

# NACIONALISMO, CULINÁRIA E CLASSE

A COZINHA PORTUGUESA DA OBSCURIDADE  
À CONSAGRAÇÃO (SÉCULOS XIX-XX)\*

**JOSÉ MANUEL SOBRAL**

**RESUMO** *Este artigo se debruça sobre a relação entre nacionalismo e culinária, tratando especificamente da consagração de uma cozinha nacional portuguesa, a qual só teve lugar no decurso do regime nacionalista do Estado Novo (1933-1974). Estabeleço um contraste entre essa situação e a de finais do século XIX, começos do século XX, quando a cozinha francesa era a favorita das classes dominantes. Observo esse processo de mudança apoiando-me na observação etnográfica e na pesquisa em fontes históricas e colocando a caso português numa perspectiva comparada.*

**PALAVRAS - CHAVE** *Nacionalismo; cozinha; classe; Portugal.*

**ABSTRACT** *This paper deals with the relationship between nationalism and cooking, more specifically with the triumph of a national cuisine in Portugal. This only took place in the twentieth-century, during the nationalist regime of the Estado Novo (1933-1974). I contrast this situation with that of the late nineteenth century and early twentieth-century, when French cuisine was the favourite among the dominant classes. I look upon this process of change drawing on ethnographic observation and on research in historical sources, placing the Portuguese case in a comparative perspective.*

**KEYWORDS** *Nationalism; cooking; class; Portugal.*

\* Agradeço a Maria Luísa Lima todo a colaboração dada à feitura deste artigo, em particular na recolha de dados etnográficos e no tratamento estatístico dos dados.

## INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas duas dinâmicas distintas afectaram a oferta da alimentação em Portugal. Uma delas foi a ampliação das propostas culinárias, num sentido cosmopolita. Até aos inícios da década de 70, as únicas cozinhas não-nacionais presentes em Portugal, para além da francesa, havia muito incorporada na cozinha hoteleira de base internacional, eram a chinesa, indiana, italiana e brasileira. A partir daí a oferta ampliou-se muito significativamente e deixou de estar restrita aos grandes centros urbanos. Chegaram os restaurantes de *fast-food* oriundos dos EUA, a oferta italiana, chinesa e indiana recrudesciu, penetraram, entre outras, as comidas latino-americanas – da Argentina e do México –, alargou-se a presença da cozinha brasileira com os rodízios e, mais recentemente, a comida de Minas. A última cozinha a chegar terá sido a japonesa.

Factos de natureza económica e política estão vinculados a esse alargamento da oferta culinária em Portugal. O aumento genérico do poder de compra da população permitiu a ida ao restaurante de camadas sociais mais amplas. A abertura cultural ao exterior decorrente da revolução democrática de 1974 pode ter sido um factor que levou a um maior pluralismo culinário, enquanto o fim do império colonial (1975) teve por certo implicações na cozinha. O regresso em massa dos colonos portugueses, logo seguido da imigração de naturais dos novos países de língua oficial portuguesa, contribuiu para a difusão do receituário africano, em particular na área de Lisboa. De qualquer modo, o destino da imigração portuguesa não ficou imune à importação de práticas, sabores e produtos culinários característica da globalização.

Todavia, essa abertura culinária cosmopolita representa apenas uma das faces da dinâmica culinária da actualidade. A outra é representada pela reivindicação de uma culinária nacional, que aparece representada como a síntese dos seus elementos constitutivos, as culinárias regionais.

Neste ensaio iremos debruçar-nos sobre a história recente da cozinha portuguesa, para mostrarmos que essa exaltação do seu

estatuto é algo de relativamente recente. No século XIX e durante parte do XX, a hegemonia culinária pertenceu a uma cozinha internacional cujo centro estava em França e principalmente nos grandes restaurantes de Paris. Essa superioridade assumida se ligava também ao facto de Paris aparecer como o centro cultural da Europa e da civilização dos costumes.<sup>1</sup> Essa cozinha, a única que merecia ser contemplada nos grandes livros de cozinha do século XIX em Portugal, era aquela que era mais valorizada pela elite dominante: a Corte, a aristocracia, a alta burguesia, os círculos políticos. A cozinha vernácula, plebeia, consumida pela maioria, que reflectia origens regionais distintas, não era consagrada socialmente. Por isso, teremos em conta as dimensões de classe ao tratar da cozinha, um tópico assinalado em obras de referência (GOODY, 1981; MENNELL, 1996).

A evolução da cozinha insere-se em processos económicos, sociais e culturais como os muito recentes associados à globalização, sendo também afectada por iniciativas de carácter político. O nacionalismo tem um papel fundamental nessa transformação, como procuraremos demonstrar.<sup>2</sup>

Em nosso estudo iremos partir do presente, começando por analisar o XXIV Festival Nacional de Gastronomia, que teve lugar em Santarém em 2004. Essa análise nos revela uma representação da cozinha nacional portuguesa como soma das diferentes cozinhas regionais. Depois, procederemos a uma abordagem genealógica da evolução da cozinha portuguesa, que recua ao século XIX, para examinar brevemente a conjuntura em que surgem preocupações com a sua defesa. Como iremos constatar, através da análise de fontes manuscritas – como colecções de menus – ou impressas – livros de cozinha –, a cozinha portuguesa parte de uma situação de obscuridade no século XIX, para desembocar no momento actual de consagração. Propomo-nos abordar os factores principais que influíram nessa transformação, situando o caso português numa perspectiva comparada.

1 A expressão “civilização dos costumes” remete para a obra de Norbert Elias. Este não escreveu propriamente sobre a cozinha, mas sobre as “maneiras de estar à mesa”, enquanto componente do refinamento geral de maneiras e do controlo das pulsões. Vamos reter apenas da sua obra sobre o processo de civilização as suas idéias quanto à existência de um pólo definidor das práticas civilizadas e de as maneiras de estar à mesa e a própria alimentação servirem como meio de distinção social (Cf. ELIAS, 1973). Ver igualmente o seu discípulo Mennell, que transportou a sua teorização sociológica para o estudo histórico comparado das cozinhas francesa e inglesa (MENNELL, 1996, p. 324, 332).

2 Este é um tema ainda pouco explorado nos estudos sobre a cozinha. Algumas obras, de maior ou menor fôlego, têm abordado recentemente a ligação entre cozinha e identidades nacionais e regionais e – mais raramente – o papel das ideologias e do poder político na sua definição. Citem-se, entre elas, Bell e Valentine (1997), Coulon (2000), Iturbe e Letamendia (2000), Notaker (2002), Scholliers (2002), Helstosky (2004), Cwierka (2006), Capatti e Montanari (2006).

## O XXIV FESTIVAL NACIONAL DE GASTRONOMIA DE SANTARÉM (OUTONO DE 2004)

### O festival como lugar de representações nacionais

Todos os outonos, desde 1981, se realiza em Santarém um festival nacional de gastronomia. Santarém é a capital do Ribatejo, uma região de Portugal onde a actividade agrícola é muito importante. Zona dominada pela grande propriedade é a primeira produtora de alimentos do país (GASPAR, 1993, p. 125). A sua importância agrícola fez dela um espaço simbolicamente central no que diz respeito a essa actividade. Daí que Santarém seja o palco da Feira Nacional de Agricultura (em 2006 na sua quadragésima terceira edição), que se sobrepôs à mais antiga Feira do Ribatejo (em 2006 na sua quinquagésima terceira edição). Para essa relevância também concorre a sua localização – na zona centro do país, mas muito próximo de Lisboa –, a estruturação da propriedade e determinados aspectos da vida campestre ligados à actividade pastoril. Os grandes proprietários locais sempre tiveram uma grande influência política, em particular na implementação de políticas agrícolas. Além disso, estão associadas a essa grande propriedade formas singulares, no contexto português, de criação de cavalos e do pastoreio do gado bravo feito por vaqueiros a cavalo, os *campinos*. É também uma região fortemente identificada com os combates com o touro a pé ou a cavalo – as touradas. Por sua vez a tourada e os seus protagonistas, acompanhados pela paisagem ribatejana – de planícies aluviais – e pela figura do campino, foram seleccionados durante o regime nacionalista do Estado Novo (1933-1974) para constituírem uma das imagens oficiais do país, difundida no estrangeiro como propaganda turística.<sup>3</sup> O Ribatejo constitui, portanto, um território há muito destacado pelo discurso nacionalista.

O evento tem lugar na Casa do Campino. Podemos, portanto, afirmar que o Festival Nacional de Gastronomia se desenrola em locais – numa região, numa cidade e em edifícios – já há

3 Na edição da Feira de 2005, havia espectáculos de fado, comumente apresentado como canção *nacional*, e tourada, também ela representada como espectáculo *nacional*. Cf. <<http://www.cavalonet.com/noticias/noticias2.php?id=447&type=ns&firstpage=>>, acedido em 20/12/2006. Nem o fado nem a tourada são característicos do Norte do país, ao contrário do que sucede em certos locais do Centro (Coimbra), em Lisboa e nas zonas mais a Sul. Também o fado foi promovido a canção *nacional* sob o Estado Novo. O *campino*, vaqueiro que trata do gado bovino pastoreado extensivamente na grande propriedade, anda a cavalo e possui um traje próprio, representando uma camada prestigiada entre os trabalhadores agrícolas. É uma figura fortemente identificada com imagens de uma certa masculinidade ideal, assente na força física e no risco da ocupação, de machismo. Homens vestidos à “campino” constituíam a “guarda de honra” do pavilhão português na Exposição Universal de Paris de 1937 (MELO, 2001, p. 217).

muito identificados com representações estereotipadas da nação portuguesa.

### **As ementas apresentadas no festival**

O festival comportava em 2004 dois espaços distintos. Em um deles vendiam-se produtos da alimentação regional, com destaque para a doçaria. Em outro, serviam-se refeições proporcionadas por 25 restaurantes, a quem cabia representar as diversas regiões do país. Sete eram das Beiras – a zona central do país –, seis de duas grandes regiões do Norte – dois do Minho e quatro de Trás-os-Montes –, dois do Litoral Oeste (a região perto do oceano a norte da cidade de Lisboa), outros dois do Ribatejo (que se situa, em termos latos, a nordeste de Lisboa), cinco do Alentejo, a mais vasta região do Sul, um do Algarve, a região mais a sul, e um de cada um dos arquipélagos atlânticos dos Açores e da Madeira.

A nossa análise não tinha como objectivo detectar o grau de representatividade desses restaurantes em relação à sua região de origem, pois não há quaisquer estudos em Portugal que nos permitam fazer tal avaliação de modo rigoroso. As ementas de todos os restaurantes analisados revelaram a presença dos pratos típicos de cada região, conhecidos de quem percorra o país e codificados por escrito nos livros que se dedicam ao inventário e sistematização da cozinha regional. O litoral fornecia pratos à base de peixe, assado no carvão, e mariscos, caldeiradas – um guisado de vários peixes com batatas e pão –, no interior as carnes e os preparados da cozinha camponesa e da cozinha de proprietários, que são as fontes tradicionais da cultura culinária rural: as sopas de legumes, os bacalhaus, os cozidos, as feijoadas, a carne de bovino a Norte e no Centro; as açordas, os ensopados, as migas e os gaspachos, isto é, pratos em que o pão de trigo é o elemento principal a Sul, região produtora desse cereal. A Madeira exibia a sua espetada de carne de vaca, ou a banana, fruto tropical aí cultivado, os Açores as “lapas” (um molusco) na brasa, aí abundantes, bem como o ananás, que se cultivava nessas ilhas em

estufas. Havia assados de cabrito, a Norte, onde é o favorito, e de borrego, a Sul, onde este ocupa uma posição similar na comida. O consumo do porco espalhava-se de modo relativamente uniforme pelas distintas regiões do interior, assinalando o papel central que o suíno tem em toda a alimentação rural. O pão de milho surgia nas mesas do Noroeste atlântico, o pão de trigo predominava em quase todo o país, mas principalmente no Sul, o de centeio nas regiões montanhosas do Nordeste (Trás-os-Montes). Os doces, revelando um uso intenso de ovos e de açúcar (pudins, aletria, ovos moles, pães-de-ló, rabanadas a Norte, nogados, encharcadas, bolos com farinha, ovos, amêndoa ralada, açúcar, maçapões a Sul), atestavam o legado da doçaria conventual, difundido em todo o país. A chamada trilogia alimentar mediterrânica – o pão, o azeite de oliveira, o vinho –, que corresponde à influência geográfica do Mediterrâneo sobre esse país que lhe está próximo e que a romanização, a cristianização e mesmo a islamização vieram consolidar, revela-se como uma base fundamental que perpassa na cozinha portuguesa.

