

Teresina, PI / Outubro, 2024

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL



OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL



As origens do arroz de hauçá, do arroz de cuxá e do arroz de açafroa



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Meio-Norte
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

ISSN 0104-866X (referente ao suporte impresso)

Documentos 294

Outubro, 2024

As origens do arroz de hauçá, do arroz de cuxá
e do arroz de açafroa

José Almeida Pereira

Embrapa Meio-Norte
Teresina, PI
2024

Embrapa Meio-Norte

Av. Duque de Caxias, 5.650,
Bairro Buenos Aires
Caixa Postal 01
64008-480 Teresina, PI
www.embrapa.br/meio-norte
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Comitê Local de Publicações

Presidente

José Almeida Pereira

Secretária-executiva

Edna Maria Sousa Lima

Membros

*Orlane da Silva Maia, Maria Eugênia Ribeiro,
Kaesel Jackson Damasceno e Silva, Lígia Maria
Rolim Bandeira, Alexandre Kemenes, Ana Lúcia
Horta Barreto, Carlos Antônio Ferreira de Sousa,
Carlos Cesar Pereira Nogueira, Francisco de Brito
Melo, Ricardo Montalvan Del Aguila, Roberio dos
Santos Sobreira, Sergio Luiz de Oliveira Vilela e
Valdemir Queiroz de Oliveira*

Edição executiva

Lígia Maria Rolim Bandeira

Revisão de texto

Francisco de Assis David da Silva

Normalização bibliográfica

Orlane da Silva Maia (CRB-3/915)

Projeto gráfico

Leandro Sousa Fazio

Diagramação

Jorimá Marques Ferreira

Foto da capa

José Almeida Pereira

Publicação digital: PDF

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Meio-Norte

Pereira, José Almeida.

As origens do arroz de hauçá, do arroz de cuxá e do arroz de açafroa / José Almeida Pereira. – Teresina : Embrapa Meio-Norte, 2024.

PDF (14 p.) : il. color. – (Documentos / Embrapa Meio-Norte, ISSN 0104-866X ; 294)

1. Arroz. 2. Culinária nordestina. 3. Culinária regional. 4. Produto regional. 5. Tecnologia de alimento. I. Título. II. Série..

CDD (21. ed.) 641.6318

Orlane da Silva Maia (CRB-3/915)

© 2024 Embrapa

Autor

José Almeida Pereira

Engenheiro-agrônomo, mestre em Produção Vegetal, pesquisador da Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI.

Apresentação

Uma das principais heranças culturais dos muitos povos que contribuíram para a identidade brasileira é encontrada na nossa riquíssima culinária nacional. E, em se tratando da culinária genuinamente nordestina, contudo, entre tantos pratos, merecem destaques o arroz de hauçá, da Bahia, e o arroz de cuxá, do Maranhão, embora esses famosos acepipes tenham as suas origens no Oeste da África. Mas, além dessas duas guloseimas regionais de matriz africana, preparadas à base de arroz, pode-se acrescentar o arroz de açafrão, com a diferença de que esta foi introduzida direto de Portugal no interior do Nordeste e se encontra praticamente desaparecida.

Esses três pratos regionais feitos à base de arroz são apenas uma amostra da enorme contribuição que os povos africanos, europeus e asiáticos proporcionaram para a diversidade da alimentação no Brasil, sem contar as influências exercidas por eles sobre os mais diferentes segmentos da vida nacional.

No caso da agricultura, por exemplo, a introdução de plantas originárias da África e da Ásia no Brasil e a ida do Brasil para a Ásia e para a África, principalmente para a África Ocidental, incontestavelmente, representaram um acontecimento épico, uma revolução, nos dois lados do Atlântico. Entre outras, foram levadas para lá as culturas da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), do amendoim (*Arachis hipogea* L.), do caju (*Anacardium occidentale* L.) e do cacau (*Theobroma cacao* L.). Por sua vez, na direção inversa, foram in-

troduzidas do continente africano no Brasil as culturas do café (*Coffea arabica*), do milheto (*Pennisetum glaucum*), do sorgo ou milho d'Angola (*Sorghum bicolor* L.), do dendê ou palma-de-guiné (*Elaeis guineensis* Jacq.), do quiabo (*Abelmoschus esculentus* L.), do gergelim (*Sesamum indicum* L.) e da vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.).

