

Doce deleite: diferentes aspectos acerca do consumo de doces de frutos no Velho e no Novo Mundo.

Julianna Morcelli Oliveros (LHC-UEM)

Christian Fausto Moraes dos Santos (LHC-UEM)

É possível afirmar que boa parte dos obstáculos decorrentes da migração dos europeus para o Novo Mundo estava relacionada à adaptação a um novo ambiente. A historiografia tradicional costuma apresentar o processo de colonização como uma tarefa que se deu apesar do comportamento idílico dos primeiros colonizadores (HOLANDA, 2011, p.43). Ainda, o sucesso da empreitada colonizadora é atribuído por Gilberto Freyre, (2006, p.69) única e exclusivamente, à uma suposta predisposição que os portugueses tinham em relação à vida nos trópicos, que lhes renderam assim, condições físicas e psíquicas para tal situação. Disposição essa favorecida por uma pretensa semelhança climática entre ambos lugares, a qual impossibilitou perturbações físicas tão sérias como as sofridas pelos colonizadores oriundos de regiões muito frias. Informação que não procede já que, do ponto de vista latitudinal, o clima de Portugal se aproxima muito mais ao da América do Norte do que da América do Sul e, conseqüentemente, do Brasil. (CROSBY, 2011, p.23)

Desse modo, percepções dessa natureza se tornam frágeis no sentido de que acabam relacionando de maneira direta o êxito do processo de colonização à fatores físicos e genéticos, desconsiderando a capacidade criativa dos seres humanos em lidar e resolver os problemas apresentados, bem como ignora os esforços depreendidos pelos primeiros colonizadores que procuraram catalogar tanto a flora quanto a fauna da colônia, em uma clara tentativa de superar obstáculos, através da obtenção de informações acerca daquele novo ambiente.

Além disso, é válido ressaltar que, ao cruzarem o oceano, esses homens tiveram que transformar as novas terras em um espaço, considerado por eles habitável para manterem domicílio, tarefa difícil quando as possibilidades não correspondiam às preferências. Esses homens, sempre que possível, buscavam antropizar o ambiente daquela nova colônia, convertendo-o em algo que lhe parecesse mais similar à Europa (CROSBY, 2011, p. 181), ação que não equivale a uma simples adaptação ao ambiente tropical, através de um processo único de assimilação e reprodução total de hábitos dos nativos indígenas, no qual ocorre o abandono de seus antigos costumes.

10.4025/6cih.pphuem.549

Os obstáculos a serem subjugados se mostraram inúmeros e constantes, principalmente os relacionados às condições climáticas e aos aspectos biogeográficos, realidade que se torna uma hipótese para o fato desses primeiros colonizadores se fixarem, em um primeiro momento, no litoral da América. Hipótese a qual também pode ser fundamentada por motivos estratégicos, já que eram nessas regiões que se localizavam as plantações de cana-de-açúcar e os engenhos e também pela proximidade com os portos. Entretanto, há um importante fator a ser considerado sob a ótica da alimentação, ou seja, a justificativa podia estar pautada na perspectiva de que, no litoral, era possível encontrar com mais facilidade fontes de proteínas e gorduras animais, ainda que os colonizadores tivessem de adaptar seus conhecidos métodos de caça e coleta para conseguirem tais recursos.

As atividades para obtenção de alimentos estavam, não raras vezes, relacionadas à disponibilidade de víveres em determinada região. Com isso, os colonizadores se tornavam, de certo modo, dependentes desses gêneros, limitando o acesso e escolha dos mantimentos a serem consumidos. Neste sentido, é válido lembrar que a paisagem da colônia era algo totalmente novo ao olhar europeu e, portanto, era necessária a realização de todo um processo de investigação e reconhecimento do que podia ser ingerido sem ameaças de danos à saúde, fato que torna ainda mais relevante o poder de improviso desses homens.

