



Mesas luso-brasileiras

patrimônio alimentar, turismo sustentável e saúde

Organizadoras

Cilene da Silva Gomes Ribeiro

Maria Cecília Barreto Amorim Pilla

Carmen Soares





Mesas luso-brasileiras

patrimônio alimentar, turismo sustentável e saúde

Organizadoras

Cilene da Silva Gomes Ribeiro

Maria Cecília Barreto Amorim Pilla

Carmen Soares



© 2021, Cilene da Silva Gomes Ribeiro, Maria Cecília Barreto Amorim Pilla e Carmen Soares
2021, PUCPRESS

Este livro, na totalidade ou em parte, não pode ser reproduzido por qualquer meio sem
autorização expressa por escrito da Editora.

**Pontifícia Universidade
Católica do Paraná (PUCPR)**

Reitor

Waldemiro Gremski

Vice-Reitor

Vidal Martins

**Pró-Reitora de Pesquisa,
Pós-Graduação e Inovação**

Paula Cristina Trevilatto

PUCPRESS

Coordenação: Michele Marcos de Oliveira

Edição: Susan Cristine Trevisani dos Reis

Edição de arte: Rafael Matta Carnasciali

Preparação de texto: Janaynne do Amaral

Revisão: Juliana Almeida Colpani Ferezin

Capa e projeto gráfico: Rafael Matta Carnasciali

Diagramação: Rafael Matta Carnasciali

Conselho Editorial

Alex Villas Boas Oliveira Mariano

Aléxei Volaco

Carlos Alberto Engelhorn

Cesar Candiotto

Cilene da Silva Gomes Ribeiro

Cloves Antonio de Amassis Amorim

Eduardo Damião da Silva

Evelyn de Almeida Orlando

Fabiano Borba Vianna

Katya Kozicki

Kung Darh Chi

Léo Peruzzo Jr.

Luis Salvador Petrucci Gnoato

Marcia Carla Pereira Ribeiro

Rafael Rodrigues Guimarães Wollmann

Rodrigo Moraes da Silveira

Ruy Inácio Neiva de Carvalho

Suyanne Tolentino de Souza

Vilmar Rodrigues Moreira

PUCPRESS / Editora Universitária Champagnat

Rua Imaculada Conceição, 1155 - Prédio da Administração - 6º andar

Campus Curitiba - CEP 80215-901 - Curitiba / PR

Tel. +55 (41) 3271-1701

pucpress@pucpr.br

Dados da Catalogação na Publicação
Pontifícia Universidade Católica do Paraná
Sistema Integrado de Bibliotecas – SIBI/PUCPR
Biblioteca Central
Pamela Travassos de Freitas – CRB 9/1960

M578
2021 Mesas luso-brasileiras : patrimônio alimentar, turismo sustentável e saúde =
Lusophone Tables: food heritage, sustainable tourism, and health / Cilene
da Silva Gomes Ribeiro, Maria Cecília Barreto Amorim Pilla, Carmen Soares
(Coords.). – Curitiba : PUCPRESS, 2021. (Série Diaita. Scripta & Realia).
330 p. ; 23 cm.

Inclui bibliografias

ISBN: 978-65-87802-96-1

978-65-87802-95-4 (e-book)

1. Alimentos - História. 2. Hábitos alimentares – História – Brasil. 3. Hábitos
alimentares – História – Portugal. 4. Saúde. I. Ribeiro, Cilene da Silva Gomes.
II. Pilla, Maria Cecília Barreto Amorim. III. Soares, Carmen. IV. Título. V. Série.



