

CDU 641.5(81)

**O SABOR DA TERRA: UMA BIBLIOGRAFIA
SOBRE A CULINÁRIA BRASILEIRA**

[Lúcia Gaspar](#)

Sebastião Vila Nova

APRESENTAÇÃO

Sebastião Vila Nova

Quando Gilberto Freyre publicou *Açúcar - Algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste* (Rio de Janeiro: José Olympio, 1939), muitos o criticaram por ocupar-se de tema supostamente indigno da atenção de um cientista social. Seguramente estavam tais críticos desinformados a respeito do revolucionário movimento, liderado por Lucien Febvre e Marc Bloch, na França, que viria a tornar-se conhecido como a Escola dos *Annales*, que, conjugando a História com a Sociologia, a Antropologia Social e a Economia, chamava a atenção para a importância do cotidiano, do aparentemente trivial para a compreensão da sociedade. Cabe, aliás, lembrar que, já em 1921, com a sua tese defendida na Universidade de Columbia para obtenção do título de mestre, *Social Life in Brazil in the Middle of the 19th Century*, Gilberto Freyre antecipava a característica fundamental daquele movimento - a valorização do cotidiano como matéria-prima fundamental à compreensão da sociedade - como bem fez notar o historiador Peter Burke (ver Gilberto Freyre a *Nova história. Tempo Social*. São Paulo, v.9, n. 2: p.1-12, out. 1997). É que, àqueles críticos, apegados a uma concepção tradicional e equivocada de Ciência Social, a esta só caberia o estudo do excepcionalmente grandioso na sociedade, ou, de outro lado, dos grandes problemas sociais.

Que Sociologia digna do nome pode ser realizada sem atenção ao cotidiano ? E não é outra a lição dos grandes mestres, os *founding fathers* da Sociologia, de Émile Durkheim a Max Weber, mas, sobretudo dos sociólogos da chamada Escola de Chicago - Robert E. Park, William I. Thomas, Florian Znaniecki, Louis Wirth, entre outros - e dos seus herdeiros diretos, os interacionistas simbólicos - Herbert Blumer, Howard S. Becker, Irving Goffman, por exemplo.

Entre os aspectos da vida cotidiana de significativo interesse a sociólogos e antropólogos, ressalta a culinária e os rituais a ela associados. Daí observar T. S. Eliot que: "Se levarmos a sério a cultura, vemos que uma pessoa não precisa simplesmente de comer o suficiente (mesmo que seja mais do que somos capazes de prover) mas de uma *cozinha* (o grifo é do Autor) adequada e particular" e que "um sintoma do declínio da cultura na Grã-Bretanha é a indiferença pela arte de preparar alimentos." (*Notas para uma definição de cultura*. Trad. Geraldo Gerson de Souza. São Paulo: Perspectiva, 1988, p. 41).

É mais do que notória nas Ciências Sociais no Brasil a importância concedida por Gilberto Freyre à culinária como um dos distintivos básicos das regiões brasileiras. Lamentando o declínio da culinária nordestina, observa ele que "uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se." (Manifesto

regionalista. 4.ed. Prefácio de Sérgio Moacir de Albuquerque. Recife: IJNPS/MEC, 1967, p.61).

Já nos anos vinte, porém, em artigo de jornal, significativamente intitulado *O pirão, glória do Brasil*, o jovem Gilberto Freyre informava que: "Na Inglaterra, no meado do século XIX, intelectuais, artistas e políticos organizaram-se num grupo conhecido por *young England*, em cujo programa figurava em relevo este ponto: trabalhar pela elevação da arte culinária." (*Artigos de jornal*. Prefácio de Luis Jardim. Recife: Edições Mozart, s.d., p.59). No entanto, conclui desalentado: "O esforço dos jovens não conseguiu grandes coisas: a cozinha inglesa continua a mais horrível das cozinhas." (Idem) O que, aliás já havia sido proclamado, no século XVIII, por Voltaire. No mesmo artigo, convergindo com Eliot, nota que "a idade de ouro da nossa vida social e da nossa política coincide com a idade de ouro da nossa cozinha, que foi também a de maior esplendor do pirão." (Idem) Cabe, a esta altura, a propósito da convergência de pontos de vista de Eliot e Freyre, quanto a importância da culinária na caracterização de qualquer cultura, que este último o antecedeu em mais de três décadas (o texto de Eliot transcrito nesta apresentação somente foi publicado em 1948, enquanto no início dos anos vinte Freyre já fazia a apologia do pirão como a "glória do Brasil").

Deste modo, esta bibliografia, organizada com esmero e competência irretocáveis por Lúcia Gaspar, diretora da Biblioteca Blanche Knopf, da Fundação Joaquim Nabuco, que tanto tem colaborado para o bom êxito de *Ciência & Trópico*, representa, sem margem à controvérsia, preciosa fonte de informações da mais alta relevância a quem quer que se ocupe do estudo da culinária brasileira, tão rica e variada, como elemento de inegável importância à compreensão da cultura brasileira, mas, principalmente, das subculturas regionais da nossa sociedade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

001 - ABRANCHES, Dunshee de. *A Setembrada ou a Revolução Liberal de 1831 em Maranhão: romance histórico*. Rio de Janeiro: Tip. do Jornal do Comércio; Rodrigues & Cia, 1933. 469p. il.

Traz informações sobre comidas típicas maranhenses, tais como, caruru, arroz de cuxá, folhé, torta de camarão, pirão de buriti, peixe moqueado.

002 - ADERALDO, Mozart Soriano. *Velhas receitas da cozinha nordestina*. 2.ed. rev. e atual. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará; Prefeitura Municipal, 1981. 99p. il.

Traz receitas de bebidas, biscoitos, bolos, doces, pudins, salgados. Texto originalmente publicado na *Revista do Instituto do Ceará*, v.76, p.153-215, 1962. (FJN)*

003 - AGUIAR, Pinto de. *Mandioca: pão do Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982. 181p. Bibliografia: p.173-178.

Traz em apêndice: *Culinária e folclore da mandioca* (p.123-171): comidas, sobremesas, doces e outras guloseimas, bebidas alcoólicas e não-alcoólicas, molhos. (FJN)

- 004 - ALMEIDA, Renato. Da cana caiana ao café amargo. *Brasil Açucareiro*, Rio de Janeiro, v.72, n.1, p.20-23, ago. 1968.
- Sobre as guloseimas dos engenhos nordestinos e doçaria em geral. (FJN)
- 005 - _____. *Manual de coleta folclórica*. Rio de Janeiro: Gráfica Olímpica, 1965.
- Traz um capítulo sobre comidas e bebidas típicas brasileiras (p.199-216). (FJN)
- 006 - ALVES, Constâncio. O vatapá e a frigideira de siris moles. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. P.76-79. (FJN)
- 007 - ANDRADE, Julieta de Andrade. *Folclore na região do Salgado, Pará: teredos na alimentação, profissões ribeirinhas*. São Paulo: Escola de Folclore, 1979. 94p. il. Bibliografia: p.91-94. (FJN)
- 008 - ANDRADE, Margarete. *Brazilian cookery*. Tokyo: Charles E. Tuttle, 1965.
- 5.ed. *Brazilian cookery: traditional and modern*. With illustration by Caribé. Rio de Janeiro: Casa do Livro Eldorado, 1985. 349p. il. Inclui índice.
- 009 - ANUNCIATO, Ofélia Ramos. *Ofélia e a cozinha brasileira*. 2.ed. São Paulo: Melhoramentos, 1986. 104p. il. Inclui índice.
- 010 - _____. *Ofélia: o sabor do Brasil*. São Paulo: Melhoramentos, 1996. 134p.
- Prêmio Jabuti 1997.
- 011 - ARAÚJO, Alceu Maynard. Algumas receitas culinárias. In: _____. *Escôrço do folclore de uma comunidade*. São Paulo: Prefeitura. Secretaria de Educação e Cultura, 1962. p.245-250.
- Separata da *Revista do Arquivo Municipal*, São Paulo, v.166.
- Trata-se do apêndice nº 1 do trabalho, onde o autor apresenta uma série de receitas utilizadas na comunidade de Piaçubuçu, Alagoas, como sururu, maçunim, fritada de caranguejo, fritada de camarão, moqueca de peixe, ripiona, bolos, doces caseiros e alguns aperitivos, cachimbo, bate-bate de maracujá e cajuína. (FJN)
- 012 - ARAÚJO, Helena Henriques de. *Em tempo de restaurante brasileiro: a história da cozinha do Brasil: 120 receitas inéditas*. [Ilustração Domingos Sávio e Henri Netto]. João Pessoa: [s. n.], 1984. 322p. il.
- 013 - ARROYO, Leonardo. Capítulo da mesa, em São Paulo. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.89-96. (FJN)
- 014 - ASSEF, Marília. Rústica e refinada, as duas faces da cozinha nordestina. *Cláudia*, São Paulo, v.27, n.8, p.125-132, ago. 1988.
- 015 - AURELIANO, Maria José. Comidas peculiares ao ciclo culinário junino. [Recife]: EMPETUR/UNICAP, [s. d.]. Mimeografado.

Apostila do curso sobre Ciclo Junino em Pernambuco.

- 016 - AVÉ-LALLEMANT, Robert. Sociologia do mate no Rio Grande do Sul e Paraná de 1858. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.170-171.

Reproduzido de *Viagem pelo Sul do Brasil no ano de 1858*, tradução de Teodoro Cabral (Rio de Janeiro: INL, 1953, 2 v.). (FJN)

- 017 - BADEJO a Gilberto Freyre. *Veja*, São Paulo, n.198, p.15, 21 jun. 1972.
- 018 - BAIANOS estão perdendo a fé no "caruru de Cosme". *Jornal da Bahia*, Salvador, 22 set. 1976.
- 019 - BALTAR, Carolina. *O livro de cozinha*. Recife: Livraria Colombo, 1945.
- 020 - BARBALHO, Nelson. *Dicionário do açúcar*. Prefácio de Luís Luna. Recife: FUNDAJ. Ed. Massangana, 1984. 404p. il. Bibliografia: p.399-404. (FJN)
- 021 - BARBOSA, Danusia. *Rio, sabores e segredos*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1997. 195p.

"Mais de 250 depoimentos de personalidades, dicas gastronômicas do Rio, receitas de entradas, saladas, pratos principais, acompanhamentos e doçuras".

- 022 - O BARREADO e fandango. Curitiba: Museu da Imagem e do Som do Paraná, [s. d.] 8p.
- 023 - BARRETO, Luiz Antônio. Fogão de lenha, panela de barro. *Gazeta de Sergipe*, Aracaju, 25 nov. 1983.
- 024 - BARROS, Adélia Dias de Souza. *Açúcar, coco, mandioca... culinária e confeitaria*. [Recife: Jornal do Comercio, 1959] 375p. il.
- 025 - BASTIDE, Roger. Cozinha africana e cozinha baiana. *Anhembí*, São Paulo, v.10, n.111, p.462-471, fev. 1960.
- 026 - _____. *A cozinha dos deuses: alimentação e candomblé*. Rio de Janeiro: SAPS, 1952. 27p.

Hábitos e influências alimentares provenientes das religiões populares de origem negra, especialmente na Bahia.

- 027 - BATTISTONI FILHO, Duílio. A cozinha mineira na história do Brasil. *Notícia Bibliográfica e Histórica*, Campinas (SP), a.29, n.165, p.117-127, abr./jul. 1997.

Faz uma análise da culinária mineira, através da história do país. Aborda alguns usos e costumes, como o da parturiente que após o parto, recebia uma canja de galinha e na dieta para amamentação, cerveja preta e queijo-de-Minas picado no mingau de fubá. Cita a obra *Baú dos ossos*, de Pedro Nava, onde o autor documenta a filiação portuguesa da doçaria de Minas Gerais, via Convento da Ajuda e também algumas especialidades da doçaria mineira. (FJN)

028 - OS BOLOS de S. João. *Diário de Pernambuco*, Recife, 15 jun. 1981.

Receitas de pratos da culinária junina, como bolo de São Pedro, bolo São João, docinhos de batata-doce, bombocado junino e tacinhas de São João. (FJN)

029 - BOM apetite. São Paulo: Brasil Cultural, 1968-1971. 10 v. il.

Enciclopédia de culinária, incluindo a brasileira.

030 - BOTAFOGO, Dolores. *Bolos artísticos-1ª série*. 7.ed. Rio de Janeiro: Ed. Científica Spivak & Kersner [São Paulo: São Paulo Ed., 1957]. 629p. il.

031 - _____. *Bolos artísticos: suplemento da primeira e segunda séries com novos modelos e nova maneira de modelar as figuras*. Rio de Janeiro: Ed. Científica Spivak & Kersner [São Paulo: São Paulo Ed., 1957]. 394p. il.

