

# REVISTA MARACANAN

**Dossiê**

## **Os menus dos banquetes da Sociedade Portuguesa de Gastronomia (16 de janeiro de 1933 - 17 de agosto de 1935): uma proposta de análise**

*The menus of the banquets of the Portuguese Gastronomic Society (January 16<sup>th</sup>, 1933 – August 17<sup>th</sup>, 1935): an analysis proposal*

**Patricia de Gomensoro\***

Universidade de Coimbra  
Coimbra, Portugal

**Recebido em:** 17 jul. 2023.  
**Aprovado em:** 18 out. 2023.  
**Publicado em:** 29 dez. 2023.



---

\* Doutoranda no Programa de Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Mestre em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; graduada em Comunicação Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. (pat.gomensoro@gmail.com)

 <https://orcid.org/0000-0002-9406-2477>

 <http://lattes.cnpq.br/6286079327488877>

## Resumo

Este artigo tem por objeto de estudo um conjunto de menus de refeições cerimoniais, oferecidas pela Sociedade Portuguesa de Gastronomia entre janeiro de 1933 e agosto de 1935 e reproduzidas no prólogo da obra *Culinária portuguesa* (1936). A partir da abordagem teórica proposta por Claude Fischler, fundamentada na analogia entre sistema culinário e linguagem, observamos os elementos com os quais estes menus foram compostos, isto é, seus ingredientes, pratos e nomenclatura, e o modo como foram estruturados. Atenção particular foi dada à dicotomia cozinha portuguesa/cozinha estrangeira, analisada no contexto gastronômico da época e em comparação com o que foi observado em outros conjuntos de menus contemporâneos e anteriores.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Cardápio. Culinária Portuguesa. Culinária Francesa. António Bello.

## Abstract

The object of research presented in this paper is a set of menus for ceremonial meals offered by the Portuguese Gastronomic Society between January 1933 and August 1935 and reproduced in the prologue of the book *Culinária portuguesa* (1936). Using the theoretical approach proposed by Claude Fischler, based on the analogy between culinary system and language, we observed the elements with which these menus were composed, that is, their ingredients, food preparations and nomenclature, and the way they were structured. Particular attention was paid to the Portuguese cuisine/foreign cuisine dichotomy, analyzed in the gastronomic context of the time and in comparison with what was observed in other contemporary and earlier menu sets.

**Keywords:** Gastronomy. Menu. Portuguese Cuisine. French Cuisine. António Bello.

## Introdução

Em 1936, veio à luz a obra *Culinária portuguesa*, de autoria do industrial António Maria de Oliveira Bello. Sócio-fundador da Sociedade Portuguesa de Gastronomia (SPG), Bello tinha por objetivo reunir um receituário de cozinha portuguesa com preparações dotadas de “qualidades de originalidade, de sabor característico com perfumes equilibrados e agradáveis [...] que deixam impressões de agrado, a nós portugueses e aos estrangeiros que nos visitam” (Bello, 1994, p. 25).<sup>1</sup> Buscava, assim, evitar que tais preparações caíssem no esquecimento e, ao mesmo tempo, chamar a atenção de hoteleiros e proprietários de restaurantes para as receitas e especialidades da culinária nacional. A obra estava em linha com os propósitos da SPG, lançada três anos antes, com a qual se almejava “fazer ressaltar a cozinha nacional melhorando-a, elevando-a ao lugar que deve ter, defendendo a cozinha nacional e os produtos portugueses de primeira qualidade” (Sociedade Portuguesa de Gastronomia, 1933, p. 3).

Definido por José Sobral (2007, p. 39) como “a primeira obra que se oferece como uma súpula da cozinha portuguesa”, o livro alcançou grande sucesso, estando em edição ainda nos dias de hoje.<sup>2</sup> Mas Bello não chegou a vê-lo pronto, tendo falecido em outubro de 1935. Para redigir o prólogo, havia convidado o escritor Albino Forjaz de Sampaio, também ele fundador da Sociedade Portuguesa de Gastronomia. Nas páginas de abertura da obra, sob o título “Do autor, da cozinha portuguesa e da sociedade dos gastrônomos”, além de enaltecer a figura de António Bello e de apresentar trechos dos estatutos da ainda jovem associação, Sampaio decidiu reproduzir os menus dos banquetes promovidos pela SPG para seus associados nos dois anos e nove meses que decorreram desde a sua fundação, a 16 de janeiro de 1933, até o falecimento de Bello (Sampaio, 1994, p. 15-19).