Resumo

A tendência dos estudos do século XXI sobre a alimentação tem sido de privilegiar as abordagens multi e transdisciplinares. A temática da alimentação, por si só, engloba vasta gama de percepções, sensibilidades, saberes e práticas. A reflexão sobre três dos principais pilares da relação do homem com o alimento, ao longo de toda a sua história – alimentação, saúde e cultura –, traz à tona a transversalidade desta temática. Esta obra está organizada em quatro partes, contendo um total de 17 capítulos. Na Parte I, a comida é sustento, a comida é sabor, mas também é conforto, é lembrança, laço e pertencimento, pois o “Bom grão sempre dá bom pão”. Na Parte II, a comida pode ser também o elo que nos liga a um conjunto de práticas e hábitos que são capazes de nos gerar identidades revestidas em gostos compartilhados, ela é “A bebida quer-se comida e a comida bebida”. Na Parte III, “Ia a pé mas peguei uma carona num automóvel, pedaço de cana descascada”, a alimentação é capaz de nos remeter a nossas raízes, a um universo metafórico, quando se transforma em comida boa é capaz de nos fazer “Ficar nas macaxeiras”. E, por fim, na Parte IV, o comer é capaz de nos curar, ou nos fazer adoecer, pois “O que não mata engorda”.

PALAVRAS-CHAVE

História da Alimentação, Patrimônio Alimentar, Culturas da Alimentação, Saúde, Portugal, Brasil, Lusofonia.





Sumário

Prefácio 6

Parte I

Bom grão sempre dá bom pão: Legados, lembranças e costumes 12

A HERANÇA DIETÉTICA HIPOCRÁTICO-GALÊNICA EM ESCRITOS
DO SÉC. XVI DE COLONOS PORTUGUESES SOBRE A TERRA BRASÍLICA.....13

Carmen Soares

MEMÓRIAS DA CULINÁRIA “POLONO-BRASILEIRA”
NO ESTADO DO PARANÁ/BRASIL.....39

Neli Maria Teleginski

O ALFENIM NA CULTURA ALIMENTAR DO CARIRI/CE:
DA GLÓRIA AO PRETERIDO.....59

Ariza Maria Rocha

ENTRE APROPRIAÇÕES E ADAPTAÇÕES: ALIMENTAÇÃO E
IDENTIDADE NO PRIMEIRO RECEITUÁRIO BRASILEIRO OITOCENTISTA75

Patrícia Maria da Silva Merlo

Parte II

“A bebida quer-se comida e a comida, bebida”: Sabores, práticas e transmissões 92

CONTEXTUALIZAÇÃO DO VINHO JEROPIGA NA CONSTITUIÇÃO DO PATRIMÔNIO
IMATERIAL LUSO-BRASILEIRO..... 93

Valdecir Carlos Ferri, Carmen Isabel Leal Soares, Goreti Botelho

MANJAR REAL, MANJAR À BRASILEIRA: UMA REFLEXÃO SOBRE A PRESENÇA DO
AÇÚCAR NA CULTURA ALIMENTAR LUSO-BRASILEIRA (1680-1895) 117

