

# A geografia senta-se à mesa: considerações sobre a alimentação da Londrina pioneira

Márcia S. de Carvalho\*

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Resumo .....                                                                          | 1  |
| Abstract.....                                                                         | 2  |
| Key words.....                                                                        | 2  |
| Introdução.....                                                                       | 2  |
| Regionalização dos padrões alimentares no Brasil.....                                 | 5  |
| A agricultura e o regime alimentar antes da CTNP: safristas, portugueses e alemães... | 6  |
| A caça como recurso à dieta alimentar dos pioneiros .....                             | 7  |
| A manutenção da dieta dos italianos na Londrina pioneira.....                         | 9  |
| O paladar brasileiro: mineiros, paulistas e nordestinos .....                         | 10 |

## Resumo

O artigo trata dos primeiros resultados da pesquisa sobre regimes alimentares e agricultura nas décadas de 1930 a 1950 no Norte do Paraná. A cidade de Londrina foi um núcleo de onde irradiavam trabalhadores e colonos que participaram ativamente do processo de substituição da mata nativa por lavouras de café e de produtos de subsistência. Brasileiros – paulistas, mineiros e nordestinos – e estrangeiros formavam essa população, mantendo e adaptando seus regimes alimentares, instalando lavouras. A alimentação rotineira por vezes tinha a caça de animais da floresta como um recurso. A população urbana de então era a consumidora destes produtos, além daqueles comercializados por lojas de “secos e molhados”. A alimentação se diferenciava de acordo com as festas, casamentos, calendários agrícola e religioso.

**Palavras Chaves:** Norte do Paraná; alimentação; frente pioneira; Londrina.

---

\* Docente do DEGEO/UEL Pós-doutora e Doutora em Geografia Humana (USP). Agradecimentos às bolsistas de iniciação científica Érika Fernanda Rodrigues e Fernanda Candiani Martins que me acompanharam nas entrevistas. O artigo faz parte das pesquisas do projeto *A Produção Científica sobre o Norte do Paraná: artigos, mapas e documentos*, aprovado pela Fundação Araucária e CNPq. Publicado em Terra Livre. Citar: CARVALHO, M. S. . A Geografia da Alimentação em frente pioneira (Londrina-Paraná). Terra Livre, Goiânia, v. 21, n. 2, p. 95-110, 2005

## **Abstract**

The article deals with the first results of the research on regimes and agriculture in the decades of 1930 the 1950 in the North of Paraná. The city of Londrina was a spread nucleus where workers and colonists had spread and participated actively of the process of substitution of the native forest for coffee and of subsistence products farms. Brazilians – paulistas, mineiros e nordestinos - and foreigners formed this former population, kept and adapted its alimentary regimes, as well as installed farms. The routine feeding for times had the hunting of animals of the forest as a resource. The then urban population was the consumer of these products, beyond those commercialized by stores of "dry and wet". The feeding varies in accordance with the parties, marriages, calendars agricultural and religious.

## **Key words**

North of Parana; feeding; pioneering front; Londrina.

## **Introdução**

A alimentação não pode ser tratada apenas do ponto de vista biológico, pois o aspecto cultural faz a passagem de uma geração a outra através de técnicas agrícolas, os produtos e formas de beneficiamento e processamento para torná-los prontos e comestíveis. As etnias e grupos sociais não somente carregam seus hábitos alimentares, mas adaptam-se aos recursos existentes no processo migratório de uma região à outra. Recentemente, em 2004, a alimentação foi o tema do 15º Festival Internacional de Geografia: Nourrir les hommes, nourrir le monde. Les géographes se mettent à table, na cidade francesa de Saint-Dié-des-Vosges. Entre os trabalhos apresentados há o que trata da evolução alimentar no século XX na França, onde é destacada a polaridade entre a tradição e a inovação (Bastie, 2004). O Laboratório Espace et Culture do CNRS (Centre National de la Recherche Scientifique) tem entre suas linhas de pesquisas Filière Alimentaire (cadeia alimentar, agricultura integrada, indústria agroalimentar).