Nesse aspecto, torna-se pertinente ressaltar que, no século XVI, as viagens empreendidas em barcos à vela poderiam levar meses. Desse modo, a importação de qualquer tipo de gênero alimentício vindo da Europa ou de qualquer outro continente se mostrava inviável, não somente por conta da duração das viagens e do alto custo que tal empreendimento implicava, mas também porque algumas técnicas de conservação desenvolvidas nos países ibéricos não previam a exposição dos alimentos a altas umidades e, principalmente, a considerável quantidade de insetos, fungos e mofo endêmicos do Novo Mundo. No caso da introdução de animais domésticos vindos da Europa, em especial galinhas, porcos e gado, apesar da adaptação destes ter se mostrado, a médio prazo, bem sucedida (CROSBY, 2011, p.197) não podemos ignorar que as técnicas de criação e, principalmente, o preparo da carne destes animais, tiveram de ser revistas.

Assim, as populações coloniais dos primeiros decênios da América portuguesa estavam, em boa parte, dependentes dos recursos alimentares existentes naquela nova colônia. O clima, considerado irregular pelo europeu, não se mostrou muito adequado às

10.4025/6cih.pphuem.549

técnicas europeias de lavoura, primeiro por serem regradas pela definição e ritmo das quatro estações na Europa e, segundo por não existirem, em um primeiro momento na América portuguesa espécies as quais estavam secularmente habituados. A esse respeito, Alfred Crosby (2011, p.182) afirma que os ameríndios por serem agricultores tinham espécies cultivadas, plantas que eram produtivas e nutritivas, cujo valor os europeus prontamente reconheceram, passando eles próprios a cultivá-las.

Através dessa perspectiva, é coerente dizer que os portugueses tiveram de mudar, em boa parte, o seu esquema alimentar. Uma das culturas eleitas nessa mudança foi a mandioca, que passou a constituir a base de sua alimentação, mostrando-se fundamental para a manutenção da vida nos trópicos. Por intermédio dos relatos de cronistas e viajantes que estiveram na colônia nesse período, é possível detectar essa transformação na alimentação trivial dos colonizadores, como no caso de Gabriel Soares de Sousa que revela a falta de trigo para a confecção de pães, mas que esses eram feitos com mandioca e que eram até mais saborosos e de melhor digestão que os feitos com farinha do Reino (1971, p. 180). Através dessa informação se torna evidente que os colonizadores portugueses não abriram mão de suas receitas tradicionais, porém produziram-nas com novos ingredientes, negando as ideias de que esses homens abriram mão de suas tradições alimentares pela falta dos seus ingredientes de costume (TEMPASS, 2008, p.2)

Porém, esses novos ingredientes muitas vezes não agradavam o paladar europeu, tornando-se difíceis de ingerir. O consumo de ratos, cobras, lagartos e rãs se mostrou, por vezes, em algo mais que uma opção (HUE, 2008, p.9), frente à corrente escassez de víveres que assolavam a vida desses homens, resultando em sérios períodos de fome (STADEN, 1900, p.33), fato que revela boa parte dos problemas gerados em torno da alimentação.

A fome pode ser analisada como um dos únicos fatores que podem influenciar na escolha de alimentos que não correspondem ao sistema alimentar de uma sociedade (PANEGASSI, 2009, p.397). Assim, no caso particular dos colonizadores portugueses, o consumo de conservas de frutos, por exemplo, pode ser encarado como uma questão de necessidade à sobrevivência destes na América quinhentista, se considerarmos a maneira como seus elementos fundamentais, frutos e açúcar, eram consumidos por eles na Europa.