Essas ementas trazem as marcas da ligação a determinados territórios e a uma história. A presença do bacalhau nos pratos do Norte, por exemplo, resulta da associação histórica dos portos dessa região com a pesca e transformação do bacalhau capturado até há poucas décadas nos bancos da Terra Nova. Igualmente antiga é a do polvo, que é apreciado tanto no Minho, como na cozinha popular da Galiza, sua vizinha a norte. A boroa, pão de milho, o pão popular por excelência da zona do Noroeste atlântico, reflecte a recepção que o milho grosso oriundo da América teve nessa região, onde se tornou o cereal absolutamente dominante a partir do século XVI. Já os ensopados, as migas, os nogados, a preferência pelo borrego, lembram a situação claramente mediterrânica do Sul, onde a presença romana e a islâmica mais se fizeram sentir.

A oferta de alimentos no festival está adequada a uma procura, ligada ao turismo, voltada para o consumo do regional.<sup>4</sup> É uma oferta que não pode ser tida como uma amostra representativa ri-

4 O festival é uma organização da Região de Turismo do Ribatejo, em colaboração com as outras regiões de turismo, que seleccionam os restaurantes da sua zona.

gorosa do que se consome nas diversas regiões, pois esse consumo tem variado consoante o tempo, o lugar e a posição social de quem consome. Além disso, se algumas dessas regiões coincidem com divisões provinciais antigas, outras nem sempre tiveram os limites que hoje se lhes emprestam. Os pratos considerados como regionais resultam da promoção de determinados pratos a símbolos desses territórios e, se alguns podem ser de consumo mais ou menos banal pela maioria, como a açorda com alhos e coentros no Alentejo, muitos não são vulgares na mesa quotidiana da maioria da população, nem pertencem ao saber fazer culinário da maior parte das cozinheiras.<sup>5</sup> Pelo contrário, um grande número desses pratos regionais, que são “ricos” no conteúdo e de elaboração mais complexa, são pratos de dias excepcionais, como lembra Stephen Mennell, que também defende que a maioria das cozinhas regionais, de base camponesa, é monótona (MENNELL, 2005, p. 472). Além disso, devemos recordar que os grupos mais humildes do Portugal rural – como os assalariados sem terra – lidavam, até muito recentemente (antes dos anos 60 do século XX), com situações de fome e carências alimentares importantes (sobretudo em alimentos de origem animal). Mesmo muitos dos que não passavam por tais situações extremas não dispunham nem de meios para consumir frequentemente determinados alimentos, nem de utensílios, além dos mais rudimentares, para os elaborar, nem dos instrumentos do saber escrito – como os livros de cozinha –, onde se podiam arquivar as receitas mais sofisticadas.<sup>6</sup>

As ementas apresentadas pelos restaurantes seleccionados revelam uma concepção da cozinha nacional portuguesa, em que esta aparece como a síntese de diferentes tradições regionais. A exibição de uma diversidade que forma o conjunto também está subjacente no tratamento dado ao espaço que cada restaurante ocupa.

### **Análise da decoração apresentada no festival**

Como se assinalou, os diversos restaurantes presentes partilham um espaço comum representado pelos edifícios em que tem lugar este

<sup>5</sup> Falo em cozinheiras pois, como todos sabemos, o domínio da cozinha no mundo *tradicional* rural é o da mulher. Os estudos sobre os consumos alimentares em Portugal, como os das Balanças Alimentares publicadas regularmente pelo Instituto Nacional de Estatística, têm tido como objecto a evolução do consumo de géneros pela população tratada de modo indiferenciado e não dão acolhimento a questões mais voltadas para a história e a sociologia do consumo culinário. Há também estudos feitos por médicos, mas em que as questões relativas à nutrição têm a primazia. Encontram-se exemplos do consumo diferenciado de alimentos pelas distintas classes sociais para a primeira metade do século XX numa compilação bibliográfica (CORREIA, 1951), e há uma etnografia da alimentação dos assalariados rurais sem terra (ALVES, 1994), nos quais, e em particular no último, aparecem referências claras a situações de escassez e fome.

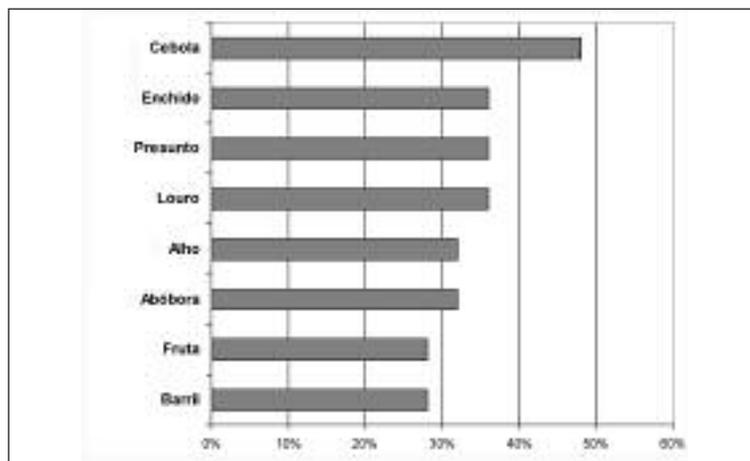
<sup>6</sup> Embora consciente dos constrangimentos – de natureza económica, no que se refere aos produtos usados, tecnológicos, no que concerne aos modos de preparação, e sazonais, no que respeita à disponibilidade de ingredientes – que a envolveram, Luard (2004, p. 6-14) insiste todavia na criatividade e riqueza da tradição culinária camponesa europeia. Deve dizer-se que, sob a designação de “culinária camponesa”, está agregado um conjunto de cozinhas de estratos sociais bastante diferenciados.

Além disso, não pode esquecer-se o papel desempenhado por grupos-burguesia, pequena nobreza – ou instituições – como os conventos – privilegiados, na elaboração culinária regional. Ferro refere que a cozinha tradicional portuguesa radica sobretudo nas práticas alimentares das classes populares, em particular nas relacionadas com festividades religiosas ou profanas (1996, p. 67).

7 A designação de restaurante é da nossa responsabilidade. São mencionados nas publicações do certame como “tasquinhas”. Essa designação, ao contrário da anterior, é de origem portuguesa e refere-se a um local especializado na venda de bebidas e petiscos. No entanto, esses estabelecimentos fornecem um tipo de comida que não é apenas o vulgar na “tasquinha” em Portugal e mais próprio do restaurante.

festival.<sup>7</sup> Cabe-lhes, portanto, construir uma presença específica em cada um dos espaços e fazem-no também através da decoração, recorrendo a um conjunto de objectos que pretendem simbolizar as regiões de onde provêm. Procurámos estudar a sua decoração de um modo sistemático, tendo em conta três conjuntos: os motivos culinários (ingredientes utilizados na cozinha), a decoração mural e os utensílios expostos. Queríamos detectar intensidades e regularidades na construção da sua representação do regional. Para isso fotografámos exaustivamente os restaurantes que observámos, submetendo a sua decoração a uma análise estatística.

**Gráfico 1:** Decoração – Motivos culinários

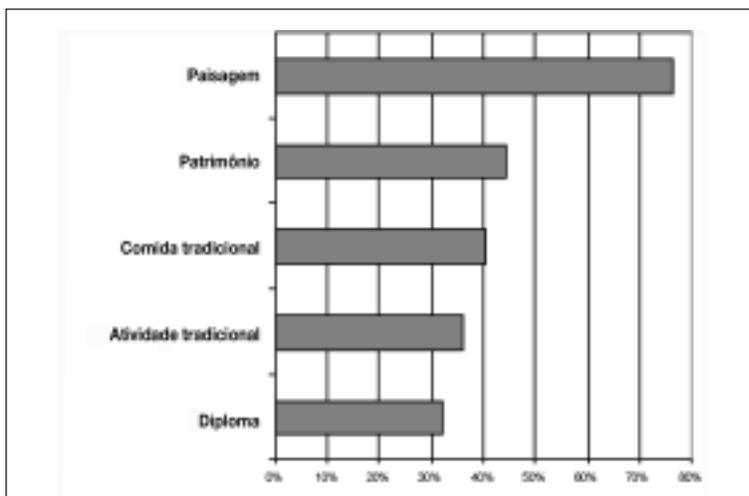


O conteúdo dos motivos culinários é elucidativo. Estão presentes alguns dos ingredientes mais comuns da cozinha portuguesa. Como é o caso da cebola que, para além de ser utilizada crua – “Cebola e pão, comida de vilão”, dizia-se na Idade Média– ou como componente das saladas, entra no refogado e em inúmeros pratos estufados. O alho é igualmente um ingrediente básico dessa cozinha. O louro também, em particular nas zonas do Norte.<sup>8</sup> O presunto e os enchidos – a carne de porco ensacada e geralmente fumada – são uma parte crucial da cozinha portuguesa como, alias, da cultura culinária europeia. A abóbora entra na com-

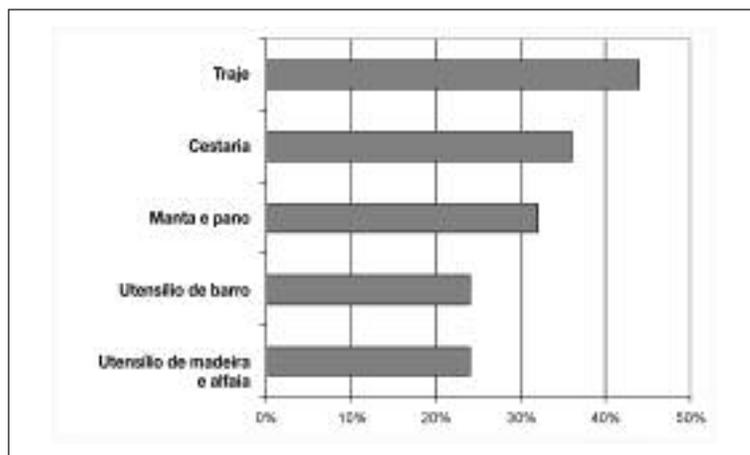
8 Um ramo de folhas de louro sobre a porta constituía um sinal tradicional de esse lugar ser uma taberna ou casa de pasto.

posição das sopas e de doces, além de ser utilizada como decoração. A presença das frutas lembra o seu lugar importante na alimentação portuguesa. Os barris simbolizam o papel preeminente do vinho como bebida. Todos esses ingredientes já estavam presentes na alimentação portuguesa desde a Idade Média, o que mostra a sua perdurabilidade (ARNAUT, 2000).

**Gráfico 2:** Decoração – Quadros murais



A decoração das paredes (Gráfico 2), onde predominavam as reproduções fotográficas, comportava cinco temáticas principais. A maior percentagem era ocupada pelas fotografias de paisagens locais, o modo mais directo de estabelecer uma ligação entre restaurante e região. Seguiam-se representações do património construído, fotografias de pratos de comida local e, quase na mesma percentagem, imagens de actividades tradicionais, principalmente relacionadas com a agricultura. Por último, diplomas referentes ao restaurante, como os que atestavam a participação em concursos de cozinha.

**Gráfico 3:** Utensílios

Agregámos nesse Gráfico 3 um conjunto de objectos que completam a decoração. Os trajes são o motivo mais frequente. Seguem-se objectos produzidos por ofícios pré-industriais, como o fabrico de cestos e a tecelagem manual (mantas e panos). Os utensílios de barro são um produto das cerâmicas agrícolas tradicionais, e muitos dos expostos dizem respeito a actividades relacionadas com a alimentação. Em utensílios de madeira e alfaias, agrupámos principalmente as alfaias agrícolas e outros utensílios, como os de atrelagem do gado, ligados à actividade tradicional agro-pastoril, e as redes de pesca e remos que encontramos nos restaurantes do litoral.

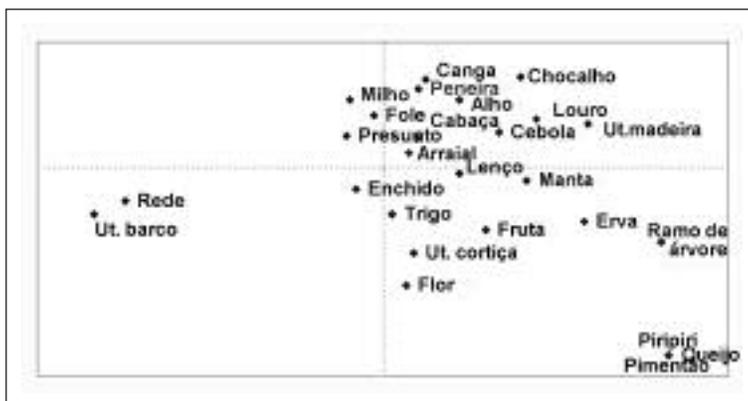
Depois de termos procedido à análise dos elementos de decoração, procurámos ordená-los de modo a detectar possíveis associações. Em concreto, procurou-se discernir as combinações entre diversos elementos de decoração e investigar regularidades regionais. Para esse fim, procedemos a uma análise de homogeneidade<sup>9</sup> à presença dos elementos decorativos nos 25 restaurantes.