Comer é um ato social, enquanto nutrir-se é uma atividade biológica. Por isso, o consumo de alimentos não se prende apenas à necessidade, mas à sociabilidade, à cultura, às crenças e tabus, à tecnologia e hábitos construídos por um grupo social.

L'alimentation dépend aussi du lieu où se prend le repas : domicile, lieu de travail, restaurant, et surtout du fait que la mère de famille travaille ou reste au foyer. Autres facteurs : les efforts physiques d'où la profession, les modes de vie, par exemple repas pris devant la télévision ou sur un chantier en plein air. (Bastié, 2004)

Além do mais, a alimentação está fortemente relacionada às condições da saúde humana, da longevidade e das doenças encontradas numa determinada população.

Londrina, nesse campo, é uma área de pesquisa privilegiada pois sua história recente registra a vinda de brasileiros de outros estados e de estrangeiros a partir da década de 1930. Deve-se registrar que a área do município de Londrina já foi muito maior do que a atual, antes dos desmembramentos. O artigo faz parte do projeto que trata das doenças, mortes e regime alimentar na Londrina pioneira. Este adjetivo significa uma região cujo avanço da colonização agrícola se dá à custa de áreas nunca cultivadas (Derruau, 1982, p. 435). Ou ainda:

A existência de uma zona ou faixa pioneira pressupõe uma intensificação no povoamento e na ocupação agrícola de uma zona, uma aceleração da área derrubada, um afluxo regular de população proveniente de outras zonas mais velhas, a abertura de estradas, o aparecimento de vilas e cidades. (Bernardes, 1953, p. 336-337)

Waibel, adotando a diferenciação entre a fronteira econômica e a fronteira demográfica, aponta que somente o agricultor pode ser considerado apto a constituir uma zona pioneira, pois “somente ele é capaz de transformar a mata virgem numa paisagem cultural e de alimentar um grande número de pessoas numa área pequena”. (Waibel, 1955, p.391)

A época pesquisada foi a da implantação das lavouras de café, e das lavouras alimentares plantadas nas ruas do cafezal recém implantado. Neste início o sustento alimentar e financeiro para os primeiros quatro anos, época da primeira colheita cafeeira, ficava por conta da lavoura branca intercalar. Na fase anterior de implantação do cafezal, a venda das madeiras de lei dos lotes agrícolas fornecia os recursos para o estabelecimento da lavoura principal. Ambas se instalavam na área de vegetação original de mata latifoliada

perene subtropical (Romariz, 1953, p. 601). Por isso levantaram-se informações da fase das derrubadas, queimadas e destocamentos.

Buscamos referências escritas a este respeito, mas foi encontrado muito pouco, daí o recurso de longas entrevistas<sup>1</sup> com moradores de Londrina desde a década de 1930. As exceções, entretanto, foram fontes bastante ricas em detalhes. Sobre o tema mais geral, entre a bibliografia consultada, destacam-se Cascudo (2004) e Candido (2001). O primeiro traçou um retrato histórico alimentar do Brasil e as influências básicas de cada povo na formação da variada dieta dos brasileiros. O último, ao retratar uma fase de transição cultural dos parceiros do atual município paulista de Bofete, não somente retratou o regime alimentar e o aproveitamento dos recursos naturais como detalhou a dieta e o horário das refeições, datados da década de 1940.

