

Cilene Gomes Ribeiro
Carmen Soares
(coords.)

ODISSEIA DE SABORES DA LUSOFONIA



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
EDITORA UNIVERSITÁRIA CHAMPAGNAT

*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)*

(“Folgam de comer os comeres feitos ao nosso modo”).

**Food cultures and practices between Senegal River
and Gambia River (XV and XVI century)**

JOÃO PEDRO GOMES

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

Projeto DIAITA

(jpdrgms@gmail.com)

RESUMO: As empreitadas marítimas portuguesas a sul do Cabo Bojador, iniciadas durante os anos 30 do século XV pelo infante D. Henrique e fortemente dinamizadas partir dos anos 40, resultaram num vasto rol de criações literárias que podemos denominar de Literatura de Viagem, cujo objetivo principal era o de enaltecer os mares desbravados (e os marinheiros responsáveis) e as novas terras visitadas. Cronistas, marinheiros e mercadores contribuiriam, assim, para a difusão de textos cronísticos e relações nos quais imprimiam as suas visões da população africana, do seu continente, hábitos e costumes, fazendo circular estas produções por todo o espaço europeu e incitando a curiosidade do velho continente, ávido de novas descobertas, novas plantas, novas culturas. Estes relatos, focados na observação/caracterização deste Outro longínquo e exótico e na transmissão da informação a todos os não observadores diretos, detinham-se na descrição de hábitos e costumes, que tinha por ponto de partida o referente europeu de sociedade, cultura e civilidade. A leitura desses textos permite, assim, identificar, elencar e perceber hábitos e culturas alimentares associados tanto ao observado (o africano) como ao observador (o europeu), a relação estabelecidas entre as duas partes, bem como as transferências culturais operadas, neste caso específico, no espaço geográfico compreendido entre o Rio Senegal, o Rio Gâmbia e o arquipélago de Cabo Verde.

PALAVRAS-CHAVE: lusofonia, história de África, descobrimentos, gastronomia, alimentação.

ABSTRACT: The Portuguese maritime enterprise to the south of Cape Bojador, started in the 30's of the 15th century by Prince Henry and boosted in the 40's, resulted in a vast array of literary creations that we can call the Travel Writing, whose main objective were the enhancement of the pioneered seas (and the sailors responsible) and the newly discovered land. Chroniclers, sailors and merchants would contribute thus to the diffusion of chronicles texts and relações, imprinting their own visions of the African, their continent, their habits and customs, and making possible the circulation of these productions throughout Europe and urging the old continent,

avid curiosity for new discoveries, new plants, new cultures. These reports, focused on observation / characterization of this faraway and exotic Other and its transmission to all non-direct observers, were mainly held on the description of habits and customs, from an European reference of society, culture and civility. These texts allows us to identify, to list and realize eating habits and cultures associated with both parts, the observed (African) as the observer (the European), the relationship established between the two parties, as well as the operated cultural transfers, in this particular case, on the geographical space between the River Senegal, the Gambia River and the Cape Verde archipelago.

KEYWORDS: lusophony, history of Africa, discoveries, gastronomy, food.

1. CRÓNICAS E RELATOS DOS SÉCULOS XV E XVI: FONTES EM FOCO

A empresa marítima portuguesa, iniciada no alvor do século XV e fortemente dinamizada por D. Henrique (1394–1460), originou uma larga e exuberante literatura de viagem, povoada de feitos heroicos, travessias sobre-humanas e descrições de criaturas e plantas extraordinárias que fascinaram o velho continente europeu.

A passagem do Cabo Bojador em 1434, por Gil Eanes, inauguraria, assim, uma nova era nos contatos culturais entre os europeus e as civilizações africanas subsarianas e, no início da década seguinte, a dobragem do Cabo Branco (atual Mauritânia)¹ alteraria para sempre a visão europeia do continente africano, com o início dos contatos com populações não muçulmanas e, por tal, distintas das até então conhecidas no território africano.

Relatos na primeira pessoa e testemunhos transmitidos por marinheiros e navegantes a cronistas sobre as novas terras e novos povos africanos começaram a surgir e a ser divulgados logo em meados do século XV, com êxito e público garantido até meados do século XVI, sendo preteridos em lugar dos relatos das longínquas costas asiáticas ou das terras tropicais americanas.

Foi após a dobragem do Cabo Branco e a posterior instalação de uma feitoria em Arguim, por volta de 1448, que a literatura de viagem experiencia um enorme fluxo de notícias e crónicas sobre a costa africana, nomeadamente na região entre o Rio Senegal e a Serra Leoa, denominada de *Guiné*², de onde começam a chegar as primeiras remessas de escravos e marfim.

A produção literária para esta região pode-se agrupar em quatro grupos, cronologicamente organizados. Num primeiro momento, à segunda metade

¹ A controvérsia sobre a identidade do navegante que, efetivamente, dobrou este cabo não tem aqui espaço para ser discutida. Ao que concerne este estudo, a certeza de que terá sido um português o autor de tal façanha é suficiente. Para este tópico, ver Amendoeira 1994.

² Horta 2005.

do século XV corresponde um conjunto de crónicas e relatos que atestam os primeiros contatos com as civilizações africanas desta região, incluindo-se neles a comumente apelidada *Crónica do Descobrimento da Guiné*³, de Gomes Eanes de Zurara, cronista régio, produzida em meados do século XV, e que relata as viagens de reconhecimento da costa ocidental africana durante a vida do infante D. Henrique; o relato do navegador italiano Alise Cadamosto, que aporta na foz do Rio Senegal em 1455⁴; a *Relação de Diogo Gomes Sintra*⁵ I ou *De Prima Inventione Guinee*, relato na primeira pessoa das viagens empreendidas por Diogo Gomes de Sintra entre 1456 e 1460⁶ e a obra *De inventione Africae maritimaie et occidentalis videlicet Geneae per Infantem Heinricum Portugalliae*⁷, publicada por Jerónimo Münzer após a sua passagem por Portugal⁸, onde reúne as informações recolhidas durante a sua estadia.

O segundo momento corresponde a uma única obra, comumente denominada por *Manuscrito Valentim Fernandes*⁹, tratando-se de uma compilação feita pelo impressor alemão Valentim Fernandes durante a sua presença em território português, entre 1495 e 1508, como impressor régio. Dentro desta compilação, é possível identificar uma cópia do relato de Diogo Gomes de Sintra transmitido a Martim Behaim. A riqueza das informações compiladas, além do relato de Diogo Gomes de Sintra, de natureza distinta dos anteriores relatos, justifica a sua individualização para a análise em questão.

As descobertas das Índias Ocidentais, por Cristóvão Colombo, do caminho marítimo para a Índia, por Vasco da Gama, e do território brasileiro, por Pedro Álvares Cabral, na viragem do século, refrearam o fluxo de novidades sobre a Guiné, uma vez que o comércio, presença, fixação e colonização em determinadas áreas costeiras tinham transformado o antes exótico ambiente em algo mais familiar. Assim, para a primeira metade do século XVI, apenas se consideram duas obras de vulto da geografia e cronística portuguesa: mais

³ Com a sua primeira publicação em 1841, por J. P. Aillaud, em Paris (Aillaud 1841), adotamos, para este estudo, esta mesma denominação e recorremos à versão de Torquato de Sousa Soares, de 1981, doravante referenciada apenas como Zurara (Zurara = Soares 1981).

⁴ Tradução de Vitor Fernandes, doravante referida como Cadamosto (Cadamosto – Fernandes 1998).

⁵ Edição de Aires Nascimento, doravante referida como Sintra (Sintra – Nascimento 2002).

⁶ Aires Nascimento recupera a autoria desta relação para o navegador português, que está transmitido, oralmente, as informações a Martim Behaim que as divulga sob o nome de *De prima inuentione Guinee*. Nascimento 2002.

⁷ Publicado por António Brásio, doravante referida como Münzer (Münzer – Brásio 1958)

⁸ Lopes 2005: 2.

⁹ Parte deste manuscrito foi alvo de transcrição por T. Monod, A. Teixeira da Mota e R. Mauny em 1951 (Monod, Mota, Mauny, 1951), onde se baliza a data de produção deste manuscrito entre 1506 e 1508 (Monod, Mota, Mauny, 1951: 1). Posteriormente, T. Monod, R. Mauny e A. Duval traduzem do Latim para o Francês a parte referente à relação de Diogo Gomes (Monod, Mauny, Duval, 1959). Para este estudo recorremos à transcrição do documento completo por António Brásio, doravante referido como Fernandes (Fernandes – Brásio 1958).

completo roteiro marítimo para as travessias marítimas entre a Europa e a Ásia, produzido entre 1505 e 1508 por Duarte Pacheco Pereira, *Esmeraldo de Situ Orbis*¹⁰, o as *Décadas da Ásia*¹¹, de João de Barros, nomeadamente a *Década I*.

Por fim, já no último quartel do século XVI, recorremos ao *Tratado breve dos rios de Guiné de Cabo Verde*, escrito na primeira pessoa por André Álvares de Almada¹², em 1594, um “natural da Ilha de Santiago de Cabo Verde prático e versado nas ditas partes”¹³, que regista tanto impressões pessoais das viagens efetuadas por aquele como informações transmitidas por outros capitães e marinheiros.

Associamos também a esta leitura outras duas relações menos expressivas: as relações de António Velho Tinoco e de Francisco de Andrade¹⁴.

Toda esta produção literária assentava num pressuposto que, para o estudo dos hábitos e costumes alimentares em território africano, se revela extremamente profícuo: o da visão/representação¹⁵ do Outro (neste caso do africano) pelo Eu (aqui, personalizado pelo navegante/mercador europeu), representação esta que assumia mais que perspectiva ou ponto de vista, conforme o objetivo final do relato e do relator. Nas palavras de José Horta, precursor do estudo da imagem/reflexo do africano na literatura de viagem dos Descobrimentos, é possível:

distinguir, tendencialmente, dois grandes tipos de abordagens segundo os textos: por um lado, aqueles em que não há um verdadeiro interesse pelo Africano em si mesmo, tendo mais em vista o proveito potencial dos seus produtos para os Portugueses (nomeadamente para o empório comercial da Coroa) e outros europeus, que deles podem usufruir; por outro lado, os textos que, não deixando de ter presente o primeiro aspecto, dedicam uma verdadeira atenção à vida dos povos superando, por esse motivo, a superficialidade dos primeiros no plano descritivo¹⁶.

¹⁰ Publicada pela primeira vez por Rafael Basto em 1892 (Basto 1892). Utilizou-se a versão de 1991, dirigida por Joaquim Barradas de Carvalho, doravante referida como Pereira (Pereira – Carvalho 1991). Demos preferência à transcrição do manuscrito de Lisboa.

¹¹ Recorremos à versão de 1932, dirigida por António Baião, doravante referida como Barros (Barros – Baião 1932).

¹² Recorremos à versão de António Brásio, doravante referida como Almada (Almada – Brásio 1961).

¹³ Brásio 1961: 229.

¹⁴ Ambas publicadas por António Brásio e, doravante, referidas respetivamente como Tinoco (Tinoco – Brásio 2004) e Andrade (Andrade – Brásio 2004).

¹⁵ “Ao lermos os textos europeus que retratam o Africano (o mesmo sucede, aliás, se interpretarmos ícones), mesmo os mais descritivos, temos de partir sempre do princípio de que estamos perante representações, o que é dizer, perante (re) construções do real” (Horta 1995: 189).

¹⁶ Horta 1991: 290.

É esta mesma dualidade que se encontra nas fontes aqui analisadas, sendo as que remetem para um olhar mais atento sobre as populações africanas e, em certa medida, de cariz etnográfico e antropológico, as que reúnem maior quantidade de informação e as que melhor permitem caracterizar, por um lado, os hábitos e culturas alimentares africanas e, por outro, os hábitos e culturas alimentares portugueses. Tão ou mais importante é, também, o registo do resultado das transações culturais que ocorreram entre estes dois mundos alimentares, onde um processo de resignificação de técnicas e produtos origina um terceiro universo alimentar.