É difícil, e até mesmo ingênuo, afirmar com propriedade que a alimentação no continente Europeu se manifestava de maneira igualitária em todos os países, recusando as preferências e disponibilidade de gêneros alimentícios particulares de cada um. Mas, é

10.4025/6cih.pphuem.549

possível afirmar que, no século XVI, em todas as nações europeias a alimentação ainda estava indissociável da dietética, ou seja, baseada nas perspectivas de Hipócrates e Galeno acerca dos humores existentes no corpo. Sendo eles o sangue, a fleuma, a bÍlis amarela e a bÍlis negra, onde cada um desses humores correspondia a uma natureza material (ar, terra, fogo e água) com qualidades particulares (seca, fria, quente e úmida) (TEMPASS, 2010, p.51) Assim, até a primeira metade do século XVI, a ordem prescrita pelos médicos era a de que os alimentos a serem consumidos deveriam corresponder à natureza do indivíduo. Contudo, após 1550 ocorre um processo de relaxamento por parte dos comensais em relação a essas recomendações médicas, evidenciando assim que o objetivo não era mais somente o de nutrir-se, mas também o de satisfazer o apetite.

Como exemplo de tal comportamento temos o consumo de frutas que, até então, mantinham ressalvas por parte dos dietistas, devido suas características naturais (FLANDRIN, 1998, p.670) Dessa forma, as frutas antecipavam a refeição principal, como uma espécie de prato de entrada. Essa regra começou a ser transgredida, pois as frutas passaram a ocupar os finais das refeições, mostrando sinais de que se enquadrariam nas chamadas sobremesas. Foi nesse período que algumas mudanças transformaram a concepção acerca do sabor açucarado, ligadas ao aumento progressivo do consumo do açúcar. Desde a Idade Média o açúcar era um artigo de botica, raro e caro, destinado a corrigir os humores dos enfermos e considerado nocivo aos que estavam com os humores em equilíbrio e gozavam de boa saúde (LEMPES, 1998, p. 612). De remédio, o açúcar começou a ganhar espaço como alimento e, passou a integrar as mesas das elites sociais. Assim, o gosto açucarado mostrou certa incompatibilidade com os demais sabores, passando a figurar ao lado das frutas, no último serviço como sobremesas.

Desse modo, e como herança de tempos passados, ainda no século XVI as frutas então não se enquadravam como gêneros fundamentais, não fazendo parte da base alimentar dos portugueses na Europa. Assim, seu consumo era indicado na forma de compotas ou conservas, que tinham caráter medicinal devido às propriedades terapêuticas do açúcar. Essas conservas eram consideradas verdadeiras iguarias, pois devido ao alto custo do açúcar, correspondiam às mesas importantes da época. No decorrer do século XVI surgiram obras especializadas para a confecção desses doces, ou melhor, boticas, chamadas de compilações de “segredo”, pois havia um grande distanciamento entre o ato de cozinhar e o de preparar doces medicinais, onde o primeiro era tarefa de serviçais

10.4025/6cih.pphuem.549

enquanto o segundo era algo especial, ato nobre a ser realizado pelas esposas e mães que deveriam zelar pela saúde da família (HAYMMAN, 1998, p.629).

Considerando as características alimentares dos portugueses na sua terra de origem, certa incongruência é levantada em relação ao consumo das conservas de frutos na Europa e na América tropical. Segundo Câmara Cascudo (CASCUDO, 2011, p.241), na colônia os doces não eram considerados alimentos e sim gulodices ou simplesmente auxiliares da digestão. Ideia confrontada pelas descrições dos colonizadores acerca de sua alimentação no território, nas quais as conservas de frutos aparecem com frequência, figurando sempre ao lado de gêneros considerados essenciais para sua subsistência, como a já citada mandioca, as farinhas e os peixes moqueados, o que nos leva a entendê-las como itens fundamentais de suas refeições diárias.

Boa parte das descrições dos frutos é acompanhada pelo apontamento de seus usos no preparo de conservas, como podemos perceber através do depoimento de Soares de Sousa, que diz “[...] Os cajus silvestres travam junto do olho que se lhes bota fora, mas os que se criam nas roças e nos quintais comem-se todos sem terem que lançar for a por não travarem. Fazem-se estes cajus de conserva, que é muito suave [...]” (SOUSA, 1971, p.166)

Assim como os víveres já apontados, os frutos aparecem como elementos indispensáveis na alimentação dos colonizadores, pois compunham a limitada variedade de alimentos disponíveis ricos em frutose no território tropical. Considerando que a maioria dos frutos nativos eram novos aos olhos europeus e, por não fazerem parte, com frequência, do universo alimentar português, muitas vezes, em um primeiro momento, não agradavam pelo sabor. Esse é o caso do maracujá, fruta que [...] enquanto não é bem madura, é muito azeda [...] (SOUSA, 1971, p. 178).