É oportuno enfatizar que, além da África e da Europa, também da Ásia, em especial da Índia, os colonizadores portugueses introduziram muitas espécies de plantas e de animais no Brasil. Esse processo, aliás, viria a promover profundas transformações na vida e na dieta alimentar do povo brasileiro, bastando se dizer que o arroz, o feijão, a cana-de-açúcar, o trigo, a soja, o café, o leite, as carnes (bovinas, ovinas, caprinas, suínas e de frango), a laranja, o coco e muitos outros produtos agrícolas e pecuários são provenientes de outros continentes, como bem observou o pesquisador Alfredo Kingo Oyama Homma na sua memorável obra *A imigração japonesa na Amazônia: sua contribuição ao desenvolvimento agrícola*.

Por fim, nunca é demais ressaltar a importância dos saberes tradicionais para se trabalhar de forma duradoura a segurança alimentar de um povo, em qualquer cultura. Contudo, toda preocupação nesse sentido só terá repercussão positiva se o uso dos referidos saberes estiver associado à modernização dos processos produtivos e se estes forem capazes de propiciar a verdadeira sustentabilidade do consumo e da produção.

Anísio Ferreira Lima Neto
Chefe-Geral da Embrapa Meio-Norte

Sumário

Introdução	11
O Arroz de Hauçá	12
O termo Hauçá	13
O Arroz de Cuxá	13
O termo Cuxá	13
O Arroz de Açafroa	13
O termo Açafroa	13
Outras considerações	14
Referências	15

Introdução

O Brasil é um país conhecido pela sua grande diversidade cultural, como resultado da miscigenação de muitos povos, sobretudo indígenas, europeus, africanos e asiáticos. Uma das principais heranças dessa profusão de etnias é observada no vocabulário brasileiro, tão fortemente influenciado pelas línguas dos povos originários, do latim, do grego e do árabe, estas introduzidas pelos colonizadores procedentes da península ibérica, bem como pelas inúmeras línguas africanas, trazidas durante o longo período do tráfico negreiro.

Outros importantes traços culturais herdados pelos brasileiros são encontrados na música, na religião e nas artes, em geral, assim como na riquíssima culinária nacional. Em se tratando da culinária genuinamente nacional, por certo, nenhum prato típico ocupou maior espaço na mesa pátria do que o churrasco e a feijoada. No caso da culinária regional, contudo, entre tantos outros, merecem destaques o cuscuz, um prato herdado da cozinha árabe, o arroz de hauçá, da Bahia, e o arroz de cuxá, do Maranhão. Em relação à afinidade com o universo gastronômico brasileiro de matriz africana, essas duas últimas guloseimas regionais só devem perder em importância para o vatapá, acarajé e caruru.

Para melhor se compreenderem as origens da contribuição africana para a agricultura brasileira, em geral, e a culinária nordestina, em especial, cumpre enfatizar que, em meio ao intenso tráfico negreiro em direção ao Brasil, segundo Ramos (1943, 1956) e Verger (1987), dois fluxos migratórios foram claramente estabelecidos naquela época: um deles, em direção à região norte do Brasil, tendo como pontos de partida os portos de Bissau e de Cacheu, localizados na Guiné Portuguesa, a atual Guiné-Bissau. Somente daquela antiga colônia portuguesa, diretamente ou via arquipélago de Cabo Verde (Duncan, 1972) ou ainda através do arquipélago de São Tomé e Príncipe, vieram para o Maranhão e para o Pará dezenas de milhares de guineenses, cada qual trazendo consigo a sua cultura milenarmente sedimentada geração após geração. Os dois arquipélagos citados foram utiliza-

dos durante séculos como entrepostos comerciais e para adaptação de plantas e de animais procedentes da África, da Europa e do Oriente com destino ao Brasil. Somente no período de 1756 a 1778, ou seja, em um espaço temporal de apenas 22 anos, foram trazidos pela Companhia Geral do Grão-Pará mais de 28 mil escravos provenientes da Guiné-Bissau (Dias, 1970).