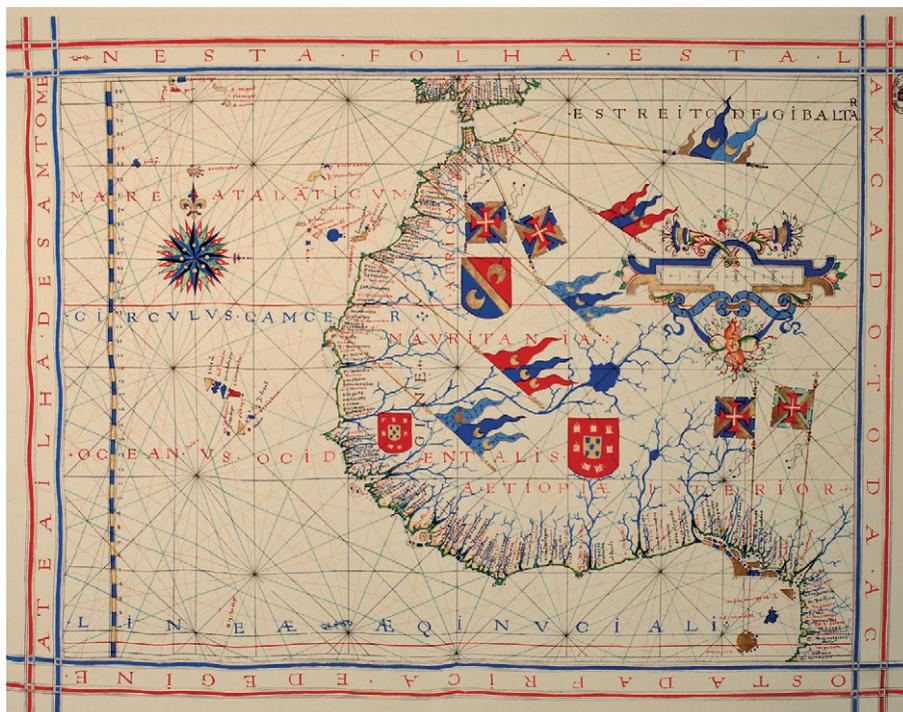


Figura 2: Carta náutica de Fernão Vaz Dourado (c. 1520 - c. 1580), integrante de um atlas desenhado em 1571, atualmente no Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), em Lisboa

Fonte: Gaspar 2008a.

2. A PRODUÇÃO LITERÁRIA ENTRE 1440 E 1500

2.1 Crónica do Descobrimento da Guiné, Gomes Eanes de Zurara, meados do século XV

É em Gomes Eanes de Zurara, na *Crónica do Descobrimento da Guiné*, que encontramos as primeiras informações sobre os hábitos e práticas alimentares dos povos africanos subsarianos.

Segundo Zurara, a região do Rio Senegal teria sido visitada pelos navegantes Gomes Pires, em 1445, e João Gonçalves Zarco e o sobrinho Álvaro Fernandes, em 1446. Gomes Pires, em 1445, ao chegar à foz do Rio Senegal, tem contato com os primeiros exemplares de fauna africana, neste caso, os elefantes, usados para sustento das populações locais: “o tamanho dos elefantes é tal, que a sua carne farta razoadamente dois mil e quinhentos homens; e que [a] acham (os guinéus) entre si por mui[to] boa carne”¹⁷.

Mais a sul, após dobrar o Cabo Verde¹⁸ e aportar numa ilha junto deste, ordena que se cacem cabras selvagens que aí existem, notando que são iguais às de Portugal, ainda que “somente nas orelhas que têm de mor grandeza”¹⁹. As diversas paragens de reconhecimento territorial que estas pequenas frotas faziam revestiam-se de maior importância para o bom sucesso das jornadas empreendidas, uma vez que permitiam a localização e sinalização de locais com mantimentos (fossem eles fauna e flora autóctone ou povoações indígenas dispostas a comerciar) e água fresca, que constituíam a base dos denominados refrescos²⁰.

Em nova paragem numa outra ilha²¹, habitada por “guinéus hostis” (visitada anteriormente por portugueses, como provavam as armas do infante talhadas nas árvores²²), procedeu à oferta de “um bolo e um espelho e uma folha de papel na qual debuchou uma cruz”²³ à população local, na tentativa de estabelecer uma relação pacífica com estes. No entanto, nem assim cessaram os ataques.

Meio século mais tarde, Pedro Álvares Cabral repetiria o gesto no primeiro contato com os índios tupi-guaranis, nas costas brasileiras²⁴.

¹⁷ Zurara: 340, Cap. LX.

¹⁸ Refere-se Cabo Verde ao cabo dobrado por Dinis Dias em 1444 e que irá dar o nome ao arquipélago descoberto a partir dos anos 50 desse século.

¹⁹ Zurara: 364, Cap. LXIII.

²⁰ O conceito de refresco remete para a paragem das embarcações em pontos estratégicos, providos de água, lenha e comida e destinados a repor os bens já consumidos.

²¹ Estas duas ilhas correspondem, provavelmente, à Ilha de Gorea e Ilha de Palma.

²² Zurara: 364, Cap. LXIII.

²³ Zurara: 365, Cap. LXIII.

²⁴ Caminha 1500: 9.

Da visita a esta ilha, Zurara deixa-nos ainda uma breve e interessante descrição do baobá²⁵ ou imbondeiro, bem como do uso que dela se fazia:

acharam árvores muito grossas de estranha sorte, entre as quais havia uma que era no pé [em] derredor 108 palmos. E esta árvore não tem o pé muito alto mas como de noqueira; e da sua entrecasca fazem mui[to] bom fiado para cordoalha e arde também como linho. O seu fruto é como cabaças, cujas pevides são como avelãs, o qual fruto comem verde e as pevides secam-nas; do que têm grande quantidade (creio que seja para sua governança depois que o verde falece)²⁶.



Figura 3: Frutos do baobá africano (*Adansonia digitata*), nos arredores de Pic de Nahouri, Burkina Faso
Fonte: Schmidt 2004.

Identificamos aqui a tipologia de discurso que será a constante em todos os relatos quatrocentistas e quinhentistas portugueses: a descrição de um novo

²⁵ Identificação da árvore por António Brásio, em Brásio 1958: 37.

²⁶ Zurara: 366-367, Cap. LXIII.

elemento de fauna ou flora desconhecido através de termos de comparação próximos do autor. Neste caso, o baobá assemelhar-se-ia, em altura, a uma noqueira, o seu fruto a uma cabaca, e as sementes deste, a avelãs.

No ano seguinte, em 1446, João Gonçalves Zarco e Álvaro Fernandes alcançam a foz do Rio Senegal, à data tido como Rio Nilo, dele retirando duas pipas de água que seriam levadas a Lisboa²⁷. Daqui rumam a sul e buscam refresco nas duas ilhas próximas ao Cabo Verde, decidindo aportar junto deste²⁸. Aqui são visitados por “dois barcos em que vinham dez guinéus”²⁹, em missão de paz, cinco dos quais foram recebidos na embarcação de Álvaro Fernandes, cuja hospitalidade não descuroou, proporcionando “todo o agasalho que pode, mandando-lhes de comer e de beber com toda outra boa companhia que lhes pode ser feita”³⁰.

A hospitalidade portuguesa em receber com boa mesa (na medida do possível) e boa companhia revelar-se-ia ferramenta imprescindível nas relações com os africanos a partir de então, nomeadamente com grandes senhores e governantes dos reinos locais. Este encontro específico não teria, infelizmente, um desfecho feliz, terminando numa pequena rixa entre as partes e na captura de um dos guinéus, “tão valente como dois homens”³¹, que só lhe ferindo um olho foi possível a sua captura.

Após a pejeja, Álvaro Fernandes aventura-se no desconhecido, decidindo rumar a sul do Cabo Verde, atingindo pela primeira vez o Cabo dos Mastros³². Aí aportando, cruzam-se com um acampamento de nativos que, assustados, fogem³³, deixando para trás “os arcos e coldres e flechas e muita carne de porcos monteses que tinham morta e assim outras veações da qual alguma tinham assada”³⁴. Assim, uma refeição campal baseada em peças de caça assada.

Numa segunda viagem, provavelmente em 1447, Álvaro Fernandes aporta novamente no Cabo dos Mastros, desta vez para reconhecimento em terra³⁵. Deste resulta a identificação de algumas zonas de pastagem de cabras, bem como de uma aldeia onde “viram andar certas mulheres daqueles guinéus, as quais parece que andavam acerca de um esteiro apanhando marisco”³⁶, chegando a tentar a captura de algumas delas. Aqui encontramos mais uma

²⁷ Zurara: 432-33, Cap. LXXV.

²⁸ Zurara: 433, Cap. LXXV.

²⁹ Zurara: 434, Cap. LXXV.

³⁰ Zurara: 434, Cap. LXXV.

³¹ Zurara: 436, Cap. LXXV.

³² Zurara: 437, Cap. LXXV.

³³ A sucinta mas expressiva explicação para a velocidade destes indígenas não deixa de ser curiosa: “mas os nossos, por muito que corresse, nunca os puderam filhar [...] isto porque eles andam nus e não têm cabelos senão muito curtos, tais em que se não podem fazer presa” Zurara: 357.

³⁴ Zurara: 438, Cap. LXXV.

³⁵ Zurara: 494, Cap. LXXXVII.

³⁶ Zurara: 495, Cap. LXXXVII.

vez a recolção como modo de subsistência, agora associada à figura feminina. Não deixa de ser curiosa a associação da mulher à apanha do marisco, cabendo ao homem a árdua tarefa da caça, que evidencia uma clara divisão social do trabalho nas sociedades africanas, cujos exemplos se multiplicam nas fontes referenciadas.

Nas proximidades deste grupo detetaram um rio³⁷, que trataram de subir dias depois, onde enfrentaram um grupo de guinéus. Estes atingem Álvaro Fernandes na perna³⁸, que, conhecedor do costume local de envenenar as pontas de setas, “tirou aquela flecha muito asinha, e fez lavar a chaga com urina e azeite, depois untou-a muito bem com teriaga”³⁹. Não deixa de ser muito curiosa a nomeação da teriaga, composto misterioso que era considerado poderoso antídoto para todos os males de envenenamento e largamente utilizado na prática medicinal medieval⁴⁰.

Das expedições nos anos 40 do século XV, nenhuma traria um conjunto de informações tão curiosas como a viagem do escudeiro nórdico Valarte ao Cabo Verde⁴¹. Após passar a Ilha de Palma, dirige-se ao continente e aporta numa zona chamada pelos naturais de Abrã, senhorio do governador *Guitenya*⁴². Abordando alguns nativos que estavam na costa, Valarte envia um deles como emissário a esse mesmo governador, solicitando uma visita, sem antes presentear o emissário com comida e bebida a bordo da sua caravela⁴³. Dias depois, um cavaleiro⁴⁴ guinéu, enquanto aguardava a chegada do batel português à margem, ordenou que lhe trouxessem “uma cabra, um cabrito e cuzcuz e papas com manteiga e pão com farinha e espigas e um dente de elefante e semente de que faziam aquele pão e leite e vinho de palmas”⁴⁵.

Se, até ao momento, as informações sobre os hábitos alimentares das populações africanas diziam respeito apenas à caça e recolção, preparadas através de formas simples de cocção, com o testemunho de Valarte aproximamo-nos de uma culinária autóctone mais complexa, onde além de alimentos em cru, são nomeados pratos previamente preparados através de técnicas de preparação e cocção: o cuscuz, certamente de milhete ou milho

³⁷ António Brásio indica se tratar do Rio de Lagos ou Rio do Lago, indicado em algumas cartas náuticas. Brásio 1958: 66, nota 1.

³⁸ Zurara: 496, Cap. LXXXVII.

³⁹ Zurara: 496, Cap. LXXXVII.

⁴⁰ Este elemento aparece, a título de exemplo, na obra de Pedro Hispano. Santos, Fagundes 2010.

⁴¹ Zurara: 534, Cap. XCIV.

⁴² Zurara: 535, Cap. XCIV.

⁴³ Zurara: 537, Cap. XCIV.

⁴⁴ Entendemos aqui, pelo que pode ser percebido pelo texto de Zurara, que o termo “cavaleiro” se associa a alguém socialmente superior aos restantes guinéus.

⁴⁵ Zurara: 538-539, Cap. XCIV.

painço⁴⁶, papas provavelmente feitas farinha de milhete⁴⁷ e manteiga, pão da mesma farinha e uma bebida alcoólica que será referida numerosas vezes pelos viajantes, o vinho de palma, assim denominado pela semelhança com o processo de fermentação do vinho de uva, referente máximo de bebida alcoólica para a Europa do Sul⁴⁸.



Figura 4: Cuscuz artesanal feito à base de milhete, no Senegal
Fonte: Naliaka 2015.

⁴⁶ E que faz parte, ainda hoje, da cozinha tradicional do Senegal, denominado *thière* ou *couscous de mil*.

⁴⁷ Note-se que o milho maiz, à data, ainda não seria conhecido no continente africano, sendo apenas introduzido nos inícios do século XVI. Milhete poderá, assim, ser associado à espécie *Panicum miliaceum*. Ferrão 201: 257

⁴⁸ Marques 1987, Coelho 1984.



Figura 5: Recoletor de vinho de palma, no Senegal
Fonte: Schmidt, 2007.