É esta relação de 14 ementas que tomamos por fonte principal neste trabalho, tendo como questão de partida verificar se elas se adequam ao propósito declarado da associação de exaltar a cozinha nacional portuguesa. Propomo-nos a realizar um estudo de caso, com abordagem descritiva e análise qualitativa dos menus dos almoços, jantares e ceias. O objetivo geral é analisar os elementos que os compõem, isto é, seus ingredientes, pratos e nomenclatura, e o modo como se encontram ali organizados. Não iremos investigar os cardápios como objetos, em seus suportes originais, nos quais foram inscritos e, provavelmente, apresentados aos comensais em cada um dos eventos. Estamos a analisar seu conteúdo textual, tal como transcrito nas páginas do prólogo do livro de receitas supracitado. Com esta análise, visamos

---

<sup>1</sup> Foram consultadas para esta pesquisa duas edições da obra: a primeira, uma edição de autor de 1936, e a da Assírio e Alvim, de 1994. Não havendo diferença de conteúdo entre ambas, optou-se por referenciar as páginas e reproduzir os textos, nas citações diretas, da edição de 1994, em razão da atualização de grafia.

<sup>2</sup> Após a primeira edição, foram localizadas uma segunda edição, de 1963, e novas edições em 1994 (Assírio & Alvim), 2012 e 2017 (Marcador Editora).

compreender, mais especificamente, as representações sociais articuladas através das *escolhas* que resultaram nos menus propostos, nomeadamente a partir da dicotomia entre cozinha portuguesa e cozinha estrangeira.

Seguimos aqui uma abordagem teórica que compreende a culinária como uma linguagem, ou seja, como um sistema estruturado, dotado de elementos e de regras próprias, culturalmente partilhado e transmitido. A aproximação entre culinária e linguagem foi proposta por Claude Lévi-Strauss sob a influência da linguística estrutural de Roman Jakobson, e tinha por alvo descobrir as categorias de pensamento transversais à espécie humana. Ao propor o famoso “triângulo culinário” – no qual dispõe três técnicas básicas de cozinha (assar/ferver/defumar) em sua relação de proximidade ou afastamento frente ao binômio natureza/cultura –, o antropólogo francês estava preocupado em perceber as estruturas básicas do pensamento subjacentes às categorias empregadas na culinária (Fischler, 2001, p. 45-46; Mennell, 1996, p. 8-9).

Depois dele, autores como Mary Douglas e Roland Barthes levaram adiante a analogia, embora com perspectivas e objetivos diferentes. Ambos compartilharam com Lévi-Strauss a percepção da comida como um domínio capaz de codificar mensagens sobre a estrutura de funcionamento da sociedade. Para realizar a interpretação de tais mensagens, defendiam a necessidade de compreensão da “gramática” da cozinha, a partir das categorias pelas quais ela se organiza. Enquanto Barthes (1979, p. 168) propôs a realização de “um inventário completo” de produtos, técnicas e hábitos vigentes na sociedade cujas práticas alimentares se pretende analisar, Douglas (1971; 1977) adotou a perspectiva microssocial, tomando como ponto de partida as categorias alimentares manejadas nas refeições de sua própria família e entre famílias da classe trabalhadora inglesa. Guardadas as diferenças de abordagem, estavam ambos a ecoar a ideia de que as categorias alimentares e o modo como as refeições são estruturadas não são anódinos, mas refletem valores e dinâmicas sociais, tais como “graus de hierarquia, inclusão e exclusão, fronteiras e transações entre as front” (Douglas, 1971, p. 61).<sup>3</sup> Contrariamente a Lévi-Strauss, no entanto, interessaram-se não pela suposta universalidade de categorias ou relações entre categorias empregadas nas escolhas de alimentos e técnicas culinárias, mas pelas especificidades legadas a cada sistema alimentar por seu contexto sociocultural particular.