032 - BRANDÃO, Darwin. *A cozinha baiana*. Salvador: Liv. Universitária, 1948. 71p. il.

Receitas de quitutes da Bahia, além de doces, licores, molhos e aperitivos. Traz uma apresentação de Edson Carneiro, *Uma cozinha singular*. (FJN)

2.ed. rev. e aum. Rio de Janeiro: Letras e Artes; São Paulo: Revista dos Tribunais, 1965. 134p. il.

Há uma edição da Tecnoprint, em 1967, com prefácio de Antônio Houaiss, Edson Carneiro e Paulo Mendes Campos.

033 - BRUMANA, Fernando Giobellina. La comida de santo en el candomblé. *América Indígena*, México, v.48, n.3, p.605-617, jul./sep. 1988.

034 - CACHAÇA: calendário Pirelli 77. Apresentação de Gilberto Freyre. São Paulo: Pirelli, 1977. 24 p. il.

Inclui 114 receitas de batidas e sugestões de tira-gosto e salgadinhos para acompanhamento. A apresentação foi também publicada em *Prefácios desgarrados*, de Gilberto Freyre (p.221-222).

035 - CAFÉ com pão. Tudo de sorgo. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a.1, n.5, p.71, fev. 1986. Il.

Receitas de pão e café de sorgo, planta que vem sendo cultivada cada vez mais no Nordeste do Brasil.

036 - CAFÉ da manhã na fazenda. *Manchete Rural*, Rio de Janeiro, a .8, n.95, p.54-55, maio 1995. il.

Várias receitas de comidas típicas da fazenda para o café da manhã: bolo de fubá, pão de milho verde, manteiga caseira, pão de queijo.

037 - CÂMARA CASCUDO, Luís da. *A cozinha africana no Brasil*. Luanda: [Imprensa Nacional de Angola], 1964. 36p. Bibliografia: p.35-36.

038 - _____. *Dicionário do folclore brasileiro*. 4.ed. rev. e aum. São Paulo: Melhoramentos; [Brasília]: INL, 1979. 811p. (FJN)

039 - CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967-1968. 2 v. (Brasiliana, v.323, 323A) Bibliografia: p.509-536.

Estuda as fontes da cozinha brasileira. Dos indígenas pesquisou "as 'constantes' e 'permanências' alimentares, sólidas e líquidas, técnicas, recursos, condimentos". Dos africanos ocidentais, sudaneses e bantos, levantou o possível panorama alimentar, a partir de fins do século XV, sua presença nos víveres de um grande engenho de açúcar brasileiro, na primeira metade do século XVII e as permutas afro-brasileiras até o século XVIII, clímax da influência negra na alimentação. Dos portugueses pesquisou fontes antigas eruditas e populares, historiadores, etnógrafos, folcloristas. (FJN)

040 - _____. *Made in África*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1965.

Enfoca alguns aspectos comuns da alimentação no Brasil e na África, identificando vocábulos, usos e costumes, animais, plantas. Sobre o intercâmbio culinário tratam os capítulos *Guerra do ananás e do abacaxi, Farofa, farófia e Pirão e fúuji*.

041 - _____. Siricaia, doce da Índia. In: _____(org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.122-124.

Doce muito popular no Brasil, que veio de Portugal e tem formas de preparo diferentes no país. Traz receitas gaúcha e baiana do doce. (FJN)

042 - _____(org.) *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. 254p. (FJN)

043 - CAMARÃO na moranga. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 4, n.37, p.130-131, out. 1988. il.

044 - CAMARGO, Carlos Eduardo Dias. *Mandioca o "pão caboclo, de alimento a combustível"*. São Paulo: Ícone, 1958. p. 13. (Coleção Brasil agrícola).

045 - CANJIQUINHA, canjiquinha... *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a . 1, n.8, p.88-89, maio, 1986. il.

Receita da canjiquinha mineira.

046 - CARANGUEJO, bicho bom! *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a . 1, n.12, p. 98-99, set. 1986. il.

047 - CARDOSO, Luiz Carlos; BORGES, Renata Farhat (orgs.) *Almanaque cardápio de alimentação com quintaneres*. [Ilustrações Wilson Racy]. São Paulo: Columbus Cultural, 1993. 343p. il. Bibliografia: p.336-337.

048 - CARNEIRO, Sinhá A. *Cozinha nortista*. Rio de Janeiro: Ed. de Ouro, 1969. 110p. il. (Biblioteca do lar, 2023).

Foi publicado em 1952 pela primeira vez e se constitui no 1º livro da culinária tradicional da região Norte do Brasil. Há uma edição com o subtítulo: *receitas variadas*, publicada pela Tecnoprint, 1983(?).

049 - CARURU. *Viver Bahia*, Salvador, v.4, n.41, p.10-12, jul./set. 1977.

050 - CARVALHO-NETO, Paulo de. *Folclore sergipano: sistemática sintética e antologia*. Porto: Junta Distrital. Museu de Etnografia e História, [s. d.] 128p.

No capítulo 17, traz informações sobre a cozinha sergipana. (FJN)

051 - CASEDEI, Thalita de Oliveira. Doces fluminenses. *Boletim da Comissão Fluminense de Folclore*, Niterói (RJ), v. 5, n.7, p.4-6, ago. 1973.

052 - CASTILLO, Carlos. *Fogão campeiro: receitas gaúchas*. 2.ed. Porto Alegre: Martins Livreiro-Editor, 1984. 91p.

053 - CASTRO, Josué de. A influência negra na alimentação do Brasil. *O Jornal*, Rio de Janeiro, 26 ago. 1951.

054 - CELIDÔNIO, José Hugo. Um namorado feito à moda brasileira. *Jornal do Commercio*, Recife, 1º fev. 1998. Família, p.8, il.

055 - CHIMARRÃO: teoria e prática de uma vivência gaúcha. *Correio do Povo*, Brasília, 21 jan. 1979.

056 - CHRISTO, Maria Stella Libânio. *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais*. São Paulo: Círculo do Livro, [1990]. 252p. il. Inclui bibliografia.

2.ed. Petrópolis(RJ): Vozes, 1991. 276p. il.

057 - COMAS, Aninha; MACHADO, José Antônio Pinheiro. *Gastronomia separatista: receitas e dicas da culinária gaúcha para profissionais, amadores e enganadores*. São Paulo: L&PM, 1993. 124p. il.

058 - AS COMIDAS na sociologia regional. *Presença*, Recife, n.2, p.2; 3, set. 1948.

059 - CONCURSO de licores. *Revista do Museu do Açúcar*, Recife, v.1, n.6, p.99-100, 1971. il.

Sobre a realização do I Concurso de Licores Regionais, realizado pelo Museu do Açúcar e a EMPETUR. (FJN)

060 - CONCURSO de licores regionais e doçaria no Museu do Açúcar. *Revista do Museu do Açúcar*, Recife, v.1, n.8, p.64, 1973. il.

Sobre o III Concurso de Licores Regionais e o II de Doçaria, realizados pelo Museu do Açúcar e EMPETUR. (FJN)

061 - CONSENTINO, Maria de Lourdes Amorim. Frutas e doces dos nossos quintais. *Boletim da Comissão Paranaense de Folclore*, Curitiba, a . 4, n.. 4, p.21-27, ago. 1980.

Relaciona de A a Z, frutas existentes nos quintais do Paraná e como se pode utilizá-las em sucos, geléias, licores e doces. (FJN)

062 - COQUEIRO, Antonieta Nazaré de Lima. *Folclore brasileiro: Lins*. São Paulo: Distribuidora de Livros Morse, 1973. 274p.

No capítulo 3- *Cultura material*, traz receitas da culinária (p205-209) e de bebidas (p.211-212) típicas de Lins, São Paulo. (FJN)

063 - COSTA, Dante. *Contribuição ao estudo do caju e doces de caju*. Rio de Janeiro: SAPS, 1960.

064 - _____. *O sensualismo alimentar em Portugal e no Brasil*. Rio de Janeiro: MEC. Serviço de Documentação, 1952. 41p. il.

065 - COSTA, Paloma ; AMADO, Jorge. *A comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor*. São Paulo: Maltese, 1995. 134p. Inclui índice.

066 - COUTINHO, Rui. *Valor social da alimentação*. 2.ed. Rio de Janeiro: Agir, 1947. 248p. il.

067 - COZINHA baiana. *Tribuna da Imprensa*, [Rio de Janeiro], 19 fev. 1957.

068 - A COZINHA brasileira: cozinha experimental de Cláudia. Texto Luiz Lobo e Carlos Alberto Fernandes. Consultor Odylo Costa Filho. São Paulo: Círculo do Livro, 1976. 190p. il.

069 - COZINHA brasileira: Região Sul. [São Paulo]: SESC. Conselho Regional de São Paulo, [1986?]. 15p. Inclui bibliografia.

070 - COZINHA mineira. Belo Horizonte: SESC, [19-]. 19p.

Título da capa: "Festival de cultura e tradições mineiras: cozinha mineira".

071 - A COZINHA na historia [sic] da Casa Mineira: (exercício). Belo Horizonte: Museu Mineiro,, 1987. [24p.] il. Bibliografia: [p.20-21].

072 - CUATÁ, o apreciado prato dos Yanoama. *Revista de Atualidade Indígena*, Brasília, a. 3, n.13, p.61-64, nov./dez. 1978. il.

Sobra as diversas fases de preparação da carne do macaco cuatá, um apreciado prato da culinária dos índios Yanoama, de Roraima. (FJN)

073 - A CULINÁRIA no litoral fluminense. Rio de Janeiro: Instituto Estadual do Patrimônio Cultural. Divisão de Folclore, 1978. 36p. Inclui bibliografia.

074 - DAMANTE, Hélio. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: São Paulo*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Instituto Nacional do Folclore, 1980. p.43-46.

Sobre a cozinha tradicional paulista, o rito das refeições, doces e pamonhas. (FJN)

- 075 - DANTAS, Orlando Vieira. *A vida patriarcal de Sergipe*. Rio de Janeiro, 1980. 190p.
- 076 - UMA DAS requintadas culinárias do mundo é certamente a baiana. *Jornal da Bahia/Shell*, Salvador, 21 abr. 1978. p. 5. (FJN)
- 077 - DE bater continência. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a .2, n.14, p.116-117, nov. 1986. il.
- Receita da peixada azul-marinho, recomendada pelo Capitão-de-fragata reformado, Paulo Schmidt, que a herdou da cozinha típica caiçara, do litoral norte de São Paulo.
- 078 - DEBRET, Jean-Baptiste. O jantar no Brasil. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antropologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.143-146.
- Reproduzido de *Viagem pitoresca e histórica do Brasil [1816-1831]*, v.1, com tradução e notas de Sérgio Milliet (São Paulo: Martins, 1940). (FJN)
- 079 - DELÍCIAS do Paraíba. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a.4, n.42, p.78-79, abr. 1989.
- A cozinha histórica do Vale do Paraíba, preservada pela mineira Fanny Perrenoud Ferreira Pinto.
- 080 - DESAFIO paranaense. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 2, n.17, p. 78-79, fev. 1987. il.
- Receita do barreado, prato típico do Paraná.
- 081 - DIAS, Constança Marcondes de Mello. *O cardápio nacional: com noções de alimentação dietética* org. pelo Dr. Celestino Bourroul. 14.ed. São Paulo: Melhoramentos, 1968. 354p. il.
- 082 - DIAS, Erasmo. A última doceira. *Jornal Pequeno*, São Luís, 14 ago. 1972.
- Evocação de uma das últimas doceiras de tabuleiro tradicionais de São Luís, Maranhão.
- 083 - DIAS, Marli. *Pratos típicos: cozinha nordestina*. São Paulo: SENAC, 1992. 96p. il.
- 084 - DIÉGUES JUNIOR, Manuel. Cozinha e alimentação. In: _____. *A África na vida e na cultura do Brasil*. Rio de Janeiro: Schulze, 1977. p. 47-54. (FJN)
- 085 - DO tempo da Maroquinha. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 2, n.24, p.106-107, set. 1987. il.
- Receitas da extensionista rural da EMATER-RN, Maria Marluce Gomes, de Currais Novos, Rio Grande do Norte. Traz receita de carne-de-sol com macaxeira e arroz-doce com rapadura.
- 086 - UM DOCE de coco que não enjoa. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a.1, n.5, p.70, fev. 1986. il.

Receita de doce de coco verde, proveniente de uma vila de pescadores no litoral do Ceará.

087 - A DOCE tradição das festas juninas. *Diario de Pernambuco*, Recife, 6 jun. 1983.