Como a maioria desses homens se fixavam perto dos engenhos, havia uma oferta considerável de açúcar de sacarose. A disponibilidade tanto de frutos quanto de açúcar favoreceu uma união entre esses dois ingredientes. Curioso notarmos que se os frutos e o açúcar não eram triviais na alimentação dos portugueses na metrópole, o mesmo, muito provavelmente, não aconteceu na colônia. A diferença está na procedência do sabor doce, visto que, na metrópole as suas receitas eram feitas com mel (VILHENA, 2000, p.632). Assim, é possível destacar a predileção dessa população por alimentos doces, fato que pode ser evidenciado através de antigos tratados de culinária, onde as receitas doces aparecem com mais frequência em relação aos pratos salgados (ALGRANTI, 2005, p.36).

E essa pode ser uma justificativa para a razão do preparo e consumo corriqueiro das conservas.

Alguns autores afirmam que consumo de doces na América portuguesa quinhentista era, frequentemente, justificado pela ideia de que o gosto por esse tipo de alimento, unido aos conhecimentos técnicos dos portugueses, foi adotado na nesta nova realidade como uma tentativa de preservar seus saberes e suas tradições culinárias (ALGRANTI, 2005, 33-52). Porém, tal afirmativa se confronta com o caráter distinto atribuído aos doces em ambos lugares, pois os doces, até aquele momento, eram confeitados, na maioria dos casos, com mel, não nos esquecendo que para este era atribuído propriedades medicinais. Sidney Mintz ressalta que foi somente na metade do século XVII, com o desenvolvimento das plantações de cana-de-açúcar (*Saccharum sp.*) no Novo Mundo, que o açúcar começou a baixar de preço, tornando-se mais acessível a outros segmentos da sociedade europeia e assim, deixando de ser, gradativamente, um meio de ostentação, ou seja, um produto consumido apenas pela nobreza. Associado a isso, o aumento da oferta de açúcar corroborou para a adoção deste como conservante, adoçante e, por fim passa enquanto alimento (2010, p.121). Dessa forma, ainda no século XVI, o açúcar e seus produtos derivados não tinham caráter exclusivo de alimento na Europa, diferente do significado que, mais rapidamente, adquiriram na Colônia.

Contudo, a disseminação do consumo do açúcar na colônia se dá, por um lado, graças a uma importante cultura gastronômica e médica europeia. Afinal, o próprio ciclo da cana-de-açúcar deixa nos deixa claro o preciosismo que tal produto possuía no século XVI. Por outro lado, devemos nos lembrar que a dependência da substância sacarose não era algo muito difícil de se desenvolver. Deste modo, o relativo sucesso e prestígio que o açúcar tem entre os primeiros colonizadores não se deu somente por conta de fatores mercantis. O prazer do consumo, bem como as propriedades energéticas e conservantes do mesmo certamente contribuíram para um consumo considerável do mesmo no cotidiano da colônia. A questão do gosto, deste modo, deve ser elencada como um fator relevante. O realçar dos sabores, como no caso de frutos considerados insossos, ou mesmo a intenção de atenuar propriedades, por vezes, consideradas desagradáveis como o amargor de alguns frutos, gerava o que Sidney Mintz (MINTZ, 2010, p.123) chamou de “sensações na boca”, tornado alguns frutos desconhecidos em alimentos mais agradáveis aos novos paladares.

Como já foi apontado, a disponibilidade dos alimentos estava submetida à algumas variáveis. Deste modo, é provável que, em alguns momentos, os colonizadores tiveram de consumir, por exemplo, frutos imaturos, ou seja, que estavam verdes. Gabriel Soares de Sousa evidencia isso ao descrever as mangabas (*Hancornia speciosa*), dizendo que [...] quando estas mangabas não estão bem maduras, travam na boca como as sorvas verdes em Portugal, e quando estão inchadas são boas para conserva de açúcar, que é muito medicinal e gostosa [...] (1971, p. 170).