Os resultados do primeiro eixo extraído pela análise (ver Gráfico 4, eixo horizontal) mostram um contraste que opõe elementos utilizados no litoral, que se reportam à actividade piscatória (redes, utensílios de barcos etc.), a elementos do mundo agrícola

9 A Análise de Homogeneidade (Homals) é uma técnica estatística multivariada aplicada quando o investigador pretende encontrar a estrutura das associações entre indicadores qualitativos multivariados, através da representação num espaço de menores dimensões, designadamente um espaço bidimensional. Essa análise permite identificar o posicionamento de diferentes grupos definidos a partir das associações identificadas. Para uma explicação mais exaustiva da técnica e das suas aplicações na pesquisa nas ciências sociais, ver Carvalho (2004).

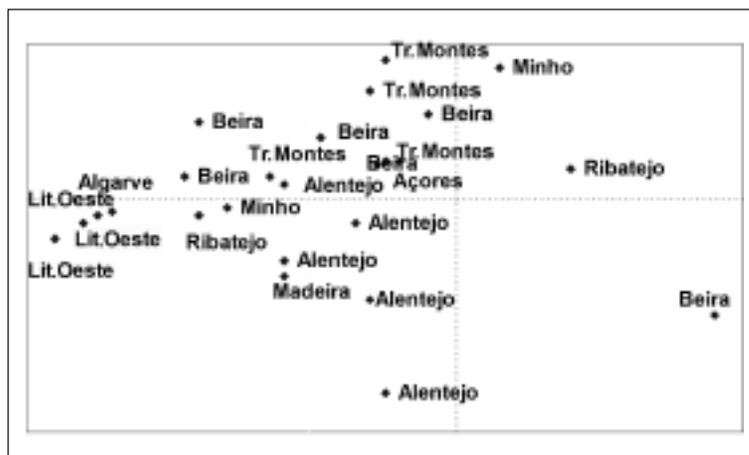
e artesanal do interior (cebolas, utensílios de madeira, ramos de árvores etc.).

**Gráfico 4:** Análise dos contrastes regionais na decoração (representação dos elementos decorativos no espaço bidimensional formado pelos dois eixos ortogonais da Homals)



Um segundo contraste (eixo vertical) é aquele que se afirma nitidamente entre o Norte e o Sul. O milho é o cereal mais importante no Noroeste atlântico húmido, enquanto os utensílios de cortiça são emblemáticos do Alentejo, a mais vasta região do Sul de Portugal, onde o sobreiro, cuja casca constitui a cortiça, é uma das árvores mais frequentes. Daí a sua presença na decoração. As cangas serviam para atrelar o gado bovino, o único usado como animal de trabalho no Noroeste (Minho) e em grande parte do restante Norte (Trás-os-Montes) e Centro (Beira). As flores silvestres, pois é destas de que se trata, não sendo exclusivas do Sul, são muito características da paisagem alentejana (Sul) na primavera.

**Gráfico 5:** Análise dos contrastes regionais na decoração (representação da região de origem dos restaurantes analisados no espaço definido pelas associações dos elementos decorativos)



Nesses dois últimos gráficos, encontramos uma síntese geral da nossa análise. O Gráfico 4 apresenta a representação gráfica das associações encontradas entre os elementos decorativos nos dois primeiros eixos extraídos pela Homals, e o Gráfico 5 contém a projecção dos diversos restaurantes nesse espaço, considerando a sua origem geográfica.<sup>10</sup> Verificamos que existe um forte contraste, que concorda com o existente em termos culinários, entre litoral (tanto o Litoral Oeste como o litoral algarvio) – com as alusões à pesca – e interior (todas as outras regiões). Este é representado por produtos da terra, do artesanato, até por referências directas ao ambiente paisagístico rural – ervas, ramos de árvores –, havendo uma forte presença de itens ligados à agricultura, tanto a Norte como a Sul. Aqui aparecem também elementos fortemente contrastantes, como a oposição entre milho e trigo, oposição entre o Norte e parte do Centro (Beira) da fachada atlântica, mais húmida, onde a cultura do milho predomina, e o pão feito com a sua farinha era o alimento popular do Alentejo, onde a cultura do trigo e o seu consumo panificado é absolutamente dominante. A própria presença do louro indica claramente uma cozinha nortenha,

<sup>10</sup> Para essa análise foram utilizadas as 26 categorias de decoração com frequência superior a 2, que constam na Tabela 1 apresentada no Anexo. Os resultados da Homals são resumidos em duas dimensões, em que a primeira é ligeiramente mais explicativa do que a segunda (valores próprios de 0,15 e 0,14 respectivamente) e que convergiu numa solução ao fim de 24 interações. A Tabela 1 apresenta ainda as medidas de discriminação e as coordenadas das categorias nas dimensões.

como já referimos, e, mais uma vez o dizemos, a cortiça é uma clara marca do Sul, do Alentejo, com o pimentão (muito utilizado na salsicharia) e o queijo (o queijo artesanal, fabricado em Portugal predominantemente a partir do leite de gado ovino, mais abundante no Centro e no Sul). A referência a ervas deve entender-se como reportando-se a “ervas aromáticas” utilizadas no tempero dos alimentos (orégãos, coentros, tomilho), que são sobretudo utilizadas na culinária do Sul, enquanto no Norte, com muito menos variedade, predomina a salsa. Sintomaticamente, os derivados do porco – enchidos, presunto – encontram-se repartidos por uma constelação de restaurantes do Norte – Minho, Trás-os-Montes –, Centro – Beira –, e Sul – Alentejo. Finalmente a inserção dos Açores e da Madeira no conjunto do mundo rural é um indício claro de uma cozinha de orientação predominantemente rural, ligada à sua colonização, não obstante tratar-se de ilhas.

## Conclusões da análise do Festival Nacional de Gastronomia

Esse festival exalta as especificidades regionais constitutivas do todo nacional. As ementas e os conteúdos temáticos da decoração pretendem ilustrar uma diversidade. A sua reunião num mesmo espaço, a unidade. *O nacional é o regional*. Essa assimilação ecoa provavelmente o facto de em Portugal – e sobretudo no território continental – nunca ter havido expressões regionais fortes que pusessem em causa o sentido de uma unidade nacional.

Queremos sublinhar que quase todos esses itens de decoração se reportam a uma representação de um mundo popular pré-industrial. Não há cá tractores, máquinas agrícolas, utensílios produzidos em série, nem o vestuário actualmente usado em todo o país e também ele produto da industrialização. O regional que aqui se encena é o de um mundo rural e piscatório que está em declínio ou que já mesmo desapareceu, mas que se deseja simbolicamente manter.<sup>11</sup> No entanto, são utilizados como símbolo de identificação local e nacional e de uma cultura popular enraizada.

<sup>11</sup> Os próprios materiais utilizados na decoração que acabámos de analisar reforçam a tentativa de fazer perdurar o passado no presente, pois, como lembra Shils, “[...] a durabilidade inerente dos objectos naturais de pedra, metal e madeira, e a durabilidade das paisagens físicas permite ao passado viver no presente” (1981, p. 63).

Essa utilização é antiga. Foi durante o regime nacionalista do Estado Novo, e num período em que a agricultura era ainda o principal sector económico português e a maioria da população era rural, que se elaborou uma representação da nação basicamente idêntica à que aqui encontramos. Uma nação rural e piscatória, composta por regiões distintas, sendo tal diversidade exaltada.<sup>12</sup> É a decoração elaborada sob o Estado Novo e sancionada pela sua autoridade que encontramos nos restaurantes do festival. Porém o Estado Novo não criou a partir do nada, pois essa representação se desenvolveu por sua vez a partir de finais do século XIX, quando se identificou a genuinidade cultural nacional com os produtos da chamada cultura popular (LEAL, 2000).

Essa representação do nacional, assente nos itens que enunciámos – relativos à agricultura e às pescas pré-indústrias, às actividades industriais artesanais –, se prolongou nos chamados restaurantes *típicos* – situados nas regiões ou em centros como Lisboa – que surgiram no mesmo período do Estado Novo e cujas ementas e decoração invocam a ligação a um Portugal maioritariamente rural.

Não podemos tratar aqui desse processo em toda a sua dimensão. Em contrapartida, pretendemos analisar o trajecto da cozinha portuguesa entre um presente marcado pela sua exaltação, como nesse festival, objecto de política estatal, e um passado não muito longínquo marcado pela subalternização diante de outras culinárias, e alguns dos sentidos dessa história.

Recuemos agora a esse passado.

## COSMOPOLITISMO E CLASSE: O TEMPO DA HEGEMONIA DA “ALTA” COZINHA FRANCESA

O escritor português Fialho de Almeida escrevia em finais do século XIX:

[...] A desnacionalização da cozinha é para mim, talvez primeiro que a dos sentimentos e das ideias, revelada pela vida

<sup>12</sup> Veja-se a esse respeito a análise de Daniel Melo ao Centro Regional que fazia parte desse evento excepcional de produção de uma auto-imagem nacional pelo regime, que foi a Exposição do Mundo Português em 1940 (2001, p. 227-230).

pública, o primeiro avanço indicativo da derrocada dos povos [...]. A coesão étnica dum raça revela-se principalmente por três coisas, literatura, história e cozainas: romances e poemas dando o carácter lírico e afectivo, história dando o carácter heróico, finalmente os pratos nacionais dando o carácter físico – este último, como se sabe, impulsionando os outros dois (1992, p. 218).

Fialho faz essas considerações no registo irónico que caracteriza muito do texto de *Os gatos*, originalmente publicados nos últimos anos do século XIX (1889-1894). Todavia, a ligação que estabelece entre elementos constitutivos da nacionalidade como a literatura e a história – algo assumido nas ideologias nacionalistas – e a cozinha não deixam de ser elucidativos. Além do mais, essa proclamada desnacionalização culinária surgia num contexto tido como de decadência nacional – de acordo com a narrativa histórica dominante em que o auge histórico português era identificado com o período imperial do século XVI – interpretada então frequentemente em termos etnoraciais (SOBRAL, 2004). Daí as alusões de Fialho à “coesão étnica” da raça.

Fialho não foi o único escritor do seu tempo a falar nas relações entre cozinha e nacionalidade. Em *A cidade e as serras* (1899), obra em que se encena uma antítese entre a vida refinada da urbe por excelência que é Paris, onde vive o protagonista Jacinto, e o universo rural português, o grande romancista Eça de Queiroz alude ironicamente ao contraste entre a cozinha parisiense, sofisticada – onde há pratos como as “laranjas geladas em éter”, que não conseguem já despertar o apetite do entediado e “civilizado” Jacinto –, e a da aldeia portuguesa de onde eram originários os Jacintos. Nesta, despertando o entusiasmo de Jacinto, que não voltaria a Paris, tudo é bom: o vinho verde, a canja de galinha, mesmo o arroz de favas. Em outras obras, como *Os maias* (1888), aparecem referências à cozinha, e mesmo uma alusão à superioridade da cozinha portuguesa, a propósito de um jantar com cozido, grão-de-bico e arroz de forno. No entanto, nesse mesmo

13 O mesmo se poderia dizer dos vinhos (GALVÃO, 2000).

romance, a cozinha francesa surge associada às refeições da aristocracia e da alta burguesia (ALVES, 2001).<sup>13</sup> Os estilos de vida prestigiados, a civilização, as boas maneiras, a moda, vinham então de Paris. E a cozinha, a *alta cozinha*, também (BARLÖSIUS, 2000, p. 1.212-1.214).

Podemos comprovar o prestígio gozado pela culinária francesa em fontes da época, recorrendo a documentos preciosos nessa matéria: duas colecções de menus que se reportam ao universo da elite: as dos escritores Ramalho Ortigão, o grande amigo de Eça de Queiroz, e Carlos Malheiro Dias.

### Análise da colecção de menus de Ramalho Ortigão

O espólio de Ramalho Ortigão é composto por 67 menus, respeitantes a refeições tomadas entre 1855 e 1909. O primeiro detalhe significativo respeita à língua em que estão escritos: 63 menus estão em francês, 3 em português e 1 em castelhano.<sup>14</sup> A influência francesa não se limita à língua ou à própria designação de menu. É muito mais profunda. A estrutura do menu (*hors d'oeuvre, rélevés, entrées, légumes, rôti, entremets, dessert*) proveio da cozinha francesa.<sup>15</sup> Abundam as referências a produtos ou preparados frequentes nesta: *trufas, espargos, mayonnaise, aspic, galantines, foie gras, consommé, jambon anglais, jambon d'york, homnard, perdreaux truffés à la Périgueux* (evocando uma região francesa conhecida como produtora de trufas e de *foie gras*).<sup>16</sup> Há mesmo um prato alusivo a um grande restaurante francês oitocentista, o *Véfour (pêches à la Véfour – E19/2.117)*. Existem outras alusões *nacionais*, como as *glaces brésiliennes* e a *salade russe*, como *filets de sole à l'anglaise, sauce hollandaise*. Num menu correspondente a um repasto num paquete que faz a viagem da Europa para o Brasil, há uma referência à *feijoada à brasileira*. No entanto, com excepção dos conteúdos dos três menus redigidos em português e do menu em castelhano, só há nove referências a algo à *portuguesa* ou um nome português (cherno) em todos os menus (E19/2.121, 2.124, 2.125, 2.137, 2.153, 2.156, 2.157, 2.171, 2.178). Vejamos.