2.2 *Itinerarium Portugallensium e Lusitania in Indiam et Inde in Occidentem et Demum ad Aquilonem, Alvise Cadamosto, 1455–1456*

Ainda que Alvise Cadamosto tenha realizado as suas viagens em 1455 e 1456, a publicação do *Itinerarium* só aconteceria anos depois da sua morte, em 1507/8, em Milão.

Neste itinerário se descreve a viagem entre Lisboa e o Rio Grande (atualmente Rio Geba, na Guiné-Bissau), dando igualmente notícia de algumas ilhas do arquipélago de Cabo Verde⁴⁹. Partindo de Lisboa, Cadamosto aporta em Safim, fortificação portuguesa, e, daí, parte para a Guiné, alcançando a foz do Rio Senegal, onde iniciava o Reino do Senegal, habitado por “Jalofos”⁵⁰. Aí estabelece contato com o rei local, indicando que “no meu tempo, tinha por nome Zucholim”⁵¹.

Deste contato, o navegante italiano deixa uma descrição pormenorizada tanto da forma de abastecimento da casa real como do protocolo associado à produção, distribuição e cerimonial da refeição régia. Dever-se-á este pormenor e interesse ao primeiro contato que o mercador tem com um povo de pele negra cuja organização mais se assemelhava ao seu paradigma de “civilização”. Esta oposição entre o costume do europeu “civilizado” e a novidade do africano “não civilizado” percorre todos os autores que aqui se exploram.

Assim, os reis do Senegal, do que se depreende do relato de Cadamosto, não adquiriam ou produziam bens alimentares. Ao invés, eram presenteados pelos seus súbditos com vacas, cabras e “legumes, milhos e coisas semelhantes”⁵², dos quais se alimentavam.

O armazenamento, confecção e distribuição dos alimentos seguia um intrincado processo. O rei, polígamo, decidia em qual das habitações das suas esposas deveria comer e, a esta casa, todas as outras deveriam entregar três ou quatro pratos de comida, recebidos pelo “ecónomo”, guardião das iguarias, que, à hora da refeição, as daria ao despenseiro que, por sua vez, as apresentava ao anfitrião, escolhendo o que mais agradasse antes de tomar lugar na mesa⁵³. Ainda que fosse um povo que presava pelo cuidado do corpo, tomando “3 ou 4 banhos por dia”⁵⁴, os seus manjares “eram sujos”⁵⁵.

Importa sublinhar que a prática dos reis do Senegal tomarem assento numa mesa, partilhando-a com muitos poucos súbditos, se revela um distintivo

⁴⁹ Tradução em Fernandes 1998.

⁵⁰ Cadamosto: 75.

⁵¹ Cadamosto: 76.

⁵² Cadamosto: 77.

⁵³ Cadamosto: 77-78.

⁵⁴ Cadamsoto: 80.

⁵⁵ Cadamosto: 80.

social e civilizatório idêntico à prática europeia da época. Assim é que, em oposição a este, os restantes convivas comiam no chão, em grupos de 10 a 12 elementos, “sem elegância”⁵⁶, partilhando a mesma travessa, num ritual que se repetia três a quatro vezes por dia⁵⁷.

Cadamosto indica, ainda, quais os produtos que esta terra dá: milho (painço certamente⁵⁸), favas e feijões, ainda que os estes se assemelhassem a avelãs, por terem estrias na superfície, e as favas serem mais largas e alongadas, enrubescendo ou alvejando quando cozinhadas⁵⁹. Nomeia, ainda, outro tipo de feijão, o *hilo*, assim denominado pelo autor por apresentar uma espécie de olho⁶⁰. Descreve também, com minúcia, “uma espécie de azeite que [usam] nas suas comidas [...] que tinge as carnes a modo de açafraão”⁶¹, claramente azeite de palma, ainda que refira que “não sei de que se faz”⁶² e que era vendido nos mercados juntamente com os legumes e o milho⁶³.

Da fauna local nomeia as vacas, mais pequenas que as italianas, de pêlo preto, branco e malhadas, não existindo vacas de pêlo vermelho⁶⁴. Abundam os cabritos, os coelhos, as galinhas do mato e os patos⁶⁵.

Das bebidas que saciavam a sede aos habitantes da foz do Senegal, Cadamosto enumera a água, o leite e uma bebida alcoólica de nome “minhol”⁶⁶: produzido a partir do suco da palmeira (de um tipo que não produzia tâmaras), tinha uma coloração cinzenta e, tal como o leite, apresentava uma espécie de soro⁶⁷. Uma referência clara ao vinho de palma, em que o autor faz questão de afirmar que “Eu o bebi várias vezes, no tempo que estive em terra naquele país, e sabia-me melhor que o nosso vinho”⁶⁸.

Era, também, uma região abundante em mel, largamente consumido pelos autótones, que o comiam diretamente do favo⁶⁹.

⁵⁶ Cadamosto: 90.

⁵⁷ Cadamosto: 90.

⁵⁸ Para a problemática da identificação das espécies de milho enunciadas, ver Ferrão 2013: 257, 262-263.

⁵⁹ Cadamsoto: 91.

⁶⁰ Cadamsoto: 93.

⁶¹ Cadamsoto: 93.

⁶² Cadamosto: 93.

⁶³ Cadamsoto: 98.

⁶⁴ Cadamsoto: 96.

⁶⁵ Cadamosto: 96.

⁶⁶ Cadamosto: 92.

⁶⁷ Cadamosto: 92.

⁶⁸ Cadamsoto: 92.

⁶⁹ Cadamsoto: 101.

2.3 De prima inventione Guynnee ou A Relação de Diogo Gomes, Diogo Gomes de Sintra, 1456–1460

As informações presentes neste tipo de relatos não remetem, exclusivamente, para a descrição direta das práticas do *Outro*, mas, também, para elementos que permitem caracterizar os hábitos alimentares do observador, neste caso, navegadores portugueses/europeus.

A denominada *Relação de Diogo Gomes*, para além da sua incontestável importância para o conhecimento das primeiras missões diplomáticas portuguesas em território africano⁷⁰, encerra em si descrições e pormenores de encontros entre portugueses e africanos ocidentais que revelam o uso que os navegantes faziam das refeições e da culinária portuguesa por forma a encetar contatos com os locais.

Chegado ao Rio Gâmbia, Diogo Gomes decidiu explorar as suas margens, subindo o rio a caminho da foz. É assim que alcança o abastado mercado de Cantor, centro comercial do ouro. Na volta, após o reconhecimento nas margens, o senhor da margem sul do rio, *Batimansa*, pede para ser recebido pelo capitão, que prontamente aceita a visita e, como diplomata que era, faz a cortesia de presentear o chefe local com o que de melhor tem na sua embarcação, biscoito e vinho (certamente parte da matalotagem da embarcação), justificando a oferta com a realidade local: os autóctones “não têm vinho senão de palmeiras, isto é, das árvores das tâmaras”⁷¹, garantindo ao vinho português um valor social acrescentado.

De seguida, em *Alcuzet*⁷², povoação nas margens deste rio e visitada antes por Jacob (de onde são trazidos limões como prova da fertilidade desta cidade⁷³), o capitão português faz, novamente, uso da diplomacia e enceta relações com o senhor da cidade. Este presenteia o capitão português com pedaços de carne de elefante que são transportados para as embarcações⁷⁴, provavelmente para deleite da tripulação.

Diogo Gomes, na sua estadia pelo Rio Gâmbia, tenta estabelecer relações cordiais com os senhores locais, tentando ultrapassar antigas incompatibilidades e mal-entendidos: aqui, toma conhecimento da verdadeira história de *Nomimans*, rei temido pelos supostos ataques a cristãos⁷⁵, e empreende os

⁷⁰ Oliveira 2004: 808.

⁷¹ Sintra: 79.

⁷² Localizada, provavelmente, nas margens do Rio Gâmbia, desconhece-se a que cidade corresponderá esta denominação.

⁷³ Sintra: 79.

⁷⁴ Sintra: 79.

⁷⁵ Sintra: 79-80.

primeiros movimentos diplomáticos com este que, após conversações, aceita o convite para uma refeição de paz na embarcação do português:

o rei, com os seus doze cortesãos mais velhos e oito mulheres que fossem comigo à caravela comer. Todos eles foram sem armas. Eu dei-lhes galinhas e carnes preparadas à nossa maneira bem como vinho branco e tinto⁷⁶.

Uma refeição que, certamente, terá surpreendido o senhor de Alcuzet, anos mais tarde convertido ao Cristianismo, adotando o nome de Henrique⁷⁷.

A referência, explícita, a “galinha e carnes preparadas ao nosso uso” não deixa de suscitar curiosidade. O que identificaria a comida “preparada ao nosso uso”?

A recente publicação de um livro de receitas de meados do século XVI⁷⁸ pode trazer algumas luzes sobre este tópico. Produzido em ambiente conventual, provavelmente coligido por Luís Álvares de Távora, prelado de Tomar e, previamente, colegial em Coimbra, caracteriza-se pela frugalidade de grande parte das receitas, ainda que com um cunho muito característico no que respeita à doçaria conventual. Interessa, aqui, recuperar três receitas específicas:

Galinha para caminho⁷⁹

Indo-se assando, se há-de ir juntamente untando com manteiga, e se a não hou-ver com azeite e sal e água misturada. Para caminho conserva-se muito salpicada com sal e pimenta, ou seja assada ou cozida; duas partes de pimenta.

[...]

Vaca para caminho⁸⁰

Cozida a vaca e fria, feita em talhadas, e depois cebola frita em azeite, pouco frita, e depois feita mostarda com vinagre pisada em seco, se mistura com a cebola e mostarda uma camada de talhadas de vaca e azeite, cebola e mostarda tudo junto frio.

[...]

Conserva de perdizes com que se levam à Índia, e eu as levei a Roma⁸¹

⁷⁶ Sintra: 81.

⁷⁷ Sintra: 81.

⁷⁸ Barros 2013.

⁷⁹ Receita 32. Barros 2013: 141

⁸⁰ Receita 270. Barros 2013: 377.

⁸¹ Receita 280. Barros 2013: 387.

As perdizes se querem mortas de dois dias ao menos com a mesma pena, e eles passados as depenarão e assarão muito bem como se se houvessem de comer logo, e as deixarão areferer e as meterão no quarto, ou vaso que parecer, conforme a quantidade delas, e se fará à parte o molho na forma seguinte.

Sendo uma dúzia se lhe deitará um quartilho de muito bom azeite, e de vinagre a quantidade que baste para as cobrir, e sendo vinagre muito forte se destempere com água, e deitem-lhe nesta calda cravo, pimenta, sal, tudo muito bem pisado, a quantidade que parecer, conforme a quantidade das perdizes, advertindo que esta calda cubra as perdizes sempre. E taparão o vaso, se houver de ir para fora. E nesta forma as trouxe eu de Lisboa até Roma fresquíssimas como se foram mortas e assadas daquele dia.

Todas partilham as mesmas especificidades: são receitas dirigidas para a preparação e conservação de carnes para serem consumidas após e durante um largo período de tempo, todas apresentam processos simples de cocção (assar e cozer) e tempero pouco exuberante, ainda que, para o período das viagens de Cadamosto, teremos de considerar a inexistência, a bordo, de especiarias como a pimenta, o cravinho e a mostarda, ao contrário do azeite, vinho e sal, imprescindíveis à matalotagem de qualquer embarcação.

A existência de gado vivo a bordo das embarcações está atestada⁸², e mesmo a captura de animais de pequeno porte nas zonas de refresco, já referidas, permite considerar que as refeições servidas ao rei *Nomimans* teriam sido muito próximas às receitas aqui expostas, tanto pela disponibilidade dos ingredientes principais a bordo como pela relativa simplicidade da sua forma de cocção, mas, também pela tradição associada de conservação de carne e a sua presença na matalotagem das embarcações.

A importância desta para o suprimento das embarcações seria de tal forma crucial para o sucesso das empreitadas marítimas que D. João III, em 1528, manda que se instale na ilha de Santiago (Cabo Verde), na cidade de Ribeira Grande, uma unidade de produção de carnes de conserva, destinada a abastecer os barcos que aí aportassem, feita de vaca cozida em vinagre⁸³.

Para este período importa referir ainda outro autor, Jerónimo Münzer, que não adiciona informação significativa ao que até agora tem sido apresentado, acrescentando apenas que da base alimentar das populações na foz do Rio Senegal também faziam parte o peixe seco ao sol, o leite e a carne de camelo e de outros animais⁸⁴.

⁸² Domigues, Guerreiro 1988: 207.

⁸³ Retomaremos este assunto mais à frente. Torrão 1995: 90.

⁸⁴ Münzer: 227.