Ao longo das últimas décadas, a abordagem estruturalista tem sofrido revisões e críticas nos campos da sociologia e da antropologia social. No caso de Stephen Mennell, a crítica direciona-se ao fato de que as abordagens estruturalistas dominantes não ofereceram a possibilidade de compreensão nem das origens das preferências alimentares, nem de seus processos de mudança. Segundo ele, embora muitas vezes tendamos a superestimar a força do conservadorismo em nossas práticas alimentares, uma rápida mirada histórica é suficiente para demonstrar como elas mudaram ao longo do tempo, tal como as estruturas sociais e os padrões culturais nos quais elas se fundamentam (Mennell, 1996, p. 13-14). Claude Fischler também

---

<sup>3</sup> Tradução nossa. No original: “*Degrees of hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across the boundaries*”.

chama a atenção para a importância de se integrar a questão da mudança na análise dos comportamentos alimentares e da culinária. A abordagem proposta por ele na obra *L'Omnivore* (2001) é particularmente compreensiva pois mantém a relação entre comportamento alimentar e ordem social, atenta para a dimensão simbólica dos alimentos sem descurar de sua dimensão concreta e permite pensar as transformações do sistema alimentar.

Nos é especialmente útil a esquematização proposta para o que denomina "sistema culinário". Fischler pensa este sistema a partir de dois níveis, o dos elementos e o da estrutura, correspondendo o primeiro, grosso modo, aos ingredientes e aos pratos, e o segundo, ao conjunto de categorias, normas, regras e taxinomia que os organiza e dá coerência ao sistema. Utilizando-se da analogia com a linguagem, o cientista social francês considera este conjunto a "gramática" ou "sintaxe" da culinária. O que é interessante observar é que a obediência gramatical e sintática é mais do que uma exigência formal do sistema culinário, que garante que uma refeição possa "fazer sentido" para aquele que a consome. Porque a alimentação guarda relações íntimas com a sociedade da qual faz parte, a transgressão de regras no campo culinário pode ensejar mal-entendidos ou mesmo sanções de ordem social ou moral (Fischler, 2001, p. 32-37; 151-170). Não obstante, tanto os elementos quanto a estrutura mudam ao longo do tempo e o esquema proposto é particularmente válido para a observação de *onde* incidem as mudanças.

A aproximação entre culinária e linguagem também se encontra em textos de Luce Giard (2000) e Massimo Montanari (2008, p. 165-181). Enquanto a primeira concentra-se no que os receituários e a "língua das receitas" podem nos dar a ver de aspectos como os papéis de gênero e a evolução procedimental na cozinha, o segundo, tal como Fischler, propõe um conjunto maior de analogias (léxico/repertório dos produtos disponíveis, sintaxe/refeição, retórica/modo como a comida é preparada, servida e consumida etc.), com um propósito analítico também mais amplo. Privilegiamos aqui a abordagem de Claude Fischler pela sua conjugação entre as perspectivas histórica e antropológica e pelo maior detalhamento com que examina as mudanças elementares e estruturais.

Nesta abordagem teórica, a questão das escolhas alimentares emerge como importante chave de leitura. Conforme apontado por Farb e Armelagos (1985, p.216), os critérios de escolha são um fator essencial na formação da estrutura dos comportamentos alimentares humanos e, mais especificamente, daquilo que se denomina "culinária",<sup>4</sup> juntamente com a maneira de se combinar os alimentos selecionados, os princípios de condimentação tradicionais e o conjunto de regras que rege o modo com que se organizam as refeições. Partindo da premissa de que estamos a analisar as propostas de refeições em um grupo de elevado nível social, isto é, para o qual existe uma grande margem de escolhas possíveis, procuramos observar quais escolhas foram feitas, atentando para o contexto histórico em que aqueles sujeitos estavam situados.

---

<sup>4</sup> Na edição consultada da obra, uma tradução do texto original para o francês, o termo empregado é "*cuisine*", que possui um conjunto de acepções um pouco mais amplo do que "culinária" ou "cozinha" em português.

