

A geografia da alimentação em frente pioneira (Londrina - Paraná)

La geografía de la alimentación en frente pionero (Londrina - Paraná)

The geography of feeding in front pioneering (Londrina - Paraná)

Márcia S. de Carvalho*

Departamento de Geociências da
Universidade Estadual de Londrina
Av. Madre Leonia Meito, 1325, Bl. C, Apto. 04
Londrina, PR - CEP: 86.050-270
marcar@uel.br

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 agrícolas e religioso.

Palavras-chave: Norte do Paraná; Alimentação; Frente pioneira; Londrina.

Resumen: El artículo trata de los primeros resultados de la investigación sobre regímenes alimentarios y agricultura en las décadas de 1930 a 1950 en el norte del Paraná. La ciudad de Londrina fue un núcleo de donde irradiaban trabajadores y colonos que participaban activamente del proceso de sustitución de la vegetación nativa por campos de cultivo de café y de productos de subsistencia. Brasileños - "paulistas", "mineiros", y "nordestinos" - y extranjeros formaban esa población, manteniendo y adaptando sus regímenes alimentarios, instalando campos de cultivo. La alimentación rutinaria a veces tenía la caza de animales de la floresta como un recurso. La población urbana de la época era la consumidora de estos productos, además de aquellos comercializados por tiendas de "secos e molhados". La alimentación se diferenciaba de acuerdo con las fiestas, bodas, calendario agrícolas y religiosos.

Palabras-clave: Norte del Paraná; Alimentación; Frente pionera; Londrina.

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.

Keywords: North of Paraná; Feeding; Pioneering front; Londrina.

* 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.

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 (BASTIÉ, 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 entrevistas¹ 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, mas 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:

¹ Os meus agradecimentos às bolsistas de iniciação científica Érika Fernanda Rodrigues e Fernanda Candiani Martins, ao casal Afra e João de Oliveira, a Rosely Maria de Lima, Luzia Avancini Bezerra e Aurea Keiko Yaman.

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, estabeleceu 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 imigracionistas 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", já existindo em Londrina "o armazém de secos e molhados do Alberto Kock e a Casa Mercúrio onde funcionava a precária padaria dos Schultheis" (VIEIRA, 1999, p. 47).

Na década de 1920, dezenas de famílias portuguesas (CARVALHO, 2002, p. 10-13)² 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 sítiante 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.

² A maioria era de origem lusitana das regiões de alto e baixo Alentejo, do Ribatejo, de Setúbal, de Bragança, de Trás-os-Montes e 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.

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 Benjamim Constant... Posteriormente, foi derrubada a mata entre as ruas Benjamim 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"³ nos tempos iniciais. Era farta e um recurso bastante barato para os imigrantes que buscavam se estabelecer derrubando a mata e implantando as roças. Havia o comércio de peles de animais em Londrina, de acordo com o anúncio de outubro de 1934, "Pelles Silvestres - Carlos Almeida: "é o maior comprador deste gênero no norte do Paraná" (PARANÁ NORTE).

³ 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.

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 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, Píso 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 passadio selvagem. (CASCUDO, 2004, p. 143)

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 cudeguim⁴ 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". Ou do açougue Londrina, inaugurado em 1934, que oferecia o serviço de entrega no domicílio de carnes suína e bovina, de propriedade de José Martins (PARANÁ NORTE). Mas os legumes, raízes e verduras acompa-

⁴ Trata-se de uma espécie de lingüiça feita com o couro e sangue do porco.

nhavam 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 Amazonas⁵, 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, vejam-se 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, p. 199-201; CARNEY e MARIN, 2004, p. 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:

⁵ Local atual do hipermercado Coudor e antigo sítio da Sertaria Mortaci, próximo da atual rodoviária de Londrina.

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) (CASCUDO, 2004, p. 203)

Pensões, hotéis, e festas

As refeições geralmente eram feitas em casa e, na ausência de restaurantes, os hotéis e pensões alimentavam os visitantes ou os convidados das festas de casamento dos mais abastados. O Hotel Luxemburgo ("com salão para banquetes e festas"), depois Franz Hotel (sítio na esquina das ruas Mato Grosso e Goiás) recentemente fechado, já funcionava em 1934. Neste hotel Pierre Deffontaines se hospedou por três dias em outubro de 1934.