Receitas de bolos e doces da culinária junina, como bolo casamenteiro, bolo dos três Santos, de Santo Antônio, de São Pedro, buscapé, bombocado de Santo Antônio e Mãe Benta deliciosa. (FJN)

088 - DONA LIA [pseud. de Cléia Krue]. *104 deliciosas receitas para banana*. São Paulo: Melhoramentos, 1955. 107p.

089 - DOS comes e bebes do Espírito Santo: a culinária capixaba no Hotel Ilha do Boi. Textos de Renato José Costa Pacheco e Luiz Guilherme Santos neves. Fotos de Humberto Medeiros. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 1996. 124p. il.

Coletânea de receitas testadas e adaptadas pela equipe de instrutores e alunos do Curso de Cozinheiro do Hotel Ilha do Boi: torta e moqueca capixabas, camarão Espírito Santo, galinha de mulher parida, caranguejada, frigideira de caranguejo, moqueca de garoupa salgada com abóbora.

090 - DUARTE, Esutáquio. Sugestões do livro Açúcar. *Diario de Pernambuco*, Recife, 7 maio 1939.

Sobre o surgimento de um novo interesse pela culinária e valor dos alimentos, considerando oportuna a publicação do livro *Açúcar*, de Gilberto Freyre. (FJN)

091 - DUARTE, Renato. *Picos: os verdes anos cinqüenta*. 2.ed. rev. ampl. Recife: Gráf. Ed. Nordeste, 1995. 218 p. il. Inclui bibliografia.

No capítulo 3- *O dia-a-dia*, trata da alimentação dos picoenses (p.49-51).

092 - É da terra, é natural. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 2, n.16, p. 80-81, jan. 1987. il.

Receitas de sucos de frutas da Tia Carminha, do Recife: pitanga, carambola, mangaba, tamarindo e caju.

093 - ESCALANTE, Eduardo A. Culinária também. In: _____. *A festa de Santa Cruz da Aldeia de Carapicuíba no Estado de São Paulo*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Instituto Nacional do Folclore; São Paulo: Secretaria de Estado da Cultura, 1981. p. 122-124.

Prêmio Silvio Romero 1974.

Traz informações sobre o quentão, gemada, canja, sequilho, doce de abóbora, pastel de farinha de milho e pau-a-pique(bebida).

094 - ÊTA, Minas Gerais!: transformar o povilho em pedaços da alma mineira é uma arte que atravessa as gerações e não envelhece. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 8, n. 88, p. 67-69, fev. 1993. il.

095 - AS FADAS do dendê. *Tribuna*. São Paulo, 6 jul. 1958.

- 096 - FARELLI, Maria Helena; SILVA, Nilza Paes da. *Comidas de santo: obrigações e oferendas aos orixás*. 7. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1994. 76p. il.
- 097 - A FEIJOADA sem feijão. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a.1, n.9, p.82-83, jun. 1986. il.
- Maniçoba e doces do Pará. Receitas de Dona Ana Maria Martins.
- 098 - FENZI, Jewell (comp.). *This is the way we cook!: recipes from Brazil's Northeast in English and Portuguese*. Esta é nossa cozinha: receitas do Nordeste em português e inglês. Translated by Gilda Radler de Aquino. Rio de Janeiro: Jewell Press, 1981. 136p. il. Inclui bibliografia e índice.
- Traz receitas de tira gosto, sopas, peixe, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas e drinques, da Bahia ao Maranhão. Segundo seu compilador "foi escrito para os nordestinos temporários, como eu, que vieram só passar algum tempo neste pedaço colorido e animado desta terra imensa". (FJN)
- 099 - FESTEJANDO São João. *Diario de Pernambuco*, Recife, 16 jun. 1983.
- Receitas de batata-doce caramelada, pamonha assada, pipoca caramelada, bolo de Santo Antônio, bolo de mandioca, cuca de São João(bolo). (FJN)
- 100 - FIGUEIREDO, Guilherme. *Comidas, meu santo!* Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, [1964]. 182p. il.
- Trata da culinária carioca com humor e em tom de fantasia, realizando um apanhado da cozinha habitual e eventual do Rio de Janeiro, com transcrição de receitas, além de gírias e canções populares sobre o tema.
- 101 - FIGUEIREDO FILHO, José de. A rapadura na alimentação sertaneja. In: _____. *Engenhos de rapadura do Cariri*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1958. Cap. 7, p.55-57. (FJN)
- 102 - FLORENCANO, Paulo Camilher; ABREU, Maria Morgado de. *Culinária tradicional do Vale do Paraíba*. Caçapava (SP): Fundação Nacional do Tropeirismo; São Paulo: Centro Educacional Objetivo, 1992. 372p. il.
- 103 - FRADE, Cáscia. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1979. p.67.
- Alimentos fundamentados na mandioca (aipim ou macaxeira), na banana, outros pratos, doces, geléias e doces em calda, bebidas, culinária cíclica e tabus alimentares.
- 104 - FRAGA, Cristiano. Torta da Semana Santa. *Folclore*, Vitória, v.3, n.16-17, p.11, jan./abr. 1952.
- Sobre a torta capixaba, prato tradicional da Semana Santa.
- 105 - FREYRE, Fernando. A culinária no Manifesto Regionalista. In: ENCONTRO CULTURAL DE LARANJEIRAS-20 ANOS, 1994, [Laranjeiras,SE]. [Anais]. Aracaju: Fundação estadual de Cultura, 1994. p.57-61. (FJN)

- 106 - FREYRE, Gilberto. A propósito da campanha do Sr. Hardmann. *Diario de Pernambuco*, Recife, 12 abr. 1925.
- Apoia a campanha de Samuel Hardmann, em prol da intensificação da cultura de cereais em Pernambuco. Lamenta o pernambucano ter passado de produtor a consumidor e mostra a importância da culinária colonial de Pernambuco. (FJN)
- 107 - _____. A propósito de doces regionais brasileiros. *Jornal do Commercio*, Recife, 8 out. 1978.
- Aborda o tema da transição do doce feito em casa para o industrializado, que "continua a ser regional e tradicional, em vez do imitado estrangeiro", fazendo uma comparação com o desenvolvimento dessa indústria na Espanha. (FJN)
- 108 - _____. A propósito de manê. *O Cruzeiro*, Rio de Janeiro, 18 mar. 1950. Pessoas, coisas e animais. (FJN)
- 109 - _____. *Açúcar: em torno da etnografia da historia e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil*. 3.ed. rev. e aum. Recife: FUNDAJ .Ed. Massangana, 1987. 213p. (Estudos e pesquisas, 49). Bibliografia: p. 203-206.
- A primeira edição é da José Olympio, 1939 e a segunda, do Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969, Coleção Canavieira. Além do prefácio à terceira edição e da introdução do autor, o livro é dividido em três partes: alguns bolos, alguns doces e alguns sorvetes, além dos anexos. Traz na folha-de-rosto a seguinte informação: "com numerosas receitas raras de doces e bolos da região e, para efeito de comparação, algumas de outras áreas brasileiras e outras tantas de Goa(Índia Portuguesa), reunidas e selecionadas pelo autor". Apresenta no final um índice geral das receitas. (FJN)
- 110 - _____. Ainda sobre bolos e doces. *O Cruzeiro*, Rio de Janeiro, v.24, n.17, p.9, fev. 1952.
- 111 - _____. Alimentação e ecologia. *O Cruzeiro*, Rio de Janeiro, 2 mar. 1963. Pessoas, coisas e animais. (FJN)
- 112 - _____. Alimentação, paladar e cultura nacional. *Brasil Açucareiro*, Rio de Janeiro, v.39, n.2, p.13-20, ago. 1971. (FJN)
- 113 - _____. Caruru a pernambucana. *Ele Ela*, Rio de Janeiro, v.8, n.86, p.125-126, jun. 1976.
- 114 - _____. Casa-grande & sabor. *EMBRATUR*, Rio de Janeiro, v.1, n.3, p.22-23, jan./fev. 1975.
- 115 - _____. *Casa-grande & senzala: formação brasileira sob o regimen de economia patriarcal*. Rio de Janeiro: Maia & Schmidt, 1933. 517p. (FJN)
30. ed. Rio de Janeiro: Record, 1995. 569p.
- 116 - _____. Cozinha pernambucana. *Diario de Pernambuco*, Recife, 4 abr. 1937.

Ressalta alguns confrontos entre a culinária baiana e a pernambucana, aquela mais gorda e mais africana, essa mais magra e mais européia. Destaca ainda, a importância do chá, do açúcar, do caju e dos frutos do mar, na mesa senhorial pernambucana, cuja tradição vai desaparecendo em virtude do declínio da economia colonial e pela poluição dos rios. Contém duas ilustrações de caju e camarões feitas pelo pintor Ismailovitch. (FJN)

117 - _____. Des plats typiques du Brésil. *Société*, Paris, v.2, n.6, p.31, nov. 1985.

118 - _____. Em torno de uma sociologia do doce. *Jornal do Commercio*, Recife, 28 fev. 1969.

Sobre a originalidade dos doces brasileiros que foram criados a partir de frutas tropicais do Brasil. Diz que esses doces mereceriam um estudo etnográfico e sociológico. (FJN)

119 - _____. A influência da cozinha africana no Brasil. *Legenda*, São Paulo, v.9, n.52, p.62-67, 1986.

120 - _____. *Manifesto regionalista*. Introdução de Manuel Diégues Junior. 6. Ed. Recife: IJNPS, 1976. 80p. il. (Documentos, 6).

7.ed. rev. e aumentada. Organização e apresentação de Fátima Quintas. Recife: FUNDAJ. Ed. Massangana, 1996. 260p. (FJN)

121 - _____. Mapa culinário do Brasil. *O Cruzeiro*, Rio de Janeiro, 24 nov. 1951. Pessoas, coisas e animais. (FJN)

122 - _____. Masoquismo do paladar. *Diário de Pernambuco*, Recife, 2 mar. 1969.

Questiona a fisiologia do paladar, aborda a criação de doces e suas composições exóticas.

123 - _____. Natal: doces, bolos e buscapés. *Diário de Pernambuco*, Recife, 31 jan. 1954.

Introdução à conferência proferida na Escola Doméstica de Natal, em 20 de agosto de 1954. (FJN)

124 - _____. Uma perspectiva sociológica do que vem sendo a alimentação brasileira com a síntese cultural. *Revista dos Moinhos*, Recife, v.1, n.2, p.21-23, [s.d.].

125 - _____. O pirão, glória do Brasil. In: _____. *Artigos de jornal*. Recife: Mozart, 1934? p.[57]-60. (FJN)

126 - _____. Pratos típicos brasileiros. *EMBRATUR*, Rio de Janeiro, v.1, n.3, p.22-23, jan./fev. 1975.

Também publicado na *Revista do Clube Internacional*, Recife, v.29, n.112, p.11, jul. 1976.

127 - _____. Razões do paladar. *Jornal do Commercio*, Recife, 9 mar. 1969.

Sobre o costume da utilização de utensílios de barro ou de madeira, na preparação de certos alimentos na cozinha brasileira. (FJN)

- 128 - _____. *Região e tradição*. Pref. de José Lins do Rego; ilust. de Cícero Dias. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941. 264p. il. (Documentos brasileiros, 29). (FJN)
- 129 - _____. "74". *Diário de Pernambuco*, Recife, 14 set. 1924.
- Defende a instalação de uma seção de arte culinária e confeitaria pernambucanas, durante a Exposição Geral de Pernambuco. Enumera diversos pratos que nos deixou a glutoneria dos engenhos. (FJN)
- 130 - _____. Tradições da cozinha pernambucana. In: _____. *Artigos de jornal*. Recife: Mozart, 1934? p. [153]-156. (FJN)
- 131 - FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros, 1966. 293p. Inclui bibliografia e índice.
- 132 - UM FRIO na barriga. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a.4, n.38, p.94-95, nov./dez. 1988. il.
- Receitas da cozinha do campo: pasta de tamarindo para refresco, bolo gelado de abacaxi e sorvete de manga.
- 133 - A GALINHA e seu filhinho. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 2, n.21, p.74-75, jun. 1987. il.
- Receitas de frango com quiabo e galinha ao molho pardo.
- 134 - GUERRA, Rosângela. O sabor de Minas. Fotos Célio Apolinário. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 6, n. 77, p.61-63, mar. 1992. il.
- 135 - GUIMARÃES, Reginaldo. A cozinha baiana. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 17 mar. 1957. Suplemento.
- 136 - HERZ, Maria Rosa Lacombe; HERZ, Lucia Lacombe. *Celeiro: culinária*. Rio de Janeiro: Salamandra, c.1994. 231p. il.
- 137 - HOUAISS, Antônio; DRAEGER, Alain. *Magia da cozinha brasileira: para deuses e mortais*. Rio de Janeiro: Primor, 1979. 120p. il. Inclui bibliografia.
- Conteúdo: I - Sul; II - Sudeste; III - Centro-Oeste; IV - Norte-Nordeste; V - Molhos; VI - Farofas; VII - Doçaria; VIII - Bebês.
- 138 - JAPUR, Fuede Jorge (comp.) *Quitutes de Dona Júlia: salgados, doces e sorvetes [receitas experimentadas]*. São Paulo: Gráf. Ed. Prelúdio, [1956]. il.
- 139 - JAPUR, Jamile. *Cozinha tradicional paulista: salgados, doces, bebidas*. Capa e ilustrações de Tereza D'Amico. [São Paulo]: Folc-Promoções [Ind. Gráf. Bentivegna, 1963]. 104p. il.
- 140 - _____. Esboço bibliográfico da cozinha nacional. *Revista Brasileira de Folclore*, Rio de Janeiro, a. 9, n.25, p.247-255, set./dez. 1969.