3. O *MANUSCRITO VALENTIM FERNANDES*, 1508–1509

Resultado da própria origem do documento, o denominado *Manuscrito Valentim Fernandes* congrega distintas informações provenientes de variadas fontes, apresentando-se como um autêntico compêndio noticioso de época, povoado de curiosidades e descrições de um mundo até então quase desconhecido.

Assim, sobre o Rio Senegal, onde começava a grande região da Etiópia, um grande rei dominaria a região (cujo controlo estava distribuído por variados senhores), reino este onde se prezavam muito vacas, cabras, milho e vinho de palmas⁸⁵. A produção de bens alimentares era baseada no trabalho de “escravos”, ocupados em “rouçar semear e colher em suas quintãs”⁸⁶. Nestas quintas, tinha o rei 8 ou 10 mulheres, cada uma com sua casa, onde este se recolhia quando quisesse⁸⁷. A descrição do ritual de refeição do rei coincide com as informações de Alvisé Cadamosto, esclarecendo-se agora que cada mulher traz 3 a 4 iguarias de carne, peixe e arroz, até juntar um total de 44 iguarias⁸⁸, comportamento emulado por todos os senhores da região.

O manuscrito dá-nos conta de informações pormenorizadas dos territórios mais afastados da costa, dedicando uma parte à descrição do reino de *Budomel*, governado pelo rei Budomel e com a sua capital a 60 léguas da costa⁸⁹. Nesta “aldeia”, “de casas de palha”⁹⁰, tem o rei 9 mulheres e, cada uma desta, 5 a 6 jovens meninas ao seu serviço que, tal como o rei do Senegal, estão encarregadas da cozinha⁹¹. O cerimonial de refeição é idêntico ao dos reinos vizinhos: o rei faz-se rodear dos seus vassalos e clérigos “azenegues”⁹², sentados no chão sobre uma pele de vaca, “bestialmente”⁹³, enquanto os restantes comem em grupos de 10 a 12 elementos, de um só prato, num ritual que se repetia várias vezes ao dia⁹⁴. Sublinhamos aqui, mais uma vez, a descrição do observador europeu pautada pela dicotomia entre um ato de refeição *civilizado* e um *bestial*, este caracterizado aqui pela falta de mesas.

Sobre os produtos alimentares produzidos nesta região:

Em toda a Etiópia não nasce trigo nem cevada nem centeio nem vinho de uvas [...] [produzindo] milho de diversas maneiras. Feijões grandes como avelãs há cá,

⁸⁵ Fernandes: 672.

⁸⁶ Fernandes: 672.

⁸⁷ Fernandes: 672.

⁸⁸ Fernandes: 673.

⁸⁹ Fernandes: 674.

⁹⁰ Fernandes: 674.

⁹¹ Fernandes: 676.

⁹² Fernandes: 676.

⁹³ Fernandes: 676.

⁹⁴ Fernandes: 676.

em bainhas pintadas. Favas grandes vermelhas muito largas e não grossas e favas brancas e formosas⁹⁵.

Note-se que, mesmo antes de serem enumerados os produtos existentes, são enumerados os produtos que não existem, evidenciando a importância que estes detinham para o relator, nomeadamente os cereais destinados à panificação e o vinho, dois dos pilares da matriz alimentar portuguesa⁹⁶.

É ainda dada a informação de que a plantação do milho, dos feijões e das favas ocorria em julho e a colheita em setembro, não sendo plantado mais que o necessário para consumo das comunidades⁹⁷.

Também temos notícia do *minhol*, vinho de palma, de quem têm muitas árvores e das quais também fazem um óleo “amarelo sobre roxo”⁹⁸, o óleo de palma⁹⁹.

Sobre as mulheres deste reino, denominadas de “Gylofas”, diz-se que “chuchavam o favo do mel e lançavam a cera a longe, e lhes fizeram tirar a cera e coser e fazer candeias do que se muito maravilharam”¹⁰⁰, sendo este um registo de outro elemento de transferência de conhecimentos entre povos africanos e descobridores portugueses: a arte de fazer velas e candeias e, por consequência, da iluminação artificial.

O *Manuscrito Valentim Fernandes* revela-se inovador pois, ao contrário das fontes até agora analisadas, os costumes das sociedades locais aparecem destacados, nomeadamente as práticas religiosas que não estavam associadas à prática de Islamismo¹⁰¹. Certamente bebidas de outra fonte, outro conjunto de informações do *Manuscrito Valentim Fernandes* refere que entre o Rio Senegal e o Rio Gâmbia se estendia o reino de “Gilofa”¹⁰², onde conviviam muçulmanos e adeptos das religiões tradicionais. Estes últimos praticavam rituais onde a comida ocupava um lugar de destaque:

Os idólatras de Gilofa tomam uma panela de barro velha, e lançam nela sangue de galinha e penas e água suja e a cobrem e põem a dita panela entre portas em

⁹⁵ Fernandes: 676.

⁹⁶ Para as origens da matriz alimentar portuguesa, ver Soares 2014.

⁹⁷ Fernandes: 676.

⁹⁸ Fernandes: 676.

⁹⁹ Atualmente, o óleo ou azeite de palma é largamente utilizado na região Nordeste do Brasil, com especial presença na culinária baiana, conhecido como azeite de dendê, e associado à herança africana na culinária baiana. Para a culinária baiana, ver, dentre outros, Lima 2010.

¹⁰⁰ Fernandes: 676.

¹⁰¹ A presença, ou não, de práticas religiosas islâmicas/islamizantes, era tida como fator determinante na abordagem destas comunidades, onde a presença de religião muçulmana era sinónimo de antagonismo religioso e maior grau de intolerância. Sobre o tema, ver, entre outros, Horta 1990 e Robinson 2004.

¹⁰² Fernandes: 682. O termo *Gilofa* ou *Gilofa* ou *Jilofa* corresponderá ao grupo étnico Wolof.

uma casinha feita de palha e coberta e em derredor muita farinha de arroz e outras coisas e ali fazem cada manhã sua oração e cerimónias¹⁰³.

Sobre a sua alimentação, é corroborada a informação que tem sido já apresentada: comem carne de várias espécies, sendo as vacas numerosas, mas mais pequenas que as portuguesas, cor preta, branca, malhada e algumas avermelhadas, muitas cabras, poucas ovelhas (sem lã), gamas, lebres, muitas galinhas parecidas com as portuguesas e também galinhas “da Guiné”, elefantes (poucos e selvagens), sigas¹⁰⁴ e búfalos¹⁰⁵. De cereais, comem pouco arroz, milho zaburro “de que têm muito”¹⁰⁶ e grandes feijões, idênticos aos portugueses¹⁰⁷. No entanto: “cuscus é o seu principal comer, que fazem do milho zaburro. Pisam-no em um morteiro de pau que têm para isso e depois o secam”¹⁰⁸.

O cuscuz aparece, novamente, tido como a base alimentar das sociedades da zona entre o rio Senegal e o rio Gâmbia, agora acrescentando uma descrição da forma de produção deste, que se resumia à sua moagem através de pilão e almofariz, prática que prevalece ainda hoje em território africano. Um processo que se revela bem mais simples que o enunciado por Luís Álvares de Távora: feito de farinha de trigo e água, o processo de produção doméstico de cuscuz implicava a presença de duas pessoas e um intrincado processo de produção e cozedura, para a qual era necessário um instrumento específico: o cuscuzeiro¹⁰⁹.

Ao contrário das comunidades do interior, as comunidades costeiras destacavam-se por ser de grandes pescadores, que se lançavam a mais de 3 léguas da costa para pescar com grandes redes feitas de fibras vegetais e arpões¹¹⁰.

Os habitantes deste reino, os *gilofos*, não gozavam de boa fama: “Os gilofos são grandes bêbados e folgam muito com nosso vinho quando o podem haver e bebem vinho de palma, e vinho de mel de abelhas e vinho de milho”¹¹¹.

Além do *minhol* (vinho de palma), temos agora notícia de outras duas bebidas fermentadas, bem como a prática do consumo de vinho de uva português por parte dos habitantes locais. Estamos já perante um avançado estágio de trocas culturais entre portugueses e *gilofos*, denunciando os alargados

¹⁰³ Fernandes: 683.

¹⁰⁴ Antílopes.

¹⁰⁵ Fernandes: 686.

¹⁰⁶ Fernandes: 686.

¹⁰⁷ Fernandes: 686.

¹⁰⁸ Fernandes: 687.

¹⁰⁹ Receita 3. Barros 2013: 115.

¹¹⁰ Fernandes: 687.

¹¹¹ Fernandes: 687.

contatos comerciais e diplomáticos que se intensificam com a presença mais assídua de portugueses na costa africana.

O valor etnográfico deste conjunto de relatos ultrapassa todas as fontes até agora referidas. Neste ponto, o relator dos costumes dos *gilofos* dedica largo espaço à explanação minuciosa do modo de preparação dos três tipos de bebida alcoólica mencionadas. Em primeiro lugar, o vinho de mel:

Tomam o mel com a sua cera, e então tomam água .s. três terços, e delinham aquele mel em aquela água, e deitam na em panelas ou cabaças grandes, e sarram-nas muito bem as suas bocas e deixam as estar por dias, porem cada dia as levam ao sol. E assim ferve com quentura do sol. E depois que passam VII ou XV dias abrem aquela panela e tiram lhe a cera que se veio toda acima. E aquele vinho bebem, e sabe mui bem porque há alguns que o sabem fazer mui bem, porque nesta terra nasce muito mel, e tem muitas abelhas¹¹².

A descrição que aqui é feita leva a crer que o relator conhecia a bebida, tecendo considerações sobre o sabor e qualidade desta, que indicia mais um elemento de trocas culturais resultante dos contatos entre portugueses e africanos, mas, agora, sobre outro prisma: um produto autóctone que agrada ao gosto do europeu. Nota-se, ainda, a relação entre a qualidade do produto final com a experiência de quem produz e a qualidade das matérias utilizadas.

Do vinho de milho:

Tomam o milho e pisam no mui bem pisado e fazem farinha dele e a esta farinha deitam água quente que ferve. Então coam no por um pano de palma feito para aquilo. E aquela água deitam em panelas e a deixam cozer por certos dias. E este vinho quanto mais velho tanto melhor. E deste vinho há mais que nenhum outro¹¹³.

Uma segunda bebida fermentada cujo processo de produção se mostra mais complexo: o milho é reduzido a farinha, que depois é misturada com água fervente e esta, coada, é deixada a fermentar por um longo período de tempo. Uma bebida que, tal como o vinho de uva, ganhava qualidade com o envelhecimento.

Com uma durabilidade bem mais reduzida, encontramos o vinho de palma, *minhol* nas palavras de Cadamosto:

Nos ramos da palmeira buscam onde ela lança filhos de novo, então cortam os ramos e buscam os filhos e furam desta maneira. Quando acham o dito filho que é feito da arte como as dos palmitos de Castela, que por tempo se fazem ramos

¹¹² Fernandes: 688.

¹¹³ Fernandes: 688.

e fazem fruto em cima de maneira que deixa duas terças em baixo por o pé e ali põem um cabaço com buraco pequeno que somente tapa o buraco e atam na com cordas pequenas porque este sempre mui bem atado, de maneira que o sumo não pode sair por de fora se não por dentro do cabaz e se destila assim por dia meia canada ou três quartilhos a mais, e é visitada pela manhã e à noite, e de cada vez que o visitem cortam o buraco mais para baixo, e põe ali o cabaz tanto até que chega ao pé, porque então não tem mais que destilar. E assim aquele destilar daquele filho dura XV ou XX dias e este vinho pelo primeiro quando abrem aquele filho é muito doce e dai avante não é tão bom, e se faz cada vez mais contra sabor de vinagre e este vinho não se tem mais que de um dia para o outro, cá depois se faz muito azedo¹¹⁴.

Além deste tipo de palmeira, existia outro tipo, “como as de Espanha”¹¹⁵, que dava um fruto

tão grande como cabeça e mor da feição de pinho [...] um cacho pegado muito machado e tiram o fruto que é de dentro, que é feito como amêndoas e cozem no e depois que é cozido pisam no em uns pisões grandes e tomam no depois e deitam no em uma panela de água e deixam no ferver muito. E assim o azeite se aparta sobre a água e tiram dali aquele azeite e a água fica. E assim guardam aquele azeite e se aproveitam dele. Este azeite é vermelho e cheira muito bem¹¹⁶.

Descreve-se aqui, sem dúvida, o método de produção do óleo de palma¹¹⁷. Do bagaço do fruto da palma pisado e cozido, sobrava:

um caroço muito duro o qual com seu pisar não quebra se não depois de cozido. Depois desta fruta cozida e o azeite tirado, ficam uns caroços como de pêssego e quebram no, e tiram de dentro a carne e comem na como acá pinhões, porém não a comem se não mastigam no e chucham o sumo dele e o lançam fora¹¹⁸.