Em 1934, Londrina ainda contabilizava a Pensão Central, hotel Germânia, o hotel Nipponico (do mesmo dono da fábrica de macarrão Londrina), pensão Esperança, pensão Londrina ("mesa farta"). Pouco tempo depois a Pensão Paulista abria suas portas.

A festa de casamento também poderia levar à contratação de uma cozinheira. Na cidade de Londrina eram comuns os casamentos civis ocorrerem na parte da manhã (11:00 ou 11:30 horas) e as cerimônias religiosas no final da tarde (17:00 e 17:30 horas). Nos finais de semana podiam acontecer até oito cerimônias religiosas. Este fato trouxe uma diferença nos dias de casamentos: "as moças dos sítios casavam-se aos sábados e domingos e as da cidade nas terças, quartas e quintas-feiras". O casamento era um acontecimento que envolvia certa pompa e despesas, pois o pai da noiva tendo posses, não raro alugava os carros de praça⁶ para levar os convidados até a igreja "por causa da lama e da poeira". Finalizada a cerimônia, os noivos iam até o fotógrafo. A partir daí, os mais "abastados" realizavam uma festa no "Quadrado", um salão localizado entre a rua Santa Catarina e rua Mato Grosso. Lá se dançava até à meia noite quando acabava a energia elétrica. Havia outras festas em que a comida não era parte tão importante, como o "assustado", reunião de poucos, ou festas mais populares que aconteciam no "Redondo".

As festas são ocasiões para a socialização e oferta de comidas, ligando por vezes o calendário religioso ao calendário agrícola. As festas juninas traziam o pinhão cozido ou assado na brasa, assim como as batatas doces, a pipoca e o milho assado, entre a cocada, o pé-de-moleque, o biscoito brevidade e o "avoador" (biscoito de araruta com erva doce). A festa do padroeiro em Tamarana incluía na quermesse os brindes em leilões sob a forma de comida pronta: frangos e leitões recheados, bolos e pudins. As rezas misturavam o sagrado e o profano reunindo a reza do terço à festa onde eram servidos mandioca (frita e cozida), a pamonha e o curau. A farinha de mandioca porém passava pelas comemorações de festas "de políticos", acompanhando o churrasco de fogo de chão, a cerveja e o refrigerante sem gelo. Outras ocasiões em que a comida estava presente eram os almoços e jantares para os "ilustres" – juizes, vereadores, por exemplo, quando era servida a macarronada, acompanhada de maionese, frangos e pernil de porco assados. Nada muito diferente, apenas com a mudança no tempero

⁶ Em anúncio do Jornal Paraná Norte de 1934, Guilherme Raush já oferecia "autos de aluguel".

e mesa posta "para receber". Mas se a refeição era o motivo para reunir as pessoas, quase nada se fala sobre ela, sobre o que se ofereceu. Pelo menos em duas ocasiões importantes isso pode ser comprovado. A primeira crônica do livro *Londrina - Jubileu de Prata* - de Puiggari Coutinho⁷ trata do momento em que foi feito o convite para a posse do primeiro prefeito de Londrina, que ocorreria no dia seguinte. Sendo o convite exclusivo aos paranaenses, e como nenhum dos presentes havia nascido no estado, dali ninguém compareceu:

Na manhã de 9 de dezembro de 1934, sob um calor intenso, a sala do único restaurante da vizinha cidade de Jataí, hoje Jataizinho, tinha todas as suas mesas tomadas. Servia-se o almoço. (COUTINHO, 1997, p. 6)

Cinco anos mais tarde, foi num banquete seguido de baile em 1939 que o interventor Manuel Ribas recebeu o pedido da construção da ponte sobre o rio Tibagi, necessária para o crescimento e expansão econômica da região. As festas e comemorações são frequentes e sempre lembradas em datas simbólicas como 50 ou 100 anos. As crônicas e reportagens falam dos discursos e até dos trajes, mas não há referência alguma sobre o que se comeu.

As festas de aniversários reuniam parentes e amigos em torno do bolo, bolachinhas casciras recheadas com glacê, doces brigadeiros, amendoim doce e cocadas. A reunião da família não se restringia aos aniversários, acontecendo também quando se matava um porco ("capado") e motivo para festa, principalmente em famílias de origem mineira. Morto e esquartejado, parte da carne ficava imersa na banha para conservação e parte pendurava-se no jirau, acima do fogão à lenha para o processo de defumação. Parte dela era distribuída entre parentes e conhecidos e habitou-se como forma de troca.