Ainda com relação ao tráfico negreiro em direção apenas ao norte do Brasil, o historiador caboverdiano Antônio Carreira se reporta à existência de outra companhia de comércio, no caso, a Companhia de Cacheu e Rios de Guiné, a qual deve ter introduzido, entre 1676 e 1682, mais algumas levas de africanos procedentes da Guiné-Bissau no Maranhão e no Pará (Carreira, 1988).

O segundo fluxo da diáspora africana era bem mais expressivo e se dirigia aos demais portos da chamada América Portuguesa, mas tendo como origem, principalmente, Angola, Congo e outras colônias africanas localizadas na área de influência do Golfo da Guiné. Verger (1987) cita um levantamento do número de africanos, com indicação de suas origens, em Inventários da Vila de São Francisco do Conde, no Recôncavo da Bahia. Entre as origens dos 800 indivíduos ali registrados, 375 (47%) eram originários da Nigéria, dos quais 48 (6%) deles pertenciam à etnia Hauçá; 187 (23%) vieram do Benin (predominantemente jejes); e 178 (22%), de Angola e do Congo (bantos).

Denominando-as de Fluxo e Refluxo, o mesmo Verger (1987) apontou as incontáveis conexões e influências recíprocas que se desenvolveram nos dois lados do Atlântico durante o tráfico negreiro entre o Golfo de Benin e a Bahia de Todos os Santos, nos séculos 17 a 19. Uma das grandes consequências desse processo consistiu na transferência de diversas espécies de plantas e de animais de interesse econômico, as quais acabariam se adaptando simultaneamente na África e no Brasil e se tornando produtos da maior relevância para a dieta alimentar tanto do povo brasileiro quanto do africano (Pereira, 2008, 2019).

Entre a segunda metade do século 18 e a primeira metade do século 19, apenas para exemplificar, a

vinda de plantas para o Brasil e a ida para a África, principalmente para a África Ocidental, tornaram-se uma prática corriqueira (Silva, 2002). Entre outras, foram levadas para lá as culturas da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), do amendoim (*Arachis hypogea* L.), do caju (*Anacardium occidentale* L.) e do cacau (*Theobroma cacao* L.). Aliás, no caso do cacau, o pioneirismo na sua introdução e produção no arquipélago de São Tomé e Príncipe é atribuído a João Maria de Sousa e Almeida, o filho de um brasileiro nascido na ilha do Príncipe que viveu por algum tempo na Bahia e de onde levou sementes daquela malvácea para a sua terra, cujo clima tem muita semelhança com o do sul da Bahia. Em sinal de reconhecimento por tão expressivo feito para a economia daquele arquipélago equatorial, o nome do mencionado ilhéu acabaria sendo homenageado na sua pátria com o epíteto de “O Apóstolo do Cacau” (Nascimento, 2000).

Por sua vez, na direção inversa, foram introduzidas do continente africano no Brasil as culturas do café (*Coffea arabica*), do milheto (*Pennisetum glaucum*), do sorgo ou milho d'Angola (*Sorghum bicolor* L.), do dendê ou palma-de-Guiné (*Elaeis guineensis* Jacq.), do quiabo (*Abelmoschus esculentus* L.), do gergelim (*Sesamum indicum* L.) e da vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.). Esta última, embora de origem indiana, foi trazida da Guiné-Bissau para o Brasil e terminou tendo excelente adaptação às condições de clima e solos do Maranhão, chegando a ponto de ser encontrada, ainda que em plantios de “fundo de quintal”, em praticamente todos os municípios do norte do estado (Pereira, 2008).

Cascudo (2004) sustenta que o arroz, a despeito de se tratar de um alimento popular, não seria considerado indispensável no Brasil, não podendo, pois, competir com a farinha de mandioca e com o milho. Segundo ele:

O povo brasileiro come arroz indiferentemente, como quem saúda amigo vulgar no mecanismo da obrigação diária e que um debate sobre alimentação africana, para notícia histórico-etnográfica, é tipicamente inútil, pela ausência de provas coevas.