O levantamento bibliográfico realizado acerca da gastronomia europeia, no período entre o final do século XIX e o início do século XX, apontou-nos a importância de se buscar uma perspectiva comparativa entre a nossa fonte e os menus de refeições cerimoniais realizadas por grupos contemporâneos ou de período imediatamente anterior, de modo a averiguar possíveis mudanças nos critérios de escolha de ingredientes, pratos e nomenclatura. Assim, recorreremos aos estudos de menus empreendidos por Abrahão (2019; 2021) e, principalmente, Van den Eeckhout e Scholliers (2003) e Sobral (2007).

É importante destacar que a análise de ementas traz um desafio específico, que se prende à compreensão do vocabulário culinário empregado, nomeadamente na denominação dos pratos. Tomando-se a culinária como uma linguagem, resta clara a importância que esta dimensão possui na percepção das práticas e valores subjacentes ao que, em dado lugar, em dado momento, foi redigido e apresentado aos convidados de uma refeição. De acordo com Farb e Armelagos

Se há algo de notável nos vocabulários culinários, não é que as distinções feitas numa língua não sejam feitas noutra, mas sim que, para cada língua, aqueles que a falam escolhem certas possibilidades e as organizam conceitualmente segundo modos que são todos indicadores culturais (1985, p. 130).<sup>5</sup>

Se, por um lado, pode-se imaginar razoavelmente o que terá sido servido aos convivas de um banquete sob o nome “peruas assadas com recheio de fígados e natas”, por outro, o mesmo não se dá, necessariamente, no caso de pratos como a “lagosta à armoricana”, as “batatas Ana” ou os “bifes de lombo de vaca à Marrare”. É preciso considerar as matrizes culturais nas quais eles estão enquadrados, observando-as tanto na perspectiva sincrônica quanto na diacrônica. De modo a realizar esta “decodificação” das ementas, recorreremos a dois receituários: àquele contido na própria obra *Culinária portuguesa* e ao receituário que compõe o tratado gastronômico *Culinária*, também de autoria de António Bello (sob o pseudônimo Olleboma), editado em 1928. Esta segunda obra difere-se da primeira por conter uma compilação de receitas de caráter internacional, o que acabou por mostrar-se especialmente útil ao nosso estudo. Consultamos, também, o *Livre des Menus* (1912), o *Le Répertoire de la cuisine* (1923) e a enciclopédia *Larousse Gastronomique* (2017). Para enquadrar historicamente as denominações de pratos e a presença de identificações geográficas portuguesas, recorreremos à análise de receituários dos séculos XVII a XIX realizada por Braga (2014).

Por fim, vale apontar a relevância de se tomar os menus de banquetes como fonte histórica para a investigação de práticas alimentares. Contrariamente aos manuscritos culinários, que se afiguram como “indicativos de consumo alimentar”, as ementas documentam o que os comensais efetivamente consumiram em determinados eventos (Abrahão, 2019, p.

---

<sup>5</sup> Tradução nossa. No original: “S’il se trouve quelque chose de remarquable dans les vocabulaires de cuisine, ce n’est pas que les distinguos faits dans une langue ne le soient pas dans une autre, mais plutôt que pour chaque langue, ceux qui la parlent choisissent certaines possibilités et les disposent conceptuellement selon des modes qui sont autant d’indicateurs culturels”.

38). Sua análise bem contextualizada pode revelar padrões de comportamento, influências, ideais e valores vigentes no grupo em questão:

Os cardápios servidos em ocasiões importantes da vida pública podem ser considerados como declarações, ou seja, como textos, por meio dos quais os anfitriões expressam seu relacionamento com os convidados e com a constelação social e cultural em que vivem. Mas mesmo os cardápios apresentados em reuniões mais humildes podem ser lidos como declarações, pois podem revelar as pretensões e ambições do anfitrião e seu senso de pertencimento e identidade. (Van den Eeckhout; Scholliers, 2003, p. 246).<sup>6</sup>

## A Sociedade Portuguesa de Gastronomia

A Sociedade Portuguesa de Gastronomia foi instalada a 16 de janeiro de 1933, com sede na cidade de Lisboa. Seus fundadores eram três homens da burguesia lisboeta, à época já reconhecidos em seus respectivos campos profissionais: António Maria de Oliveira Bello, industrial; Albino Forjaz de Sampaio, jornalista e escritor; e Ernesto Roma, médico diabetologista.