Os aniversários eram a ocasião para a feitura dos "beijinhos de coco", brigadeiros ("comprava-se chocolate Dama de ½ quilo e leite condensado") e bolos, pois as confeitarias eram caras, de acordo com a entrevistada. Eram poucas - "a primeira foi a do Canhoto, na rua Souza Naves, outra foi a padaria Olímpia e a Flor da Índia ficava na Avenida Paraná, na atual Celso Garcia Cid esquina com a rua Pará". A frequência à confeitaria possibilitou esta entrevistada conhecer o futuro marido, cuja origem cearense foi vista inicialmente com reservas pela família.

Determinadas atividades da cidade de Londrina possibilitavam ou davam a oportunidade de futuros namoros, como os bingos das igrejas e o *footing* na avenida Paraná. Nesse ficou registrada a separação entre negros e brancos: "brancos de um lado, negros de outro". Ainda às escuras, a cidade obrigava o uso de faroletes nas saídas à noite. Cada casa recém terminada dava lugar ao "Baile do Lampião", pois cada convidado levava o seu e pendurava-o para iluminar a festa de inauguração. Mais tarde, as festas "americanas" reuniam os jovens em determinada residência e cada um trazia um prato de salgados ou doces para serem consumidos pelos participantes.

As bebidas também separavam as mulheres dos homens, pelo menos em público. As mulheres, somente o guaraná. Aos homens, vinho e cerveja. Existia uma fábrica de refrigerantes e cerveja a partir da década de 1940: "a fábrica era dos Balan e ficava na rua São

⁷ Ainda nesse livro fica-se sabendo que o aumento do preço da carne de vacas foi fonte de reclamações, e que Eugênio Bruglin foi o dono da primeira pensão na década de 1930 a hospedar possíveis compradores de terras.

Jerônimo perto da antiga Cooperativa Cotia". No ano de 1934, de acordo com o Jornal, vários bares, padarias e confeitarias já estavam estabelecidos na cidade: o Moderno (bilhar e confeitaria), o Ideal (bilhar, bebidas, frios e doces), o Tico Tico, Jonas, Bar e Sorveteria Central, a padaria Alemã (secos e molhados – aceita-se encomendas de bebidas e doces), a confeitaria Estrella. (Paraná Norte).

O lanche nas escolas revelava também uma diferença, esta econômica. Quem tinha condições levava o lanche preparado em casa e os mais pobres se alimentavam da merenda oferecida pelas escolas – Hugo Simas e Osvaldo Aranha – geralmente um mingau de maisena, leite e chocolate. O antigo Ginásio Londrinense funcionava num edifício e oferecia o regime de internato. O número de alunos era considerável pela descrição do refeitório: "A grande cozinha, com seus enormes panelões, mais parecia uma cozinha de quartel". Na primeira formatura dos alunos do colégio Hugo Simas, a entrega do diploma no próprio colégio, foi seguida de distribuição de docinhos e refrigerantes, o que demonstra a importância da ocasião.

Os doces eram feitos em casa, geralmente bolachas e bolos, além da produção de pão para o consumo familiar. As diferenças ficavam por conta da origem cultural das famílias. Por exemplo, a origem polonesa da família da esposa traria o "cuque", bolo feito de massa de pão, ao consumo cotidiano. Os doces podiam ser compotas de frutas da época (mamão, laranja e pêssegos ralados), em pasta (abóbora, mamão), ou "de cortar", mais apurados. Com exceção das frutas, eram consumidos baba de moça, manjar e pudim de leite.

A natureza oferecia não apenas o palmito que "era comprado dos índios e comia-se direto e de todo jeito", mas também o pinhão, vendido em saquinhos na época junina dos doces "caipiras".

Casamentos: manutenção e mudança nas ementas alimentares

Um casal entrevistado deu uma amostra de como duas culturas diferenciam os alimentos. Ela, descendente de italianos. Ele, criado em Minas Gerais. A comida "mineira" era formada por um conjunto de arroz, feijão, ovo frito, torresmo, toucinho salgado que ficava pendurado acima do fogão para desidratar ("fumeiro"). A gordura de porco era usada para as frituras e no cozimento, além do preparo do sabão. A limpeza do fogão ficava por conta da pedra pome para arrear a chapa escurecida pela fumaça da lenha.