14 Encontra-se na secção de Reservados da Biblioteca Nacional de Lisboa. Fonte: BN, Esp. E19. Alguns menus não se reportam a Portugal, mas tudo indica que a maioria corresponde a refeições ocorridas nesse país. No texto indica-se o número de catálogo de cada menu.

15 Esses pratos constituem o “serviço à russa”, caracterizado por apresentar pratos sucessivos, ao contrário do antigo “serviço à francesa”, em que todos os pratos estavam dispostos na mesa (de certo modo como hoje no sistema de *buffet*). O “serviço à russa” foi integrado na alta cozinha francesa, na segunda metade do século XIX (FLANDRIN, 2002, p. 147-148).

16 No século XIX procurava-se a diversificação máxima dos menus (FLANDRIN, 2002, p. 144).

No “Jantar em 18 de outubro de 1887” (E19/2.152), os pratos são reconhecíveis, na maioria, como portugueses ou invocam uma qualquer ligação a Portugal (o que não significa necessariamente que fossem oriundos do país): *sopa de legumes, pastéis, peixe, arroz à portuguesa, perdizes portuguesas, ponche à romana, ervilhas, lombo assado*. Em espaço à parte, estão os doces – *creme de baunilha e pão-de-ló*. Esse menu traz impressas as armas reais de Portugal, pelo que proviria da família real ou de algum dos seus membros. No menu do repasto oferecido pela *Gazeta de Notícias* (do Rio de Janeiro) (E19/2.160), creio que ao próprio Ramalho a situação quase se repete: *sopa à jardineira, pastéis de carne, pargo com molho de ostras, lombo com molho Madeira* – mas aparece um peru com trufas, de clara matriz francesa, e o hibridismo do jantar espelha-se nos vinhos servidos, franceses e portugueses. Hibridismo que quase desaparece no menu servido no “dia de annos de Carlos Mayer”, de 11 février 1899 (E19/2.175): *consommé, espargos, roballo cozido com molho à hollandez, lombo à jardineira, arroz de sustância, língua salgada em aspic, galinholas assadas com salada, ervilhas à Ingleza, gâteau S. Honoré*. Só lombo – à jardineira – e o arroz – de sustância (sic) – são pratos portugueses num conjunto dominado pela cozinha gaulesa.

Os produtos portugueses fazem concorrência aos franceses num único sector: o dos vinhos. Mas, mesmo aí, só nos vinhos generosos consagrados pelo consumo internacional, como o Porto e o Madeira (tal como, no caso de Espanha, o Xerez). Vê-se que nos vinhos de mesa, já sem falar do champanhe, a preferência vai para os produtos franceses. Os portugueses mencionados são: *Collares (rouge)* (E19/2.173), *Bucellas*, *Herdade da Cabida* (raro), mesmo um *Rheno de Portugal*; essa última designação bem reveladora do prestígio do vinho de mesa estrangeiro (no caso, alemão).

Estas são as comidas e bebidas usuais no seio da aristocracia, da grande burguesia, da elite política, servidos em locais como o Braganza Hotel, a 22/4/1855 (E19/2.117), ou nos Palácios Reais de Sintra (Palais Royale de Cintra, Souper du 31 Juillet 1893 (E19/2.133), da Pena em 1896 (E19/2.178), ou na cidadela de Cas-

cais, também retiro da família real, em 9/10/1903 (E19/2.171). Nem um prato evoca Portugal ou a cozinha portuguesa nessas últimas refeições promovidas pela família real e essa situação ou similar se repete em outros menus que se lhe reportam.<sup>17</sup> Os auctarcas seguem o exemplo. Atente-se no menu do “Banquete Municipal” do “Sétimo Centenário de Santo António”, oferecido pela Câmara Municipal de Lisboa (E19/2.179), a 1o de julho de 1895. O menu vem em francês. O serviço [ordem] é francês. Os pratos são franceses: *pâtages, galantines truffées, punch au Kirsch, hors d'oeuvres e café et liqueurs* etc.). Só os vinhos são portugueses.<sup>18</sup> A classe média mais abastada segue o exemplo, como o comprova o Menu do Congresso Jurídico de Lisboa, de 23/4/1889 (E19/2.140).

Uma prova do valor simbólico do que é francês – língua, cultura, comida – e de como a cozinha é um importante meio de diferenciação social encontra-se no único menu em espanhol (castelhano) dessa colecção.<sup>19</sup> É o menu designado como “Comida Que Da S.M. La Reina” à 25 pobres el dia de Jueves Santo 1893; *Cocina: salmon, mero, conejo con arroz, merluza frita, empanada de sardiñas, linguado, besugos, bacalao* etc. *Reposteria: queso de bo-la, aceitunas, naranjas, avellanas, almendras, ciruelas passa, higos* etc. Como se destina aos necessitados, abandona-se o francês, a língua do gosto mais civilizado, e os pratos franceses. Os pobres têm um menu *nacional*, escrito na língua *nacional*. A classe e a nacionalidade, segundo Stephen Mennell, as duas mais poderosas influências em matéria de gosto da comida na história europeia – com prevalência da classe –, aparecem aqui entrelaçadas, como em outros contextos (MENNELL, 2001, p. 17).

### Análise da colecção de menus de Carlos Malheiro Dias

O exame dos menus conservados por Carlos Malheiro Dias confirma inteiramente o que se diz atrás. A colecção abrange 72 menus situados entre 1898 e 1934.<sup>20</sup> Desse volume apenas 11 correspondem a refeições em Portugal e 15 a refeições no Brasil, onde

17 Um certo número de menus reais, para o período que vai de 1880 à primeira década do século XX, reproduzidos num livro sobre a casa real portuguesa, confirma a supremacia absoluta de que goza a cozinha francesa (NOBRE, 2003).

18 Nos dias de hoje, a comemoração do santo mais identificado com a cidade de Lisboa, cujo dia é feriado municipal, é acompanhada nas ruas por comidas portuguesas, como a sardinha assada ou as febras (carne de porco) também assadas na brasa.

19 Note-se que até o centenário da chegada de Colombo à América é celebrado em Sevilha com um banquete em francês, com comida francesa e vinhos franceses – Exposición Histórico/Americana (E19/2.135).

20 Está depositado igualmente na secção de Reservados da Biblioteca Nacional de Lisboa. Fonte: BN, Esp. D4. No texto encontra-se indicado o número no catálogo de cada menu.

Malheiro Dias se exilou depois da instauração da República em 1910. São tudo refeições de alta sociedade – servidas no Hotel Braganza em Lisboa, ou pela famosa Confeitaria Ferrari (desaparecida nos anos 80 do século XX), também de Lisboa ou, no Norte do país, pela Confeitaria Oliveira. Nas refeições havidas no Norte, Malheiro Dias acompanhava um ministro de visita.

A esmagadora maioria dos menus são redigidos em francês, apenas havendo dois que o são em português (e um em mau castelhano). A totalidade dos servidos em Portugal está escrita em francês. Os dois do Brasil que estão redigidos em português estão associados a contextos de exaltação nacionalista: é o caso do oferecido pelo Comércio e Indústria de São Paulo a Gago Coutinho e Sacadura Cabral no Rio de Janeiro a 26/6/1922, para celebrar a primeira travessia aérea do Atlântico Sul, levada a cabo por esses aviadores portugueses (D4/1.613-23); ou o do banquete oferecido ao embaixador português Martinho Nobre de Mello pela colónia portuguesa de São Paulo (D4/1.613-4).

O facto de estarem escritos em português não significa que sirvam cozinha portuguesa, enquanto à escrita em francês corresponde comida francesa, como no caso dos *filet de sole walewska* (D4/1.613-2), ou o *caviar* (de origem russa, mas incorporado na “alta cozinha” francesa) e as *galantines* (D4/1.613-16). Mesmo quando os pratos invocam Portugal, como no banquete oferecido a Gago Coutinho e Sacadura Cabral pelo Aero-Clube do Rio de Janeiro em 21/7/1922 (D4/1.613-22), a cozinha é francesa: *asperges lisbonenses à la mousseline, chaudfroid de faisan au Douro, jambon braisé sauce Madère* etc.

O conteúdo dos dois menus redigidos em português é muito elucidativo. O oferecido aos aviadores pelo Comércio e a Indústria de S. Paulo a Gago Coutinho e Sacadura Cabral no Rio de Janeiro a 26/6/1922 (D4/1.613-23) compõe-se de duas partes (escritas a imitar um manuscrito medieval), uma com o “Cardápio” (sic) propriamente dito, outra com o programa musical de acompanhamento. A primeira página do menu tem um enquadramento formado por uma janela de estilo gótico, dito manuelino, que

21 O espaço junto ao rio Tejo, onde se localiza a Torre de Belém e o Mosteiro dos Jerónimos, paradigmas do estilo “manuelino”, constitui um referente nacionalista por excelência. O mosteiro começou por ser o panteão da dinastia ligada à construção do império ultramarino português e também posteriormente do navegador Vasco da Gama, do historiador Alexandre Herculano e dos poetas Luís de Camões e Fernando Pessoa.

22 O próprio hidroavião em que viajavam os aviadores portugueses chamava-se Lusitânia. A invocação de uma continuidade étnica entre lusitanos e portugueses é então muito frequente nos meios intelectuais.

23 Executam-se a “Symphonia Salvador Rosa”, de Carlos Gomes, um desafio de “A serrana”, de Alfredo Keil, a “Princesa das cardas” (do húngaro Emmerich Kalman), “Batuque”, do brasileiro Alberto Nepomuceno, “Rhapsodia portuguesa”, de David Souza, “Serenata conimbricense” (autor não identificado), “Os nautas do azul”, de Soriano Robert – composta por certo para a ocasião pelo maestro que dirige a orquestra e aludindo à viagem –, “Serenatela”, de Henrique Osvaldo, “Mazurka azul”, de Franz Léhár. Note-se que (António) Carlos Gomes é o autor da ópera *I guarany*, como se sabe. Alfredo Keil é o compositor da primeira ópera em português *A serrana* e o autor da música do hino *A portuguesa*, que se tornou o hino nacional português com a República (1910).

24 Esse ano é o da fundação do regime naciona-

se defendia ser um estilo arquitectónico *nacional* português. Nessa primeira página, estão símbolos de Portugal e do Brasil, e, num fundo pontuado por uma Cruz de Cristo, vê-se o avião em voo sob as águas do Tejo, enquanto à direita se vê a Torre de Belém em Lisboa. O todo forma uma representação histórica nacionalista, em que se associa a viagem aos chamados “descobrimientos”, tidos como a época áurea da história portuguesa.<sup>21</sup>

O cardápio consta de *sopa de galinha à lusitana*, *garoupa com molho à Sacadura Cabral*, *lombo de vitela à Gago Coutinho*, *peru assado à Brasileira*, *presunto do Rio Grande*, *pudding Independência*. Há aqui pratos que se podem considerar eventualmente de cozinha portuguesa ou luso-brasileira, dadas as afinidades entre ambas (a sopa de galinha poderá ser uma canja). Todos eles utilizam matérias-primas comestíveis em ambos os países (garoupa, vitela, peru, presunto). As suas designações homenageiam os aviadores, Portugal – a qualificação *à lusitana* dada à sopa de galinha remeter-nos para o facto de em Portugal e no Brasil ser então freqüente identificar os portugueses como lusitanos e Portugal com a Lusitânia<sup>22</sup> – e o Brasil (*à brasileira*, *Rio Grande*, *independência*). A invocação nacionalista está feita, mesmo se, ao menos no caso português, não saibamos se ela se fica pelos nomes ou se abrange as coisas (se os pratos propriamente ditos são de cozinha portuguesa). Os vinhos são exclusivamente portugueses. O programa musical obedece a essa lógica nacionalista com toda a clareza (a maioria dos compositores são brasileiros ou portugueses e as músicas espelham essa intenção).<sup>23</sup>

No banquete oferecido em 20/10/1933 pela colónia portuguesa de São Paulo (D4 1.613-4) ao embaixador português Martinho Nobre de Mello a situação repete-se.<sup>24</sup> O “cardápio” está em português. Não terá provavelmente pratos portugueses, mas há pratos alusivos a Portugal (e à sua situação de poder colonial): *canapés luzitana*, *creme português*, *timbal de roballo victoria*, *barquinhas de paté ultramar*, *filet de carneiro à americana*, *peru colonial*, *torta diplomata*, *bombas excelsior*, *cestinhas de frutas*. Os vinhos são portugueses.