A sociedade foi proposta sob inspiração de outras associações gastronômicas e turístico-desportivas da época, nomeadamente as francesas *Académie des Gastronomes* e *Club des Cents*, que António Bello (1934) conhecia bem. Tal como elas, apresentava um número limitado de sócios ordinários e regras estritas para a admissão de novos membros (Sociedade Portuguesa de Gastronomia, 1933, p. 5). No prólogo de *Culinária portuguesa*, Albino Forjaz de Sampaio (1994) lista os cerca de 40 sócios de então (e um já falecido), todos homens, mencionando a ocupação profissional de metade deles: dez médicos e professores da Faculdade de Medicina de Lisboa, dois professores da Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra, dois professores da Faculdade Técnica, três advogados, dois engenheiros e um mestre d'armas. Havia ainda dois detentores de títulos nobiliárquicos, os condes de Penha Garcia e de Vinhó e Almedina, e pelo menos um escritor, o próprio Sampaio. Esta lista permite-nos perceber o elevado grau de capital cultural e educacional que caracterizava o grupo e sugere, se nos utilizarmos do conceito de *habitus* de Bourdieu (1984), a predisposição a um estilo de vida que tinha na apreciação da qualidade gastronômica um de seus elementos distintivos. Ao ser admitido, cada sócio pagava de joia Esc. 200\$00 e havia uma cota mensal de Esc. 50\$00 (Sociedade Portuguesa de Gastronomia, 1933, p. 5).

Em linha com seus congêneres franceses, os fins declarados da Sociedade Portuguesa de Gastronomia prendiam-se ao estudo, promoção e valorização dos alimentos, nomeadamente daqueles identificados como especialidades regionais ou locais, e à contribuição ao

---

<sup>6</sup> Tradução nossa. No original: "Menus served on important occasions in public life can be considered as statements, thus as texts, by which the hosts express their relationship with their guests and with the social and cultural constellation in which they live. But even menus presented at more humble gatherings can be read as statements, for they can reveal the host's pretensions, ambitions, and his or her sense of belonging and identity".

desenvolvimento do setor turístico, em conexão com a gastronomia. Para isso, previam-se algumas ações concretas, como a promoção de exposições, concursos e semanas de culinária; a realização de publicações gastronômicas ou turísticas; a publicização dos “bons produtos”; a promoção e o auxílio à criação de escolas culinárias e a investigação da História da cozinha e da alimentação portuguesa, entre outros (Sociedade Portuguesa de Gastronomia, 1933, p. 3-4).

A realização de banquetes não é mencionada explicitamente nos estatutos da SPG. Sabemos deles pelo relato e pelas ementas apresentados no texto de Albino Forjaz de Sampaio. Assim, no período entre 16 de janeiro de 1933 e 17 de agosto de 1935 pode-se contar 11 almoços, 2 jantares e uma ceia. Não havia um local fixo em que os eventos eram realizados. Entre aqueles cuja localização é mencionada no livro, a quase totalidade situava-se em Lisboa, Estoril ou Sintra. Alguns foram realizados em residências particulares, houve um almoço à bordo de uma fragata, pelo menos dois em restaurantes e outros tiveram como locação elegantes hotéis palácio – como o Hotel Palácio do Estoril, o Aviz Hotel e o Avenida Palace. Vale destacar que muitos destes espaços eram ainda uma novidade: o Hotel Palácio do Estoril havia sido inaugurado em 1930, o Aviz Hotel, em Lisboa, em 1933. Ambos se enquadravam em um conjunto mais amplo de iniciativas voltadas ao desenvolvimento de uma indústria turística de caráter internacional, em Portugal (Cf.: Cunha, 2010). Neste cenário, o Aviz Hotel era o “exemplo a seguir”, como registrou António Bello, para quem o estabelecimento afigurava-se, pelas suas condições culinárias, como um “hotel para gastrônomo” (Pardal, 2023, p. 458).