Estuda a evolução da cozinha brasileira, suas origens e faz uma revisão bibliográfica sobre o assunto, através dos depoimentos de viajantes, cronistas, historiadores e romancistas, desde Hans Staden, no seu livro *Duas viagens ao Brasil, 1547-1555*, até o século XX. (FJN)

- 141 - _____. Virados paulistas. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p. 83-84.

Virados de feijão, à paulista e de frango. (FJN)

- 142 - JORDÃO, Eliete Mortimer; CARVALHO, Márcia Jovina Rosa de. *Receitas de pupunha*. Salvador: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola, 1966. 16p.

Receitas de arroz, bolos, doces, moqueca, mingau, paçoca e sopa da pupunha.

- 143 - JUNQUEIRA, Ligia. *Receitas tradicionais da cozinha baiana*. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1977. 181p. il.

- 144 - _____. *Receitas tradicionais da cozinha brasileira*. Ilustrações de Arnaldo Sinatti. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1976. 366p. il. (Edições de ouro). Inclui índice.

- 145 - _____. *Receitas tradicionais da cozinha mineira: pratos salgados*. Ilustrações de Luis Jardim. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1979. 358p. il.

- 146 - _____.; BEGOSSI, Romana. *Receitas tradicionais da cozinha mineira: doces e bebidas doces*. Ilustrações de Lee. Rio de Janeiro: Tecnoprint, c.1989. 114p. il. Inclui índice.

- 147 - KOSTER, Henry. Refeições no Nordeste. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.165-167.

Reproduzido de *Viagem ao Nordeste do Brasil [1809-1820]*, tradução e notas de Luís da Câmara Cascudo (São Paulo, 1942, Brasiliana, v.221). (FJN)

- 148 - LACERDA, Maria Thereza B. *Cartas da minha cozinha*. Curitiba: [s. n.], 1990. 92p.

- 149 - LACERDA, Regina. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Goiás*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1977. p.47-52.

Tipos de arroz, feijão, carnes, frango, peixes, verduras e legumes, ovos, empada goiana, doces, biscoitos, bolos e bebidas. (FJN)

- 150 - LAGE, Otacílio. *Comida bruta*. Belo Horizonte: [s. n.], 1984. 30p.

- 151 - LAMARTINE, Juvenal. Alimentação. In: *Velhos costumes do meu sertão*. Natal: Fundação José Augusto, 1965. p.33-36. (FJN)

- 152 - LAYTANO, Dante de. A alimentação do gaúcho brasileiro. *Ciência & Trópico*, Recife, v.8, n.2, p.131-159, jul./dez. 1980. (FJN)

153 - _____. *A cozinha gaúcha na história do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1981. 188p.

154 - _____. *Folclore do Rio Grande do Sul: levantamento dos costumes e tradições gaúchas*. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS; Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes. Nova Dimensão, 1987. 350p.

No capítulo 6, trata da cozinha gaúcha (p. 313-315).

155 - LEÃO, Mucio. O Açúcar, de Gilberto Freyre. *Diário de Pernambuco*, Recife, 28 maio, 1939.

Ressalta ser o prefácio escrito por Gilberto Freyre, no seu livro *Açúcar*, uma monografia sobre a culinária brasileira. Nota apenas no livro, a falta de receitas de vinhos e licores de frutas. (FJN)

156 - LEMOS, Thadeu Villar de. Passadio sertanejo - a comida tradicional do sertão. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.252-254.

Reproduzido de *Esboços* (Niterói, RJ, 1968).

157 - LICORES aumentam cada vez mais sua presença na mesa. *Diário de Pernambuco*, Recife, 13 ago. 1983.

Origem, história, segredos, jeito de saborear. Traz uma receita de *frango diferente*, que utiliza o licor. (FJN)

158 - LIMA, Constança Oliva de. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos: contendo as mais modernas e exquisitas receitas, para com perfeição e delicadeza se prepararem diferentes sopas e variadíssimos manjares de carne de vacca, vitella, carneiro, porco e veado; de caris, vatapás, carurus, angus, moquecas e diversos quitutes de gosto exquisito; de aves, peixes, mariscos, legumes, ovos, leite; o modo de fazer doces, precedido ao methodo para trincar e servir bem a mesa/ com uma estampa explicativa e seguida de um diccionario de termos technicos da cozinha por R.G.M.* 7. ed. augm. e melhorada com muitas receitas modernas e o guia do criado de servir ou observações uteis a criados e a donas de casa e noções geraes sobre massas, mólhos, caldos, etc. . Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1877. 441p. il. Inclui índice.

Traz em apêndice: "Novas addições ao cozinheiro imperial: noções geraes, massas, mólhos, caldos, pontos de assucar e diversas explicações".

159 - _____. *Doceira brasileira ou novo guia manual para se fazerem todas as qualidades de doces*. 2.ed. Rio de Janeiro: Eduardo Henrique Laemmert, 1856. 288p.

160 - LIMA, Vera Ramos; RUAS, João Luiz de Lima; SANTOS, Paulo Rodrigues dos. *A culinária no litoral fluminense*. Rio de Janeiro: Secretaria de Estado de Educação e Cultura, 1978.

- 161 - LIMA, Vivaldo da Costa. Alimentação e trópico: uma proposição metodológica. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE TROPICOLOGIA, 1, 1986, Recife. *Ciência para os trópicos: anais*. Recife: FUNDAJ. Ed. Massangana, 1986. p.164-171.
- 162 - LIMA, Zelinda. *Considerações sobre a culinária maranhense*. São Luís: Edições Sioge, 1977. 22p.
- 163 - LINS, Letícia. As doces receitas do Recife. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 2 out. 1980.
- 164 - LIRA, Mariza. Nove sopas. Barreado. A origem da mãe-benta. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p. 80-82. (FJN)
- 165 - LOBO, Helena Gama. *Receitas da Bahia*. São Paulo: Companhia Editora Nacional; [São Paulo Editora, 1959]. 18' p. il.
- 166 - LODY, Raul [Giovani da Motta] Alimentação ritual. *Ciência & Trópico*, Recife, v.5, n.1, p.37-47, jan./jun. 1977. Inclui bibliografia.
- Resultado de pesquisa e observações de campo nas seguintes cidades: Salvador, Rio de Janeiro, Aracaju, Maceió, Recife e São Luís. Traz um glossário no final do trabalho. (FJN)
- 167 - _____. *Axé da boca: temas de antropologia da alimentação*. Rio de Janeiro: ISER, 1992. 37p.
- 168 - _____. Um banquete à beira-mar. *Diário de Pernambuco*, Recife, 6 jan. 1992. (FJN)
- 169 - _____. Cabidela: galinha, sangue e sabor. *Diário de Pernambuco*, Recife, 24 out. 1992. (FJN)
- 170 - _____. *A culinária baiana no Restaurante do SENAC Pelourinho*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1997. 130p. Edição português e inglês / português e francês.
- 171 - _____. *O dendê e a comida afro-brasileira*. Recife: IJNPS. Centro de Estudos Folclóricos, 1977. (Folclore, 43).
- Sobre a marcante presença do azeite de dendê na culinária profana e religiosa afro-brasileira. Analisa alguns alimentos rituais, como o acarajé, caruru, omalá, ipeté, bobó, omolorum, era-peterê e farofas, observando suas funções religiosas no cardápio votivo dos deuses. Trata também da preparação e comércio do azeite de dendê e das Yabás da cozinha.
- 172 - _____. Diga-me o que comes e te direi quem és. *Folha de São Paulo*, 5 fev. 1997.
- 173 - _____. Festas juninas: das sortes, crendices e iguarias. *Desfile*, Rio de Janeiro, n.237, 1989.
- 174 - _____. Um mês com sabor e milho. *Diário de Pernambuco*, Recife, 24 jun. 1992.

175 - _____. *Pimenta-da-costa: da costa da África à costa do Brasil*. Rio de Janeiro: R, Lody, 1990. 4p. Inclui bibliografia.

176 - _____. *Santo também come: estudo sócio-cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros*. Recife: IJNPS; Rio de Janeiro: Artenova, 1979. Inclui bibliografia. (FJN)

177 - _____. *Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1993. 120p. Inclui bibliografia.

178 - LOPES, Raimundo. *Antropogeografia*. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1957. 298p. il.

Traz indicações de comidas e bebidas típicas do Maranhão.

179 - LOSADA, Paula. Bolos e doces do Nordeste. Fotos Alexandre Gondim. *Diário de Pernambuco*, Recife, 14 nov. 1997. Caderno Viver, p.8.

Traz receitas de várias guloseimas típicas da região, como bolo de macaxeira, Sousa Leão, de rolo, pamonhas de milho verde, tapioca molhada, pudim de cará, quindins. (FJN)

180 - LOURENÇO, Margareth. À moda de Goiás. Fotos Milla Petrillo. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 9, n.104, p. 69-71, jun. 1994. il.

"Assim como o vatapá está para os baianos, o churrasco para os gaúchos e o pão de queijo para os mineiros, os goianos reivindicam o consumo de milho verde, tendo como carro-chefe a pamonha, como traço dominante da sua cozinha". Traz receitas de pamonhada, mingau e bolo de milho verde.

181 - LUCCOCK, John. As refeições no Rio de Janeiro, princípio do séc. XIX. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p. 161-164.

Reproduzido de *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, tradução de Milton da Silva Rodrigues (São Paulo: Martins, 1942). (FJN)

182 - MACHADO, Clotilde de Carvalho. *Quindins de Yayá*. Rio de Janeiro; [s. n., s. d.] 294p.

Coletânea de receitas de doces tradicionais brasileiros, da região Norte, de Minas Gerais, São Paulo e do Rio de Janeiro. (FJN)

183 - MACHADO FILHO, Aires da Mata. Recordações culinárias. *Brasil Açucareiro*, Rio de Janeiro, v.72, n.5, p.16-18, nov. 1968.

Recordações do autor sobre a culinária de Diamantina, Minas Gerais. (FJN)

184 - MAGALHÃES, Henriqueta. *A cozinha estrangeira na terra do caju*. Prefácio de Gilberto Freyre. Recife: Cometa Produções e Comunicação Cultural, 1989. 93p. il.

Inclui receita do bolo Serijy a Gilberto Freyre (p.79). (FJN)

- 185 - MAIA, Lígia de Souza Leão. *Receitas selecionadas*. Prefácio José Paulo Cavalcanti Filho. Recife: [Edição da Autora], 1996. 163 f.
- 186 - MAIA, Tom; MAIA, Thereza Regina de. *O folclore das tropas, tropeiros e cargueiros no vale do Paraíba*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Instituto Nacional do Folclore; São Paulo: Secretaria de Estado de Cultura; Universidade de Taubaté, 1981. 125p. il. Bibliografia: p.123-125.
- Prêmio Silvio Romero 1980. Nas páginas 73 a 77, traz informações sobre a comida tropeira. (FJN)
- 187 - MARANHÃO, Liêdo. *Cozinha de pobre*. Recife: Bagaço, 1992.
- Livro de receitas fornecidas por cozinheiras, serventes, enfermeiras, vendedores, camelôs e outras pessoas. Segundo o autor, boa parte das dicas foi retirada de conversas em botecos, hospitais, na rua e outra parte, veio de pequenos almanaques e manuais distribuídos como publicidade por indústrias de gêneros alimentícios lá pelos idos de 1940.
- 188 - MARCGRAVE, Jorge. Cardápio do indígena nordestino. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.241-243.
- Reproduzido de *História natural do Brasil*, tradução de Mons. José Procópio de Magalhães (São Paulo, 1942). (FJN)
- 189 - MARQUES, Núbia N. Cultura da mandioca. *Revista Sergipana de Folclore*, Aracaju, a. 2, n. 3, p.9-43, out. 1979. il.
- Trata da cultura da mandioca (plantio e colheita), da culinária e da farinha. Traz várias ilustrações sobre a produção da farinha. (FJN)
- 190 - MARTINS, Saul. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Minas Gerais*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Instituto Nacional do Folclore; Belo Horizonte: UFMG, 1982. p.53-55.
- Sincretismo da culinária, principais pratos, sobremesas, massas para café (como beiju, brevidade, cuscuz), bebidas espirituosas e refrescantes. Também publicado em *Folclore em Minas Gerais*. 2.ed. rev. e ampliada. Belo Horizonte: UFMG, 1991. p.37-75. (FJN)
- 191 - MATTA, Roberto da. Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil. *América Indígena*, México, v.48, n.3, p.619-634, jul./sep. 1988.
- 192 - MATTOS, Neusa de. *A cozinha gaúcha*. São Paulo: Melhoramentos, 1997. 96p. il.
- 193 - MAUÉS, Maria Angélica Motta; MAUÉS, Raymundo Heraldo. *O folclore da alimentação: tabus alimentares da Amazônia: um estudo de caso numa população de pescadores do litoral paraense*. Belém: Falangola, 1980. 109p. Inclui bibliografia.