Do mesmo modo esse menu tem um programa musical a acompanhar,<sup>25</sup> que está repleto de referências nacionalistas. Estas se reportam a actividades tradicionais portuguesas (“Fiandeira”), e a uma canção que para muitos representaria a “essência” nacional portuguesa, com a presença de temas como a saudade e a força do destino: o fado. Este é invocado por uma dessas canções, e por outra em que se menciona a sua intérprete mítica, a “Severa”. Finalmente, a marcha “Elogio da raça” é bem própria de uma década que assiste ao culminar do nacionalismo racial com o nazismo.

Também nesse conjunto de menus, mais recente do que a colecção de Ramalho Ortigão, a presença dos produtos nacionais insinua-se em primeiro lugar através dos vinhos servidos. Tanto a língua da civilização como a cozinha superior são francesas. São disso prova banquetes a cargo de estrangeiros, como o oferecido ao conde de Paçô Vieira (influente político e ministro) pela legação dos EUA em Portugal em 1903 (D4/1.613-12). Ou o dado em homenagem ao mesmo conde pela Associação Comercial e Industrial da Covilhã em 22/10/1903 (D4/1.613-15) no Hotel Braganza. No próprio Jubileu de um Padre de Guimarães em 1934 (D4/1.613-18), o menu é em francês e a comida francesa. Em Fafe, no Minho, o mesmo ministro tem perante si em 1903 (D4/1.613-13) um menu francês, com comida de inspiração francesa (só os vinhos já são inteiramente portugueses). Esse exemplo de Fafe, uma pequena aglomeração urbana do Norte de Portugal (Minho) mostra que não se pensa então que a cozinha regional possa ser digna de ser servida a um alto personagem.

A alta sociedade, mesmo a local, não achava, portanto, que qualquer prato regional se sobrepusesse em valor à alta cozinha internacional de matriz francesa. Encontramos um testemunho valioso desse facto no menu do almoço (“Menu du Dejeuner du 31 Mai 1903”) oferecido no Palácio Barahona, em Évora, a principal cidade do Alentejo, no decurso da “viagem d’El Rei” (D4/1.613-10). Barahona era um aristocrata e grande proprietário alentejano. O menu de homenagem ao monarca está em francês, a comida é francesa. A situação é radicalmente distinta da dos dias

lista fascizante do Estado Novo em Portugal, pois são então promulgadas a *Constituição, o Estatuto do trabalho nacional e a Carta orgânica do império colonial português*.

25 “O gladiador”, de John Philip Souza (um americano descendente de portugueses), “Serenata”, de David de Souza, “Guarany” (fantasia do mesmo António Carlos Gomes), “Um fado”, de A. Reys Collaço, “Tango brasileiro”, de A. Levy, “Severa” (valsas), de Frederico de Freitas, “Carmosina”, de J. G. de Araújo, “Rhapsodia portuguesa” e “Fiandeira” (canção), de David de Souza, e “Elogio da raça”, marcha de Assis Valente cantada nesse ano pela portuguesa de nascimento Carmen Miranda.

26 Não há qualquer restaurante que ofereça cozinha francesa na Évora dos nossos dias, e a indústria hoteleira está totalmente dominada pelo culto do regional.

27 Essa coleção contém elementos sobre o que consumia a alta sociedade brasileira e os meios governamentais, pelo menos nas refeições de maior importância social: cozinha francesa (e menus em francês). No Jockey Club do Rio, em 1922, por exemplo, (D4/1.613-24), no Palace Hotel do Rio, em 1921 (D4/1.613-20), no Casino Balneário da Urca, no Rio, no *Réveillon* de 1933-1934 (D4/1.613-3), no Palácio Itamaraty (D4/1.613-25) e num banquete oferecido pelo “interventor federal” em 25/10/33 (D4/1.613-26).

29 Celada (2004) faz uma história das comidas da família real espanhola nos séculos XIX e XX, em que a influência francesa surge matizada pelo apego de alguns reis à cozinha local.

29 A “grande *cuisine*” francesa desenvolve-se e institucionaliza-se depois da Revolução no século XIX, sustentada pela aristocracia e pela burguesia ascendente. Apoiase no restaurante, em grandes cozinheiros – de Carême a Escoffier –, nas figuras do *gourmand* e do crítico gastronômico e tem o seu foco na cozinha parisiense (BARLÖSIUS, 2000, p. 1.210-1.216; MONTALBÁN, 2005, p. 58-81). Ver igualmente, sobre a minoria que consome esta “alta cozinha”, Menell (1996, p. 135).

de hoje, em que a cozinha alentejana surge como uma das mais prestigiadas cozinhas regionais em Portugal, e Évora é conhecida pelos restaurantes que a servem.<sup>26</sup>

## Conclusões da análise dos menus

Na época (segunda metade do século XIX, princípios do século XX), e ainda por algum tempo, a hegemonia da “grande” cozinha francesa, que irradiava a partir de Paris, é preponderante, tanto em Portugal como o parece ser no Brasil.<sup>27</sup> O mesmo sucede na Espanha, onde a cozinha é adoptada pela casa real de Bourbon (LLOPIS, 1998, p. 345-348) até à República (1931) e também a servida nos centros termais e hotéis do País Basco no século XIX (ITURBE e LETAMENDIA, 2000, p. 62).<sup>28</sup> Detém a primazia na Bélgica até à primeira década do século XX (SCHOLLIERS, 2002). Tem ainda um lugar cimeiro na Inglaterra e na América do Norte do século XIX (MENNELL, 1996, p. 134-165). Ela permite participar de um estilo de vida cosmopolita, internacional, que diferencia social e simbolicamente – que distingue no espaço social, nos termos de um Bourdieu (1979) – as classes que a consomem das restantes classes sociais.<sup>29</sup>

O antropólogo Jack Goody aplicou ao estudo da cozinha a conhecida oposição entre “pequena” e “grande” tradição de Robert Redfield. Podemos dizer, parafraseando-o, que, enquanto em nível popular ou do consumo das classes com menores capitais, persistia uma alimentação vernácula, de cozinheiras familiares ou de casas de pasto modestas, transmitida pelo hábito e pela via da oralidade, dependendo sobretudo de ingredientes locais, as elites, ao menos nas ocasiões mais importantes, se identificavam com uma cozinha importada, cosmopolita, internacional, produto de chefes, a qual assegurava a sua preeminência em termos sociais, num tempo em que essa cozinha representava o topo do refinamento e da sofisticação. Como escreveu Goody, “a Grande Burguesia e a Grande Tradição são parceiros nas culturas da luxúria” (1998, p. 196).

Essa preponderância não foi posta em causa na época por nenhum movimento de defesa da cozinha portuguesa, apesar de referências sintomáticas como as saídas da pena dos escritores portugueses Fialho de Almeida e Eça de Queiroz, que atrás mencionámos. A análise desses menus revela, assim, uma situação de contraste extremo com a exaltação do nacional e do regional que encontramos no Festival Nacional de Gastronomia.

Deve-se sublinhar que os menus que analisámos correspondem a refeições das classes dominantes. Não reflectem o comer da maioria e nem mesmo devem ser tidos como uma imagem exacta da totalidade da comida da elite.<sup>30</sup> Como se referem, muitas vezes, a eventos excepcionais – visitas ministeriais, inaugurações, aniversários, homenagens, banquetes –, não podemos pressupor que sejam um retrato fiel do passado quotidiano. No entanto, o facto de esta ser a comida apropriada a momentos solenes é um indicador infalível do seu lugar cimeiro. Havia, por certo, uma tradição culinária própria em Portugal, enquadrável em termos gerais nas características da cozinha do Sul da Europa (ALBALA, 2000, p. 1.203-1.210) e apresentando elementos estruturais de longa duração – importância do pão, da sopa, do vinho, do azeite, preferência da carne sobre o peixe, apesar deste ser muito consumido no litoral, existência do bacalhau salgado e seco, da sardinha, do arroz, sobretudo a partir do século XIX, das frutas etc. – e onde era notório o impacte da chegada dos alimentos do Novo Mundo – milho, batata, tomate, feijão, peru etc. – do açúcar e das especiarias (FERRO, 1996, p. 15-69; ARNAUT, 2000; BRAGA, 2000, 2002; CASTELO BRANCO; CASCUDO, 2004).<sup>31</sup> Além disso, como lembra Ferro (1996, p. 15-38), os regimes alimentares variavam de acordo com as classes e, acrescentamos nós, regionalmente.<sup>32</sup> Existia igualmente uma cozinha de corte registada no primeiro manuscrito de cozinha português, do século XVI, *O livro da infanta D. Maria*, continuada no primeiro livro impresso de cozinha, *A arte da cozinha*, de Domingos Rodrigues (1693) – ambos, para dois estudiosos da cozinha, o testemunho da existência de uma tradição culinária especificamente portuguesa (DAVIDSON e PENSA-

30 Os próprios romances de Eça de Queiroz, de Camilo e (nomeadamente) de Fialho de Almeida mostram a presença de uma culinária portuguesa nos consumos da elite. Ver, sobre a culinária de Fialho, Goes (2006).

31 Francisco Ignacio dos Santos Cruz fornece um quadro da alimentação na cidade de Lisboa, em finais da primeira década do século XIX, em que tem em consideração a influência da posição social nos consumos alimentares e a ligação entre moda e classe, pois as “pessoas abastadas” imitariam “os costumes italianos, francezes ou ingleses” (1843, p. 383). Agradeço essa indicação e a de um outro livro a Paulo Silveira e Sousa.

32 Ferro (1996, p. 17) refere, para finais do século XVIII, valores de consumo diário *per capita* de pão no Alentejo e no Algarve, que são o dobro dos registados no Norte, o que deverá entender-se como prova do maior número de pratos baseados no pão – açordas, migas – no Sul.

DO, 1992, p. 52-57) –, e no segundo, *O cozinheiro moderno*, de Lucas Rigaud (1785). Além do mais, as apreciações favoráveis sobre a comida portuguesa no século XIX eram bem anteriores a Eça de Queiroz ou a Fialho. Datavam, no mínimo, de um autor romântico da primeira metade de Oitocentos, Almeida Garrett, um escritor reveladoramente implicado na construção de uma literatura nacional portuguesa e o primeiro a recolher a tradição literária oral (TAVARES, 1999). Porém, isso não constituiu óbice à supremacia da “alta cozinha” francesa na época.

A cozinha internacional e, no seu âmbito, a cozinha francesa, ocupa um lugar cimeiro, mesmo numa época de intenso nacionalismo, como é a do período que abrange as últimas décadas do século XIX e as primeiras do século XX. *O Boletim da Sociedade de Propaganda de Portugal*, uma sociedade constituída nos inícios do século XX dedicada à promoção turística do país e que participa da exaltação do que é nacional – paisagem, monumentos, artesanato –, faz alarde da cozinha francesa nos anúncios de estabelecimentos hoteleiros que publica.<sup>33</sup>

33 Ver, por exemplo, o *Boletim da Sociedade de Propaganda de Portugal*, n. 11, 5º ano, maio 1911, com anúncios de vários hotéis. Também aparece um anúncio elucidativo à casa Au Rendez Vous des Gourmets, “maison française fondée en 1896 (restaurant, confiserie, pâtisserie, comestibles etc.)”.

## ANÁLISE DE LIVROS DE COZINHA – DE PLANTIER A OLLEBOMA

Um dos livros de cozinha mais famosos de final do século XIX é *O cozinheiro dos cozinheiros*, editado por Paulo Plantier em 1870. É uma obra que apresenta a culinária que encontrámos nos menus: cozinha internacional, dominada pela culinária francesa, sendo acolhidos ainda pratos italianos, alemães, ingleses e outros. Dada a centralidade da sopa na culinária portuguesa, é notória a ausência de sopas dessa matriz, num volume em que estão presentes congêneres francesas, italianas e alemãs. Nos molhos e restantes pratos, a mesma situação: ausência total ou quase de preparados portugueses. Inclusive dos pratos de bacalhau, que servem recorrentemente para identificar a cozinha portuguesa. Todos os queijos citados são estrangeiros. Quanto aos vinhos, que são alvo

de descrição atenta, há um predomínio total dos franceses. O único vinho português identificado é o Madeira, não se mencionando o vinho do Porto. O próprio azeite louvado é o do Sul de França (logo seguido do da Argélia, então colônia francesa).