A segunda entrevista também mostra a junção de hábitos alimentares distintos entre os cônjuges através do depoimento de uma de suas filhas. Moradores em Tamarana, lugar em que não houve a organização da colonização particular da Companhia de Terras Norte do Paraná, não raro habitavam estrangeiros, no caso, equatorianos, ou mesmo gaúchos brasileiros em busca de lugares não muito povoados. Os hábitos alimentares descritos consistiam do arroz, feijão, carne de boi ("matava-se um boi uma vez por semana"). Mas a carne mais comum era a de porco ("todos criavam"). O frango fazia parte do almoço de domingo, ocasião especial em que a família se reunia, sendo raro e restrito aos que tinham essa criação. O chefe da família era maranhense, daí ora ser preparado "à cabidela", ora ensopado

("a minha mãe era da região do Tibagi"). Mas acompanhado da macarronada e maionese. Frutas e verduras eram abundantes pois estavam plantadas na horta e no quintal. No relato aparece pela primeira vez o peixe de água doce – ganho ou pescado – ensopado, preparado com castanhas do Pará. Cascudo (2004, p. 149-150) faz referência às castanhas, ou melhor, ao leite das castanhas do Pará no preparo de alimentos na área de influência da farinha de castanha nordestina. O contato com imigrantes equatorianos foi responsável pelo registro do consumo do abacate com sal, e com os gaúchos, o arroz carreteiro. Destaque-se que o casal era proprietário de uma loja de "secos e molhados". Nesse comércio eram vendidos o bacalhau salgado, que "chegavam em caixas e a carne era mais barata do que a carne fresca de boi", e a carne seca, essa mais cara do que o bacalhau. O aumento no preço dessa carne limitou o seu consumo: "comia-se bacalhau até quando o preço permitiu". Isso deve ter ocorrido até o final da Segunda Guerra Mundial quando o consumo europeu aumentou e levou ao aumento dos preços.

Após a mudança dessa família para a área urbana de Londrina houve o aumento no consumo de carne de boi pela existência de açougues e matadouro, em contraposição à redução do consumo de legumes e verduras que "a partir de então eram compradas". A redução desses não aconteceu apenas em função do desaparecimento da gratuidade, pois o chefe da família não era um consumidor habitual destes alimentos, o que é comum em certas regiões nordestinas. Para ele, "no máximo, alface, tomate e couve". Para a sua mulher, além do consumo habitual de verduras, cozinhava-se a polenta. Comiam-se também muito miúdos de bois e de porcos vendidos de porta em porta.

A terceira entrevista foi realizada com uma senhora nascida em Londrina no ano de 1937, cujos pais chegaram à cidade em 1935. A família veio do estado de São Paulo e o chefe apesar de carioca, foi criado no estado de Minas Gerais. A mãe descendia de italianos. Na época da chegada em Londrina há uma foto desta família já com cinco filhos, todas ainda crianças, na frente de sua primeira residência. Ao fundo, um rancho de palmito localizado "na rua São Jerônimo com a rua Uruguai". O casal não era agricultor, sendo o homem marceneiro e "poceiro" (cavador de poços) e a mulher costureira. Na infância da entrevistada estão as lembranças dos hábitos alimentares italianos: a galinha da refeição domingueira comprada dos vendedores ambulantes, o cabrito nas ocasiões festivas, a lingüiça e porco feita em casa. A polenta fazia parte da refeição diária. Comprava-se farinha de trigo aos sacos no comércio de secos e molhados para o pão e o macarrão feitos em casa. Os vendedores ambulantes também ofereciam ovos, abóbora, inhame, taioba e palmito. As frutas eram encontradas na mata: jaracatiá "que se comia assada e era bom remédio para anemia", a guabiroba e a pitanga. O "melão de São Caetano" era fruta do mato para as crianças, mas suas folhas eram utilizadas para provocar "suadouros" e diminuir a febre. O casamento da entrevistada, de origem familiar italiana, com um cearense, trouxe mudanças na sua alimentação. Ela teve de aprender a cozinhar, a partir de então, e a culinária atendeu em parte ao gosto do marido: arroz, feijão, carne, macarronada com molho de tomate cereja ("era do mato, natural da região"). Também ela encontrava o chuchu "no mato" mas o cará de cipó estava plantado no quintal. A sopa de legumes, bem italiana, também fazia parte do cardápio, e dividia a mesa com a farinha de mandioca "comprada a granel em qualquer venda".