Traz em apêndice "O preparo dos alimentos" (p.91-106), com informações sobre o preparo de peixe, dos mariscos, de alimentos de origem vegetal, alimentos rituais. (FJN)

194 - MAURICIO, George (Ode Kileny); OXALÁ, Vera de (Oliassasse). *Como fazer você mesmo seu ebo*. Rio de Janeiro: Pallas, 1993. 93p. il. Inclui índice.

195 - MAZZEI, Celia. *A cozinha caipira de Celia & Celma*. Ilustrações Ana Luisa Signon. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1994. 114p. il.

196 - MELATI, Delvair Montagner. A cozinha Marúbo: a arte de comer e de beber. *Revista do Museu Paulista - Nova Série*, São Paulo, n.32, p. 29-71, 1987. Il. Inclui bibliografia.

A culinária dos índios Marúbo, seus apetrechos de cozinha e mesa, pratos e receitas. Trata também das modalidades de consumir socialmente os alimentos, mecanismos de controle e distribuição dos alimentos, o emprego da magia e a socialização do alimento através do mito. (FJN)

197 - _____. Receitas da culinária Marúbo. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi; Série Antropologia*, Belém, v.5, n. 1, p.3-48, jun. 1989.

Receituário da cozinha Murúbo, apresentado segundo suas técnicas, e de acordo com as categorias dos pratos e das bebidas, explicadas pelos próprios indígenas. (FJN)

198 - MELO, Antônio da Silva. *Alimentação no Brasil*. 2.ed. aum. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961. 336p. (Documentos brasileiros, 109). (FJN)

199 - MELLO, Frederico Pernambucano de. *Que foi a guerra total de Canudos*. Recife; Zürich: Stahl, 1997. p..94.

Traz informações sobre a alimentação no arraial de Belo Monte de Canudos. (FJN)

200 - MELO, Veríssimo de. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Rio Grande do Norte*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Instituto Nacional do Folclore, 1977. p.47-51.

Comidas natalenses tradicionais, doces e sobremesas, preparação de alimentos, tabus alimentares. (FJN)

201 - MENDONÇA, Rubens de. Cozinha e nomenclatura da cachaça. In: _____. *Roteiro histórico e sentimental da Vila Real do Bom Jesus de Cuiabá*. 3.ed. Cuiabá: Edições Igrejinha, 1975. Cap. 12, p.131-134.

202 - MENEZES, Bruno de. Cozinha do extremo Norte - Pará - Amazonas. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p. 45-70.

Pratos de carnes de caça, pesca, animais da selva, peixes de água salgada, de água doce, mariscos e moluscos, pratos tradicionais do norte da Amazônia, bebidas típicas, molhos para peixes, caldos de peixes e de carne, farinhas e mingaus diversos, de cereais, frutas e subprodutos da mandioca. (FJN)

203 - MONTEIRO, Antônio. A feijoada de Ogun-já. *A Tarde*, Salvador, 1 mar. 1956. Caderno 2, p.1; 9.

204 - MONTEIRO, Cristina L. B.; RISPOLI, Julio Cesar S.; FUGMANN, Erka Aline. Alimentos preparados com soja, receituário prático. *Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos*, Curitiba, v.1, n.1, p. 32-63, jul./dez. 1983.

Traz no final do trabalho várias receitas de pudim, arroz doce, licor, paçoca, sopas, farofas, cocada de soja.

205 - MONTEIRO, Lourdinha Bastos. *Receitas culinárias*. 2.ed. Recife: Tipografia ESUDA, 1975. 276p.

Coletânea de receitas segundo a autora, "sobre quase todo o campo da culinária" escolhidas e executadas por ela em várias oportunidades, inclusive nos cursos que ministrou. (FJN)

206 - MONTEIRO, Mário Ypiranga. Alimentos preparados à base de mandioca. *Revista Brasileira de Folclore*, Rio de Janeiro, a. 3, n.5, p. 37-82, jan./abr. 1963. il. Inclui bibliografia.

Prêmio Silvio Romero 1962.

Perspectiva histórica e influência mítica da mandioca na alimentação, sua importância dietética, alimentos dela derivados e a ela associados, alimentos de inspiração alienígena ou mestiça com base da mandioca. Traz no final do trabalho um pequeno glossário. (FJN)

207 - _____. *Comidas e bebidas regionais*. [Manaus: U. Calderaro, s.d.] 15p. (Série turismo, 3).

208 - MORO, Amália Mascarello. *300 receitas de dona Mimi*. Ilustrações de Regina Silveira. Porto Alegre: Globo, 1970. 257p. il.

209 - _____. *Novas receitas de dona Mimi*. Porto Alegre: Globo, [1966]. 169p. il. (Coleção catavento, 103).

210 - MOSES, Thomas. O bicho-do-coco. *O Imparcial*, São Luís, 13 jan. 1952.

Faz referências ao preparo pelos caboclos maranhenses do *gongo* ou bicho-do-coco babaçu (*nucleus bruceorum*), frito e comido com farinha d'água.

211 - MOTA, Mauro. O caju. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.180-181.

Ensaio especialmente escrito para a *Antologia da alimentação no Brasil*. (FJN)

212 - _____. A castanha. In: _____. *O cajueiro nordestino: contribuição ao seu estudo biogeográfico*. Recife: Imprensa Oficial, 1954. p. 89-103. (FJN)

213 - _____. Cozinha nordestina: o bolo, o doce e a mulata alcoviteira. *Cultura*, Brasília, v.8, n.30, p.112-117, jul./dez. 1978.

Análise da evolução da cozinha brasileira, do ponto de vista histórico e cultural, desde o aspecto físico até o sabor dos pratos regionais. (FJN)

- 214 - _____. Culinária, doçaria e trópico. In: SEMINÁRIO DE TROPICOLOGIA, 1966, Recife. [*Anais*] *Trópico & colonização, nutrição, homem, religião, desenvolvimento, educação e cultura, trabalho e lazer, culinária, população*. Coordenação de Gilberto Freyre, Roberto Galvão e Isabel Montezuma. Recife: UFPE, 1969. v.2, p.587-640. (FJN)
- 215 - _____. Doçaria em Pernambuco. *Revista ACF*, Recife, a 1, n.1, p. 8-9, dez. 1967. (FJN)
- 216 - NABUCO, Carolina. *Meu livro de cozinha*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1977.
- 217 - NEVES, Guilherme Santos. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Espírito Santo*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1978. p.45-46.
- Traz receitas de torta capixaba, do muxá (mungunzá, curau) e do caju-amigo, um aperitivo. (FJN)
- 218 - NEVES, Neila Mara de Araújo. *Preparo de alimentos: nutritivos e saborosos*. Pelotas (RS): [s. n.], 1978. 232p. il. Inclui bibliografia.
- 219 - NICÉAS, Alcides. *Feijão tropeiro*. Recife: IJNPS. Centro de Estudos Folclóricos, 1979. (Folclore, 76). (FJN)
- 220 - NO molho do Maranhão. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a 6, n.63, p. 66-67, jan. 1991. il.
- Receitas de galinha ao molho pardo e arroz com camarão, da maranhense Damaris de Oliveira Lucena, que viveu quando jovem, numa tribo indígena, no Amazonas, onde aprendeu a cozinhar qualquer caça, de porco selvagem a jacaré.
- 221 - A NOVA mesa: cozinha brasileira e internacional. Curitiba: Bolsa Nacional do Livro, 1994. 105p. il.
- Receitas de coquetéis, entradas e acompanhamentos, pratos principais e sobremesas.
- 222 - NUCCI FILHO, Celso. No Bar das Ostras, as delícias de Alagoas. *Tudo Azul* [VASP], São Paulo, a. 1, n. 7, fev. 1980.
- 223 - OLIVEIRA, José Manuel Cardoso de. Um jantar baiano em 1889. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.152-160. (FJN)
- 224 - OLIVEIRA, Noé Mendes de. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Piauí*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1977. p.37-39.
- Comidas tradicionais, bolos, doces e bebidas. (FJN)
- 225 - OLIVEIRA NETO, Francisco Gomes de. *Os sete dias da cozinha bahiana*. Salvador: [s. n.], 1956. 3p.

226 - ORICO, Osvaldo. *Cozinha amazônica, uma autobiografia do paladar*. [Belém]: Universidade federal do Pará, 1972. 193p. il. (Coleção amazônica. Série Ferreira Penna)

Culinária e cultura, quitutes e docerias, molhos, picantes e pimentas, a herança da cozinha indígena, sobremesas e frutas tropicais, a Zona Franca e a culinária amazonense. Traz também informações sobre a cozinha maranhense (p. 155-166), considerada pelo autor como "uma cozinha à parte", a pesca do pirarucu e verbetes sobre a alimentação de origem indígena na Amazônia brasileira (p. 93-108) (FJN)

227 - ORTÊNCIO, Bariani [Valdomiro]. *A cozinha goiana*. Rio de Janeiro: Brasilart, 1967.

2.ed. Goiânia: Oriente, 1980.

Também publicado no *Boletim da Comissão Goiana de Folclore*, Goiânia, v.1, n.1, p.32-36, dez. 1977.

228 - PARA o fim de semana: costela de boi e de porco são a base da vaca atolada e do burerê, dois pratos bem brasileiros. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a 8, n. 85, p. 67-69, nov. 1992. il.

229 - PARAHYM, Orlando da Cunha. *Antropologia e alimentação*. Recife: Secretaria de Estado de Educação e Cultura, 1970. 137p. il. Bibliografia: p.127-137.

Os tempos pré-históricos, a alimentação do índio brasileiro e as influências africanas. (FJN)

230 - PELLEGRINI FILHO, Américo. *Folclore paulista: documentário & calendário*. 2. ed. rev. e ampliada. São Paulo: Cortez: secretaria de Estado de Cultura, 1985. 240p. il. Inclui índice.

Traz informações sobre a culinária na festa de São sebastião (p. 74-79) e na festa do Patrocínio (p. 197-199). (FJN)

231 - PELLERES, Divina Maria de Oliveira. *Antiga e moderna culinária goiana: estudo-receituário*. Brasília: Ebrasa, 1968. 251p. il.

232 - PERDIGÃO, Domingos. *O que se deve comer: adaptação ao sistema de alimentação vegetariana para uso dos brasileiros*. [São Luís]: J. Pires, 1918. 153p.

Receitas de pratos e doces típicos do Maranhão, assim como licores, cambicas (refresco de murici) e vinhos.

233 - PEREIRA, Manuel Nunes. *Panorama da alimentação indígena: comidas, bebidas & tóxicos na Amazônia brasileira*. Rio de Janeiro: Liv. São José, 1974. 412p. il. Bibliografia: p. 388-406.

234 - PEREIRA, Nereu do Vale. Mandioca e tradição. *Boletim da Comissão Catarinense de Folclore*, Florianópolis, a. 29, n. 43-44, p. 9-22, dez. 1992. Il.

A origem, o que se faz com a mandioca e algumas considerações sobre a sua utilização em Santa Catarina, com receitas tradicionais. (FJN)

- 235 - PIERSON, Donald. *O homem no Vale do São Francisco*. Rio de Janeiro: SUVALE, 1972. v.2, cap. 3, p.71-93.

Alimentação e hábitos alimentares: alimentos mais utilizados, seu preparo, bebidas, refeições e cardápios. (FJN)

- 236 - PINHEIRO, Ana Maria et al. *As mais deliciosas, requintadas e equilibradas receitas da culinária natural brasileira: 100 receitas especiais dos 10 melhores cozinheiros e cozinheiras naturalistas e macrobióticos do Brasil*. 4.ed. São Paulo: Ground, 1987. 88p. il.