Um testemunho da importância da culinária como elemento da sociabilidade das elites e como capital simbólico que consagra a sua supremacia em termos de gosto encontra-se na participação no livro de alguns dos mais importantes escritores da época, como Bulhão Pato, Teixeira de Vasconcelos, Júlio César Machado, Ramalho Ortigão e Luciano Cordeiro, que confeccionam diversas receitas.<sup>34</sup> A predileção dada à cozinha estrangeira, que assentava em alimentos caros e de manipulação difícil, que só podiam servir para a “cosinha dos ricos”, nos livros publicados em Portugal na segunda metade do século XIX, é apresentada por um editor do Porto como o motivo que o levou a procurar editar uma alternativa: um *Cosinheiro dos pobres* (1901) para “ser utilizado na cozinha dos pobres e remediados”. Este, coordenado por uma mulher, D. Michaela Brites de Sá Carneiro, que se apresenta como chefe de cozinha portuguesa, contrasta em absoluto com o anterior. Nele emergem, em contrapartida, receitas que são ainda hoje frequentes na comida praticada em Portugal, sobretudo no Norte, devendo entender-se como uma codificação de preparações alimentares então correntes. Nas sopas surge um *caldo fresco*, que é basicamente o actual *caldo verde*, *sopa de castanhas piladas*, *sopa de grão*, *papas de sarrabulho*, *açorda*, uma grande variedade de *arroz* – *de polvo*, *bacalhau*, *de frango* – *carne à jardineira*, *vitela assada*, *rojões*, *chispe*, *lombo de porco assado*. Aparece o molho de escabeche tão comum no repertório português. Nos peixes, afirma-se a importância da sardinha e, sobretudo, do bacalhau, que ganha um capítulo próprio. Com 22 receitas, tem um papel central na obra. Nos doces, surge logo em primeiro lugar o *arroz-doce*, mas também a *aletria*, o *creme* (é o *leite-creme*), as *filhós*.

Embora haja aqui preparados que pertencem indiscutivelmente à cozinha portuguesa, não há qualquer preocupação na-

34 Da mesma época (1876) e com a mesma orientação é a *Arte de cosinha* do importante cozinheiro e industrial de hotelaria João da Mata, em cujo Prefácio se escreve muito elucidativamente a propósito do autor: “[...] Ele tem feito de Lisboa a miniatura culinária de Paris”. Mata, porém, ao contrário de Plantier, inclui alguns escassos pratos identificados como “à portuguesa”. Um estudo sobre os livros de cozinha das nações emergentes do século XIX defende que, mesmo quando são o produto de intelectuais nacionalistas, os livros de cozinha de “nações emergentes” do século XIX – Islândia, Grécia, Noruega, Finlândia, Roménia, Eslováquia – não eram publicados com o intuito de provar que as tradições alimentares faziam parte da identidade nacional. Para o autor, tal decorria de se tratar de nacionalistas ilustrados que queriam a inserção dos seus países periféricos na modernidade europeia. A situação seria diferente nas “grandes nações europeias” (NOTAKER, 2002, p. 137-150).

35 Como lembra Braga (2000, p. 97-101), conquanto houvesse referências a pratos e produtos de determinadas regiões, ao menos desde o século XVII, não houve uma consciência de uma cozinha regional até ao fim do período que estudou (primeira metade do século XIX).

36 Ver a opinião concordante de Mennell, para quem nesse período havia uma correlação muito próxima entre diferenças de classe e diferenças nacionais (1996, p. 135). Isto é, quanto mais elevada a posição social, mais cosmopolita a culinária.

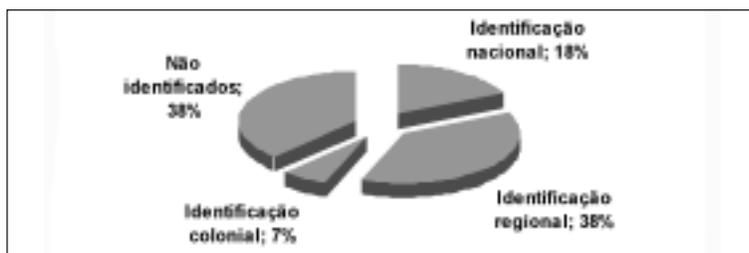
cionalista para definir e promover uma culinária nacional, como já foi assinalado (FERRO, 1996, p. 56).<sup>35</sup> As preocupações básicas são de natureza social: trata-se de propor uma comida para quem não podia consumir os produtos dispendiosos da alta cozinha internacional. E as comidas dos remediados e pobres eram as que assentavam em produtos, modos de preparação e receitas locais, sem que tal facto fosse valorizado como testemunho de algo *nacional*. Em contrapartida, um volume publicado pelo mesmo editor, poucos anos depois (1905), *O cosinheiro popular dos ricos e remediados*, era apresentado por ele como proveniente dos “bons auctores e mestres na Culinária Portuguesa, Hespanhola, Franceza, Ingleza, Italiana e Alemã”. Com efeito, nesse livro, que, como o anterior, confirma, ao enunciar os seus destinatários, a existência de uma articulação entre culinária, classe e nacionalidade – pois para os tidos como “pobres” se recomenda a cozinha nacional, e para os representados como “ricos”, a cozinha internacional –, só algumas das receitas são portuguesas (QUEIROZ, 1905).<sup>36</sup>

Alguns anos volvidos (1929), num dos livros mais detalhados de culinária que se terão publicado nessa época, se citam explicitamente “pratos característicos” de Portugal: o *caldo verde*, o *cozido*, o *arroz de forno*, as *tripas*, o *leitão assado*, as *rabanadas* etc. No seu receituário, a par dos *aspic*, *trufas*, *pâtês*, *châteaubriand*, *galantines*, *soufflés* – e receitas inglesas, espanholas, italianas etc. –, incluem-se pratos como a *feijoada à portuguesa*, o *bacalhau à Gomes de Sá*, as *tripas à moda do Porto*, os *rojões à transmontana*. Mas, apesar do reconhecimento dado a um receituário português, por vezes identificado por uma localidade ou região, é a cozinha de influência francesa que tem a primazia. Afirma-se, com toda a clareza: “Em Portugal, como em todas as terras civilizadas prima a cozinha francesa” (ALINANDA, 1929, p. 13).

Em 1936, é editado o livro *Culinária portuguesa*, de António Maria de Oliveira Bello (Olleboma). O autor havia publicado em 1928 um outro tratado, *Culinária*, em que seguia “os ensinamentos da cozinha francesa, que é a mais perfeita, a mais artística e higiénica” (QUITÉRIO, 1994, p. 8). Mas esse livro tem um teor di-

ferente. É a primeira obra que se oferece como um sùmula da cozinha portuguesa.

**Gráfico 6:** Identificação das receitas da obra de Oliveira Bello (exceptuados pudins, doces e bolos)



Com o livro de Olleboma assistimos à sua consagração. O autor recolhe um vasto número de receitas de “carnes, peixes, crustáceos, hortaliças e legumes” – 393, não contando “os pudins, bolos e doces nacionais” –, que identifica como portuguesas. Dessas, há três subconjuntos que apresentam uma identificação específica, correspondendo a quase dois terços dos pratos descritos (62%). Regional, para 148 delas (38%), como sucede com a *açorda à moda do Alto Alentejo*. Nacional, como sucede nas invocações de o prato ser confeccionado “à portuguesa”, como o *arroz de pato à portuguesa*, em 71 casos (18%). Por fim, são considerados também portugueses 26 pratos (7%) oriundos do império colonial português, como a *cachupa de Cabo Verde*. Finalmente, há 148 receitas incluídas (38%) sem qualquer classificação, mas que são registadas como portuguesas. Não há razões para duvidar que, mesmo as receitas que se apresentam sem qualquer tipo de identificação, sejam também elas “portugasas”, no sentido muito genérico de serem confeccionadas no território nacional – e imperial – português. Com efeito nestas incluem-se pratos muito divulgados em Portugal, como o *caldo verde*, a *sopa de grão com espinafres*, o *carapau de escabeche*, o *bacalhau à Gomes de Sá*, a *meia desfeita (bacalhau)*, os *ovos com chouriço*, o *peixe cozido*, as *sardinhas fritas* e muitos mais.<sup>37</sup>

<sup>37</sup> Para uma panorâmica da alimentação no século XIX, que permite detectar uma continuidade de ingredientes e receitas, ver Braga (2002, p. 493-508; 2000).

No relativo a doces, pudins, bolos e variados – 206 receitas –, encontramos as mesmas preocupações. Com uma única excepção, não há receitas “à portuguesa”. Apenas há quatro referentes às colónias. Em contrapartida 39 (19%) indicam a sua região de procedência. Muitas delas reportam-se a receitas já conhecidas em Portugal, como o *manjar branco*, o *arroz doce*, a *sopa dourada* ou as *trouxas-de-ovos*, de que se encontra menção no livro de Domingos Rodrigues do século XVII.<sup>38</sup> Além dessas secções, o autor acrescenta algumas notas sobre vinhos e queijos portugueses.

Não é nosso propósito aqui aquilatar da maior ou menor genuinidade absoluta desse receituário, isto é, apurar se todo ele é efectivamente de procedência portuguesa ou da região de Portugal que evoca. Dado o anonimato que rodeia as criações da culinária vernácula, tal desiderato não se afigura exequível. Há muitos pratos que correspondem a preparados antigos mais ou menos fielmente seguidos, outros serão de origem mais recente, de algum, caso raríssimo, conhece-se a própria história, muitos utilizam produtos de uso multissecular.<sup>39</sup> O que pretendemos, em contrapartida, assinalar é esse momento decisivo de consagração de uma cozinha nacional portuguesa, devido precisamente a um membro da elite cosmopolita que constituía a clientela por excelência da alta cozinha francesa.

## O CONTEXTO NACIONALISTA DA VALORIZAÇÃO DA COZINHA NACIONAL/REGIONAL

Devemos ter em consideração o momento da publicação da obra de Olleboma para entendermos o seu significado de modo cabal. Está-se nos inícios do Estado Novo, o regime nacionalista corporativo que vigoraria em Portugal entre 1933 e 1974. Os anos 30 são os anos de maior proximidade do regime de Salazar com os regimes antidemocráticos europeus (em particular com o fascismo italiano). O nacionalismo oficial na época difundia uma representação de Portugal como país católico, imperial e tendo como modelo uma ruralidade patriarcal idealizada da qual o con-

38 Segundo Saramago (2001, p. 26), a maioria dos doces listados no livro de Rodrigues pertence ao receituário conventual português, a grande fonte inspiradora da doçaria portuguesa.

39 Conhece-se a história no caso do *bife à Marra-re*, um bife com molho de natas, criado num café lisboeta do século XIX, propriedade de um italiano que lhe deu o nome.

flito e a contestação à autoridade, associados à cidade e à indústria, estariam ausentes. O regime irá intensificar a socialização nacionalista da população, que vinha de finais do Oitocentos (SOBRAL, 2003; CATROGA et al., 1998; RAMOS, 1994), através da escola, dos meios de comunicação impressos – jornais, livros –, dos novos meios de comunicação como o cinema e a rádio e da celebração pública e de massas da nação portuguesa e da sua dimensão imperial, como na Exposição do Mundo Português em 1940.

As preocupações nacionalistas que, em Portugal, como em toda a parte, atravessam o campo literário, artístico e científico atingem também a cozinha. Envolvem tanto a chamada “alta cultura” – arquitectura, literatura e artes plásticas, música e bailado de matriz clássica – como o complexo designado como “cultura popular”: artes de construção, artesanato, música, canto, dança, saberes práticos. É uma construção totalizadora que alcança o seu apogeu com o Estado Novo (MELO, 2001). Além disso, essas preocupações alimentam a política de desenvolvimento de uma nova actividade económica, o turismo, em torno da valorização do que é codificado como nacional e do regional que o constitui: paisagens, monumentos, actividades económicas e artes tradicionais e a culinária (regional). O protótipo dessa política será concretizado nos estabelecimentos hoteleiros da rede estatal construídos a partir dos anos 40, como as pousadas de Portugal, que se pretendia reflectissem, na decoração, na cozinha e mesmo na arquitectura, dimensões regionalistas (MELO, 2001, p. 250-258).<sup>40</sup>

A obra de Olleboma ganha todo o seu sentido, se for apreciada enquanto parte do esforço nacionalista para (re)construir a nação, ou seja, para a devolver ao que os nacionalistas entendiam ser a sua essência. O autor, aliás, era um homem do regime, membro de uma classe – alta burguesia – que o apoiava inequivocamente.<sup>41</sup> Como vimos, já algumas décadas antes, um escritor como Fialho de Almeida se referia à “desnacionalização” operada pela comida estrangeira. E há indícios de a cozinha portuguesa ser tida ainda antes do Estado Novo como um referente de iden-

<sup>40</sup> Melo (2001, p. 254) refere a hostilidade do homem que liderava a construção de uma imagem oficial do país e de uma cultura “total” nacionalista e tradicionalista, de matriz ruralizante, bem como regulava a actividade turística, o director do Secretariado de Propaganda Nacional António Ferro, aos hotéis tipo Palace, protótipo da arquitectura cosmopolita, que contrariariam o carácter dito rústico e tradicional da província. Ver também referências aos concursos gastronómicos nacionais e regionais promovidos pelo Estado Novo em Consiglieri (2000, p. 9).