Mariana Corção

UMA HISTÓRIA DO GOSTO EM PERSPECTIVA COMPARADA: O ARTESANAL E O
GOURMET133

Carolina Figueira da Costa

HOSPITALIDADE E ALIMENTAÇÃO NO RIO GRANDE DO SUL OITOCENTISTA.....147

Everton Luiz Simon, Eliane Cristina Deckmann Fleck

Parte III

**“Ia a pé mas peguei uma carona num automóvel,
pedaço de cana descascada”: Comunidades, tradições e preceitos170**





SAMBAQUI, OSTRAS E A CONSTRUÇÃO DO TURISMO GASTRONÔMICO CATARINENSE.....	171
Talita Schröder, Felipe Borborema Cunha Lima, Dione Rocha Bandeira	
TRADIÇÕES E TRANSFORMAÇÕES NA CULTURA ALIMENTAR CAIÇARA: UM ESTUDO ENTRE AS COMUNIDADES DE PRAINHA BRANCA (GUARUJÁ/SP), TRINDADE (PARATY/RJ) E ILHA DOS VALADARES (PARANAGUÁ/PR).....	187
Alice Giovana Yukimi Willy Honjo, Fernando Morimoto, Cilene da Silva Gomes Ribeiro	
ALIMENTAÇÃO QUILOMBOLA: MEMÓRIAS IDENTITÁRIAS E RESGATE DA CIDADANIA NO MORRO DO BOI (BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC).....	201
Angelo Ricardo Christoffoli, Moisés dos Santos Nogueira	
COMENSALIDADE DOS POVOS TRADICIONAIS: A TAPIOCA COMO REPRESENTAÇÃO SIMBÓLICA ALIMENTAR DOS INDÍGENAS GUAJAJARA.....	223
Glaúbia Santos, Andrea Lima Barros	
CULTURA E PATRIMÔNIO ALIMENTAR DE COMUNIDADES DE PESCADORES NO MUNICÍPIO DE MATINHOS/PR.....	241
Leticia Freiman, Roberta de Aviz Mainka, Cilene da Silva Gomes Ribeiro, Maria Cecília Barreto Amorim Pilla	
Parte IV	
“O que não mata, engorda!” Alimento, saúde e sustância	256
ALIMENTAÇÃO PARA O “PROGRESSO”: UM ESTUDO DAS CARTILHAS DO ESTADO NOVO.....	257
Siloé Souza, Maria Cecília Barreto Amorim Pilla	
NOSSA COZINHA ALIMENTA, TAMBÉM CURA!	277
Samara Mendes Araújo Silva	
IMPLICAÇÕES DA DIETA SEM GLÚTEN NAS RELAÇÕES SOCIAIS E FAMILIARES DOS PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA: O CASO DO PÃO	289
Ana Lúcia Eckert, Cilene da Silva Gomes Ribeiro, Solange M. da S. Demeterco	
UM OLHAR DAS CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS PARA AGRICULTURA FAMILIAR, GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO BRASIL: REVISÃO INTEGRATIVA DE LITERATURA	311
Clarissa Magalhães, Flavia Milagres Campos, Fabiana Bom Kraemer	





Prefácio



Na sequência de volumes anteriores, também publicados sob a égide do projeto de pesquisa luso-brasileiro DIAITA – Patrimônio Alimentar da Lusofonia,¹ reunimos, nesta obra coletiva, mais um conjunto de contributos para o melhor conhecimento do patrimônio alimentar luso-brasileiro. A coleção de capítulos que compõem este volume é resultado do encontro entre pesquisadores, estudiosos e curiosos sobre a temática da alimentação. Empenhados em dividir seus conhecimentos sobre a temática, a tônica foi a partilha dos estudos e dos afetos. O que começou com um pequeno grupo de especialistas, portugueses e brasileiros, que se reuniu pela primeira vez em Coimbra no ano de 2013, cresceu, atravessou o Atlântico e aportou no Sul do Brasil em outubro de 2014, em Curitiba, na Pontifícia Universidade Católica do Paraná que realizou o II DIAITA: Alimentação, Saúde & Cultura. Em pouco tempo, o evento se tornou um “clássico” quando se trata de divulgar, analisar e compartilhar estudos, trabalhos e projetos no campo do patrimônio alimentar luso-brasileiro.

O destino fez com que em 2018 a PUCPR tivesse novamente a honra de ser a anfitriã de mais uma edição desse encontro, e realizou o V DIAITA: Colóquio Luso-Brasileiro de História da Alimentação: patrimônio alimentar, turismo sustentável e saúde. É desse evento que resulta a presente composição. A obra organiza-se em quatro partes, contendo um total de 17 capítulos, cuja harmonização temática ressalta do título atribuída a cada uma das partes. A segmentação que fizemos teve por critério a identificação daquela que é a tônica dominante explorada pelos autores na análise que fazem da alimentação um excelente pretexto para uma frutífera e harmoniosa ocasião.

A Parte I, “*Bom grão sempre dá bom pão*”: *legados, lembranças e costumes*, é composta de quatro capítulos que têm em comum as heranças compartilhadas entre o aquém e o além mar. O capítulo 1, *A herança dietética hipocrático-galênica em escritos do séc. XVI de colonos portugueses sobre a terra brasílica*, escrito por Carmen Soares, propicia uma viagem aos tempos coloniais por meio de escritos de três autores dos primeiros textos sobre a terra e gentes do Brasil: Pêro Magalhães de Gândavo (*História da província de Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil* [1576]); Fernão Cardim (*Do clima e terra do Brasil e de algumas cousas notáveis que se acham na terra como no mar* [1584]) e Gabriel Soares de Sousa (*Memorial e declaração das grandezas da Bahia de Todos os Santos, de sua fertilidade e das notáveis partes que tem* [1587]) e propõe, por meio dessas fontes,