- 237 - POR mãos de artistas. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 9, n.99, p.57-59, jan. 1994. il.

Receitas caseiras de picadinho de carne bovina e brachola.

- 238 - PORDEUS, Hugo. O sabor dos crustáceos: caranguejo, guaiamum. *Diário de Pernambuco*, Recife, 19 dez. 1997. il. Suplemento Fim de Semana, p. 2-3.

Na capa do suplemento a chamada, *A culinária que vem do mangue*. (FJN)

- 239 - PORTO, Adélia. Inverno quente: preparado com dobradinha e feijão branco, o mocotó típico do Rio Grande do Sul aquece o estômago e a alma. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 11, n. 129, p.59-60, jul. 1996. il.

- 240 - _____. Querência sulista: o charque, levado para o Rio Grande do Sul por um cearense, virou sinônimo da culinária gaúcha. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 8, n. 93, p.71-73, jul. 1993. il.

- 241 - PRADO, Irene Silva; SOUZA, Ana Monteiro de. *O abacaxi na alimentação*. 2.ed. ampliada. Campo Grande (MS): EMPAER, 1986. 37p.

Histórico, uso medicinal, aproveitamento na alimentação e várias receitas de doces, bolos, geléias, refrescos, sorvetes e até xarope de abacaxi.

- 242 - QUANDO o caju é doce. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 3, n.29, p.78-79, fev. 1988. il.

Receitas de doce de caju mexido, caju-ameixa e caju em calda.

- 243 - QUARESMA, Ana. *O cozinheiro e doceiro popular: manual completíssimo da arte de cozinhar e fazer doces*. 17. Ed. Rio de Janeiro: Spiker [Borsoi, 1965]. 275p. il.

- 244 - QUERINO, Manuel. A arte culinária na Bahia. In: _____. *Costumes africanos no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938. p.165-225.

Dos alimentos puramente africanos, de algumas noções do sistema alimentar na Bahia, do preparo de licores, a culinária brasileira - a apoteose em Paris do vatapá e da frigideira de siri.

Também publicado com prefácio de Bernardino de Souza, pela Progresso, Salvador, em 1957. (FJN)

- 245 - _____. *Costumes africanos no Brasil*. Prefácio, notas e organização de Raul Lody; apresentação Thales de Azevedo. 2.ed. ampliada e comentada. Recife: FUNDAJ. Ed. Massangana, 1988. 251p. (Série abolição, 20). (FJN)
- 246 - RAMOS, Arthur. Notas sobre a culinária negro-brasileira. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.85-88.
- 247 - RAMOS, Edvaldo. Festa do inhame nos terreiros. *Jornal do Commercio*, Recife, 11 set. 1980. (FJN)
- 248 - RECEITAS: a cozinha do campo, os pratos caseiros de todas as regiões. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 4, n.46, p.114-115, ago. 1989. il.
- Traz receitas de frango na cerveja e cuscuz de abóbora.
- 249 - RECEITAS: entre amigos. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, n.82, p.67-69, ago. 1992. il.
- Sobre o preparo da tradicional feijoada brasileira.
- 250 - RECEITAS para São João. 4.ed. Salvador: SESI-FIEB. Centro Artesanal, [s. d.] 35p. Inclui índice. (FJN)
- 251 - REGO, Antônio José de Souza. *Diccionario do doceiro brasileiro*. 3.ed. muito melhorada. Rio de Janeiro: J.G. de Azevedo, 1892. 612p.
- "Contendo milhares de receitas pela maior parte novas, de doces de todas as qualidades, obra da maior utilidade até hoje conhecida e dedicada especialmente as mães de famílias". (FJN)
- 252 - RIBEIRO, Helena. Para as "Irmãs Morais" licor é tradição do clã. *Diario de Pernambuco*, Recife, 22 ago. 1976.
- Sobre a fabricação caseira de licores de frutas, das irmãs Ester e Madalena Morais, residentes no Recife. (FJN)
- 253 - RIBEIRO, Iaiá [pseud. de Célia Ribeiro]. *Receitas de Yayá Ribeiro*. Porto Alegre: Globo, [1966]. 237p. il.
- 254 - RIBEIRO, Joaquim. A alimentação popular. In: _____. *Folclore do açúcar*. Ilustração da capa de Luís Jardim. Rio de Janeiro: FUNARTE. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1977. 227p. il. Bibliografia: p. 221-227.
- 255 - RIBEIRO, Maria de Lourdes Borges. *Inquérito sobre práticas e superstições agrícolas*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1971. 147p.
- Pesquisa de campo elaborada pela Universidade de Viçosa, Minas Gerais. Traz informações sobre a culinária mineira.

- 256 - ROCHA, José Maria Tenório. *Alimentação tradicional em Alagoas*. [s.l.]: Sregasa, [s.d.] 12p.

Relação dos alimentos comuns no Estado de Alagoas, que também são consumidos em quase todo o Nordeste do Brasil, enquadrando-os no período em que são encontrados: Natal, Carnaval, Semana Santa, São João. Traz informações sobre doces, sobremesas, a alimentação tradicional dos índios de Alagoas e comida de santo. (FJN)

- 257 - _____. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Alagoas*. Rio de Janeiro: FUNARTE, Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1977. p.51-53.

Traz uma relação de alimentos típicos de Alagoas, doces e iguarias feitas de mandioca, encontradas na culinária tradicional das feiras livres. (FJN)

- 258 - RODERJAN, Roselys Vellozo. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Paraná*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Instituto Nacional do Folclore, 1981. p.53-58.

A cozinha do litoral e dos planaltos, bebidas, doçaria, barreado, fritada de ovos, feijão tropeiro, arroz de carreteiro, manjar branco, amor-em-pedaços, ambrosia, gengibirra e quentão de vinho. (FJN)

- 259 - ROSSATO, José Carlos. Civilização da mandioca: o papel do brasileiro. *Folclore*, Guarujá (SP), n.15, p.23-26, 1990.

A origem e utilidade da mandioca e sua presença no folclore brasileiro. Traz receitas feitas com mandioca nos municípios paulistas de Olímpia e Votuporanga, como biscoitos de povilho, pudim, pastéis, bolo, empada, sopa. (FJN)

- 260 - _____. Licor, bebida folclórica. *Boletim da Comissão Catarinense de Folclore*, Florianópolis, a. 29, n.43-44, p.62-70, dez. 1992.

O licor, sua chegada ao Brasil e algumas receitas pesquisadas no noroeste paulista, na área polarizada por Votuporanga. (FJN)

- 261 - SAINT-HILAIRE, Augusto de. O passadio em Minas Gerais (1817). In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.168-169.

Reproduzido de *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais [1816-1822]*, tradução e notas de Clado Ribeiro de Lessa (São Paulo, 1938, Brasileira, v.126) (FJN)

- 262 - SALES, Miranice Gonzaga; GARRUTI, Deborah dos Santos. *Delícia do caju*. Fortaleza: EMBRAPA-CNPAT; Brasília: EMBRAPA-SPI, 1994. 348p.

- 263 - SALLES, Vicente. Alguns aspectos do folclore da alimentação. *Cultura*, Brasília, a. 3, n.11, p.91-103, out./dez. 1973.

Panorama geral do folclore na alimentação brasileira, inclusive com uma revisão bibliográfica. Aborda os seguintes aspectos: alimentos exóticos ou pouco comuns, calendário culinário, Mãe-Benta, a quituteira, mercadores ambulantes e seus pregões, tabus alimentares, cana-de-açúcar, "pães-por-Deus", o pão, a mandioca, a culinária nortista, baiana e outras cozinhas. (FJN)

- 264 - SALGUEIRO, Elisabeth. A arte de fazer canjica e outras coisas. *Jornal do Commercio*, Recife, 26 jun. 1968.
- Segredos e dicas para fazer canjica e pamonha. (FJN)
- 265 - SAMPAIO, Alberto José de. *A alimentação sertaneja e do interior da Amazônia: onomástica da alimentação rural*. São Paulo: Companhia Editoras Nacional, 1944. 341p. (Brasiliana, v.238).
- 266 - SANTOS, Orlando José dos. *O ebó no culto dos Orixás*. Rio de Janeiro: Pallas, 1993. 127p. il.
- 267 - SÃO João: festa do povo. *Tribuna de Aracaju*, Aracaju, 24 jun. 1977.
- Sortes, comida típica junina e lenda da fogueira.
- 268 - SÁVIO, Fernando. Povo/depoimento: na intimidade dos bichos, Gerson no seu refúgio. *Jornal de Sergipe*, Aracaju, 21-22, nov. 1976.
- 269 - SCHOEPF, Daniel. *La marmite Wayâna: cuisine et société d'une tribu d'Amazonie*. Genève: Musée d'Ethnographie, 1979.
- 270 - SEABRA, Cacilda T. *Arte culinária brasileira*. 4.ed. rev. Rio de Janeiro: Conquista, 1950. 516p. Inclui índice.
- 271 - SERAINE, Florival. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Ceará*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1978. p. 43-45.
- Traz receitas de carne-seca assada (com pirão de leite), paçoca, pé-de-moleque, grude. Trata de modo geral sobre as bebidas tradicionais e alguns tabus alimentares. (FJN)
- 272 - SERRA, Astolfo. *Guia histórico e sentimental de São Luís do Maranhão*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1965. 206p. il.
- Traz informações sobre comidas e bebidas típicas do Maranhão.
- 273 - SETTE, Edileuza; NASCIMENTO, M. C. Souza Cruz. *Contribuição ao reconhecimento de Roraima e sua cultura*. [s.l.: s. n.], 1985. 91p.
- 274 - SILVA, Hilda de Melo Teixeira. *Conservas de frutas em compotas*. 2.ed. São Paulo: Melhoramentos, [1967]. 31p. il. (ABC do lavrador prático, 42).
- 275 - SINHÁ CECI [pseud.] *Receitas do meu lar*. [2.ed. São Paulo: Lep; Revista dos Tribunais, 1966]. 509p. il.

- 276 - SOARES, Doralécio. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Santa Catarina*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1979. p.49-52.
- Camarão e peixe, compotas, frutas cristalizadas, mussi, superstições e crendices na culinária, condimentos, costumes e hábitos alimentares dos ilhéus. (FJN)
- 277 - _____. Culinária regional de Santa Catarina. *Boletim da Comissão Catarinense de Folclore*, Florianópolis, a. 21, n.35-36, p.29-31, dez. 1983.
- Receitas de doces da cozinha teuto-brasileira.. (FJN)
- 278 - _____. Culinária típica da cozinha catarinense. *Boletim da Comissão Catarinense de Folclore*, Florianópolis, a. 19, n.34, p.19-21, dez. 1981.
- As comidas típicas teuto-brasileiras de Santa Catarina, com receitas conseguidas por meio de entrevista com a Sra. Inês Petersen, filha de imigrantes alemães. (FJN)
- 279 - SOJA com requinte. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 5, n.51, p.80-81, jan. 1990. il.
- 280 - SOMMA, Iolanda. *Pratos típicos do Brasil*. 3.ed. Rio de Janeiro: Tecnoprint, [1986] (impressão 1990). 146p. il.
- Título da capa: *Pratos típicos regionais do Brasil*.
- 281 - SORVETE com sabor de infância. *Jornal da Cidade*, Recife, n.80. 1 a 7 maio 1976.
- Matéria sobre o sorvete de "raspa-raspa", "pai dos modernos sorvetes, fabricados pela mais complexa tecnologia". (FJN)
- 282 - SORVETES sabores tropicais. *Manchete Rural*, Rio de Janeiro, a. 7, n.92, p.32-33, jan./fev. 1995.
- Receitas de sorvetes de manga, banana, tangerina, caju, cupuaçu, abacaxi, abacate, jabuticaba, goiaba, maracujá e coco.
- 283 - SOUTO Maior defende inclusão de cozinha regional nos cardápios. *Diário de Pernambuco*, Recife, 20 set. 1976. (FJN)
- 284 - SOUTO MAIOR, Mário. *Alimentação & folclore*. Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Folclore, 1988.
- Prêmio Silvio Romero, 1979 e Gran-Prêmio Iberoamericano Augusto Cortazar, 1989. (FJN)
- 285 - _____. *Coco: sua importância na cozinha do Nordeste*. Recife: FUNDAJ. Centro de Estudos Folclóricos, 1986. (Folclore, 166).
- Também publicado no *Boletim Catarinense de Folclore*, a. 26, n.39-40, p.138-139, dez. 1988. (FJN)