No entanto, o caroço do fruto tinha outro tipo de utilização em outras regiões, nomeadamente cosmética: “Em outras partes pisam aquela carne daqueles caroços e cozem no assim como o outro e fazem deles azeite branco com que se untam. E acham aqueste untar por são”¹¹⁹.

O pormenor com que todos estes processos de extração, recolha e processamento são descritos induz que o relator foi observador direto de todos

¹¹⁴ Fernandes: 688.

¹¹⁵ Fernandes: 688-689.

¹¹⁶ Fernandes: 689.

¹¹⁷ A problemática das distintas espécies de palmeiras registadas nestes relatos e a sua “viagem” para o continente americano podem ser aprofundadas em Ferrão 2013.

¹¹⁸ Fernandes: 689.

¹¹⁹ Fernandes: 689.

eles, garantindo autenticidade ao seu discurso com memórias do forte odor que o óleo de palma emanava, do doce do vinho de palma acabado de extrair ou da qualidade do vinho de mel, testemunhos e provas da sua experiência pessoal e contato com estas realidades, tão valorizadas na Europa humanista de Quinhentos¹²⁰.

Coincidindo com o relato de Diogo Gomes, é referido que na Ilha de Palma¹²¹ dominam os imbondeiros, cujo fruto:

parece com abóboras pequenas. E dentro têm o miolo muito branco e umas pevides misturadas com ele. Quando são maduros são bons de comer, o miolo de dentro é azedo um pouco, muito bom para a correção, porque qualquer homem que anda com correção e lhe dão, logo estanca¹²².

O relato¹²³, que agora descreve as regiões a sul da Ilha de Palma, remete para a zona entre o Cabo dos Mastos e o Rio Gâmbia, localizando na margem norte deste a comarca de Gebandor. Aqui abundavam as ostras e berbigões que as populações locais comem tanto crus como cozidos, sendo igualmente assados, secos e vendidos em feiras locais dentro de panelas¹²⁴.

Sobre este rio, o manuscrito refere que foi descoberto em 1455 pelo veneziano Antoniotto Uso di Mare e pelo genovês Luís de Mosto¹²⁵, outro nome pelo qual era conhecido Alvisé Cadamosto, e aqui começava o reino de Mandinga¹²⁶, onde as populações se mantinham da mesma forma que no Rio Senegal. No entanto, em Mandinga, o arroz era de tal forma abundante que o usavam para trocas locais, juntamente como vinho, azeite e carnes¹²⁷. Era uma terra muito abastada de mantimentos e com criação de vacas, asnos e carneiros.

Da dieta das populações fixadas neste reino fazia parte:

¹²⁰ Cristóvão 2003: 210-211.

¹²¹ Também denominada Ilha das Palmas e, atualmente, Ilha de Goreia.

¹²² Fernandes: 692.

¹²³ Colocamos a hipótese de aqui se tratar de um outro relator, de discurso menos pormenorizado e mais dedicado à geografia e topografia da zona descrita.

¹²⁴ Fernandes: 695.

¹²⁵ Fernandes: 697.

¹²⁶ Fernandes: 698. Atualmente, corresponde esta zona a partes da Guiné-Bissau, Mali, Costa do Marfim e Guiné. Tem sua origem no antigo império do Mali, que se desmembra em vários reinos no fim do século XVI.

¹²⁷ Fernandes: 706.

arroz leite e milho zaburro, e inhames cozidos e assados, e comem erva coco¹²⁸, e feijões. [...] Os proves que não precalçam¹²⁹ inhames ou arroz comem norças bravas cozidas e cortidas como tremoços de cá, porém sempre amargam¹³⁰.

Trata-se da primeira ocorrência documental, no espectro das fontes utilizadas, do vocábulo inhame¹³¹, consumido após ser cozido ou assado, juntamente com arroz e milho zaburro. Estes podiam ser substituídos por norças-bravas¹³², cozidas e curtidas em salmoura, como os tremoços em Portugal.

Da fauna deste reino faziam parte búfalos, onças, gatos, corças, “gazelas ruivas”¹³³, muitas lebres, poucas vacas e pequenas, porcos monteses e cabras¹³⁴. Não tinham coelhos, mas juntavam à sua dieta carne de cão¹³⁵, que eram muitos e gordos¹³⁶. De aves, tinham muitas perdizes, mais pequenas que as de Portugal e de cor cinza, e galinhas como em Portugal, mas também bravas pintadas¹³⁷.

Da flora autóctone, o relator dá-nos conta de algumas árvores de fruto, indicando utilizações, sabores, cheiros e até propriedades medicinais:

Há uma árvore em Mandinga que dá um fruto tão grande como maçãs, o qual pisam e cozem e fazem dele azeite branco para se untarem e não comerem¹³⁸.

Outra árvore que dá um fruto grande como alberqueques e é boa para comer e este fruto apanham e secam e dele fazem vinho assim verde como seco e este vinho dura X dias.

Ha aí outra fruta que parece maçãs baionesas e é doce e dentro tem um grande caroço e dentro do caroço tem carne grande como amêndoa e é muito gostoso para comer, mas embebeda quem muito como dele e lhe chamam mansacomba.

¹²⁸ “taro, tubérculo originário da ilha de Samôa”. Brásio 1959: 706, nota 58.

¹²⁹ A transcrição do documento utilizada apresenta esta grafia, cujo sentido não foi possível apurar. O documento, muito provavelmente, apresenta a frase “os povos que não produzem inhames...”. No entanto, a informação essencial ao que pretendemos explanar não sai prejudicada.

¹³⁰ Fernandes: 706.

¹³¹ Para esclarecimentos adicionais sobre as espécies de inhame, ver Ferrão 2013: 256-257.

¹³² “Norça: Herva. Há de duas castas: branca e preta. Norça Branca: He uma planta rasteira”. Bluteau 1716: 746.

¹³³ Antílopes.

¹³⁴ Fernandes: 708.

¹³⁵ Fernandes: 699.

¹³⁶ Fernandes: 708.

¹³⁷ Fernandes: 709. Provavelmente as *galinhas-da-Guiné* que referidas para o reino de Gilofa e idênticas às atuais *galinhas de Angola* (*Numida meleagris*).

¹³⁸ Provavelmente, a árvore do Karité.

Ha aí outro fruto tão grande como ameixas brancas de Portugal, e chama ele este fruto malep, e tem uma pontasinha de azedo, porém são muito bons para o fastio.

Ha aí outra árvore muito alta, e em baixo toda limpa até arriba, que tem uma frança como pinheiro limpo, traz fruto como peros muito formosos e tem ponta de azedo. E é bom para comer.

Milho zaburro é grande, e cavam para milho e arroz como nós para horta.

Ihnames é uma raiz como de cenoura, se não que são mais grossas, e os gomos são espinhosos como de silva, salvo que não são tão compridos os espinho e são de outro sabor assim como castanha colerinhas.

Coco é uma raiz redonda como cebola, as folhas tem da feição de adarga em grandura e anchura. Comendo crú amarga como pepino de São Gregório e trava como borunhos e cosido ou assado enlanguenta que não parece senão sabão. E dizem que é muito bom e são para cumprir com mulheres¹³⁹.

Outra arvore ha em Mandinga como encima e dá fruto tão grande como pêssegos e dura todo o ano e sempre dá fruto. Esta fruta eles chamam de mabijs e nós menpatagens, e desta fruta também fazem vinho e tem sabor de maçãs baionezas.

Ha aí limões galegos azedos como vinagre e muitos deles.

Trigo nem cevada não tem.

Feijões brancos, pretos e vermelhos e outros grandes como avelãs pintados.

Em estas terras há muita cera e mel e belheiras enfindas em as árvores e as casas delas fazem de palha e embarradas por cima¹⁴⁰.

As referências às frutas portuguesas são uma constante, prestando um grande auxílio ao relator na comunicação e descrição de frutos e sabores completamente desconhecidos, originando descrições caricatas de frutos idênticos a cebolas, que sabem a pepinos, travam como abrunhos e que, cozinhados, adquirem uma textura semelhante à do sabão.

Tal como observado para os reis do Senegal, também este relator descreve, ainda que sucintamente, o protocolo de refeição do rei de Mandinga¹⁴¹, identificado com o rei do império Mali: era servido, dentro da sua casa, pelas

¹³⁹ Sobre este, José Horta considera que a caracterização dada, pelo relator, é propositadamente negativa, evidenciando uma “divergência de gostos e que “implicitamente se associa uma avaliação moral negativa. Horta 1991: 296.

¹⁴⁰ Fernandes: 710-711.

¹⁴¹ Fernandes: 700, nota 48.

várias mulheres que tinha e só elas tinham contato visual com ele¹⁴², servindo cada uma seu prato¹⁴³. Quando se deslocava, comia e bebia debaixo de uma pele de boi, onde lhe eram servidas atagaras (grandes pratos) de milho e arroz, umas em cima das outras¹⁴⁴.

Já na foz do Rio Gâmbia, no Cabo de Santa Marta, o relator observou o modo de recolha do vinho de palma, bem como da produção do azeite de palma, descrevendo, de modo mais sucinto, os processos. Ainda que não revele mais pormenores sobre os processos, acrescenta que o vinho de palma é “tão doce e tão saboroso como o vinho de Malvesia e branco como leite, e embebeda como o nosso”¹⁴⁵. Além disto, atribui a cor vermelha do azeite ao tom vermelho dos cachos quando maduros¹⁴⁶.

Enumera, por fim, um segundo tipo de palmeira, “que são de datiles, trazem nas tão pequenas que não prestam”¹⁴⁷, isto é, tâmaras.

Ainda na foz do Gâmbia, mais uma vez, regista-se o contato com a exótica carne de elefante, desta feita apresentada pelo rei Gnumimansa¹⁴⁸, caçada para o propósito, a qual o relator terá provado, atestando que “não é carne saborosa”¹⁴⁹.

O *Manuscrito Valentim Fernandes* representa, assim, um autêntico folheto de novidades e curiosidade dos novos mundos que se iam desvendando, relevando práticas e hábitos culturais completamente desconhecidos e, por tal, exóticos.

Para a região da *Guiné*, só no último quartel do século XVI se registam mais relações deste pormenor e riqueza descritiva, em parte justificadas pelo refrear do investimento régio e colonização da costa africana, em detrimento do mundo sul-americano, de tal forma que os próprios autores das relações, habitantes e com presença assídua nas costas africanas, não se cansam de enaltecer a fertilidade da terra.

No entanto, ainda antes destas serem exploradas, refiram-se duas obras de maior vulto científico e histórico da primeira metade do século XVI: *Esmeraldo de Situ Orbis e Décadas da Ásia*.

¹⁴² Fernandes: 701.

¹⁴³ Fernandes: 702.

¹⁴⁴ Fernandes: 701.

¹⁴⁵ Fernandes: 711.

¹⁴⁶ Fernandes: 711.

¹⁴⁷ Fernandes: 711. *Datiles* são as tâmaras, vocábulo cuja raiz ainda hoje forma a palavra no Inglês, “date”.

¹⁴⁸ Provavelmente um vassalo de Mandinga.

¹⁴⁹ Fernandes: 700.

4. A GUINÉ NA OBRA DE DUARTE PACHECO PEREIRA E JOÃO DE BARROS

Obras de diferente âmbito de produção, as descrições dos hábitos e costumes são mais raras e breves, restringindo-se a sucintas referências à produção local de mantimentos.

Duarte Pacheco Pereira, na sua obra *Esmeraldo de Situ Orbis*, não acrescenta novidade nas descrições que faz da zona da Guiné, o que se justifica pela própria natureza da obra que, segundo o autor, é “um livro de cosmographia e marinharia”¹⁵⁰ e, por tal, as indicações e descrições registadas dirigem-se mais a homens do mar e menos a curiosos: informações como locais de ancoragem, zonas de refresco, feiras e trocas comerciais operadas ou condições meteorológicas permitiam um planeamento mais seguro das viagens e asseguravam a rentabilidade das trocas e a sobrevivência dos marinheiros.

Ainda assim indica que a Ilha de Palma, nas proximidades do Cabo Verde, era zona de refresco, onde “podem tomar água e lenha e carne, mas seja por vontade dos negros por que de outra maneira receberão dano”¹⁵¹. Próximo, no Cabo dos Mastos, “há grande pescaria de parguos e badejos e outros peixes”¹⁵² e a sul, no Porto de Ali¹⁵³, “podem tomar e comprar muita carne e milho para mantimento e feijões e água e lenha, mas há mester que contentem os negros”¹⁵⁴.

A obra de João de Barros, *Décadas da Ásia*, nomeadamente a Década I, também não acrescenta novos dados, confirmando que a terra dos Jalofos se localiza entre os rios Senegal e Gâmbia, terra do príncipe convertido D. João Bemoim¹⁵⁵.