Em que pese à autoridade daquele autor, acredita-se que ele tenha ignorado a realidade alimentar de algumas regiões brasileiras, como a do Meio-Norte, onde o consumo de arroz, inegavelmente, supera o do milho e se equipara ao da farinha de mandioca. Aliás, especialmente na Baixada

Maranhense, o arroz continua sendo considerado indispensável na alimentação humana, inclusive, constituindo um costume antigo o uso do denominado “arroz-pache” na dieta alimentar infantil e de anciões, cujo prato consiste no arroz cozido em um maior volume de água para o alimento adquirir uma consistência pastosa e facilitar a sua deglutição¹.

Em se tratando ainda do estado do Maranhão, não deve ser por outra razão que os habitantes locais chegaram a ser cognominados de “papa-arroz” (Marques, 1970), tão elevada tem sido a participação desse cereal na dieta alimentar da população. Também, a propósito, não é por acaso que o mesmo Cascudo (2004) cita, pelo menos, dois pratos típicos, reconhecidamente de origem africana, e outro de origem portuguesa, feitos à base de arroz e populares no Nordeste do Brasil, que são o arroz de hauçá, o arroz de cuxá e o arroz de açafroa.

Assim, nessa perspectiva, o presente trabalho busca contribuir para o conhecimento da origem de três pratos típicos da culinária regional nordestina e preparados à base de arroz, que são o baiano arroz de hauçá, o maranhense arroz de cuxá e o sertanejo arroz de açafroa.

Esta publicação está alinhada aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) – de número 11 (Cidades e comunidades sustentáveis), Meta 11.4: fortalecer os esforços para proteger e salvaguardar o patrimônio cultural e ODS 12 (Consumo e produção responsáveis), Meta 12.8: assegurar que as pessoas tenham a informação e a conscientização dos estilos de vida.

O arroz de hauçá

É um prato introduzido na culinária baiana pelo povo Hauçá. Viana (1939, p. 45) descreveu os ingredientes e o modo de se preparar essa iguaria:

Faz-se o arroz branco e ligado, sem outro tempero que não o sal. Com cebolas picadas, fritase charque gordo, depois de esaldado e cortado em pedacinhos. Uma vez estando o charque bem tostado, dispõe-se o arroz na orla de uma travessa e, na cavidade central, despeja-se o charque frito com a respectiva gordura. Serve-se com molho de acarajé”.

¹Informação prestada pela pesquisadora maranhense Rosa Maria Cardoso Mota de Alcântara ao autor em maio de 2024.

O termo hauçá

É a designação de um grupo étnico do norte da Nigéria e do sul do Níger. Hauçá é também um dialeto falado por cerca de 27 milhões de africanos dessa mesma etnia.

O arroz de cuxá

É outra importante contribuição africana à culinária brasileira e orgulho do povo do Maranhão, registrada por Beaurepaire-Rohan (1889). É originário da Guiné-Bissau, assim como a vinagreira, também chamada pelos guineenses de “azedinha”, “fanfã”, “manjorana”, “caruru-azedo”, “caruru-da-Guiné” e “quiabo-de-Angola”. Como esclarece Cascudo (2004, p. 463):

Esse acepipe típico do Maranhão consiste de farinha seca (farinha branca, extraída da mandioca, mais saborosa que a d'água) pe-neirada a que se adiciona gergelim torrado e socado ao pilão com uns camarões secos, sal e um bobó de vinagreira. Soca-se a farinha com camarão e o gergelim já torrado, bota-se um pouco de sal e leva-se ao fogo, com o bobó de vinagreira batida, adicionando-se alguma água até ferver e cozinhar, tomando a consistência de uma papa. Serve-se quentinho com arroz.

De tão relevante para a culinária maranhense, o arroz de cuxá virou até mote para o cancionista popular brasileiro ao ser decantado como um alimento especial nos versos da canção **Pedra de resposta**, da autoria dos nordestinos (Letra Pedra de Resposta – compositores: Chico César / Zeca Baleiro). (Letra Pedra de Resposta – compositores: Chico César / Zeca Baleiro)².

[...] Quando eu fui na ilha maravilha
Fui tratado como um paxá
Me deram arroz de cuxá [...]