- 286 - _____. *Comes e bebes no Nordeste*. Introdução de Sebastião Vila Nova. Recife: FUNDAJ. Ed. Massangana, 1984. 143p. (Obras de consulta, 4). Inclui bibliografia e índice onomástico.
- Coletânea com informações e receitas de pratos da cozinha nordestina, organizada de A a Z.
A segunda e terceira edições foram publicadas também pela Massangana, 1984 e 1985, respectivamente. A quarta edição foi publicada pela Bagaço, Recife, 1995. (FJN)
- 287 - _____. *Cozinha nordestina*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais. Centro de Estudos Folclóricos, 1978. (Folclore, 54). (FJN)
- 288 - _____. *Dicionário folclórico da cachaça*. 3.ed. Recife: FUNDAJ. Ed. Massangana, 1985. 152p. il. Inclui bibliografia. (FJN)
- 289 - _____. Do mel de engenho à cocada. *Diário de Pernambuco*, Recife, 18 maio 1975. (FJN)
- 290 - _____. *Em torno de uma possível etnografia do pão*. Prefácio de Sylvio Rabello. Recife: Edição do Autor, 1971. 95p. Inclui bibliografia. (FJN)
- 291 - _____. Gostosuras populares da cana e do açúcar. *Brasil Açucareiro*, Rio de Janeiro, v.82, n.2, p.32-38, ago. 1973. (FJN)
- 292 - _____. *Mel de engenho*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, Centro de Estudos Folclóricos, 1977. (Folclore, 26). (FJN)
- 293 - _____. *Riqueza, alimentação e folclore do coco*. Apresentação de Felix Coluccio. Recife: 20-20 Comunicação e Editora, 1994. 100p. Inclui bibliografia e índice. (FJN).
- 294 - TABOADA, Paulo. *Caldeirada de tucunaré: capivara ao caçador, paca assada e mais 100 receitas de Mato Grosso e Goiás*. Ilustrações de Vera Monteiro. Rio de Janeiro: TecnoPrint, c.1991. 95p. il.
- 295 - TABOADA, Paulo (coord.). *Carne-de-sol, torta de caju, arroz de cuxá e mais 100 pratos do Nordeste*. [Ilustrações Vera Monteiro]. Rio de Janeiro: TecnoPrint, [1985?]. 89p. il. (1001 receitas Ediouro)
- 296 - _____. *Churrasco, arroz de carreteiro e mais 100 pratos da Região Sul*. [Ilustrações, Vera Monterio]. Rio de Janeiro: TecnoPrint, [1985?] 103 p. il. (1001 receitas Ediouro).
- 297 - _____. *A mesa dos orixás*. [Pesquisa feita por: Vera Monteiro, Darci Pereira da Rocha; ilustrações de Vera Monteiro]. Rio de Janeiro: TecnoPrint, c.1985. 105p. il. Inclui bibliografia.
- 298 - _____. *Pato ao tucupi, sarapatel de porco, pirão de caranguejo e mais 100 pratos da Amazônia*. [Ilustrações, Vera Monteiro]. Rio de Janeiro: tecnoPrint, c.1985. 101p. il. (1001 receitas Ediouro).
- 2.ed. Rio de Janeiro: TecnoPrint, [1987] 101p. il. Impressão 1991.

- 299 - _____. *Tutu a mineira: mineiro com botas e mais 100 pratos de Minas*. [Pesquisa de Darci Pereira da Rocha e Vera Monteiro; ilustrações de Vera Monteiro]. Rio de Janeiro: Tecnoprint, [1985?] 101p. il. 1001 receitas Ediouro).
- 300 - _____. *Vatapá, xinxim, moqueca, mocotó e mais 100 pratos da Bahia*. [Pesquisa de Darci Pereira da Rocha e Vera Monteiro]. Rio de Janeiro: Tecnoprint, [1985?] 97p. il. (1101 receitas Ediouro).
- 301 - _____. *Virado à paulista e mais 100 pratos como o paulista gosta*. [ilustrações de Vera Monteiro]. Rio de Janeiro: Tecnoprint, c.1985. 101p. il (1001 receitas Ediouro).
- 302 - TAVARES, Odorico. *Bahia, imagens da terra e do povo*. Rio de Janeiro: Edições de Ouro, 1967.
- 303 - _____. Grandes imperialistas. *Diario de Pernambuco*, Recife, 14 ago. 1945.
- Comenta que, ao ver Pablo Neruda saborear quitutes baianos, recordou a volta de Gilberto Freyre dos Estados Unidos, suas crônicas e ensaios sobre a preservação dos valores nordestinos, inclusive a boa culinária pernambucana. (FJN).
- 304 - TEM piranha na panela. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 1, n.11, p.90-91, ago. 1986. il.
- Duas receitas de sopa de piranha.
- 305 - TERRA, Terezinha. *Todo dia uma delícia: 365 receitas da cozinha brasileira*. São Paulo: Ática, 1993. 221p. il. Inclui índice.
- 306 - TOQUE marajoara. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 4, n.44, p.82-83, jun. 1989. il.
- Receitas da ilha de Marajó: aluá e carne-de-sol com pirão de leite de búfala.
- 307 - TORRES, Antônio. Modelo de jantar mineiro. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.97-99. (FJN)
- 308 - TORRES, Luiz B. *Os índios Xukuru e Kariri em Palmeira dos Índios*. 3.ed. ampliada. Palmeira dos Índios (AL): INDUSGRAF, [s. d.] 50p. il.
- Traz informações sobre a alimentação (algumas receitas) e bebidas dos índios (p.25-28). (FJN)
- 309 - TRIGUEIROS, Edilberto. A culinária joanina de Alagoas. *Boletim Alagoano de Folclore*, Maceió, a. 2, n.2, p.40-42, jun. 1957.
- Também publicado em *A Gazeta*, Maceió, 20 jun. 1959. p.12. (FJN)
- 310 - TRUQUE do ponto de sal no churrasco à gaúcha. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 1, n.9, p.84, jun. 1986. il.

- 311 - VAL, Anamaria Junqueira do. Calor em copos e canecas. Fotos de Amilton Vieira. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 5, n.56, p.80-83, jun. 1990.
- Receitas de bebidas quentes: caldo de feijão, quentão, vaca atolada.
- 312 - _____. Uma delícia de polpa. Fotos de Amilton Vieira; produção culinária Maria Helena Andersen. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, n.80, p.69-71, jun. 1992. il.
- Receitas de pratos salgados e doces feitos com coco ralado e leite de coco.
- 313 - _____. Do jeito que índio gosta. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 7, n.75, p.49-51, jan. 1992. il.
- Receitas das Alagoas: dourado cozido em folhas de bananeira, à moda dos índios ou peixe cozido no pirão.
- 314 - _____. Mistura bem temperada. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 8, n.87, p.57-59, jan. 1993. il.
- Nascida de uma saborosa mistura de costumes indígenas, portugueses e africanos, a cozinha nordestina sertaneja, utiliza muito a carne-de-sol. Traz alguns pratos nordestinos feitos com carne-de-sol, servidos no restaurante Andrade, de São Paulo: baião de dois, carne-de-sol com macaxeira (mandioca), gerimum (abóbora) e batata-doce, e carne-de-sol com manteiga de garrafa.
- 315 - _____. No calor da fogueira. Fotos Amilton Vieira; produção culinária Maria Helena Andersen. *Globo Rural*, Rio de Janeiro, a. 8, n.92, p.73-75, jun. 1993. il.
- Receitas de comidas e bebidas típicas da culinária junina brasileira.
- 316 - VALENTE, Waldemar. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Pernambuco*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1979. p.49-
- Faz um análise antropológica da culinária de uma maneira geral e cita alguns quitutes, doces e bolos tradicionalmente pernambucanos. (FJN)
- 317 - VALLANDRO, Amélia (comp). *Doces de Pelotas*. Rio de Janeiro: Globo, 1959.
- 318 - VARELLA, João Sebastião das Chagas. *Cozinha de santo: culinária de umbanda e candomblés*. [Capa e ilustrações de Enio Lisboa]. 3.ed. Rio de Janeiro: Espiritualista, [1984/]. 123p. il.
- 319 - VASCONCELLOS, Francisco de. Doçaria campista. *Brasil Açucareiro*, Rio de Janeiro, v.74, n.3/6, p.35-44, set./dez. 1969.
- Traz receitas de bolos, pudins, biscoitos, roscas, broas e doces em geral, da região açucareira de Campos, Rio de Janeiro. (FJN)
- 320 - VELOSO, Cleto Seabra. *Agrotécnica na alimentação brasileira: cultura culinária, hábitos alimentares, cozinha*. Rio de Janeiro: Jornal do Commercio; Rodrigues, 1941. 77p. Bibliografia: p. [75]-77.
- 321 - VIANNA, Antônio. Quitutes de devoção. In: _____. *Casos e coisas da Bahia*. [Salvador]: Museu do Estado, 1950. p.115-117.

Sobre os quitutes consumidos na Bahia, nas festas da Quaresma, São João e Cosme e Damião. (FJN)

322 - VIANNA, Hildegardes. Breve notícia da alimentação na Bahia. In: ENCONTRO CULTURAL DE LARANJEIRAS-20 ANOS, 1994, [Laranjeiras, SE. *Anais*]. Aracaju: Fundação Estadual de Cultura, 1994. p.63-71. (FJN)

323 - _____. Breve notícia sobre a cozinha baiana. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p.32-44.

Coisas de tabuleiros, comidas de época, molhos, sobremesas, cozinha afro-brasileira, refrescos e bebidas. (FJN)

324 - _____. *A cozinha baiana: seu folclore, suas receitas*. Salvador: [Tip. Da Fundação Gonçalo Muniz], 1955. 151p.

325 - _____. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Bahia*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Instituto Nacional do Folclore, 1981. p.45 -

Traz receitas da frigideira, maniçoba, xinxim de galinha, maxixada com leite, licor de genipapo, viuvinha de carneiro (ou viuvinha) e baba-de-moça. (FJN)

326 - _____. Da arte de fritar peixes. In: _____. *Antigamente era assim*. Rio de Janeiro: Record; Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1994. p.84-87. (FJN)

327 - _____. No tempo da farofada. In: _____. *Antigamente era assim*. Rio de Janeiro: Record; Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1994. p.88-91. (FJN)

328 - VIANNA, Sodrê. *Cadernos de Xangô. 50 receitas da cozinha baiana do litoral e do Nordeste*. Bahia: Liv. Ed. Bahiana, [1939?] 92p.

Receitas "rigorosamente controladas e informadas pelas quituteiras baianas".

329 - _____. Molhos da Bahia. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p. 105-106. (FJN)

330 - VIEIRA FILHO, Domingos. *Cachaça e folclore*. Recife: IJNPS. Centro de Estudos Folclóricos, 1979. (Folclore, 77).

Sobre a tiquira, cachaça típica do Maranhão feitas de farinha de mandioca, a chamada farinha seca. (FJN)

331 - _____. Culinária. In: _____. *Folclore brasileiro: Maranhão*. Rio de Janeiro: FUNARTE. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1977. p.43-46.

Cuxá, torta de camarão, pequi, bebidas e refrescos de murici, bacaba, cupuaçu, genipapo. (FJN)

332 - _____. *Folclore do Maranhão*. [São Luís]: Edições Sioge, 1976. 74p.

Traz um capítulo sobre a culinária e doçaria maranhense (p.47-57). (FJN)

333 - _____. Sobre o arroz de cuxá. *Jornal do Dia*, São Luís, 7 maio 1972.

334 - VILA NOVA, Sebastião. *Sociologia da culinária popular*. Recife: FUNDAJ. Centro de Estudos Folclóricos, 1980. (Folclore, 105). (FJN)

*(FJN) Publicações existentes no acervo da Biblioteca Central Blanche Knopf, da Fundação Joaquim Nabuco (fone: 4415900, r. 235/236, e-mail bibli@fundaj.gov.br)

FONTES CONSULTADAS

1 - ACERVO DA BIBLIOTECA CENTRAL BLANCHE KNOPF, DA FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO, até fevereiro de 1998.

2 - ACERVO DA BIBLIOTECA DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO até janeiro de 1998.

3 - BIBLIOGRAFIA AFRO-BRASILEIRA. Rio de Janeiro: Biblioteca Amadeu Amaral. Instituto Nacional do Folclore. FUNARTE, 1988. 105p.

4 - BIBLIOGRAFIA BRASILEIRA. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1939-1946; 1951-1989; 1993-1994.

5 - BIBLIOGRAFIA BRASILEIRA. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro - INL, 1940-1946; 1963; 1965; 1968.

6 - BIBLIOGRAFIA FOLCLÓRICA. Rio de Janeiro: IBAC/ Coord. de Folclore e Cultura Popular, n.1 - , 1977.

7 - FOLCLORE do Maranhão: bibliografia. São Luís: Fundação Cultural do Maranhão, 1978. v.2 .

8 - REDE BIBLIODATA CALCO, até janeiro de 1998.