O ponto de partida da pesquisa em relação à Londrina foi a informação de Monbeig (1984, p. 333) em relação à alimentação e doenças dos trabalhadores da franja pioneira cafeeira no estado de São Paulo:

Para o colono da fazenda, a dieta quotidiana é imutável: de manhã uma pequena xícara de café, às 8 e meia um almoço composto de arroz, feijão preto, com muita pouca gordura, pão feito ora de trigo, ora de milho, por vezes alguns brotos, sob a forma de salada. Ao meio dia, café com pão. O jantar repete o almoço. É raro o consumo de ovos ou de carne. A base da alimentação repousa sobre o arroz e o feijão, completados pela mandioca e o milho (sob a forma de farinha, ou fubá). Embora tendo um pomar com laranjeiras, bananeiras e mangueiras, o brasileiro não consome frutas a não ser raramente, pois a soa venda nos patrimônios dá bom lucro. É como o consumo de leite, que é excepcional nos sítios e fazendas de criação. Os imigrantes de origem mediterrânea adotaram o regime alimentar dos brasileiros, pois a diversidade de raças só tem um reflexo atenuado na alimentação. Os espanhóis, por exemplo, têm mais árvores frutíferas do que os outros pioneiros, ms eles não comem mais frutos do que os demais. [...] Os colonos vindos da Europa Central e os japoneses são mais fiéis a seus hábitos alimentares. [...] A carne de porco e a salsicha não faltam nas casas alemãs [...] Os japoneses levam mais longe a conservação das tradições: completam o cardápio brasileiro com peixes frescos, por saladas, nabos e rabanetes de seus jardins. Mas não é seguro que os japoneses resistam ao contágio e não venham a adotar os hábitos alimentares brasileiros. Na região de Presidente Prudente já há sintomas indiscutíveis.

A necessidade de suprimentos para os novos habitantes foi importante, daí o planejamento da organização espacial realizado pela Companhia de Terras Norte do Paraná (CTNP) prever a produção de alimentos para subsistência e para a venda do excedente. Os pequenos lotes (7,26ha) “tinham o objetivo de formar um cinturão de propriedades com hortas, pomares, criação de aves e produção de leite para o abastecimento das cidades” (ALMEIDA, 1997, p. 95) O espaço para a subsistência estava previsto com detalhes pela CTNP:

Na parte baixa construiria a casa, plantaria a sua horta, criaria os seus animais para consumo próprio, formaria seu pequeno pomar [...] porquanto no decorrer do ano ele viveria – consumindo o necessário e vendendo o supérfluo – das culturas paralelas: arroz e milho plantados por entre as fileiras de café novos, legumes e hortaliças, frutas diversas, porcos e galinhas. (CTNP, 1995, p. 78 apud Almeida, 1997, p. 96-97)

## **Regionalização dos padrões alimentares no Brasil**

Cada região brasileira tem suas peculiaridades alimentares. Em 1937, Castro fez uma divisão alimentar brasileira em cinco grandes regiões. A do extremo sul – do Espírito Santo até o Rio Grande do Sul apresentava carência alimentar e as características alimentares eram a carne, o pão, o arroz e a batata. Outra classificação, feita em 1944, buscou dividir o Brasil em regiões naturais (alimentos autóctones), zonas de aclimação (áreas rústicas) e zonas agrícolas (organizadas com lavouras e criação). O Estado do Paraná aparece citada como região natural do pinhão e do mate, na zona agrícola de lavoura organizada do café. Em 1958, Mendonça a partir da economia alimentar dos brasileiros, estabelece cinco outras zonas, entre elas destacam-se:

Região do Centro-sul: tropical: cozinha variável, alimentação principalmente de produtos agrícolas; cozinha mineira como tipo; predominante na zona pastoril do norte de Minas e sul de Goiás. Na zona do café é de notável influência a cozinha italiana. Outras zonas são das dos cereais e das frutas.

Região do Extremo-Sul: temperada, com as características da cozinha gaúcha em que a carne e o mate são os alimentos predominantes; em Santa Catarina e Paraná, há a influência da cozinha européia, principalmente a alemã. (apud Silva, 1964, p.297-298).