O termo cuxá

Trata-se de uma palavra da língua portuguesa, corruptela do vocábulo “cutcha”, a qual é o nome de

uma tribo da etnia Mandinga ainda hoje existente na Guiné-Bissau (Pereira, 2008). Corresponde no idioma crioulo de base portuguesa à palavra “badji-qui”. A etnia Mandinga compreende cerca de 12% da população da Guiné-Bissau, sendo menor apenas do que a Balanta (27%) e a Fula (23%). Em seguida, vêm os Manjacos (11%) e os Papéis (10%). Os 17% restantes da população guineense são compostos pelos Badjarancas, Bagas, Baiotes (que significa viveiros de arroz, no crioulo regional), Bambarãs, Banhuns, Biafadas, Bijagós, Brames, Cassangas, Cobianas, Conháguis, Felupes, Jalofos, Jaloncas, Jancancas, Landumãs, Mancanhas, Mansoncas, Nalus, Oincas, Pajadincas, Quissincas, Saracolés, Sossos, Surnas, Tandas, Temenés, Tiliboncas, Torancas e Uassoloncas (Almeida, 1966). Ou seja, na Guiné-Bissau, assim como em praticamente toda a chamada África Subsaariana, cada família fala a própria língua ou dialeto.

O arroz de açafroa

Além do arroz de hauçá e do arroz de cuxá, pratos reconhecidamente de origem africana e que se tornaram populares na culinária regional nordestina, Cascudo (2004) cita outro prato típico feito à base de arroz no interior do Nordeste, mas que se trata de herança portuguesa. Esse prato consiste do arroz cozido com o emprego da açafroa ou açafração-verdadeiro. Dizia-se que “açafração serve para os nervos e por isso punha-se no arroz e que arroz sem açafração era comida para doente desenganado”. O autor dessas linhas chegou a saborear o arroz preparado com açafroa e servido festivamente nas celebrações de batizados e casamentos no Sertão da Paraíba.

O termo açafroa

Trata-se do nome vulgar de uma planta pertencente à espécie *Crocus sativus* L., da família Iridaceae, uma especiaria usada desde priscas eras na culinária do Mediterrâneo, de onde se acredita que seja originária, a qual foi introduzida pelos colonizadores portugueses no Sertão nordestino. Segundo Srivastava et al. (2010), a referida espécie é conhecida como *saffron* (em inglês), *safran* (em alemão e francês), *zafrah* e *zipharana* (em árabe) e *avarakta*,

²CÉSAR, C.; BALEIRO, Z. Pedra de resposta. Intérpretes: Chico César, Zeca Baleiro. São Paulo: MZA Music, 1996.

saurab, *mangalya* e *kumkuma* (em sânscrito), cuja flor é o órgão comestível e um importante condimento reconhecido para conferir cor e sabor aos alimentos, principalmente ao arroz.

No Nordeste brasileiro, a açafroa, também conhecida por outros povos como açafrão-verdadeiro, chegou a ser consumida em função dos seus dois atributos acima citados, mas desapareceu da região sem que os sertanejos soubessem que a referida planta é detentora também de ricas propriedades medicinais, sendo-lhe atribuídas ações antioxidantes, anti-inflamatórias, imunizantes e anticarcinogênicas (Samarghandian; Borji, 2014; Boskabady; Farkhondeh, 2016).

Espécie hoje completamente extinta do Sertão nordestino, a açafroa ou açafrão-verdadeiro continua sendo milenarmente cultivada no chamado Velho Mundo. Os seus principais países produtores são o Irã, com cerca de 80% da produção mundial, seguido da Espanha (10%), Índia (3%), Grécia (2%) e Marrocos (0,3%). Outros países produtores são Turquia, Itália, França, Suíça, Egito, Israel, Azerbaijão, China e Japão, tendo recentemente sido introduzida na Austrália, Nova Zelândia, Argentina, Chile e Estados Unidos (Kumar et al., 2009; Samarghandian; Borji, 2014; Boskabady; Farkhondeh, 2016).