9 - VIEIRA FILHO, Domingos. Populário maranhense: bibliografia. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; São Luís: SECMA, 1982. 72p. il.

ÍNDICE DE ASSUNTOS

AÇÚCAR, dicionário 20

AÇÚCAR, Gilberto Freyre 90, 155

ALAGOAS

aperitivos 11

culinária 222, 256-257, 309, 313

doçaria 11, 256-257

Piaçubuçu, receitas 11

ALIMENTAÇÃO

antropologia 167, 229

e trópico 161

ritual 96, 166, 171, 176, 194, 203, 247, 256, 266, 297, 318, 321

AMAZONAS, culinária 202, 226

AMAZÔNIA

culinária 226, 233, 298
tabus alimentares 193
APERITIVOS, Alagoas 11
AZEITE DE DENDÊ 95, 171, 177

BAHIA

culinária 18, 25-26, 32, 41, 65, 67, 76., 116, 135, 143, 165, 170, 223, 225, 244-245, 263, 300, 302-303, 321-329

BANANA, receitas 88

BARREADO 22, 80, 164, 258

BATIDAS 34

BEBIDAS 137

Brasil, Nordeste 286

Brasil, Norte 207

cachaça 34, 201, 288, 330

índios Kariri 308

índios Xukuru 308

licores 59-60, 62, 157, 232, 244, 252, 260

Maranhão 272, 330-331

Minas Gerais 146

Paraná 258

Piauí 224

VER TAMBÉM RECEITAS

BICHO-DO-COCO BABAÇU (gongo) 210

BRASIL

culinária 5, 8-10, 29, 68-69, 81, 115, 117, 121, 124, 126, 137-138, 144, 155, 158, 185, 187, 205, 208-209, 221, 236, 243, 253, 270, 275, 280, 284, 320

calendário 263

doçaria 243

história 12, 140

jantar 78

tabus alimentares 263

BRASIL, CENTRO-OESTE, culinária 137

BRASIL, NORDESTE

bebidas 2, 286

culinária 2, 14, 58, 83, 98, 120, 137, 213, 263, 283, 285-288, 293, 295, 303

BRASIL, NORTE, culinária 48, 137, 182, 207, 263, 298

BRASIL,SUL, culinária 137, 296

VER TAMBÉM PELOS ESTADOS DAS DIVERSAS REGIÕES

CACHAÇA 34, 201, 288, 330

CAFÉ

da manhã 36

de sorgo 35

CAJU 63, 211, 242, 263

castanha 212

CAMPO, culinária 36, 132, 195, 248, 265

CAMPOS (RJ), doçaria 319

CANDOMBLÉ, culinária 26, 33, 318

CANJICA 264

CARANGUEJO 46, 238

CASTANHA DE CAJU 212

CEARÁ

- bebidas 271
- culinária 271
- doçaria 86
- tabus alimentares 271
- CHIMARRÃO 55
- CHURRASCO 296, 310
- COCO 24, 86, 282, 285, 293, 312
- COMIDA
 - de Santo 33, 96, 166, 171, 176, 194, 203, 247, 256, 266, 297, 318
 - simbolismo 191
 - tropeira 186, 219, 258
- CONFEITARIA 24, 30-31, 129
- COZINHA, utensílios 127
- CUATÁ 72
- CULINÁRIA
 - afro-brasileira 25, 37, 39-40, 53, 84, 119, 171, 175, 244-246
 - aspectos religiosos 33, 96, 166, 171, 176, 194, 203, 247, 256, 266, 297, 318, 321
 - e trópico 161, 214
 - indígena 39, 226, 233, 308
 - Alagoas 256
 - Amazônia 72, 196-197, 269
 - Brasil, Nordeste 188, 256, 308
 - Kariri 308
 - Marúbo 196-197
 - Wayânia 269
 - Xukuru 308
 - Yanoama 72
 - junina 15, 28, 87, 99, 173-174, 250, 267, 309, 315
 - sociologia 334
- DENDÊ (azeite) 95, 171, 177
- DIAMANTINA (MG), culinária 183
- DOÇARIA 24, 107, 118, 122, 137-138, 159, 251, 254
 - Alagoas 11, 256-257
 - Bahia 41
 - Brasil 243
 - Brasil, Nordeste 2-3, 109, 179, 289, 291
 - Brasil, Norte 182
 - Campos (RJ) 319
 - dicionário 20
 - e trópico 214
 - Goiás 149
 - Maranhão 82, 232, 331-332
 - Minas Gerais 27, 146, 182
 - Natal (RN) 123
 - Pará 97
 - Paraná 61, 258
 - Pernambuco 60, 163, 215
 - Piauí 224
 - Recife 163
 - Rio de Janeiro 51, 182
 - Rio Grande do Sul 41, 317
 - São Luís (MA) 82
 - São Paulo 139, 182, 259

VER TAMBÉM RECEITAS

EBÓ 194, 266

ERVA-MATE 16

ESPÍRITO SANTO, culinária 89, 104, 217

FARINHA DE MANDIOCA 189

FAROFAS 137

FEIJÃO TROPEIRO 219, 258

FESTA DE SÃO SEBASTIÃO (SP), culinária 230

FESTA DO PATROCÍNIO, culinária 230

FRIGIDEIRA DE SIRI 244

FRUTAS

abacaxi 241

conservas em compotas 274

Paraná 61

sorvetes 282

sucos 92

GALINHA DE CABIDELA (ao molho pardo), Maranhão 220

GOIÁS, culinária 149, 180, 227, 231, 294

GONGO (bicho-do-coco babaçu) 210

GUAIAMUM 238

ILHA DE MARAJÓ (PA), culinária 306

ÍNDIOS CULINÁRIA V E R CULINÁRIA INDÍGENA

JANTAR 78, 223, 307

LICOR 59-60, 62, 157, 232, 244, 252, 260, 325

LINS (SP), culinária 62

MÃE-BENTA, história 164

MANAUS, culinária 226

MANDIOCA 3, 24, 44, 206, 263

Alagoas 257

cultura 189

farinha 189

Rio de Janeiro 103

Santa catarina 234

São Paulo 259

MANIFESTO REGIONALISTA 105

MANUÊ 108

MARAJÓ, ilha, culinária 306

MARANHÃO

bebidas 272, 330-331

culinária 1, 162, 178, 210, 220, 226, 232, 272, 330-333

doçaria 82, 232, 331-332

MATO GROSSO, culinária 201, 294

MEL DE ENGENHO 292

MINAS GERAIS

culinária 27, 45, 56, 70-71, 94, 131, 134, 145-146, 183, 190, 255, 261, 299

doçaria 27, 146, 182

jantar 307

MOLHOS 137, 329

NATAL (RN), doçaria 123

OLÍMPIA (SP), mandioca, receitas 259

PALMEIRA DOS ÍNDIOS (AL), culinária indígena 308

PAMONHA 264

PÃO 35, 263, 290

PARÁ

culinária 7, 97, 193, 202, 298

tabus alimentares 193

PARANÁ

culinária 22, 80, 164, 258

doçaria 61, 258

erva-mate 16

frutas 61

PEIXES

arte de fritar 326

badejo a Gilberto Freyre 17

caldeirada de tucunaré 294

sopa de piranha 304

VER TAMBÉM RECEITAS

PELOTAS (RS), doçaria 317

PERNAMBUCO

culinária 15, 106, 114, 116, 128-130, 215, 238, 303, 316

doçaria 60, 163, 215

PIAUI

bebidas 224

culinária 91, 224

doçaria 224

PICOS (PI), culinária 91

PIMENTA-DA-COSTA 175

POVILHO 94, 259

PUPUNHA 142

RAPADURA 101

RASPA-RASPA (sorvete) 281

R E C E I T A S

aluá 306

arroz com camarão 220

arroz de carreteiro 296

arroz de cuxá 1, 195, 333

arroz-doce com rapadura 85

baba-de-moça 325

badejo a Gilberto Freyre 17

baião de dois 314

barreado 80

batata-doce caramelada 99

bate-bate de maracujá 11

bolo casamenteiro 87

bolo de fubá 36
bolo de macaxeira 179
bolo de mandioca 99
bolo de milho verde 180
bolo-de-roló (rocambolé) 179
bolo de Santo Antônio 87, 99
bolo de São Pedro 28, 87
bolo dos três Santos 87
bombocado de Santo Antônio 87
bolo São João 28
bolo Serijy 184
bolo Sousa Leão 179
brachola 237
burerê 228
buscapé 87
cachimbo (aperitivo) 11
caju-amigo 217
caju em calda 242
cajuína 11
caldeirada de tucunaré 294
caldo de feijão 311
camarão Espírito Santo 89
camarão na moranga 43
canjica 264
canjiquinha mineira 45
capivara ao caçador 294
caranguejada 89
carne-de-sol com macaxeira 85
carne-de-sol com macaxeira, gerimum e batata-doce 314
carne-de-sol com manteiga de garrafa 314
carne-de-sol com pirão de leite de búfala 306
carne-seca assada (com pirão de leite) 271
caruru 1, 49
caruru à pernambucana 113
caruru de Cosme 18
churrasco 296
cuca de São João (bolo) 99
cuscuz de abóbora 248
dobradinha 239
doce de caju-ameixa 242
doce de caju mexido 242
doce de coco verde 86
dourado cozido em folhas de bananeira 313
feijoada 249
folhé 1
frango com quiabo 133
frango diferente 157
frango na cerveja 248
frigideira 325
frigideira de siri mole 6
fritada de camarão 11
fritada de carangueja 11
galinha de cabidela (ao molho pardo) 133, 169

galinha de mulher parida 89
grude 271
licor de genipapo 325
maçunim 11
mãe-benta 87
maniçoba 97, 325
manteiga caseira 36
maxixada com leite 325
mineiro com botas 299
mingau de milho verde 180
mocotó 239
moqueca capixaba 89
moqueca de garoupa salgada com abóbora 89
moqueca de peixe 11
muxá (mungunzá, curau) 217
namorado (peixe) 54
paca assada 294
paçoca 271
pamonha 179-180, 264
pamonha assada 99
pão de milho verde 36
pão de queijo 36
pato ao tucupi 298
pé-de-moleque 271
peixada azul-marinho 77
peixe à moda dos índios (Alagoas) 313
peixe cozido no pirão 313
peixe moqueado 1
picadinho de carne bovina 237
pipoca caramelada 99
pirão 125
pirão de buriti 1
pudim de cará 179
quentão 311
quindim 179
ripiona 11
sarapatel de porco 298
siricaia 41
sopa de piranha 304
sorvete (abacate, abacaxi, banana, caju, coco, cupuaçu, goiaba, jabuticaba, manga, maracujá, tangerina) 282
suco (caju, carambola, mangaba, pitanga, tamarindo) 92
sururu 11
tapioca molhada 179
torta capixaba 89, 104, 217
torta de caju 295
torta de camarão 1
tutu à mineira 299
vaca atolada 228, 311
vatapá 6, 300
virado à paulista 141, 301
virado de feijão 141
virado de frango 141

viuvinha de carneiro (viuvinha) 325
xinxim de galinha 300, 325

RECIFE

doçaria 163

REFEIÇÕES, século XIX

Brasil, Nordeste 147

Rio de Janeiro 181

RIO DE JANEIRO

culinária 21, 73, 100, 103, 160

doçaria 51, 182

RIO GRANDE DO NORTE, culinária 85, 123, 200

RIO GRANDE DO SUL

chimarrão 55

culinária 53, 57, 152-154, 192, 239-240, 310

doçaria 41, 317

erva-mate 16

RORAIMA, culinária 273

SANTA CATARINA, culinária 234, 276-278

SÃO JOÃO, culinária 15, 28, 87, 99, 173-174, 250, 267, 309, 315

SÃO LUÍS (MA), doceiras de tabuleiro 82

SÃO PAULO, culinária 62, 74, 93, 139, 141, 182, 230, 259-260, 301

SEMANA SANTA, culinária 104

SERGIPE, culinária 23, 50, 75, 268

SERTANEJO, alimentação 91, 101, 151, 156, 199, 265

SOCIOLOGIA DA CULINÁRIA 334

SOJA 204, 279

SORGO, pão e café 35

SORVETE 281-282

VER TAMBÉM RECEITAS

SUCOS DE FRUTAS 92

TABUS ALIMENTARES 263, 271

TIQUIRA (cachaça) 330

TROPEIRO

comida 186

feijão 219, 258

TRÓPICO e culinária 161, 214

UMBANDA, culinária 318

VALE DO PARAÍBA, culinária 79, 102, 186

VALE DO SÃO FRANCISCO, culinária 235

VATAPÁ 244

VOTUPORANGA (SP), culinária 259-260

Publicado na Ciência & Trópico, Recife, v.25, n.2, p.327-393, jul./dez.,1997.