Em torno da farinha de milho juntam-se os escravos e descendentes "mineiros", "caipiras" e os imigrantes italianos. Pela oferta dos vendedores há tanto a farinha de mandioca quanto a farinha de milho, e por ela podemos afirmar que a sua origem era a dieta mineira. O hábito italiano, e de seus descendentes, do macarrão e do pão somou-se à dieta mineira e paulista. Nas três entrevistas fica muito evidente essa convergência e multiplicidade alimentar para a Londrina pioneira após a fase inicial do palmito.

Os vendedores ambulantes eram comuns: a buzina do bucheiro alertava a dona de casa para os miúdos frescos, após as buzinas de alerta do leiteiro e do padeiro. Esses dois últimos faziam a entrega dos alimentos do desjejum urbano. Este consistia no café torrado em casa ("no torrador") depois de ter passado pelo pilão para perder a casca. O fogão de lenha cozinhava, defumava as carnes e aquecia a casa.

Momentos de crise

Os momentos de crise de alimentos para as famílias estão ligados a momentos distintos. O primeiro é o período de chegada e implantação, quando o palmito era praticamente o único recurso alimentar disponível. Existiam nessa época duas vendas (David Dequech e Alberto Kock), uma padaria (Schultheiss) e um açougue (José Gradl). A fase inicial de instalação de agricultores coincidiu com a Revolução Constitucionalista de 1932, cuja linha de combate passou entre o núcleo urbano de Londrina e a cidade de Ourinhos. Imediatamente, foi interrompido o funcionamento da estrada de ferro que terminava em Jataizinho.

"os pequenos estoques de mantimentos acabaram-se em poucas semanas. Não havia farinha, sal, nem açúcar (sic). Arroz somente em casca e feijão carunchado por falta de inseticidas. Faltavam também fumo, cigarro e fósforos. (...) As mulheres faziam milagres na preparação da comida. A matéria básica era o palmito, que era preparado de todas as formas: cosidos (sic), fervidos, assados, grelhados, ensopados, cru (sic), como salada e como compota. (COUTINHO, 1997, p. 26-27)

Outros momentos foram os do racionamento por ocasião da Segunda Guerra Mundial e a forte geada de 1942. As geadas são um fator a ser considerado no regime alimentar, pois além da perda das lavouras mais sensíveis para auto-subsistência, há o encarecimento dos alimentos e perda na safra dos produtos como o café. As frutas e hortaliças são os primeiros a faltar, e dependendo da intensidade, a dieta poderia chegar somente ao café com farinha de mandioca (IPAC/Lda-UFL, 1995, p. 92). Os seus efeitos podem ser avaliados:

As últimas geadas com impacto econômico na cafeicultura brasileira ocorreram nos anos de 1942, 1953, 1955, 1962, 1963, 1969, 1972, 1975, 1979, 1981, 1985 e 1994, sendo que dentre essas, as mais severas foram as dos anos de 1942 e 1969, no entanto, no Paraná as mais intensas foram em 1975, 1979, 1981 e 1994. (ALFONSI, 2000)

Conclusão

Saborando o presente, numa cidade onde a variedade de restaurantes é destacada – desde a cozinha “caipira” aos delicados pratos japoneses – se olharmos para a fase pioneira podemos imaginar a passagem obrigatória da dieta do palmito para as primeiras lavouras de alimentos e aos produtos do comércio dos “secos e molhados”. A incorporação originou a manutenção e adaptação, refletida na diversidade de pratos que dificultam o estabelecimento de um prato “típico” norte paranaense. Nunca um defeito, mas esta diversidade é que dá o caráter único à região. A chegada de novos habitantes era contínua quando analisados os dados dos Censos Demográficos de 1920 e 1940 para a Zona Norte do Paraná:

No município de Londrina, que em 1930 ainda era quase totalmente desabitado, vivia em 1940 uma população de 75.296 habitantes a ele correspondendo o maior crescimento absoluto verificado no Estado. (BERNARDES, 1951, p. 270)

Ao contrário dos dias atuais, a população rural excedia em muito a população urbana. Havia na cidade de Londrina 1.346 habitantes em 1934 (COUTINHO, 1997, p. 67). Os residentes na área urbana, entre 1935 e 1940, aumentaram de 4 mil para 10.531, enquanto os da zona rural somavam 11 mil e 64.765, respectivamente (MULLER, 2001, p. 111).