Além de ter habitantes de vários lugares do Brasil e do exterior, Londrina ainda estava em formação como área agrícola e urbana e a informação sobre o regime alimentar não foi suprida pelas classificações encontradas, muito generalizadas. Além disso, há uma clara identificação cultural originada pelos movimentos populacionais partindo do Estado de São Paulo. Coutinho (apud Silva, 1964, p. 318) ao fazer uma subdivisão da região do extremo sul em 1947 estabeleceu três sub-regiões, a saber: a “área paulista” composta pelo estado de São Paulo e regiões circunvizinhas que sofreram sua influência, como o sul do estado de Minas Gerais, o Triângulo Mineiro, o Norte do Paraná e a faixa do antigo estado de Mato Grosso que com ele se limitava (atual Mato Grosso do Sul). A segunda, a “área colonial”, incluía grande parte dos estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, e a terceira, a “área da pecuária gaúcha”.

Diegues Júnior (apud Silva, 1964, p. 319) destacou a influência das correntes imigrantistas que, através dos contatos culturais, procuraram manter os seus pratos regionais sem recusar os alimentos e a culinária brasileira. Mas o contrário foi mais comum. Os casamentos entre descendentes ou estrangeiros, principalmente quando estes eram do sexo feminino, auxiliou no processo dessa incorporação seletiva como verificamos nas entrevistas.

### **A agricultura e o regime alimentar antes da CTNP: safristas, portugueses e alemães**

Almeida (1997, p. 107) refere-se aos safristas, caboclos criadores de porcos que já viviam na atual Warta (distrito de Londrina), plantadores e vendedores de feijão, arroz, mandioca e batata doce. Os recém-chegados imigrantes alemães do Heimtal, vizinhos à Warta, além do palmito, consumiam carne de caça (pássaros e veados) e mandioca. O trabalho feminino usava o forno para produzir o pão de mandioca e fubá quando faltava farinha de trigo, açúcar, sal e querosene (Almeida, 1997, p. 109). Os alemães do Heimtal “criavam suínos, plantavam cereais, produziam leite, queijo, ovos, frutas, verduras para o consumo familiar e para abastecer os habitantes da cidade” (Almeida, 1997, p. 112). Além disso havia o plantio intercalar do feijão, arroz, batata, mandioca e milho nas ruas dos cafezais, entre aqueles que se tornaram cafeicultores (Almeida, 1997, p. 115 e 139). Fato a

ser destacado é a produção e o consumo de cerveja na inauguração da escola em julho de 1931 (Almeida, 1997, p. 123-124), embora não exista referência ao plantio de cevada, por exemplo. Ainda sobre esses recém-chegados e as lavouras, “nos lotes já abertos os pequenos proprietários faziam colheitas de arroz, milho e feijão. As chácaras cultivadas pelos japoneses começavam a produzir hortaliças, destacando-se as enormes cabeças de repolho”, embora existissem “o armazém de secos e molhados do Alberto Kock e a Casa Mercúrio onde funcionava a precária padaria dos Schultheis” (Vieira, 1999, 47).

Na década de 1920, dezenas de famílias portuguesas<sup>2</sup> e descendentes se estabeleceram nas cabeceiras do ribeirão do Cerne, próximo da cidade de Sertanópolis, em lotes de uma outra colonizadora – Companhia Colonizadora Norte do Paraná - e já encontraram cinco casas de madeira e oitenta ranchos de palmito (Almeida, 1999, apud Carvalho, 2002, p. 9). Podemos remontar até 1908, quando um sitiante se estabeleceu na cabeceira da Água do Vaivém, um afluente do ribeirão do Cerne, e “teve oportunidade de fazer contato com uma tribo indígena que ainda habitava a região” (Carvalho, 2002, p. 9). Essa presença antecede a chegada de agricultores que se estabeleceriam nessa região a partir de 1923, em Primeiro de Maio (Corain e Cia.) e 1924 em Sertanópolis, além de uma terceira concessão de terras a Manuel Firmino de Almeida, braços da corrente de colonizadores vindos do Estado de São Paulo através do rio Paranapanema (Muller, 2001, p. 103). Os portugueses adotaram o tipo de alimentação tendo como base o milho, que era ração para os animais e matéria-prima das pamonhas, bolos e sopas de milho verde (Carvalho, 2002, p. 15). O feijão – bico de ouro, carioquinha, “jaulo” -, o arroz sequeiro, acompanhados da carne de porco, formaram o “tripé na alimentação”, mas a mandioca, a batata doce, o cará, as laranjas e mangas do pomar ocupavam as áreas plantadas e onde o café só passou a ser a lavoura predominante após a Segunda Guerra Mundial (Carvalho, 2002, p. 14-17). Eles compravam no comércio apenas o sal, a farinha de trigo e a de milho, esta produzida por poucos moradores.