Aqui, apesar da terra fértil, só crescia o “milho de maçaroca a que chamamos zaburro”¹⁵⁶. O trigo, esse só crescia nas zonas mais próximas ao deserto, “mais hortado à enxada que lavrado com arado, muito mais fermoso que o de Espanha (segundo eles dizem)”¹⁵⁷. Note-se a subtil desconfiança do autor quanto à informação sobre a qualidade do trigo: a falta da prova visual do que é relatado obriga à anotação que a fonte da informação foi indireta.

¹⁵⁰ Pereira: 395.

¹⁵¹ Pereira: 458 (Cap. 28).

¹⁵² Pereira: 459 (Cap. 28).

¹⁵³ Hoje conhecido como Saly, no Senegal.

¹⁵⁴ Pereira: 460, Cap. 28.

¹⁵⁵ Barros: 96.

¹⁵⁶ Barros: 99.

¹⁵⁷ Barros: 100.

5. HISTORIOGRAFIA E PROPAGANDÍSTICA NO ÚLTIMO QUARTEL DO SÉCULO XVI: AS RELAÇÕES DE ANTÓNIO VELHO TINOCO, FRANCISCO DE ANDRADE E ANDRÉ ÁLVARES ALMADA

É já no último quartel do século XVI que surge uma considerável quantidade de novas informações sobre hábitos e práticas alimentares na África Ocidental. Ainda que a relação de André Álvares de Almada seja a que mais se detém na região da *Guiné*, outras duas fazem breves referências à região. Da relação do capitão António Velho Tinoco, de 1578, temos apenas uma breve referência à fertilidade das margens do Gâmbia: “Tem a terra muitos arvoredos, boas águas e frutas, peixe e carne”¹⁵⁸.

Ainda que remeta, maioritariamente, para informações sobre o arquipélago de Cabo Verde, a relação de Francisco de Andrade, sargento-mor na Ilha de Santiago, não deixa de notar os portos que os habitantes de Santiago estão autorizados a frequentar bem como as zonas envolventes. Para a zona do Gâmbia, dois portos se assinalam: a aldeia de *Yanbor*, a 30 léguas da barra do rio, e o porto de *Cantor* a 60 léguas¹⁵⁹. Tal como António Velho Tinoco, refere brevemente a fertilidade das terras do Gâmbia: “há neste rio grandes campos e arvoredos, de muito arros e mantimentos, que os negros regam com as águas doces do rio, em falta de chuva, por onde sempre estão abastados dele”¹⁶⁰.

Será com a relação de André Álvares Almada “natural da Ilha de Santiago de Cabo Verde prático e versado nas ditas partes”¹⁶¹, de 1594, que teremos acesso a uma grande quantidade de novas informações, fruto tanto de descobertas pessoais como de informações por terceiros que o capitão cabo-verdiano recebe e compila.

5.1 O reino do Grão-Jalof

André Álvares de Almada registra, na sua relação, a extensão, história e costumes dos grandes reinos que ocupavam a costa e sertão africano, desde o Rio Senegal à Serra Leoa. Começa, portanto, pela história do grande Império dos Jalofos e do seu desmembramento¹⁶², confinado, à data, ao território entre o Rio Senegal e o Cabo Verde, onde reinava o rei de *Encalbor*, *Amad-Malique*, e a sul deste, o seu filho *Chilao*, até aos limites do reino de Ale. Juntos, formavam o reino do Grão-Jalof¹⁶³.

¹⁵⁸ Tinoco: 86.

¹⁵⁹ Andrade: 103.

¹⁶⁰ Andrade: 104.

¹⁶¹ Almada: 229.

¹⁶² Almada: 234-239.

¹⁶³ Almada: 233

A população deste reino, denominada de *Jalofos*, tinha a particularidade de beber muito pouca água e comer muito pouco:

com muito pouco mantimento se sustentam: bebem muito pouca água, porque há muitos negros deste sertão que em muitos dias a não bebem; e quando a bebem não há de ser água pura, senão por muita necessidade; bebem-a misturada com leite azedo de vacas, amassado o leite de maneira que fique ralo como a mesma água; e desta maneira a bebem, ou deitando nela farinha de um milho, a que chamam maçaroca, mantimento de mais substância quanto há em Guiné. É tão bom quase como o trigo¹⁶⁴.

Este excerto revela-se curioso pois nele se eleva o milho a uma categoria próxima do trigo, cereal predileto da alimentação portuguesa. Não deixa de se explicar este comentário pela particularidade do relator ser natural de Cabo Verde e, certamente, familiarizado com a inclusão do milho na sua alimentação diária.

Aos “costumes destes Jalofos”¹⁶⁵, o capitão André Álvares de Almada dedica um capítulo, sublinhando a fertilidade e diversidade da fauna e flora local:

Esta terra é sadia mais que todo Guiné. [...] Há muito bons mantimentos, muitas galinhas, vacas, cabras, lebres, coelhos, gazelas e outros animais grandes como veados. [...] galinhas pintadas e outras aves, como perdizes, a que chamam chocas. Nos Rios andam garças reais, pelicanos, patos, marrecas e outras aves marinhas; mantimentos — arroz, milho maçaroca, outro milho a que chamam branco, gergelim; há muita manteiga e leite e mel que se tira pelas tocas das árvores¹⁶⁶.

Relativamente às espécies animais, sublinha-se o registo das “chocas”, semelhantes a perdizes. Nas espécies vegetais, e sem pretensão de nos adensarmos na problemática das denominações dadas às variadas espécies de milho e sua circulação¹⁶⁷, note-se que é a primeira referência, dentro das fontes estudadas, a uma suposta nova espécie de milho.

Estes Jalofos, tal como os Mandingas, “não comem carne de porco”¹⁶⁸, cuja ausência se confirma em quase todos os relatos, se excluirmos os javalis, denominados como porcos monteses. Os sacerdotes, denominados *bixirins* ou *cacizes*, também se abstinham da carne de porco, bem como do vinho português¹⁶⁹.

¹⁶⁴ Almada: 240.

¹⁶⁵ Almada: 247.

¹⁶⁶ Almada: 249.

¹⁶⁷ Para o tema, ver, p.e., Henriques, Margarido 1989, Ferrão 2005, Ferrão 2013: 257.

¹⁶⁸ Almada: 249.

¹⁶⁹ Almada: 249.

O capitão cabo-verdiano, profundo conhecedor da história dos reinos de Guiné, relembra que a angra abaixo do Cabo Verde (hoje angra de Dakar), no tempo do rei *Nhogor*, aliado dos portugueses, passou por graves períodos de fome, à causa de pragas de gafanhotos, de tal forma que o trato dos escravos entre esta costa africana e a Ilha de Santiago no arquipélago de Cabo Verde se fazia mediante a troca de escravos do continente por milho ou feijão do arquipélago, chegando ao ponto de as mães venderem os seus próprios filhos¹⁷⁰. Este trato estaria, à data do relato, desfeito, uma vez que o rei *Budumel* beneficiava agora o trato com franceses e ingleses, com os quais “andam estes nossos Portugueses lançados muito mimosos destes imigos [...] lhes dão os Ingleses em terra banquetes”¹⁷¹.

O relator deixa-nos, ainda, memória de um episódio muito curioso que permite registar a troca de experiências gastronómicas entre duas civilizações tão distintas. Sobre a forma de comer:

Os Jalofo [...] comem carne mal assada, de maneira que esteja correndo o sangue, e a cozida cozem-na bem; e assim o pescado, que há muito bom por toda aquela costa. E os que não têm comércio connosco comem sujamente, porque muitas vezes comem as aves chamuscadas, com as tripas e pés, sem as depenarem, e os miúdos das rezes com a bosta¹⁷².

Assim, a ausência de contatos regulares com os portugueses refletia-se na falta de limpeza no comer, num elemento que apontava uma falha civilizatória, na perspetiva do europeu, que seria a não preparação prévia das aves para, de seguida, se cozinharem. Àqueles que, por outro lado, tinham contato com o português, escusam-se juízos de valor sobre a sua alimentação, restringindo-se a informação dada apenas à descrição das formas de cocção¹⁷³.

Esta dualidade civilizacional ficaria bem demarcada na continuação do relato do capitão:

entanto que estando um Rei comendo com um capitão nosso seu amigo, mandou o Rei vir por festa uma coalheira cozida, a qual trazia dentro o recheio; e, tendo o capitão asco, deitava fora a bosta; disse-lhe o Rei, que era parvo no que fazia, que aquilo não era nada, que era erva¹⁷⁴.

¹⁷⁰ Almada: 250-251.

¹⁷¹ Almada: 251.

¹⁷² Almada: 254.

¹⁷³ José Horta considera que esta “bestialidade” nas práticas alimentares se deveria à “ignorância, ultrapassável pelo contacto com o saber de que os viajantes eram os portadores privilegiados”. Horta 1991: 298.

¹⁷⁴ Almada: 254.

A culinária portuguesa seria de tal estima que rapidamente substituíra a cozinha local, sempre que a oportunidade surgisse:

Folgam de comerem os comeres feitos ao nosso modo; e costumam os nossos, quando os vão visitar, levarem os comeres feitos ao nosso modo, o qual folgam os Reis e fidalgos de comer. E há muitos deles que, quando os imos visitar, mandam dar alguns capões ou carne aos nossos moços para que o façam e cosam ao nosso modo, dizendo que as suas escravas não sabem fazer de comer ao nosso modo. Alguns Reis há que têm escravas boas cozinheiras, que cozinham e fazem muito bem de comer¹⁷⁵.

No entanto, parece esta conquista culinária restringir-se a poucos, pois:

pela maior parte comem os negros sujamente e folgam de comer o pescado o mais dele depois de podre (e seco ao fumo¹⁷⁶) e a carne com bichos. E assim a cozem e comem com os mesmos bichos¹⁷⁷.

5.2 Reino de Ale-Embiçane ou Barbacim

Concentra, depois, as atenções no reino do *Ale-Embiçane* ou *Barbacim*, que se estendia, a norte, dos limites do reino de *Budumel* até à entrada do rio dos *Barbacins*, dividindo-se internamente em dois reinos: o reino de Ale a norte e a sul, de menor dimensão, e o reino dos *Barbacins*, sendo o porto de *Joala* como ponto de divisão entre os dois¹⁷⁸.

A sua comida é idêntica à dos Jalofos¹⁷⁹, bem como a forma de comer, que André Álvares de Almada generaliza para toda a Guiné:

E todos os negros da Guiné comem de noite às escuras, sem luz¹⁸⁰ e ainda que seja de dia folgam de comer adonde os não vejam, pondo as costas nos circunstantes, para que os não vejam comer¹⁸¹.

Este reino produz os mesmos mantimentos que os reinos a norte, ainda que haja “feijões mais que arroz, pela terra ser fraca e não ser apaulada”¹⁸² e, também aqui, os vinhos produzidos são de muitas naturezas: de milho, “que

¹⁷⁵ Almada: 254.

¹⁷⁶ Este acrescento, na edição de António Brásio, diz-se apenas aparecer no manuscrito da Biblioteca Nacional. Brásio 1961: 255, nota 21.

¹⁷⁷ Almada: 255.

¹⁷⁸ Almada: 254-257.

¹⁷⁹ Almada: 258.

¹⁸⁰ Relembre-se, aqui, o episódio relatado no Manuscrito Valentim Fernandes sobre a introdução da técnica de produção de velas no reino Gilofa.

¹⁸¹ Almada: 258.

¹⁸² Almada: 258.

é como cerveja”¹⁸³, de palmeira, “doce quando logo se tira”¹⁸⁴ e um tipo de vinho até agora não referenciado:

outro vinho que fazem de um fruto chamado sãobirão, o qual também embebeda; e o vinho é em si branco, e o fruto é como ameixas, mas maiores de grandeza. E deste vinho fazem também arrobe bom, ainda que não tão bom como o nosso¹⁸⁵.

5.3 Reino de Borçalo

A margem sul do Rio Barbacim seria já território do rei de *Borçalo*, cujo limite inferior seria o Rio Gâmbia, e a Este, o rio Lagos, ficando assim “insulado”, nas palavras do relator. As populações pertenciam às etnias Barbacim, Jalofa e Mandinga¹⁸⁶, existindo ainda, entre estas, “uma nação de negros tido e havida entre eles por Judeus”¹⁸⁷, com rituais muito próprios. Destacava-se também por um protocolo de refeição curioso, pois “nem comem nem bebem por onde os outros bebem”¹⁸⁸.

André Álvares de Almada introduz, no seu relato, elementos etnográficos de tal forma pormenorizados que é legítimo considerá-lo um antropólogo das comunidades africanas. Em diversas passagens, versa sobre os sistemas religiosos autóctones e rituais associados, raras vezes emitindo juízos valorativos ou morais, restringindo-se aos fatos observados.