Outras considerações

Não somente do continente africano, mas também da Europa e principalmente da Ásia, em especial da Índia, os colonizadores portugueses introduziram muitas espécies de plantas e de animais no Brasil (Pereira, 2002). Esse processo, aliás, viria a promover profundas transformações na vida e na dieta alimentar do povo brasileiro, bastando para isso se dizer que o arroz, o feijão, a cana-de-açúcar, o trigo, a soja, o café, o leite, as carnes (bovinas, ovinas, caprinas, suínas e de frango), a laranja, o coco e muitos outros produtos agrícolas e pecuários são provenientes de outros continentes. Mesmo assim, como bem observou Alfredo Homma, temas como biopirataria e conhecimentos tradicionais ainda continuam sendo dominantes nos dias de hoje (Homma, 2016).

O historiador Luís da Câmara Cascudo era contundente ao reconhecer os colonizadores portugueses como sendo os responsáveis pela introdução das espécies originárias de outros continentes, inclusive da África, no Brasil. A sua justificativa é a seguinte:

Comumente ensinam que foram trazidas [plantas] pelos escravos. Trazidas como? O escravo não conduzia bagagem e sua alimentação era diariamente fornecida no navio e no mercado até ser vendido. Como seria possível ao desgraçado negro, faminto e doente do banzo, lembrar-se de trazer as espécies humildes de sua alimentação normal se tudo era difícil para ele, arrebanhado em batalha, vendido pelo rei, sacudido nos porões asfixiantes? [...] trazia sementes? Seriam mastigadas durante a travessia interminável. Plantas? Sucumbiriam pela falta d'água (Cascudo, 2004, p. 838).

Os colonizadores portugueses procuravam introduzir culturas e animais domésticos originários de um para outro continente objetivando preservar os hábitos alimentares dos imigrantes e, ao mesmo tempo, estabelecer novos hábitos de consumo nos brasileiros, assim como na perspectiva de criarem alguma demanda no mercado internacional (Alencastro, 2000; Andrade, 2000). Para conseguirem os seus intentos, eles construíram muitas fortificações ao longo da costa africana em cujos porões os cativos, já negociados, permaneciam estocados à espera dos embarques. Alguns desses fortes, verdadeiros currais humanos, ainda são encontrados e viraram museus em Gana, Benim, Nigéria e Senegal (Figura 1).

É incontestável a grande contribuição africana nas artes em geral, nos costumes, na música, na língua falada, na agricultura, na culinária e nos mais diferentes aspectos da cultura brasileira, mas ainda não se encontrou na literatura alguma prova incontestante acerca de qualquer cultivo no Brasil a partir de sementes ou plantas trazidas pessoalmente por algum escravizado africano. Isso porque não era do seu interesse ter qualquer preocupação a esse respeito, uma vez que nem sabiam para onde estavam sendo levados. No trajeto da África para o Brasil, como descreveu o africanólogo Alberto da Costa e Silva, [...] os escravos tinham de se confinar, de corações endurecidos, num canto de um navio regido pela violência e abarrotado de gente cheia de medo, cansaço, sede e fome [...] (Silva, 2003, p. 76). E Laurentino Gomes completa: [...] havendo até casos de capitão de navio que decidia lançar ao mar todos os escravos doentes ou desnutridos [...] (Gomes, 2019, p. 47). Assim, tristemente, para as suas longas e penosas viagens cruzando o Atlântico, não lhes restava nenhuma perspectiva, além do que os escravos africanos viajavam seminus (Figura 2), sem bagagens e amontoados uns sobre os outros à semelhança de animais irracionais.

Foto: José Almeida Pereira



Figura 1. Casa dos Escravos na ilha de Gorée, em Dakar, no Senegal, onde eram recolhidos e embarcados diretamente em navios negreiros milhares de africanos para o Brasil, 2011.

Foto: João Batista Marques



Figura 2. O autor junto a uma estátua na ilha de Gorée, em Dakar, no Senegal, cujo monumento representa a despedida de um africano no instante do seu embarque para o Novo Mundo, 2011.

Referências

ALENCASTRO, L. F. de. **O trato dos viventes:** formação Brasil no Atlântico Sul. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 525 p.