¹ SOARES, C.; MACEDO, I. C. (coord.) *Ensaios sobre o patrimônio alimentar luso-brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra; São Paulo: Annablume, 2014. (Série DIAITA: Scripta & Realia); RIBEIRO, C. G.; SOARES, C. (coord.). *Odisseia de sabores da lusofonia*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra; Curitiba, Editora Universitária Champagnat, 2015. (Série DIAITA: Scripta & Realia).

investigar neles os vestígios da longa tradição hipocrática-galênica). O capítulo 2, de Neli Maria Teligisnki, trata das *Memórias da culinária “polono-brasileira” no Estado do Paraná/Brasil*. Sua autora apresenta parte dos resultados de suas pesquisas de doutoramento sobre as tradições e as memórias dos descendentes de poloneses que se estabeleceram no estado do Paraná e têm em comum, entre outras coisas, as sensibilidades gastronômicas que procuram preservar. O capítulo 3, *O alfenim na cultura alimentar do Cariri/CE: da glória ao preterido*, de Ariza Maria Rocha, conta a doce história do alfenim que da “fervura da cana” ao “puxado das mãos” agradou muitos na região do Cariri. O capítulo 4, *Entre apropriações e adaptações: alimentação e identidade no primeiro receituário brasileiro oitocentista*, de Patrícia Maria da Silva Merlo, descreve o cenário carioca do século XIX, que sob os auspícios da civilização publica o primeiro receituário brasileiro.

A Parte II, “*A bebida quer-se comida e a comida, bebida*”: sabores, práticas e transmissões é composta de quatro capítulos. O primeiro deles, o capítulo 5, de Valdecir Carlos Ferri, Carmen Isabel Leal Soares e Goretí Maria Botelho, faz uma *Contextualização do vinho Jeropiga na constituição do patrimônio imaterial luso-brasileiro*, abordando a história de uma bebida feita do vinho que tem altos teores de açúcares e álcool e sabor intenso e singular, capaz de remeter seus consumidores ao universo luso-brasileiro. O capítulo 6, *Manjar real, manjar à brasileira: uma reflexão sobre a presença do açúcar na cultura alimentar luso-brasileira (1680-1895)*, de Mariana Corção, analisa receitas de manjares dos livros portugueses *Arte de Cozinhar*, de Domingos Rodrigues, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinhar*, de Lucas Rigaud, *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitores e copeiros: e mais pessoas que se ocupam em fazer doces e conservas com frutas de várias qualidades e outras muitas receitas particulares que pertencem à mesma arte*, de José de Aquino Bulhões, e as obras anônimas brasileiras *Doceiro Nacional* e *Cozinheiro Nacional*. O capítulo 7, *Uma história do gosto em perspectiva comparada: o artesanal e o gourmet*, de Carolina Figueira da Costa, aborda a construção histórica do gosto por meio de uma análise da construção dos conceitos de gourmet e de artesanal e as suas imbricações para a história da alimentação. O capítulo 8, *Hospitalidade e alimentação no Rio Grande do Sul oitocentista*, de Everton Luiz Simon e Eliane Cristina Deckmann Fleck, apresentam as experiências e impressões gustativas dos viajantes estrangeiros Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant pelo interior da província riograndense.

A Parte III, “*Ia a pé mas peguei uma carona num automóvel, pedaço de cana descascada*”²: comunidades, tradições e preceitos, reúne cinco capítulos que

² Expressão popular trazida por Câmara Cascudo que signifi a “sorte inesperada”. Ver CASCU DO, Câmara. Folclore da alimentação. *Revista Brasileira de Folclore*, ano III, n. 7, p. 216,