Nesses casos, o acréscimo de caldas se encaixa muito bem como uma alternativa em transformar a ingestão (necessária) desses frutos verdes em algo mais prazeroso, visto os “poderes” já ressaltados do açúcar. A questão da adoção de uma técnica que, além de permitir o consumo de um alimento energético, também permitia a conservação deste em um ambiente, por vezes rico em microfauna e insetos, também se mostrava consideravelmente oportuna. Pensemos na facilidade logística que os frutos conservados em calda de açúcar podiam ter no dia a dia desses colonizadores, pois mergulhar frutos em caldas se mostrou uma técnica de conservação muito eficaz e, tendo em vista que esses homens tinham uma rotina de trabalho, por vezes, exaustiva, as conservas de frutos podiam ser estocadas e disponibilizadas não somente na cozinha ou despensa daqueles que ficavam em suas casas, mas também nos embornais e alforjes dos que circulavam e trabalhavam nos carregadores, matas e plantações da colônia.

Analisando as conservas pelas suas propriedades gustativas, é possível considerá-las também enquanto uma fonte de prazer gastronômico. Além disso, como já comentado, as conservas também se revelavam importantes fornecedoras das calorias e energia necessárias à sobrevivência daqueles colonizadores que estavam expostos a uma rotina desgastante. Além do mais, as conservas de frutos promoviam outros benefícios em relação à saúde, já que os doces coloniais eram ricos em sacarose, substância esta que é rapidamente absorvida pelo organismo e convertida em energia, sendo também uma fonte de bem estar (MINTZ, 2010, p.121). Esse bem estar pode ser constatado nas descrições sobre as qualidades do ananás (*Ananas sp.*), onde Soares de Sousa afirma que [...] desta fruta se faz muita conserva, aparada da casca, a qual é muito formosa e saborosa, e não tem a quentura e umidade de quando se come em fresco [...] (SOUSA, 1971, p.181), revelando que os portugueses mantiveram a percepção hipocrático-galênica acerca das qualidades dos alimentos, confirmando-se em outras passagens do mesmo autor, como sobre a fruta guti, da qual [...] faz-se desta fruta marmelada muito gostosa, a qual tem

grande virtude para estancar câmaras de sangue [...] (SOUSA, 1971, p. 173). Ou ainda, Fernão Cardim revela que pacoba assada com canela e açúcar [...] é gostosa e sadia, maxime para os enfermos de febres [...] (1980, p.63).

Tendo em vista essas descrições, é possível afirmar que os portugueses mantinham, de maneira muito clara, a percepção de que os alimentos possuíam uma relação íntima com as boticas e mezinhas. Curioso notarmos que tais princípios, por vezes, impeliam a adoção de condutas quando do consumo dos frutos encontrados na colônia, sobretudo os frescos que, em português coloquial, significava que eram frios. Tais cuidados alimentares se justificavam por conta de que, dentro do princípio hipocrático-galênico um consumo desregrado de alimentos com determinadas qualidades poderia gerar um desequilíbrio humoral. No caso dos frutos *frescos* estes poderiam estimular um excesso de fleuma, algo que, obviamente era compreendido enquanto um processo de adoecimento.

Deste modo, a imersão destes em caldas de açúcar figurava enquanto uma saída para se manter o equilíbrio dos humores no ambiente tropical, já que o açúcar era considerado enquanto um alimento e mezinha repleto de propriedades terapêuticas. Para além dos princípios que guiaram os colonizadores na América quinhentista no consumo frequente conservas de frutos, é relevante notarmos que a ingestão destes alimentos calóricos foi fundamental na superação de um percalço nutricional comum nestes período, ou seja, a insuficiência calórica. A contribuição das conservas, neste caso, se faz no sentido de que possibilitavam que os frutos fossem ingeridos com mais praticidade e eficiência logística, sem contarmos que muitos não são facilmente consumidos quando imaturos (verdes). Tais detalhes eram consideravelmente importantes se levarmos em conta o fato de que tais homens se encontravam em um ambiente onde o desperdício de alimentos era algo impensável, e que todas as alternativas deveriam, de alguma maneira, ser aproveitadas. Desse modo, obtinha-se as calorias e nutrientes indispensáveis à subsistência em um ambiente que ainda se aprendia a explorar.