Sobre os rituais funerários dos “negros desta Costa”, observa que:

oferecem a seus defuntos em potes, ao longo daquelas covas, vinho e leite e outros mantimentos, os quais comem as aves e os bichos [...] e mete-se em cabeça a estes pobres, que os mortos comem aquilo¹⁸⁹.

Associado ao enterramento, estas populações tinham o que o relator diz se chamar, na linguagem local, de “tirar o dó”¹⁹⁰, onde, novamente, a comida desempenha um importante papel:

Os choros duram muitos dias: ajuntam muitos mantimentos, muita carne e vinho, e os que hão-de vir ao choro trazem também de comer [...] dura isto por

¹⁸³ Almada: 258.

¹⁸⁴ Almada: 258.

¹⁸⁵ Almada: 258. Este fruto poderá corresponder ao Cimbrão cabo-verdiano. Lima 2000: 45.

¹⁸⁶ Almada: 260.

¹⁸⁷ É conhecida a presença de uma comunidade sefardita nesta região, no século XVI. Havik 2002: 88.

¹⁸⁸ Almada: 264.

¹⁸⁹ Almada: 265.

¹⁹⁰ Que, atualmente, se pode considerar uma prática próxima do velório.

espaço de alguns dias, em mentes dura o mantimento [...] e no cabo do ano torna a haver outra junta de mantimentos¹⁹¹.

Também deste reino nos descreve o protocolo real da refeição, que apresentava algumas diferenças com os já referidos:

Estes reis comem diante de sua gente; este deste Reino de que imos tratando, costumava mandar fazer de comer muito bem feito à nossa guiza, por cozinheiras que para isto tem, estando na sua sala o comer, que é costume trazerem-lhes suas mulheres, comia ali com os fidalgos, metendo a mão uma vez ou duas por comprimento. Passado isso se recolhia dentro na outra câmara, e ali lhe entendiam uma esteira com uma alcatifa por cima e toalhas de mesa, e lhe traziam de comer. E antes de comer mandava entrar os nossos que ficavam na sala, e comia com eles assentados, mão por mão. E isto usaram sempre os reis deste reino de Borçalo, e assim o de Ale¹⁹².

Importa neste trecho sublinhar a duplicidade do cerimonial, parte pública e parte privada, onde a parte pública se mostra meramente simbólica e a privada, num espaço distinto, dedicada ao ato de se alimentar, para a qual convidava apenas os portugueses que assistiam sentados “mão por mão”, isto é, sem distinção de lugares¹⁹³. Note-se que este rei já apresentava elementos absorvidos da cultura portuguesa, uma vez que a comida era feita à maneira portuguesa, por cozinheiras locais e, no local de refeição, sobre as esteiras era colocada uma alcatifa¹⁹⁴ e, sobre a mesa, toalhas.

Também aqui, na costa entre os rios *Barcacim* e Gâmbia, o *sãobirão*, “fruta silvestre”¹⁹⁵, era usado para o fabrico de vinho. A versão manuscrita da Biblioteca Nacional acrescenta:

Fazem outro vinho de uma fruta que é como codornos, cheirão muito bem, mas não despede ao comer o carosso e o vinho desta fruta é branco, estando em mosto ferve como o nosso vinho, também embebeda e fazem dele arrobe bom¹⁹⁶.

A este bebida juntava-se o vinho de milho, “que é como cerveja, tão boa como ela, mas não é de tanta dura, embebeda como vinho”¹⁹⁷.

¹⁹¹ Almada: 266.

¹⁹² Almada: 267.

¹⁹³ Cremos que esta expressão poderá remeter para o fato de, na prática portuguesa/europeia, o rei comer afastado dos súbditos, sobre um estrado e numa mesa separada das restantes. Para o cerimonial de refeição real portuguesa ver, entre a vasta produção bibliográfica sobre o tema, a mais recente obra: Buescu, Felismino 2013.

¹⁹⁴ As alcatifas, ou tapeçarias, tinham uma especial importância na delimitação de um espaço reservado, cujo uso está largamente registado na documentação da época bem como na pintura.

¹⁹⁵ Almada: 267.

¹⁹⁶ Almada: 267-268.

¹⁹⁷ Almada: 267, nota 11.

Há ainda o registo e descrição de novas espécies vegetais:

E há outra fruta danáfrica que é do tamanho de uma camoesa grande, de cor par-da, chamada tambacumba; tem muito bom cheiro, mas ruim sabor, porque trava; e dos caroços desta lhes servem de amêndoas; porque os quebram e tiram o miolo de dentro, que é bom¹⁹⁸; há tambarindo¹⁹⁹ e cana-fistula²⁰⁰ boa [...] usam das raízes da cana-fistuleira para as enfermidades da barriga; há farrobas²⁰¹ e umas árvores grandes, as quais dão umas cabaças cheias por dentro de uma farinha muito alva, a qual tem em si ponta de azedo; e os caroços destas cabaças são pretos^{202, 203}.

Sobre os hábitos alimentares deste reino, o capitão cabo-verdiano regista ainda a suspeita de que os sacerdotes serão muçulmanos, pois “fazem salas como os mouros; não comem carne de porco”²⁰⁴.

5.4 Reino de Gâmbia

A sul, outro grande reino, fronteiro ao de *Borçalo*, era o reino de Gâmbia, a “cinco léguas da barra do Rio dos *Barbacins*”²⁰⁵, povoado por Mandingas ao longo de todo o rio (também chamado de Cantor) e em ambas as margens²⁰⁶.

A fertilidade do Rio Gâmbia, atestada por outros autores já referenciados, não passa despercebida ao capitão, da abundância de mel silvestre, “posto que não façam colmeias”²⁰⁷, às grandes manadas de elefantes, búfalos, gazelas e “dacoí”²⁰⁸, espantando-se com os hipopótamos, conhecidos como “cavalos-marinhos” e os quais descreve com minúcia, cujos dentes

dizem que prestam para a enfermidade das almorreimas; dizem muitos que as unhas destes animais são mais proveitosas que os dentes para a mesma enfermidade, e que há-de ser a esquerda²⁰⁹.

¹⁹⁸ Árvore do género *Parinari*. Esta planta ainda hoje existe e é consumida na Guiné-Bissau, com as mesmas utilizações que aqui se referem (Lucidi, Milano s.d: 27).

¹⁹⁹ *Tamarindus Indica*.

²⁰⁰ *Peltophorum dubium*. A canafistula era já considerada por Garcia da Orta para problemas intestinais (Orta 1891: 193).

²⁰¹ Provavelmente alfarroba (*Ceratonia siliqua*).

²⁰² Suspeitamos que se trate do imbondeiro, por ainda hoje ser denominado na Guiné-Bissau de Cabaceira. Lucidi, Milano s.d: 31.

²⁰³ Almada: 268.

²⁰⁴ Almada: 269.

²⁰⁵ Almada: 271.

²⁰⁶ Almada: 271.

²⁰⁷ Almada: 272.

²⁰⁸ “o qual dizem que é a verdadeira anta”. Almada: 272.

²⁰⁹ Almada: 283.

Estes animais seriam caçados pelos habitantes das margens “porque lhes comem o arroz, e para os comerem”²¹⁰.

Arroz que, juntamente com o milho, abundava²¹¹. Sobre a cultura daquele, André Álvares de Almada dá uma pormenorizada descrição das temporadas de cultivo e técnicas utilizadas:

Começa o inverno nestas partes no fim de Abril, entrada de Maio por diante; fazem os negros as searas dos arrozes naquelas lalas, e fazem valados de terra por amor da venida do rio, mas nem por isso deixa o Rio muitas vezes de os romper e alagar as searas; depois deste arroz nado, o arrancam e transpõem em outras lalas mas enxutas, donde dá logo mantimento²¹².

Assim como o arroz, milho e outros legumes abundavam nas margens deste rio²¹³, também o pescado era abundante, espantando os “solhos muito formosos”²¹⁴ que se pescavam.

A cola e o vinho eram dois produtos muito valorizados nos tratos comerciais. Do vinho, chamado de “doló”²¹⁵, era de tal forma valorizado que “morrem por ele”²¹⁶. Sobre a cola, diz-nos o relator que:

vale em todo Guiné, mas neste Rio é mais estimada que em todos os outros; usam estes negros dela como na nossa Índia do betele, porque com a cola, que é como uma castanha, caminha um negro todo o dia, comendo nela e bebendo da água, e tem-na por medicinal para o figado e o urinar; usamos dela para o mesmo efeito, mas os negros fazem muito mais conta dela do que nós fazemos, e tendo dos de cabeça a masitgam e untam as fontes com o seu bagaço²¹⁷.

Destaque para a mesma utilização com fins terapêuticos da cola por portugueses e nativos, ainda que estes a tenham em mais alta estima, tanto mais que a sua produção cessava junto da Serra Leoa, apesar dos esforços de expandir a sua plantação²¹⁸.

De plantas com propriedades terapêuticas registam-se, também neste reino, as mesmas que em Borçalo: canafístula e tamarindo. Destes últimos, as populações locais “vendem a massa feita em grandes pelouros”²¹⁹.

²¹⁰ Almada: 283.

²¹¹ Almada: 272.

²¹² Almada: 285. Para a cultura do arroz na África Ocidental, ver Carney 2002 e Hawthorne 2003.

²¹³ Almada: 272.

²¹⁴ Almada: 274.

²¹⁵ Almada: 276, nota 9.

²¹⁶ Almada: 276.

²¹⁷ *Cola acuminata*. Almada: 283-284.

²¹⁸ Almada: 284.

²¹⁹ Almada: 285.

6. O ARQUIPÉLAGO DE CABO VERDE

O arquipélago de Cabo Verde, desde a sua descoberta em meados do século XV²²⁰, assume um lugar de destaque na geoeconomia portuguesa da costa ocidental africana, tornando-se, ainda durante a segunda metade do século XV e a par do início da sua colonização, como ponto de paragem obrigatório das embarcações com origem e destino a Lisboa, estabelecendo uma estreita relação com a costa africana que lhe era próxima. João de Barros, na *Década Primeira*, afirma mesmo que a denominação do arquipélago se deveu às localizações das ilhas “ao poente dele (do Cabo Verde) por distância de cem léguas”²²¹.

A primeira descrição das ilhas de Boavista e Santiago deve-se a Alvisé Cadamosto, que as alcança na torna-viagem da Serra Leoa para Lisboa, em 1455. Assim, o seu relato constitui-se como o primeiro testemunho europeu a visitar as ilhas inabitadas de Cabo Verde.

O registo que este deixa da sua visita é muito pontual, mas curioso, na medida em que refere o consumo de tartaruga pelos marinheiros, cuja “carne branca, não diferente da vitela”²²², levaram para a embarcação.

No ano seguinte, será a vez de Diogo Gomes Sintra passar por este arquipélago e visitar a ilha de Santiago, onde observa a grande quantidade de árvores, “figos” e patos²²³ que povoam a ilha.

O arquipélago, na segunda metade do século XV, não vai atrair a curiosidade dos navegantes, incitados a desbravar a costa africana a sul do Cabo Branco. No entanto, a ilha de Santiago cedo desperta o interesse da coroa como ponto nevrálgico na comunicação entre Portugal e os territórios africanos, promovendo assim a sua colonização.

Data já deste período a referência à Ilha de Santiago por Duarte Pacheco Pereira em *Esmeraldo de Situ Orbis* (1506): reconhecida, tal como o restante grupo insular, pela franca exportação de peles de vaca²²⁴, sebo e algodão fino para a metrópole, caracterizava-se esta ilha por ter dois “altos solstícios”²²⁵ e onde “os frutos não se dão nesta terra senão de regadio, porque aqui não chove senão em três meses do ano, scilicet, Agosto, Setembro e Outubro”²²⁶.

²²⁰ A autoria da descoberta do arquipélago não encontra aqui lugar de discussão. Para os efeitos desejados, considera-se o relato de Alvisé Cadamosto como o primeiro registo escrito, europeu, a referir o arquipélago de Cabo Verde, atestando o seu estado selvagem, inabitado. Para o tópico da autoria e cronologia da descoberta do arquipélago, ver, entre outros, Albuquerque 2001.

²²¹ Barros: 65.

²²² Fernandes 1998: 117.

²²³ Sintra 2002: 91.

²²⁴ O gado bravo na Ilha de Santiago seria tão numeroso que a sua exploração foi doada a Rodrigo Afonso em 1490, por D. Manuel. Brásio 1958: 573.

²²⁵ Almada: 267.

²²⁶ Almada: 267-268.