<sup>41</sup> Quitério refere que apresentou uma comunicação ao I Congresso da União Nacional, a organização (partido único) criada por Oliveira Salazar para apoiar o regime do Estado Novo, que proibiu os partidos políticos e os sindicatos.

42 A Juventude Católica Portuguesa promove, por ocasião da sua 3ª Reunião Geral na Bélgica, um “Jantar à Antiga Portuguesa”, em que as qualificações parecem remeter para um passado nacional, que não o da actualidade, dominado uma República anticlerical (1910-1926), que os teria forçado a reunir no estrangeiro. Entre os pratos nacionais estava já a “canja de galinha”, o arroz, o presunto transmontano, o queijo da serra etc. (Cf. FERRO, 1996, p. 61-63). Salazar, o líder do Estado Novo, provinha desse meio católico nacionalista, que constituiu um esteio fundamental do seu regime.

43 O *gourmand* seria o *connoisseur*, que possuía um sentido apurado dos sabores, gosto estético, conhecimento teórico da culinária e a capacidade para passar à escrita as sensações despertadas pela comida; a figura do crítico gastronómico profissional (um profissional que de resto Olleboma nunca precisou ser) evoluiria a partir da de *gourmand* (BARLÖSIUS, 2000, p. 1.213).

44 Os grifos são meus. Pretendo com eles sublinhar a dimensão nacionalista do discurso da Sociedade, mostrando como esta se articula com a defesa da especificidade do regional e do local no todo nacional. A promoção das cozinhas regionais sob o Estado Novo, como símbolo da diversidade nacional, foi um aspecto sublinhado também por Ferro (1996, p. 65-67).

45 Mennell (1996, p. 276-277) interpreta esse mo-

tificação nacional por movimentos confessionais e políticos conservadores.<sup>42</sup> Chegava agora a vez de se operar uma autêntica nacionalização da culinária, de que foi protagonista alguém que representava na perfeição figuras ligadas ao espaço da alta cozinha francesa, de que era conhecedor: as de *gourmand* e crítico gastronómico.<sup>43</sup> Os seus esforços de nacionalização da cozinha não se ficaram por essa obra sem precedente, pois Oliveira Bello foi um dos fundadores e o presidente em 1933 da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, que tinha como objectivos “[...] fazer ressaltar a cozinha *nacional* melhorando-a, elevando-a ao lugar que deve ter, defendendo a cozinha *nacional* e os produtos alimentares *portugueses* de primeira qualidade” e “[...] criar em cada *região* núcleos de emulação propícios a elevar o nível da cozinha *local* [...]” (SAMPAIO, 1994, p. 12).<sup>44</sup>

A atitude de Olleboma não está só em sintonia com a conjuntura nacionalista da época em Portugal e fora dele. Surge também em concordância com a evolução das próprias atitudes diante da cozinha na França, que com muita probabilidade lhe terão servido como fonte de inspiração. Com efeito, aí também se detecta uma intensificação da atenção dada à cozinha das províncias, depositária das ditas tradições nacionais, que teriam sido abandonadas por “hoteleiros internacionais por definição sem pátria”.<sup>45</sup> Este era o programa do Club des Cent, uma agremiação de elite que reunia os conhecedores da culinária que eram também automobilistas – podendo assim deslocar-se à província – com pelo menos 40.000 km no activo (CSERGO, 1996, p. 835-836). E, em 1921, faz-se um primeiro inventário das riquezas culinárias da França. O autor da *Culinária portuguesa* conhecia bem o Club des Cent, cujo presidente visitou Portugal, tendo sido obsequiado com um almoço pela Sociedade Portuguesa de Gastronomia em 1934 (BELLO, 1994, p. 17). A atenção dada à cozinha nacional e regional está ligada ao desenvolvimento do turismo automóvel em ambos os países, o que é, aliás, um indicador da sua ligação com os estilos de vida das classes dominantes. Com efeito, Bello havia sido membro fundador da já mencionada Sociedade de Pro-

paganda Nacional, fez parte de órgãos oficiais do turismo sob o Estado Novo e as preocupações com o turismo são uma finalidade central da *Culinária portuguesa* (BELLO, 1994, p. 25).<sup>46</sup>

Não houve muitas obras de inventário da culinária regional portuguesa na sequência imediata da de Bello. Em 1938 e 1939, Adolfo Coelho redigiu uma série de notas intituladas “Digressões gastronómicas no país das uvas”. Eram destinadas a um público restrito, leitor da revista gratuita da Junta Nacional do Vinho, *Informação Vinícola*, e representam uma informação diminuta quando comparada com a obra de Bello.<sup>47</sup> Só em 1973 viria a aparecer a obra de Maria Odete Cortes Valente, a primeira compilação em larga escala de receitas regionais.<sup>48</sup> Essa literatura contribuiu para a fixação de um receituário e para a identificação entre regiões e pratos. Quer dizer, serviu para padronizar preparados e conjuntos de receitas.<sup>49</sup> Entretanto, a alta cozinha francesa não deixou de ser praticada, embora a sua influência enfraquecesse paulatinamente e fosse metamorfoseada na chamada “cozinha internacional de hotel”. Bem próximo dos nossos dias, o movimento da *nouvelle cuisine* não deixou de influenciar novas gerações de cozinheiros. Mas esse movimento acolheu as tradições culinárias regionais com uma amplitude sem precedentes, de acordo com Barlösius (2000, p. 1.214). Todavia, a supremacia indiscutível da cozinha francesa acabou e, com ela, as conotações classistas que lhe estiveram por tanto tempo associadas. No ambiente culinário actual, dominado pelo pluralismo da oferta – sobretudo em Lisboa, sobretudo para as classes mais abastadas –, a cozinha nacional de matriz regional portuguesa goza hoje de enorme reputação, surgindo os seus pratos quer em restaurantes de luxo com uma oferta eclética, quer como inspiração para a criação de versões mais leves dos mesmos pratos em restaurantes de moda que reivindicam a ligação entre uma culinária cosmopolita e uma cozinha local, quer em restaurantes que afirmam ser os representantes genuínos de uma tradição regional.

vimento, ligado à difusão do automóvel e à produção de guias como o *Michelin*, como de “democratização”. Por certo, uma “democratização” muito restrita, dada a raridade do automóvel e só por contraponto à comida luxuosa e altamente dispendiosa da “alta cozinha” parisiense.

<sup>46</sup> Podemos detectar a penetração da cozinha portuguesa no receituário internacional de inspiração francesa daquele que foi o mais famoso hotel de Portugal entre 1933 e 1961, o Hotel Aviz, só acessível à alta sociedade portuguesa e estrangeira (CISNEIROS, 2000).

<sup>47</sup> Foram agrupadas em livro e reeditadas em 2000.

<sup>48</sup> E posteriormente viriam a lume outras obras sobre a cozinha regional, em catadupas sob o regime democrático instituído em 1974, sob o qual prosseguiu e se ampliou a exaltação culinária do nacional e do regional.

<sup>49</sup> Essas obras de recolha, que aumentaram o nosso conhecimento quanto à variedade culinária portuguesa, ao substituir o receituário oral pelo seu registo escrito, têm contribuído para padronizar determinadas receitas. Ao mesmo tempo, ao identificar pratos com um dado território, esquecem frequentemente que estes só são próprios de uma parte dele, ou de certas classes sociais, ou mesmo o seu carácter inter-regional.

## CONCLUSÃO – A CONSAGRAÇÃO ACTUAL DE UMA COZINHA NACIONAL ASSENTE NA DIVERSIDADE REGIONAL

O Festival Nacional de Gastronomia que começámos por analisar é o herdeiro desse longo processo de exaltação da cozinha nacional, através das componentes regionais, de base predominantemente rural, algumas das quais pudemos evidenciar logo de início.<sup>50</sup> Essa cozinha foi finalmente canonizada como parte da cultura popular e da identidade nacional portuguesas.<sup>51</sup> Foi reconhecida como património cultural em 2000 pela Resolução do Conselho de Ministros no 96/2000. No seu texto, escreve-se:

É hoje inquestionável que a identidade cultural dos povos, a par de bens corpóreos que testemunham o respectivo percurso civilizacional, integra ainda um vasto património intangível que, ao longo do tempo, vai revelando a sua particular visão da realidade. Entre estes modos de expressão cultural, muitas vezes sem suporte físico e mais vulneráveis do ponto de vista da respectiva preservação, mas contudo relevantes pelo contributo para a caracterização de certos aspectos de uma nação ou das partes que a compõem, figuram, entre outras, as artes culinárias. Entendida como o fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português, a gastronomia nacional integra pois o património intangível que cumpre salvaguardar e promover.<sup>52</sup>

Não se trata, porém, como procurámos mostrar, de um culminar de um processo endógeno, antes de algo que se insere em dinâmicas mais globais. Como escreveu um reputado historiador da cozinha, só recentemente a cozinha regional atingiu o estatuto icónico que possui na actualidade (MONTANARI, 2006, p. 83). E não podemos deixar de associar esse estatuto às questões de natureza económica, social e cultural que envolvem o facto alimentar.

O sociólogo Jean-Pierre Poulain (2005, p. 19-29), ao abordar a alimentação e a cozinha nas últimas décadas, identifica dois mo-

50 Como um historiador da cozinha já mencionou, devido aos contrastes regionais a cozinha portuguesa é “fragmentada num grau pouco usual” (DAVIDSON, 2002, p. 750-751).

51 Esses objetivos aparecem nas declarações de responsáveis pela organização à imprensa local. Ver *O Ribatejo*, no 990, ano XIX, 21/10/2004; *O Mirante*, no 634, 21/10/2004; *Correio do Ribatejo*, n. 5.914, 22/10/2004; *Terra Viva*, 20/10/2004. O presidente da Comissão Organizadora chamava a importância para o facto de o festival “[...] juntar, desde a primeira hora, três vertentes da cultura popular portuguesa: o artesanato, o folclore e a gastronomia” (*Terra Viva*, 20/10/2004, p. 6).

52 Resolução do Conselho de Ministros n. 96/2000, *Diário da República*, 171, série I-B, 26/7/2000, p. 3.618-3.620.

vimentos: o primeiro, de *deslocalização*, ligado à globalização – ou, como prefere, à mundialização, pois a alimentação deixa de depender da produção local – e à industrialização e estandardização dos produtos-base e dos pratos; o segundo, que surge em contraponto, de *relocalização*, caracterizado pela valorização do natural (no sentido de não-industrial) e do regional. Também chama a atenção para o facto de os particularismos culinários nacionais terem permanecido, tendo as grandes cadeias, como a McDonald's, introduzido pratos “locais” (ou nacionais), – como sucedeu recentemente com as sopas de legumes em Portugal. Não há que esquecer que a recusa da industrialização da alimentação tem estado ligada à promoção de uma imagem do rural e do não-industrial como promotores de uma alimentação e de uma vida mais saudáveis, próximos da natureza, praticando a agricultura biológica, e afastados dos ritmos da vida urbana e industrial (CAPATTI, 2004, p. 454-462).

Flandrin (1996, p. 722), por sua vez, constatou aquilo que a seu ver eram contradições aparentes entre a evolução das coisas e a evolução das atitudes: o interesse pela alimentação camponesa ocorre nos dois últimos séculos em que se assiste (na Europa ocidental) à redução da população rural; o interesse pelas cozinhas locais e regionais surge na época de consolidação e unificação cultural dos estados-nação; a época da mundialização dos gostos é também aquela que assiste à paixão por cozinhas nacionais bem definidas (indiana, chinesa, japonesa, tailandesa, italiana, mexicana etc.).

O retrato de Flandrin da cena culinária contemporânea parece adequar-se bastante fielmente à situação portuguesa a que aludimos no início deste texto, marcada ao mesmo tempo pelo pluralismo culinário “multicultural” e pelo recrudescimento – mais do que simples continuidade – do interesse pela cozinha regional.

A defesa da cozinha como parte da identidade nacional remonta aos finais do século XIX, época de afirmação do nacionalismo. Afirma-se nos anos 30 com o Estado Novo, que insiste na diversidade regional como alicerce de uma cozinha nacional portuguesa e persiste sob o regime democrático que se lhe seguiu, que

em moldes semelhantes a este consolidou a entronização da cozinha como uma parte da representação oficial da identidade nacional em Portugal.