Bello, aliás, foi o responsável pela criação do cardápio dos jantares de inauguração do Aviz. Do mesmo modo, coube a ele a organização das ementas e a supervisão da produção gastronômica dos banquetes da SPG no período aqui considerado. De acordo com o testemunho de Albino Forjaz de Sampaio: “Era ele quem adquiria os gêneros de primeira qualidade; quem guiava os cozinheiros, vigiava pela execução, pela apresentação, pelo serviço” (Sampaio, 1994, p. 14). A estes encontros compareciam os sócios da SPG e, eventualmente, convidados ilustres: Sampaio menciona a presença, na última ceia de que Bello participou, do embaixador de Portugal no Rio de Janeiro; e um dos menus reproduzidos corresponde a um almoço oferecido ao Secretário do *Club des Cents* de Paris.

## **Os menus das reuniões da Sociedade Portuguesa de Gastronomia**

As descrições fornecidas por Albino Forjaz de Sampaio informam-nos, portanto, quem foi o responsável pelas ementas, para que grupo de comensais elas foram organizadas, quando e em que tipo de espaço foram servidas. Debrucemo-nos, agora, sobre o seu conteúdo. No livro *Culinária*, de 1928, António Bello expôs alguns dos critérios que, segundo ele, deveriam presidir a montagem de menus. O tratado, como um todo, endereçava-se tanto às donas de casa quanto aos gastrônomos, e trazia orientações úteis não apenas para o planejamento de refeições cotidianas como também para os menus de cerimônia. Sobre estes últimos, escreveu ele:

Na organização dos menus deve-se atender ao temperamento, ao gosto e às preferências da média dos convidados. Preferências que dependem das idades, da educação artística, da frequência das viagens ao estrangeiro, dos hábitos de comer bem, de ser mais ou menos apreciador (Olleboma, 1928, p. 97).

Observa-se, uma vez mais, que o público consumidor que Bello tinha em mente era um de alto capital cultural e econômico. A variação organoléptica entre os elementos que compõem cada refeição também era critério importante: “para variar a sua composição, duas comidas, que se sucedam, devem-se fazer notar pelo contraste: sabores variados, aspectos diferentes, nunca da mesma cor nem da mesma forma de preparação, nem com as mesmas guarnições, nem com molhos semelhantes” (Olleboma, 1928, p. 97). Bello ecoava, ali, algumas das diretrizes apontadas pelo chef francês Auguste Escoffier na introdução do seu *Livre des Menus* (1912), publicado na década anterior.

Lembremos que, àquela época, a alta cozinha francesa desfrutava de prestígio hegemônico entre as elites sociais de boa parte do Ocidente. Tal prevalência vinha se desenvolvendo há cerca de dois séculos e para ela concorreram elementos como a racionalização e codificação dos procedimentos culinários, seu registro nos tratados de cozinha e a difusão da língua francesa. No século XIX, esse processo consolidou-se em um discurso assertivo de reivindicação de autoridade, que só viria a ser contestada no centênio seguinte (Cf.: Ferguson, 2004). Em Portugal, a influência francesa foi predominante nas refeições mais importantes da elite durante o século XIX e nas primeiras décadas do século XX. A reação àquela hegemonia expressou-se primeiro nas obras de escritores como Júlio Dinis, Eça de Queiroz e Fialho de Almeida, na segunda metade dos Oitocentos, antes de chegar à literatura culinária, na virada do século (Sobral, 2023, p. 363).

Nos eventos da SPG que aqui analisamos, a presença francesa encontra-se claramente na estrutura das diversas ementas. O modo de categorização e ordenamento de serviços ainda é aquele legado pela cozinha clássica do final do século XIX,<sup>7</sup> mas já sob a versão simplificada e modernizada proposta por Escoffier (Mennell, 1996, p. 159), que ganhava terreno também em outros países (Cf.: Van Den Eeckhout; Scholliers, 2003). Assim, nas sequências de pratos das diversas refeições encontramos: *hors-d'œuvre* ou sopa (em alguns menus menciona-se, genericamente, “aperitivos variados”); prato de peixe, crustáceo ou molusco;<sup>8</sup> entrada de carnes de açougue, de aves ou de caça; preparo à base de legumes; assado; e sobremesa, que incluía, além de doces, queijo e frutas. A quase totalidade dos menus em nossa relação apresenta cinco destes serviços, sem contar o do café. A exceção é o almoço de 11 de junho de 1933, com quatro serviços.<sup>9</sup> No serviço de peixes e crustáceos, nas entradas e nos assados, oferece-se um

<sup>7</sup> Compunha-se de cerca de oito serviços: *potages, hors-d'œuvre, relevé, entrées, entremets de légumes, rôts, entremets de douceurs, glace, fruit et desserts* (Van den Eeckhout; Scholliers, 2003, p. 244).