Fazendo-se valer dessas considerações, é inadequado pensarmos o consumo de doces no Brasil colonial enquanto mera guloseima ou passatempo. Longe de serem meras distrações gastronômicas, os doces tinham, entre colonizadores, importantes propriedades medicinais. Para além do paradigma que guiava o consumo de frutos em calda entre aqueles homens, os frutos em calda também se mostravam enquanto uma importante fonte de caloria. Desta forma, não podemos ignorar que a análise do consumo de frutos e doces pelos colonizadores, na América portuguesa do século XVI, nos permite não somente o

estudo de hábitos alimentares, mas também as qualidades e possibilidades nutricionais destes.

Quando analisamos as descrições dos primeiros moradores da colônia portuguesa, é possível verificar que o processo de obtenção de alimentos consistia em uma tarefa, por vezes, complexa e que, não raramente, demandava grandes esforços, uma vez que as técnicas de cultivo e espécies trazidas da Europa, nem sempre frutificaram no novo ambiente.

Dessa forma, a união das frutas com o açúcar pode ser entendida também enquanto uma estratégia para tornar as refeições mais prazerosas, tendo em vista as características transformadoras do produto em relação ao sabor. Afinal, além da superação da fome aqueles homens também buscavam, sempre que possível, manter suas tradições alimentares, procurando relacionar os novos ingredientes aos sabores pátrios. As conservas, deste modo, se enquadram nessa perspectiva de manutenção dos costumes, pois eram os doces, alimentos que figuravam com certa predileção entre os portugueses. Entretanto, muito mais do que uma questão de prazer demandada por uma melancolia gustativa, os doces podem ser identificados enquanto gêneros de primeira necessidade, pois correspondiam à, por vezes, restrita gama de opções alimentícias que poderiam fornecer as calorias necessárias para que o processo de colonização desse continuidade.

Conclusão

O processo de colonização da América portuguesa, quando analisado através dos relatos e descrições das fontes de alimento encontradas na colônia, nos permite observar as dificuldades com as quais os colonizadores se depararam, principalmente no que se refere à obtenção de fontes de calorias, oriundas de domínios morfo-climáticos ao qual os colonizadores ainda estavam pouco habituados. A mata fechada, bem como o clima quente e úmido típicos da Mata Atlântica tiveram sua contribuição nas escolhas que os primeiros colonizadores fizeram quando fundaram seus primeiros arraiais, vilas e cidades. Associado a isto a questão da demanda por fontes de alimento também corroborou para que, naqueles primeiros decênios de colonização, o litoral fosse a principal região eleita para estabelecimentos coloniais.

Sendo assim, a busca por alimentos figurava enquanto uma das principais preocupações cotidianas destes colonizadores, pois, além de, em um primeiro momento, não

terem conhecimento do que poderia ser ingerido com segurança, já que esse saber foi adquirido aos poucos, através de todo um trabalho de reconhecimento da fauna e da flora tropical, esses homens não estavam habituados aos sabores do Novo Mundo. Nesse sentido, o fato de terem se alojado, primordialmente em áreas próximas ao litoral, proporcionou-lhes, por exemplo, o acesso, relativamente fácil, ao principal produto da colônia, o açúcar.