## **A caça como recurso à dieta alimentar dos pioneiros**

A diversidade de origens dos recém-chegados sugere uma adaptação entre a dieta alimentar original e aquela disponível entre os migrantes brasileiros já estabelecidos, em

termos de plantio, consumo e venda de produtos. Não podemos deixar de fora o recurso da caça:

Como os jacus vinham dos mais distantes lugares do país cada um trouxe um pouco da sua cultura gastronômica. Em pouco tempo, nordestinos capixabas, fluminenses, baianos trouxeram suas comidas, tornando-se comum no norte do Paraná, “o angu com quiabo”, “o feijão com arroz e abóbora madura”, a “buchada de bode”, o “sarapatel”, o “jabá” etc. (Vieira, 1999, p. 7)

O destaque à “comida mineira” ficou por conta de um casal de “machadeiros” residentes no patrimônio Três Bocas (nome original de Londrina), e o fato de serem ambos bons caçadores de antas e catetos:

Desde o “tutu à mineira”, - a couve cortada fininha e feita na manteiga, passando pelo “virado de serralha com torresmo e farinha de milho” e chegando ao “feijão novo temperado com banha de porco [...] ela fazia “paca assada no forno caipira”, que era servida com pedaços de limão e arroz bem solto. Quando faltava uma comida mais pesada, ela improvisava um “quibebe com quiabo”, que ganhava de qualquer filé mingnon. E tinha o “creme de inhame com molho de carne de catetu”, o “arroz tropeiro”, o “lombo de anta com farofa” e muitos outros pratos. [...] Um prato de Anita que enchia as bocas de água, eram as “almôndegas de capivara” ou então feitas com carne de jacaré” (Vieira, 1999, p. 29).

Juliani (2001) faz um retrato saboroso na descrição dele, ainda menino, do que era a periferia da cidade de Londrina em 1933, a área de entorno ao núcleo ocupado:

De início, a área desmatada ... abrangia um pequeno quadrado no atual centro da cidade, que ia da rua Brasil à Professor João Cândido e da rua Espírito Santo à Benjamin Constant. ... Posteriormente, foi derrubada a mata entre as ruas Benjamin Constant e Acre, hoje ala direita da Av. Arcebispo D. Geraldo Fernandes ou Leste-Oeste (Juliani 2001, p. 20-21).

Pacas, cutias, capivaras, catetos, queixadas, antas, além é claro, de macucos, faziam parte da alimentação, da “mistura”<sup>3</sup> nos tempos iniciais. Era farta e um recurso bastante barato para os imigrantes que buscavam se estabelecer derrubando a mata e implantando as roças. Há referências ao comércio de peles de animais saídas de Londrina.