tratam de nossas raízes afro-indígenas na alimentação. O capítulo 9, *Sambaqui, ostras e a construção do turismo gastronômico catarinense*, de Talita Schröder, Felipe Borborema Cunha Lima e Dione Rocha Bandeira, refl te sobre a alimentação dos grupos sambaquianos, a sua relação com o turismo cultural e a possibilidade de seu reconhecimento no universo gastronômico de Santa Catarina. Os capítulos 10, de Alice Giovana Yukimi Willy Honjo, Fernando Morimoto e Cilene da Silva Gomes Ribeiro, *Tradições e transformações na cultura alimentar caiçara: um estudo entre as comunidades de Prainha Branca (Guarujá/SP), Trindade (Paraty/RJ) e Ilha dos Valadares (Paranaguá/PR)*; 11, *Alimentação quilombola: memórias identitárias e resgate da cidadania no Morro do Boi (Balneário Camboriú, SC)*, de Angelo Ricardo Christoffoli e Moisés dos Santos Nogueira; 12, *Comensalidade dos povos tradicionais: a tapioca como representação simbólica alimentar dos indígenas Guajajara*, de Glaubia Santos e Andrea Lima Barros; e 13, *Cultura e patrimônio alimentar de comunidades de pescadores no município de Matinhos/PR*, de Leticia Freiman, Roberta de Aviz Mainka, Cilene da Silva Gomes Ribeiro e Maria Cecília Barreto Amorim Pilla, têm em comum o entendimento de que a preservação da cultura alimentar dos povos tradicionais é um importante componente para a sua Soberania Alimentar e a defesa de seus direitos fundamentais.

A Parte IV, “*O que não mata, engorda!*”: *alimento, saúde e sustância*, composta de quatro capítulos, propicia uma refl xão sobre as transformações e permanências da histórica relação entre alimentação e saúde. O capítulo 14, *Alimentação para o “progresso”: um estudo das cartilhas do Estado Novo brasileiro*, de Siloé Souza e Maria Cecília Barreto Amorim Pilla, discute as políticas públicas desse período voltadas para a saúde que, por meio de um programa alimentar baseado nas ciências médicas, desejava formar homens e mulheres fortes para o progresso da nação. O capítulo 15, *Nossa cozinha alimenta, também cura!*, de Samara Mendes Araújo Silva, trata da tríade composta por alimentação, saúde e doença do ponto de vista da História Cultural, tomando como base o universo do sertão nordestino de mezinhas e comidinhas curativas. O capítulo 16, *Implicações da dieta sem glúten nas relações sociais e familiares dos portadores de doença celíaca: o caso do pão*, de Ana Lúcia Eckert, Cilene da Silva Gomes Ribeiro e Solange M. da S. Demeterco, aborda um tema emergente e atual sobre alimentação e inclusão, caro aos direitos humanos, trazendo para tanto um dos alimentos mais importantes nas dietas ao longo dos tempos, o pão. E, por fim, o capítulo 17, *Um olhar das ciências humanas e sociais para a agricultura familiar, a gastronomia e a Segurança Alimentar e Nutricional no*

set/dez 1963. Disponível em: http://etnolinguistica.wdfiles.com/local-files/biblio%3Acascudo-1963-alimentacao/cascudo_1963_alimentacao.pdf. Acesso em: 03 maio 2021.

Brasil: uma revisão integrativa de literatura, de Clarissa Magalhães, Fabiana Bom Kraemer e Flavia Milagres Campos, versa sobre a agricultura familiar no Brasil, o seu conceito, a sua concretização por meio de políticas públicas e as possibilidades de mercados para produtores locais, mas sobretudo de novos campos de estudos dessa temática no campo das Humanidades.

Cilene da Silva Gomes Ribeiro
Maria Cecília Barreto Amorim Pilla
Carmen Soares





Reunimos, nesta obra coletiva, mais um conjunto de contributos para o melhor conhecimento do património alimentar luso-brasileiro a partir de processos de “trânsitos culturais”, conceito que tem em conta as condições de recepção e de apropriação. Cada uma das culturas se constrói de trânsitos culturais anteriores aos momentos de encontro de uma com a outra e, assim, os processos idênticos envolvendo outros ambientes culturais ajudam a compreender o universo do diálogo luso-brasileiro. Este livro apresenta estudos cujo enfoque incide no património alimentar, nos gostos, sabores e memórias, na comensalidade e na tradição do Brasil e de Portugal.



ISBN 978-65-87802-96-1



9 786587 802961

**PUCPRESS**