Poderíamos acertadamente adotar a análise de Coutinho (1964, p. 319-320) para definir a formação das dietas alimentares tipicamente dos “pés-vermelhos”⁸:

Os italianos trouxeram o gosto pelas massas, legumes e verduras que foram incorporadas à culinária das populações brasileiras, mormente à dessa região. A macarronada, a polenta, as pizzas, as lasanhas e os ravióli constituem exemplos típicos de pratos da variada cozinha italiana. Os japoneses, por sua vez, introduziram o hábito da ingestão do peixe cru, do arroz, do feijão fermentado e o famoso esquiski, além naturalmente do grande incremento das culturas hortícolas. Já com os sírios vem a preferência pelos alimentos com carne. Então, à dieta do elemento autóctone, foram introduzidos, ou melhor, adicionados, seus pratos característicos como o quibe, merle, a miraba, a merche, a esfirra, a migadla, o grão-de-bico, as verduras e os legumes. Não podemos esquecer, por outro lado, a contribuição dos alemães, que introduziram o hábito da utilização da cerveja, do salsichão e da salsicha.

Os casamentos entre descendentes de estrangeiros, em especial a de famílias italianas com brasileiros, possibilitaram a mistura de dietas distintas. Onde estes casamentos tiveram de esperar até outras gerações, como no caso dos japoneses, as bases alimentares parecem não terem se mesclado tão cedo, ocorrendo contudo, uma adaptação de produtos utilizados. Mas recentemente há um outro tipo de mudança de padrões alimentares, iniciada na década de 1970 nos grandes centros urbanos brasileiros. Ela poderia ser definida pela introdução e

⁸ Apelido dado aos habitantes ou nascidos na região do Norte do Paraná em função da terra vermelha nos pés ou sapatos. Se inicialmente tinha uma conotação pejorativa (interiorano, capiau, jacu) o termo perdeu esse caráter por ter sido adotado como forma de identificação pelos habitantes da região. Um exemplo é o movimento “Pés vermelhos: mãos limpas”, entidade organizada na ocasião da mobilização para a cassação do então prefeito Antonio Belinari, acusado de corrupção.

generalização das lojas de *fast food*, o afastamento dos locais de moradia e as despesas com o transporte até o local de trabalho, o horário exigido para o almoço, e o estímulo das propagandas para este cardápio, além da inserção da mulher no mercado de trabalho. A relação entre comida, nutrição e fatores culturais está se modificando na atualidade e seus resultados são a ampliação de franquias dessas redes, o consumo de alimentos bastante calóricos, doenças decorrentes dessa alimentação e estilo de vida sedentário. A identidade étnica parece sucumbir no aspecto alimentar, daí as tentativas de estabelecimento de pratos "típicos" em lugares de colonização recente e de múltiplas influências. Pesquisas mais recentes mostram que o feijão, a farinha de mandioca, o arroz e a farinha de milho, historicamente tradicionais na dieta brasileira, vêm perdendo espaço para produtos criados pela indústria alimentar. Se nas populações migrantes os jovens estão mais sujeitos às mudanças do padrão alimentar através da socialização nas escolas e reuniões sociais, o fato que possibilitou a convivência da polenta ao toucinho na época pioneira em Londrina pode também fazê-la desaparecer ou deixá-la reservada às ocasiões de visita aos "restaurantes típicos de comida caseira". Isso porque mais do que o ato físico de alimentar-se, a comida está ligada ao fator cultural, e dessa maneira ela é percebida como forma de obter status social (BLEIL, 1998, p. 10). Junte-se a isso a modernização agrícola que transformou o norte do Paraná em produtor de grãos e permitiu a ampliação da área de criação de gado no município de Londrina (CARVALHO, 1991). A padronização dos produtos aponta para a padronização alimentar e as referências alimentares pioneiras sempre ocultas nas reportagens sobre as comemorações estão sendo apresentadas numa contribuição que, espera-se, que vá além das discussões no âmbito da Geografia Cultural.