6.1 O arquipélago no Manuscrito Valentim Fernandes

Este arquipélago é também referido no palimpsesto *Manuscrito Valentim Fernandes*, que, apesar de repetir a informação presente no relato de Diogo Gomes de Sintra (que integra este manuscrito), dedica um capítulo ao grupo de ilhas.

Sobre estas, além das “grandes pescarias de muitos pescados e grandes”²²⁷, é reforçada a ideia de Cadamosto de que nas ilhas abundam as tartarugas, principalmente entre maio e agosto²²⁸:

[...] há nestas ilhas grande abundância de tartarugas de que os gafos²²⁹ saram. Estas ilhas eram de primeiro tão sadias que quantos gafos ali vinham saravam. Mas agora são tão doentias que a gente sã adoce²³⁰.

Em um parágrafo sob o título de 1456, o manuscrito reúne dados muito próximos dos testemunhos de Cadamosto e Diogo Gomes Sintra: relata-se uma vista à Ilha da Boavista, onde os pombos mansos eram de tal forma abundantes que se apanhavam com as mãos²³¹ e, na ilha de Santiago, espartaria a grande quantidade de sal branco, que recolheram, bem como grandes cágados, referindo-se que “os cristãos os comiam porque os marinheiros no golfo de Arguim os comeram já”²³².

Da descrição feita a cada ilha do arquipélago, sublinha-se aqui a Ilha de Santiago e a sua fertilidade:

Esta ilha dá todas as frutas de Portugal que se nela plantam, figos, uvas, melões, açucars e todas outras frutas há por todo o ano. Não dá trigo nem cevada. Dá milho e arroz como em Guiné. Ela tem grandes criações de animalias e gados²³³.

6.2 O arquipélago no *Tratado Breve dos rios da Guiné de Cabo Verde, 1586*

O tratado do capitão André Álvares de Almada apresenta uma minuciosa localização geográfica das ilhas, bem como os proprietários de terras, os dízimos pagos e até um censo populacional, discriminando moradores (brancos e pretos), escravos cristianizados e por cristianizar bem como sua distribuição por freguesias.

No entanto, no que respeita às informações sobre hábitos e práticas alimentares, o autor resume-se a enumerar as “novidades” que a terra dá: a Ilha

²²⁷ Fernandes: 740.

²²⁸ Fernandes: 740.

²²⁹ “Gafo: Leproso, ou enfermo de certa forma de lepra”. Bluteau 1713: 7(IV).

²³⁰ Fernandes: 740.

²³¹ Fernandes: 741.

²³² Fernandes: 741.

²³³ Fernandes: 743.

de Santiago dava “açúcares, algodão e gados de toda a sorte, e mantimentos de milho em abundância, que se carregam para outras partes”²³⁴ enquanto na Ilha do Fogo se plantavam algodão e “alguns vinhos, que novamente começam a plantar”²³⁵.

6.3 A abundância de carne e a instalação de uma unidade de produção de conservas

A abundância de carne no arquipélago terá sido, então, uma das suas mais fortes características, de tal forma que os hábitos alimentares não se escusavam nem aos excessos nem à quebra dos rígidos jejuns do calendário religioso. Assim o denuncia D. Frei Pedro, bispo de Cabo Verde, instalado na Ilha de Santiago, em carta enviada a 11 de julho de 1592 para D. Filipe I:

O maior dos abusos que achei é comerem carne na quaresma e mais dias proibidos do ano, sem causa de enfermidade, e chegou um homem dos principais a dar banquete público à maior parte desta cidade, de muitas iguarias de carne, e um sábado em que caiu o dia de S. João Batista, cuja festa ele fazia; e acho introduzir-se este costume em uma grande fome que houve nesta ilha, na qual nem carne havia para comer²³⁶.

Apesar dos esforços do prelado, os jejuns continuariam a ser cumpridos por alguns, como o caso dos cristãos-novos Fernão Sanches e Francisco Lopes:

estes estão contumases e não obedecem. E sendo-lhes mandado por visitaçãõ e notificado que dêem mantimento aos seus escravos e criados que têm nas ditas ilhas, para que possam passar a Quaresma e mais dias proibidos sem comerem carne, o não querem fazer, antes dão ração de carne todos os dias da quaresma e mais dias proibidos [...] e cada um destes moradores das ditas ilhas tem de ração a carne de uma cabra cada dia, ou para dois dias do ano²³⁷.

A fertilidade da ilha de Santiago, que permitia uma comprovada abundância de mantimentos a localização estratégica desta, inicialmente desabitada, potenciaram o estabelecimento de uma autêntica plataforma de operações comerciais para os mercadores portugueses. Desta forma, tanto o poder real como o poder local certificavam-se de que a ilha dispunha de

²³⁴ Almada: 100. As práticas alimentares caboverdianas durante o século XVI, diretamente influenciadas pelo tráfico negreiro entre a costa e o arquipélago, foram exploradas em meados da década de 90 do século XX por Maria Manuel Torrão, que empreendeu curiosos e esclarecedores estudos nutricionais sobre as dietas dos escravos a bordo das embarcações. Torrão 1995.

²³⁵ Almada: 102.

²³⁶ Brásio 1961: 205.

²³⁷ Brásio 1961: 205.

todas as condições materiais e humanas para poder suprir as necessidades das embarcações que ali aportavam em busca de refresco.

Data de 20 de novembro de 1528 uma carta régia destinada ao almoxarife da cidade de Ribeira Grande, Garcia Pestana, que evidência o alto nível de transferências culturais, no âmbito alimentar, entre a metrópole e as possessões ultramarinas. Nesta carta, D. João III informa o almoxarife que seguirá para a dita vila “Pero de Santiago valenciano” com a missão de fazer:

carne de vaca cozida em vinagre e concertada e embotada [...] pessoa de quem tenho informação que tem disso muita experiência e o sabe bem fazer pera convosco ordenar e fazer o cozimento concerto e adubo da dita carne o qual leva uma caldeira de cobre em que se há-de cozer e outras coisas a ela necessárias [...] porque desta carne se faz fundamento pera a armada²³⁸.

O fato de se identificar, aqui, um valenciano ao serviço da Coroa portuguesa não causa espanto: lembre-se, a título de exemplo, o “mito” da vinda de um oleiro de Talavera para Lisboa e a instalação e difusão da produção de faiança em território português no século XVII²³⁹, que, na verdade, remete para a migração de oleiros flamengos para Lisboa²⁴⁰ ou a presença de genoveses e flamengos na Ilha da Madeira e o florescimento e desenvolvimento da indústria do açúcar, ainda no século XV²⁴¹.

O documento torna-se ainda mais rico e detalhado nas indicações que são dadas para a aquisição da matéria-prima, forma de produção e posterior acondicionamento para ser transportado de volta a Lisboa. O almoxarife deveria, então, comprar 500 a 600 reses de carne ou as que considerasse necessárias para produzir 5 a 6 mil arrobas de carne, utilizando, para isso, o dinheiro a venda de 30 moios de farinha que enviava²⁴². Deveria, então “as fazer cortar e cozer da feição e maneira que o dito Pêro da Santiago ordenar”²⁴³.

Essencial a este processo de conservação seria o sal, de tal forma que “o não havendo nessa ilha o sal que para ela é necessário podereis mandar por ele à ilha de Maio onde me disseram que há muito e de bom preço”²⁴⁴.

Por fim, “tanto que for assim cozida e concertada [...] a fareis embotar em botas perante ele e da maneira que ele ordenar”²⁴⁵, devendo estar prontas

²³⁸ Torrão 1995: 90.

²³⁹ Faria 1740.

²⁴⁰ Casimiro 2013: 355.

²⁴¹ Gomes 2014: 220.

²⁴² Torrão 1995: 90.

²⁴³ Torrão 1995: 90.

²⁴⁴ Torrão 1995: 90.

²⁴⁵ Torrão 1995: 90.

as 5 ou 6 mil arrobas “antes do Verão que vem para que sejam nesta cidade por todo o mês de Fevereiro”²⁴⁶.

O receiptuário do Arquivo Distrital de Braga vem, também aqui, esclarecer e corroborar a prática desta técnica de conservação de carne: a receita 119 remete para um processo de cocção de carne e posterior conservação em vinagre para potenciar a sua preservação muito próxima do que adivinhamos das informações na carta régia:

“Como se conserva a carne cozida

Deitar-se-á em vinagre destemperado com água, e alguma quantidade de sal”²⁴⁷.

Mais do que circulação de manuscritos ou impressos, notamos aqui que o movimento migratório de pessoas especializadas seria a via primordial da transferência de saberes e técnicas entre os distintos espaços geográficos/populações do império português: sublinhe-se o mandado do rei que, expressamente, indica que a conserva de carne de vaca deve ser ordenada e feita em parceria entre Pêro de Santiago, detentor do *know-how*, e o almoxarife Garcia Pestana, detentor da necessidade e da matéria-prima, mas com lacunas na técnica de produção, uma vez que a carta régia estabelece que o fim último será “trazer (a carne de vaca) em sua perfeição sem se danificar”²⁴⁸.

A carne poderia, ainda, ser conservada crua. A parte dos processos de salga e fumeiro, o manuscrito do Arquivo de Braga regista uma receita de *Carne de Conserva*:

Far-se-á a conserva com alhos pisados com as cascas, vinho e orégãos, e tempe-rada com sal, salvo se houver de ser para mais tempo, porque então lhe lançarão mais sal, e nesta conserva se lance a carne feita em postas não muito grossas. Não se há-de meter a mão na conserva, mas se há-de tirar a carne com colher de pau, e com ela se há-de mexer cada dia, e depois de 3 dias quanto mais depressa se gastar tanto melhor, e se houver de ser assada não se lavará.

A carne da perna em postas delgadas cortadas pelas veias da natureza e salpicadas com muito pouco sal e postas ao ar dura por muito tempo²⁴⁹.

Assumimos se tratar da primeira referência documental à tão portuguesa receita de carne em vinha-d’alhos, cuja simplicidade do processo e a disponibilidade dos ingredientes utilizados²⁵⁰ a tornam perfeitamente concebível a bordo das embarcações quatrocentistas.

²⁴⁶ Torrão 1995: 90.

²⁴⁷ Barros 2013:119.

²⁴⁸ Torrão 1995: 90.

²⁴⁹ Barros 2013: 121.

²⁵⁰ Alhos e vinho faziam parte da matalotagem da embarcação de António Velho Tinoco,

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Se, num primeiro momento, verificamos que as relações entre portugueses e africanos resultavam em confrontos bélicos e, por consequência, na captura ou morte de ambos os lados, a partir da década de 60 do século XV que se começa a observar uma recorrente utilização da diplomacia que, invariavelmente, resultou no reconhecimento de hábitos e costumes entre as partes e na transferência, recíproca, de alguns elementos culturais.

É então que se começam a registar as primeiras experiências gastronômicas dos europeus na culinária africana: provam carnes até então desconhecidas, bebem bebidas fermentadas de outras frutas que não a uva, partilham refeições cerimoniais com reis e senhores locais. Por seu turno, os africanos tomam contato com os condimentados cozinhados portugueses, prezam pelo vinho de uvas e adotam as técnicas culinárias portuguesas, bem como a etiqueta de refeição à mesa.

Experiências, superficiais ao início, tenderão a se desenvolver e a criar uma cultura alimentar mais ou menos homogênea nos territórios frequentados e ocupados por portugueses, que, adaptando-se à realidade geográfica, tentam reproduzir os velhos hábitos alimentares com os produtos que encontram à sua disposição, dando origem a uma expressiva identidade cultural/alimentar que podemos denominar de *património alimentar lusófono*.

Deste património comum temos ainda hoje testemunhos, não apenas por meio da perpetuação de práticas e culturas alimentares no continente africano, mas também da sua replicação fora deste continente, com maior expressão na América do Sul.

O tráfico de centenas de milhares de africanos, levados como escravos para a colónia portuguesa do Brasil, resultou, invariavelmente, numa fusão culinária que ainda hoje é possível de observar, com especial foco na região da Bahia, onde o azeite de dendê/óleo de palma é ingrediente obrigatório na cozinha tradicional baiana: do acarajé²⁵¹ ao caruru, da moqueca à quiabada.

que, em 1557, são usados como oferta para o rei de Cacheu. Brásio 2004: 597-598.

²⁵¹ Declarado Património Imaterial da Humanidade a 14 de janeiro de 2005.

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.), *Ensaios 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 Descobrimientos Portugueses, Lisboa, 189-200.

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

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

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

- Pérez Samper, M. de los Á. (1996), “La Integración de los Productos Americanos en los Sistemas Alimentarios Mediterráneos”, in *XIV Jornades d’Estudis Històrics Locals. La Mediterrània Àrea de Convergència de Sistemes Alimentaris (segles V-XVIII)*, Institut d’Estudis 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).

Odisseia 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).