## FONTES

### Manuscritas

Biblioteca Nacional de Lisboa – Reservados (Espólios literários).  
BN Esp. D4.  
BN Esp. E19.

### Impressas

*Boletim da Sociedade de Propaganda de Portugal*, n. 11 (5º ano), maio 1911.  
*Correio do Ribatejo*, n. 5.914, 22/10/2004.  
*Diário da República*, 171 série I–B, 26/7/2000, p. 3.618-3.620.  
*O Mirante*, n. 634, 21/10/2004  
*O Ribatejo*, ano XIX, n. 990, 21/10/2004.  
*Terra Viva*, 20/10/2004.

### Documento electrónico

<<http://www.cavalonet.com/noticias/noticias2.php?id=447&-type=ns&firstpage=>>>, acedido em 20/12/2006.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBALA, Kenneth. Southern Europe. In: KIPLER, Kenneth F.; ORNELAS, Kriemhild Conee (Org.). *The Cambridge world history of food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, , v. 2, p. 1.203-1.210.

- ALINANDA. *Arte de bem comer*. Porto: Tip. e Enc. Domingos d'Oliveira, 1929.
- ALMEIDA, Fialho de. *Os gatos*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1992, v. 11.
- ALVES, Aníbal Falcato. *Os comeres dos ganhões: memória de outros sabores*. Porto: Campo das Letras, 1994.
- ALVES, Dário Castro. *Roteiro de Os maias de Eça de Queiroz e de todas as comidas e bebidas no romance*. Lisboa: Hugin, 2001.
- ARNAUT, Salvador Dias. *A arte de comer em Portugal na Idade Média*. Sintra: Colares, 2000.
- BARLÖSIUS, Eva. France. In: KIPPLE, Kenneth F.; ORNELAS, Kriemhild Conee (Org.). *The Cambridge world history of food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, v. 2, p. 1.210-1.216.
- BELL, David; VALENTINE, Gill. *Consuming geographies: we are where we eat*. Londres: Routledge, 1997.
- BELLO, António Maria de Oliveira (Olleboma). [1936] *Culinária portuguesa*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1994.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Minuit, 1979.
- BRAGA, Isabel Maria Drummond. *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade, 1800-1850*. Lisboa: Hugin, 2000.
- \_\_\_\_\_. Aspectos de vida quotidiana. 1. A mesa. In: OLIVEIRA MARQUES, A. H. (Coord.). *Portugal e a instauração do liberalismo* (Serrão, Joel e Oliveira Marques, A. H., Nova História de Portugal, v. IX). Lisboa: Presença, 2002, p. 493-508.
- CAPATTI, Alberto. À la rédecouverte du terroir. *Critique 685-686, La gastronomie*. Paris: Critique, p. 454-452.
- CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. [1999] *La cocina italiana: historia de una cultura*. Barcelona: Alba, 2006.
- CARNEIRO, Michaella Brites de Sá. *O cosinheiro popular dos pobres e ricos ou o moderno thesouro do cosinheiro*. Porto: Em casa de Joaquim Maria da Costa Livreiro-Editor, 1901.
- CARVALHO, Helena. *Análise multivariada e dados qualitativos. Utilização da Homals com o SPSS*. Lisboa: Sílabo, 2004.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

- CASTELO BRANCO, Fernando. Culinária e doçaria. In: LIMA, Fernando de Castro Pires de (Dir.). *A arte popular em Portugal*. Lisboa: Verbo, s.d.
- CATROGA, Fernando et al. *História da história em Portugal, sécs. XIX-XX*. Lisboa: Temas & Debates, 1998.
- CELADA, Eva. *La cocina de la casa real*. Barcelona: Belaqva, 2004.
- CISNEIROS, Berenice. *Os segredos do Hotel Aviz: receitas com história*. Lisboa: Abril, Controljornal, 2000.
- COELHO, Adolfo. [1938-1939] *Digressões gastronómicas no país das uvas*. Lisboa: Chaves Ferreira, 2000.
- CONSIGLIERI, Carlos. Prefácio. In: MONTEIRO, Sónia (Org.). *Gastronomia portuguesa dos anos 30*. Lisboa: Ulmeiro, 2000.
- CORR A, António Augusto Mendes. *A alimentação do povo português*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística, 1951.
- COULON, Christophe. La codina dau país: cocina y regionalismo in el Sureste Occitano. In: LETAMENDIA, F.; COULON, C. (Org.). *Cocinas del mundo: la política en la mesa*. Madri: Fundamentos, 2000, p. 79-99.
- CRUZ, Francisco Ignacio dos Santos. *Ensaio sobre a topografia médica de Lisboa*. Lisboa: Typografia de M. J. Coelho, 1843, tomo segundo.
- CSENGO, Júlia. L'émergence des cuisines régionales. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, 1996, p. 823-841.
- CWIERTKA, Katarzyna J. *Modern Japanese cuisine: food, power and national identity*. Londres: Reaktion Books, 2006.
- DAVIDSON, Alan; PENSADO, Eulalia. The earliest Portuguese cookery book examined. *Petits Propos Culinaires*. Londres: Prospect Books, 1992, n. 41, p. 52-57.
- DAVIDSON, Alan. [1999] Portugal. In: DAVIDSON, Alan (Org.). *The Penguin Companion to Food*. Londres: Penguin Books, 2002, p. 750-751.
- EÇA de QUEIROZ, José Maria. [1901] *A cidade e as serras*. Lisboa: Livros do Brasil, 1992.
- \_\_\_\_\_. [1888] *Os maias*. Lisboa: Livros do Brasil, 2005.

- ELIAS, Norbert. *La civilisation des Moeurs*. Paris: Calmann-Lévy, 1973.
- FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Dom Quixote, 1996.
- FLANDRIN, Jean-Louis. Les XIX et XX siècles. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, 1996, p. 717-723.
- FLANDRIN, Jean-Louis. *L'ordre des mets*. Paris: Odile Jacob, 2002.
- GAIVÃO, Francisco de Magalhães de Mascarenhas. *Enologia queiroziana*. Coimbra: [s.n.], 2000.
- GASPAR, Jorge. *As regiões portuguesas*. Lisboa: Ministério do Planeamento e da Administração do Território, 1993.
- GOES, Maria Antónia. *À mesa com Fialho d'Almeida*. Um tratado de cozinha alentejana. Sintra: Colares, 2006.
- GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1981.
- \_\_\_\_\_. *Food and love*. Londres: Verso Books, 1998.
- HELSTOSKY, Carol. *Garlic & oil: food and politics in Italy*. Oxford: Berg, 2004.
- ITURBE, José Angel; LETAMENDIA, Francisco. Cultura, política y gastronomía en el País Vasco. In: LETAMENDIA, Francisco; COULON, Christian (Org.). *Cocinas del mundo*. La política en la mesa. Madri: Fundamentos, 2000, p. 45-78.
- LEAL, João. *Etnografias portuguesas: cultura popular e identidade nacional*. Lisboa: Dom Quixote, 2000.
- LLOPIS, Manuel M. M. [1989] *Historia de la gastronomía española*. Barcelona: Altaya, 1998.
- LUARD, Elisabeth. *European peasant cookery*. Londres: Grub Street, 2004.
- MATA, João da. *Arte de cosinha*. Lisboa: Liv. Editora de Mattos Moreira, 1876.
- MELO, Daniel. *Salazarismo e cultura popular (1933-1958)*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2001.
- MENNELL, Stephen. [1985] *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Urbana, Chicago: University of Illinois Press, 1996.

- MENNELL, Stephen. Conclusions. Culinary transitions in Europe: an overview. In: GOLDSTEIN, Darra; MERKLE, Kathrin (Org.). *Culinary cultures of Europe: identity, diversity and dialogue*. Strasbourg: Council of Europe Publishing, 2005, p. 469-486.
- MONTALBÁN, Manuel Vázquez. [1990] *Contra los gourmets*. Barcelona: De Bolsillo, 2005.
- MONTANARI, Massimo. [2004] *Food is culture*. Nova York: Columbia University Press, 2006.
- NOBRE, Eduardo. *Casa real* (Fotografias, documentos, manuscritos, *memorabilia*). Lisboa: Quimera, 2003.
- NOTAKER, Henry. En contrepoint: l'identité nationale à travers les livres de cuisine. In: BRUEGEL, Martin; LAURIOUX, Bruno (Org.). *Histoire et identités alimentaires en Europe*. Paris: Hachette, 2002, p. 137-150.
- PLANTIER, Paul (Ed.). *O cosinheiro dos cosinheiros*. Lisboa: Typ. Luso-Britannica, 1870.
- POULAIN, Jean-Pierre. [2002] *Sociologies de l'alimentation*. Paris: Presses Universitaires de France, 2005.
- QUEIROZ, Aníbal Pinto de. *O cosinheiro popular dos ricos e remediados oferecido às famílias portuguesas e brasileiras ou o novo cosinheiro moderno*. Porto: Livraria Portuguesa – editora de Joaquim Maria da Costa, 1905.
- QUITÉRIO, José. [1936] Preâmbulo. In: BELLO, António Maria de Oliveira (Olleboma). *Culinária portuguesa*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1994, p. 7-10.
- RAMOS, Rui. A segunda fundação (1890-1926). In: MATTOSO, José (Org.). *História de Portugal*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1994, v. VI.
- RIGAUD, Lucas. [1785] *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinhar*. Pref. Alfredo Saramago. Lisboa: Colares, 1999.
- RODRIGUES, Domingos. [1693] *Arte de cozinhar*. Pref. Alfredo Saramago. Lisboa: Colares, 2001.
- SAMPAIO, Albino Forjaz de. [1936] Prólogo. In: BELLO, António Maria de Oliveira (Olleboma). *Culinária portuguesa*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1994, p. 11-21.

SARAMAGO, Alfredo. Prefácio. *Arte de cozinha por Domingos Rodrigues* (1693). Lisboa: Colares, 2001.

SCHOLLIERS, Peter. L'invention d'une cuisine belge: restaurants et sentiments nationaux dans un Jeune État, 1830-1930. In: BRUEGEL, Martin; LAURIOUX, Bruno (Org.). *Histoire et identités alimentaires en Europe*. Paris: Hachette, 2002, p. 151-168.

SHILS, Edward. *Tradition*. Chicago: The University of Chicago Press, 1981.

SOBRAL, José Manuel. A formação das nações e o nacionalismo: os paradigmas explicativos e o caso português. *Análise Social*, Lisboa, n. 165, p. 1.093-1.126, 2003.

\_\_\_\_\_. O Norte e o Sul, a raça, a nação – Representações da identidade nacional portuguesa, séculos XIX-XX. *Análise Social*, Lisboa, n. 171, p. 255-284, 2004.

TAVARES, Paulino da Mota. *Almeida Garrett: viagens na cozinha portuguesa*. Lisboa: Colares, 1999.

---

JOSÉ MANUEL SOBRAL é licenciado em história, doutor em antropologia. Pesquisador do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa. Agradeço a Maria Luísa Lima toda a colaboração dada à feitura deste artigo, em particular na recolha de dados etnográficos e no tratamento estatístico dos dados.

## ANEXO

**Tabela 1:** Frequências das categorias, medidas de discriminação e coordenadas das categorias nas dimensões da Homals

Categorias	Frequência	Medidas de discriminação		Coordenadas nas dimensões	
		Dimensão 1	Dimensão 2	Dimensão 1	Dimensão 2
Enchido	9	,014	,041	-0,16	-0,27
Presunto	9	,026	,077	-0,21	0,37
Cebola	12	,418	,159	0,67	0,41
Alho	8	,093	,305	0,44	0,81
Milho	4	,007	,122	-0,19	0,80
Fruta	6	,113	,177	0,60	-0,75
Queijo	2	,237	,445	1,65	-2,26
Erva	4	,259	,082	1,17	-0,66
Ramo de árvore	3	,353	,108	1,61	-0,89
Trigo	2	,000	,028	0,05	-0,57
Flor	4	,003	,381	0,13	-1,41
Ut. de cortiça	4	,006	,199	0,18	-1,02
Manta e pano	8	,328	,011	0,83	-0,15
Peneira	4	,008	,166	0,21	0,93
Alfaia	6	,446	,084	1,19	0,52
Lenço ou renda	5	,048	,001	0,44	-0,07
Fole ou abanador	4	,001	,073	-0,06	0,62
Arraial	3	,003	,004	0,15	0,17
Rede	4	,426	,032	-1,50	-0,41
Ut. de barco	2	,244	,027	-1,67	-0,56
Louro	9	,444	,184	0,89	0,57
Bandeira	2	,049	,022	-0,75	-0,51
Canga ou jugo	4	,011	,209	0,24	1,05
Chocalho	2	,055	,102	0,79	1,08
Abóbora/ cabaça	8	,018	,056	0,20	0,35
Pimentão/ piri-piri	2	,237	,445	1,65	-2,26