## **A manutenção da dieta dos italianos na Londrina pioneira**

Contrariamente aos lusitanos, houve a manutenção de hábitos alimentares entre os imigrantes italianos que se estabeleceram na área urbana de Londrina, a partir de informações de duas entrevistas realizadas. Uma das famílias, proveniente da região de Vêneto, ficou instalada inicialmente na cidade paulista de Birigui, aonde chegou após a Primeira Guerra Mundial. Na viagem de trem, de lá até Londrina em 1935, a família alimentou-se de frango, parte principal do farnel. Até então os trilhos terminavam em Jathay (atual Jataizinho) e a travessia de balsa era necessária para o embarque na “jardineira”, condução final até o núcleo urbano de Londrina. Ao chegarem, esses italianos e descendentes tiveram à disposição o palmito para a construção das paredes do rancho, a cobertura das folhas futuramente substituída pelas tabuinhas, e para a alimentação. O uso alimentar do palmito data dos primeiros contatos dos portugueses no Brasil. Cascudo (2004, p. 143) destaca a antiguidade de seu consumo e a influência alimentar nativa:

No tempo dos indígenas a colheita não atingia a exaustão, exceto quanto ao palmito, que implicava a morte da palmeira. Os cronistas dos séculos XVI-XVII, Jean de Lery no Rio de Janeiro, Gabriel Soares de Souza na Bahia, Piso e Marcgraves em Pernambuco, o *Diálogo das grandezas* para o Paraíba, Claude d’Abbeville no Maranhão, Gandavo, Hans Staden, Thevet, registram extensa cópia de recursos naturais, habitualmente úteis no passado selvagem.

Os de descendência italiana tinham uma dieta que consistia de polenta, massas feitas em casa e frango, este aos domingos. O porco produzia subprodutos a partir do beneficiamento tradicional como a lingüiça, o cudeguim<sup>4</sup> e o sabão. Nas festas, o cabrito estava presente à mesa, após a compra nos sítios onde era criado, acompanhado do nhoque, o risoto e a sopa. Os frangos eram vendidos vivos de porta em porta pelas “frangueiras” ou “frangueiros”, pendurados em varas.

## **O paladar brasileiro: mineiros, paulistas e nordestinos**

Os brasileiros que já se encontravam em Londrina – nordestinos, mineiros e paulistas – se trabalhassem na derrubada da mata alimentavam-se basicamente de palmito e carne seca e moravam em ranchos durante a derrubada da mata. Quando o trabalho terminava, vinham à cidade e a “peãozada” hospedava-se em pensões e gastavam o dinheiro rapidamente. Se a família já estava instalada, as compras eram feitas no comércio de “secos e molhados” e somente o indispensável, como óleo, vinagre, feijão e arroz. Não havia muita variedade: só o necessário.

Os “brasileiros” se alimentavam do arroz com feijão e não raro de carne de vaca comprada no açougue de um certo Evangelista. Mas os legumes, raízes e verduras acompanhavam as refeições e dependendo da época, eram: a mandioca, a batata doce, o quiabo, tangerina, por exemplo. Com a vinda dos japoneses, a oferta de legumes, hortaliças e frutas foi ampliada. Outros se encarregavam de trazer à cidade e vender de porta em porta cestos de laranjas, mamão, alface e chuchu. Os caboclos traziam às costas o palmito amarrado em feixes, quando poucas ruas formavam a então pequena área urbanizada cercada de matas. Eles eram retirados de lugares como as proximidades da atual estação rodoviária de Londrina ou na rua Amazonas<sup>5</sup>, onde o entrevistado retirava palmitos na década de 1930. Por vezes as crianças eram mandadas a buscar produtos nos sítios mais próximos como mandioca e o tomate cereja (nativo da região).

A comida que se encontrava na mesa dos “brasileiros” era o conjunto formado pelo arroz, feijão mulatinho e produtos da época, que variavam entre a vagem, couve, chuchu, e um pouco de carne (“mistura”). Essa mais freqüentemente era a carne de porco, mas uma a duas vezes por semana matava-se boi para a venda da carne. O preço de ambas variava pouco: “dois mil réis o quilo da carne de gado a mil e oitocentos réis o quilo da carne de porco e o jornal custava 200 réis”.