Referências

- ALFONSI, R. R. *Histórico climatológico da cafeicultura brasileira*. Informativo Garcafé, maio de 2000. Acesso em: 16 de julho de 2004. Disponível em: <<http://www.cafebr.com.br/ocafezal.asp?se=88&id=67>>.
- ALMEIDA, A. M. C. *A Morada do Vale: sociabilidades e representações*. Um estudo sobre as famílias pioneiras do Heimtal. Londrina: UEL, 1997.
- BASTIÉ, J. *L'évolution de l'alimentation des parisiens au cours du xxe siècle (1900-2000)*. Disponível em: <http://fig-st-die.education.fr/actes/actes_2004/bastie/article.htm>.
- BLEIL, S. I. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Cadernos de Debates*, Volume 6. Ano 1998. Unicamp, p. 1-25. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/o_padrao_alimentar_ocidental.pdf>.
- BERNARDES, L. M. C. Crescimento da População do Estado do Paraná. *Revista Brasileira de Geografia*, Rio de Janeiro, Vol. XIII, n. 2, abril-junho de 1951, p. 97-106.
- O problema das "frentes pioneiras" no estado do Paraná. *Revista Brasileira de Geografia*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 53, p. 335-384, 1953.
- CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CANDIDO, A. *Os Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação*. São Paulo: Ed. 34, 2001.

CARNEY, J. A. e MARIN, R. A. Saberes agrícolas dos escravos africanos no novo mundo. *Ciência Hoje*. Vol. 35. n. 205. junho de 2004.

CARVALHO, M. F. *Os Pioneiros Anônimos*. Estudo do cotidiano de uma comunidade de sítiantes portugueses do município de Sertãoópolis. Norte do Paraná: 1925 a 1945. Londrina: Stargraf, 2002.

CARVALHO, M. S. *A pequena produção de café no Paraná*. 1991. Tese (Doutorado) - Universidade de São Paulo, São Paulo. 192p.

COUTINHO, H. P. *Londrina: Estado do Paraná. 25 anos de sua história*. 2. ed. Autor. Londrina, 1997.

_____. *Londrina: Estado do Paraná: 25 anos de sua história*. Autor. São Paulo. 1959.

DERRUAU, M. *Geografia Humana*. I Volume. 3ª ed. Lisboa: Presença, 1982.

IPAC/Lda-UEL. *Cenas do Norte do Paraná: escritos que se recompõem* / IPAC: Jorge Cernev (Org.), redatores: Ana Cleide Chiarotti Cesario... [et al.]. - Londrina, UEL, MEC, 1995.

JULIANI, L. *Memórias de um Caçador*. Londrina: Ed. do Autor, 2001.

MAGALHÃES, S. M. *A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)*. São Paulo: Annablume; Fapesp, 2004.

MONBEIG, P. *Pioneiros e Fazendeiros de São Paulo*. São Paulo: HUCITEC/Polis, 1984.

_____. *As Estruturas Agrárias da Faixa Pioneira Paulista*. In: _____. *Novos Estudos de Geografia Humana Brasileira*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1957. p. 105-125.

MULLER, N.L. Contribuição ao Estudo do Norte do Paraná. *Geografia*. Londrina, v. 10, n. 1, p. 89-118, jan./jun. 2001. Artigo publicado originalmente no Boletim Paulista de Geografia, n. 22, p. 55-97, março, 1956.

PARANÁ NORTE. *Jornal*. Ano de 1934. microfichas. CDPH/UEL. Londrina.

ROMARIZ, D. A. Mapa da Vegetação Original do Estado do Paraná. *Revista Brasileira de Geografia*. Rio de Janeiro. Vol. XV. n. 4. Outubro-dezembro de 1953. p. 597-606.

SILVA, G. J. R. Alimentação e subdesenvolvimento no Brasil. *Revista Brasileira de Geografia*. Rio de Janeiro. Vol. XXVI. n. 3. jul./set., 1964. p. 291-458.

VIEIRA, I. M. *Jacus e Picaretas (a História de uma Colonização)*. Maringá: Bertoni, 1999.

WAIBEL, L. As Zonas Pioneiras do Brasil. *Revista Brasileira de Geografia*. Rio de Janeiro. Vol. XV. n. 4. Outubro-dezembro de 1955. p. 389-398. Ano XVII, n. 4.