ALMEIDA, A. de. Das etnonímias da Guiné Portuguesa, do arquipélago de Cabo Verde e das ilhas de São Tomé e Príncipe. In: INSTITUTO SUPERIOR DE CIÊNCIAS SOCIAIS E POLÍTICAS ULTRAMARINAS. **Cabo Verde, Guiné, São Tomé e Príncipe:** curso de extensão universitária, ano lectivo de 1965-66. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa, 1966. p. 109-141.

ANDRADE, M. C. de. O Brasil e suas relações com as ilhas atlânticas no período colonial: 1500-1822. In: CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO. **As ilhas e o Brasil.** Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 2000. p. 149-159.

BEAUREPAIRE-ROHAN, H. de. **Dicionário de vocábulos brasileiros.** Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1889. 147 p.

BOSKABADY, M. H.; FARKHONDEH, T. Antiinflammatory, antioxidant, and immunomodulatory effects of *Crocus sativus* L. and its main constituents. **Phytotherapy Research**, v. 30, n. 7, p. 1072-1094, 2016.

CARREIRA, A. **A Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão.** São Paulo: Nacional, 1988. v. 1. 344 p.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.

DIAS, M. N. Fomento e mercantilismo: a Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão (1755-1778). Belém: UFPA, 1970. v. 1, 545 p.

DUNCAN, T. B. **Atlantic Islands:** Madeira, the Azores and Cape Verdes in seventeenth-century commerce and navigation. Chicago: University of Chicago Press, 1972. 291 p.

GOMES, L. **Escravidão:** do primeiro leilão de cativos em Portugal até a morte de Zumbi dos Palmares. Rio de Janeiro: Globo Livros, 2019. 479 p.

HOMMA, A. K. O. **A imigração japonesa na Amazônia:** sua contribuição ao desenvolvimento agrícola. 2. ed. rev. e ampl. Brasília, DF: Embrapa, 2016. 255 p.

KUMAR, R.; SINGH, V.; DEVI, K.; SHARMA, M.; SINGH, M. K.; AHUJA, P. S. State of art of saffron (*Crocus sativus* L.) agronomy: a comprehensive review. **Food Reviews International**, v. 25, n. 1, p. 44-85, 2008.

MARQUES, C. A. **Dicionário histórico-geográfico da Província do Maranhão**. 3. ed. Rio de Janeiro: Fon-Fon e Seleta, 1970. 634 p.

NASCIMENTO, A. Relações entre o Brasil e São Tomé e Príncipe: declínio e esquecimento. In: CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO. **As ilhas e o Brasil**. Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 2000. p. 375-400.

PEREIRA, J. A. **Cultura do arroz no Brasil**: subsídios para a sua história. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2002. 226 p.

PEREIRA, J. A. **O Arroz e outros elementos culturais da Guiné-Bissau**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2008. 77 p.

PEREIRA, J. A. **Os arrozes vermelhos *Oryza glaberrima* Steud. e *Oryza sativa* L.** Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2019. 30 p. (Embrapa Meio-Norte. Documentos, 262).

RAMOS, A. **Introdução à antropologia brasileira**: as culturas não-europeias. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1943. v. 1. 540 p.

RAMOS, A. **O negro na civilização brasileira**. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1956. 246 p.

SAMARGHANDIAN, S.; BORJI, A. Anticarcinogenic effect of saffron (*Crocus sativus* L.) and its ingredients. **Pharmacognosy Research**, v. 6, n. 2, p. 99-107, 2014.

SILVA, A. da C. e. **A manilha e o libambo**: a África e a escravidão de 1500 a 1700. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2002. 1072 p.

SILVA, A. da C. e. **Um rio chamado Atlântico**: a África no Brasil e o Brasil na África. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2003. 287 p.

SRIVASTAVA, R.; AHMED, H.; DIXIT, R. K.; DHARAMVEER, S.; SARAF, A. *Crocus sativus* L.: a comprehensive review. **Pharmacognosy Review**, v. 4, n. 8, p. 200-208, 2010.

VERGER, P. **Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o Golfo do Benin e a Bahia de Todos os Santos**: dos séculos XVII a XIX. São Paulo: Corrupio, 1987. 718 p.

VIANA, S. **Caderno de Xangô**: 50 receitas da cozinha bahiana do litoral e do Nordeste. Salvador: Livraria Editora Bahiana, 1939. 142 p.