A “comida dos caipiras” em Tamarana, área onde não houve colonização particular e hoje município ao sul de Londrina, de acordo com uma das entrevistas, era o pirão de feijão acompanhado da couve e produtos locais. E ocasionalmente, a carne de caça que não era escassa, pelo menos até na década de 1950. Faziam-se lingüiças, chouriços e torresmos, o que traz à tona o hábito mineiro. O torresmo era acompanhado da couve e do toucinho.

Os "mineiros" ainda misturavam o leite à farinha de milho na refeição da manhã. Os hábitos alimentares se mantiveram, vejamos os relatos de Saint Hilaire do século XIX sobre a província de Minas Gerais:

Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros da Província de Minas Gerais. O feijão preto é indispensável na mesa do rico, e esse legume consiste quase na única iguaria do pobre. Se a esse prato grosseiro se acrescenta alguma coisa, é arroz, ou couve, ou outras ervas picadas, e a planta geralmente preferida é a nossa serralha [...] como não se conhece o fabrico da manteiga, é substituída pela gordura que escorre do toucinho que se frita. O pão é objeto de luxo; usa-se em seu lugar a farinha de milho [...] Um dos pratos favoritos do mineiro é a galinha cozida com os frutos do quiabo [...] mas os quiabos não se comem com prazer senão acompanhados de angu. (apud. Magalhães, 2004, p.86-87)

Saint Hilaire, no século XIX em Minas Gerais, e Pierre Monbeig, no século XX na franja pioneira paulista, e uma entrevista sobre Londrina na década de 1930 mostram a manutenção de um regime alimentar construído pela participação negra em produtos como o quiabo, a azedinha, o inhame, por exemplo. Mas a introdução do amendoim na África e do milho americano pelos portugueses aumentou a variedade diante das espécies africanas de arroz vermelho, amendoim africano e milheto ou sorgo (Cascudo, 2004, 199-201; Carney e Marin, 2004, 26-33). Cascudo (2004, p. 203), citando Saint Hilaire, em relação a Minas Gerais, e Martius para São Paulo, descreveu a refeição básica à base da farinha de milho:

É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu, e constitui o principal alimento dos escravos (OBS: Em Minas Gerais). [...] Em vez da farinha de mandioca, quase exclusivamente se come a farinha de milho (OBS: Em São Paulo).

---

<sup>1</sup> Os meus agradecimentos ao casal Afra e João de Oliveira, a Rosely Maria de Lima, Luzia Avancini Bezerra e Aurea Keiko Yamane pelas informações valiosas.

<sup>2</sup> Carvalho, M. F. 2002. p. 10-13. A maioria era de origem lusitana das regiões de alto e baixo Alentejo, do Ribatejo, de Setúbal, de Bragança, de Trás-os-Montese Viseu, e como os descendentes trabalharam nas lavouras de café nos estados de Minas Gerais e São Paulo quando da crise cafeeira. Os lotes eram, na maioria,

---

de 20 a 40 alqueires (2,42 hectares o alqueire) e as famílias sendo numerosas dedicaram-se ao consumo próprio naquele momento. O autor deixa bem claro que não houve ineditismo por parte da CTNP inglesa a venda de lotes pequenos para estrangeiros ao longo dos rios, sendo o sistema à vista ou a prazo.

<sup>3</sup> Embora não haja registro deste sentido da palavra em dicionário, a “mistura” significa alguma carne ou ovos que complementam os “acompanhamentos” de uma refeição, como o arroz, o feijão, a farinha de mandioca ou a polenta. Comer sem “mistura” significa uma refeição pobre e incompleta.

<sup>4</sup> Trata-se de uma espécie de linguiça feita com o couro e sangue do porco.

<sup>5</sup> Local atual do hipermercado Condor e antigo sítio da Serraria Mortari, próximo da atual rodoviária de Londrina.