Como já afirmamos, apesar do açúcar não figurar no sistema de alimentação trivial dos portugueses em seu continente de origem, a doçaria portuguesa já era muito desenvolvida naquele momento, sendo as receitas de doces feitas com mel, as quais tornaram o sabor doce muito estimado entre a população lusa. É importante ressaltarmos que os frutos também não correspondiam, até então, à alimentação básica dos portugueses, devido às resssalvas existentes nas prescrições médicas dominantes na Europa. Porém, os frutos compunham o limitado elenco de opções de alimentos na colônia quinhentista, fato que leva à análise da adição de caldas de açúcar aos frutos como uma tentativa de tornar os frutos em alimentos próprios para consumo, proporcionado às qualidades medicinais do produto.

Outras justificativas podem colaborar para o entendimento dos motivos que impulsionaram o consumo das conservas de frutos, podendo ser também uma tentativa de tornar os sabores desconhecidos em algo mais prazeroso de se comer, bem como uma maneira de se conservar esses alimentos, bem como aproximá-los de sabores já conhecidos. Existem várias possibilidades relativas à razão da confecção destas conservas de frutos, entretanto, um dos fatores mais importantes reside no fato de que o seu consumo foi fundamental para a sobrevivência dos colonizadores na América portuguesa quinhentista, visto que a rotina desgastante daqueles homens exigia o consumo considerável de fontes calóricas disponíveis na colônia.

Referências

ALGRANTI, L. M. *Alimentação, saúde e sociabilidade: A arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV- XVIII)*. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, n.42, p.33-52. Editora UFPR., 2005.

HOLANDA, Sérgio Buarque. *Raízes do Brasil*. - 26ª ed. - São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*.- Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980. (Coleção Reconquista do Brasil; Nova Série; v.13).

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*.- 4ª ed.- São Paulo: Global, 2011.

CROSBY, Alfred Winfrey. *Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa, 900-1900*. Tradução José Augusto Ribeiro; Carlos Afonso Malferrari.- 1ª ed. - São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

DIAMOND, Jared. *Armas, Germes e Aço: o destino das sociedades humanas*. Tradução de Nota Assessoria, Silvia de Souza Costa. - 11ª ed. - Rio de Janeiro: Record, 2001.

FLANDRIN, Jean-Louis. Da cristandade ocidental à Europa dos Estados. In:____. *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira. 6ª ed. - São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 531- 559.

FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In:____. *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira. - 6ª ed. - São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 667-688.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. - 51ª ed. rev.- São Paulo: Global, 2006.

HUE, Sheila M. *Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI*. - Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.

HYMAN, Phillip; HYMAN, Mary. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira. - 6ª ed. - São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 625-639.

LEMPZ, Alain Huetz de. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*.

10.4025/6cih.pphuem.549

Tadução de Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira. - 6ª ed. - São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 611-624.

MINTZ, Sidney Wilfred. O poder do doce e a doçura do poder. In:____. *O poder amargo do açúcar*. produtores escravizados, consumidores proletarizados. Organização e tradução Christine Rufino Dabat. - 2 ed. - Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2010. p. 109-137.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. *O cauim e o pão da terra*: a criação de um horizonte comestível na América portuguesa. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MEGIANI, Ana Paula Torres. (Org.). *O Império por Escrito: formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico (séculos XVI-XVIII)*. São Paulo: Editoria Alameda/FAPESP/Cátedra Jaime Cortesão, 2009. p. 395 - 402.

STADEN, Hans. *Viagens e cativo entre os selvagens do Brasil*.- Edição comemorativa do 4º centenário.- São Paulo: Typ. da Casa Eclectica, 1900.

TEMPASS, Martín César. *Os grupos indígenas e os doces brasileiros*. Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v.2, n. 2, p. 98-114, jul./dez. 2008.

TEMPASS, Martín César. *Quanto mais doce, melhor*. um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. 2010. Tese de Doutorado (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2010. Disponível em:

<<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/24852/000748441.pdf?sequence=1>>.

Acesso em: 30 jun. 2012.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. São Paulo, Cia Editora Nacional, 1971. (Coleção Brasileira, v. 117).

VILHENA, Maria da Conceição. *Reminiscências árabes na doçaria portuguesa* : as alcomonias. Arquipélago História, 2ª série, IV - N.º 2, p. 625-634, 2000.