<sup>8</sup> Segundo explica Escoffier em seu *Livre des Menus* (1912, p. 11), a regra mais antiga de servir-se, após sopas e *hors-d'œuvre*, o *relevé* (peça grande de peixe, carne de açougue, ave ou caça) vinha perdendo espaço para a prática de servir-se um prato de peixe. A nova regra foi amplamente adotada por Bello nas ementas para a SPG, com a especificidade de admitir a possível substituição do peixe por crustáceos e moluscos, descartada por Escoffier.

<sup>9</sup> Em seu tratado, Bello justifica o encurtamento dos menus, por comparação aos de cinquenta anos antes, pela “transformação dos hábitos de vida” que havia substituído o tempo necessário às longas refeições por

preparo principal que pode vir ou não acompanhado de uma ou duas guarnições e de molho. Em alguns menus, oferecem-se pratos que, segundo as sinopses de preparações apresentadas por Bello em seu tratado de 1928, podem ser classificados tanto como uma entrada de carnes de açougue ou de aves quanto como um assado. Todas as refeições incluem uma sequência de vinhos<sup>10</sup> e encerram-se com café acompanhado de aguardente ou licor.

Se a influência francesa aparece na estrutura geral das ementas, ela está quase inteiramente ausente da linguagem que as descreve. Tal como reproduzidos na obra *Culinária portuguesa*, os menus estão escritos em português, o que aponta uma mudança importante na comparação com os menus cerimoniais contemporâneos ou de período imediatamente anterior analisados por Sobral (2007). Na coleção de 67 menus de Ramalho Ortigão, referentes a refeições tomadas entre 1855 e 1909, 63 estão escritos em francês, 3 em português e um em castelhano. Na coleção pertencente ao também escritor Carlos Malheiro Dias, dos 72 menus do período entre 1898 e 1934, a maioria está igualmente redigida em francês, incluindo a totalidade das refeições realizadas em Portugal. Nos menus descritos em *Culinária portuguesa* dá-se o contrário: foram registrados em francês apenas os nomes de uns poucos ingredientes (*bigarade*) e preparos (*brioche*, *foie gras*, molho *mousseline* e purê Morney, erroneamente grafado com “e”, ao invés de “a”), e uma técnica de matriz culinária francesa (*fricassé*). Há também a referência a um nome de produto que corresponde a uma localidade (“queijo tipo Camembert”) e dois nomes próprios presentes na denominação de pratos (“peitos de frango segundo a fórmula de Cendrillon” e “sopa de creme aveludado Agnés Sorel”).

Contrariamente ao que é apontado na coleção de menus de Carlos Malheiro Dias – em que ao uso da língua francesa correspondem pratos da cozinha francesa e o eventual uso da língua portuguesa não indica necessariamente a presença da culinária portuguesa (Sobral, 2007, p. 31) –, nas ementas sob nossa análise é a cozinha francesa que aparece referenciada sob denominações em português. Já no primeiro menu da relação, o almoço de lançamento da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, oferecido a 16 de janeiro de 1933, do segundo serviço consta a “lagosta à moda armoricana”. Segundo o Larousse Gastronomique (2017, p. 36; 49), “à *l’armoricaine*” é um molho à base de alho, tomate e azeite para o acompanhamento de crustáceos, criado em Paris, no século XIX, por um chef provençal. Seu nome seria uma corruptela de “à *l’américaine*”. A receita consta no tratado de Bello, intitulada “lagosta à americana” (Olleboma, 1928, p. 323-324).

No jantar a 1 de abril de 1933, realizado no Estoril, temos os “peitos de frango segundo a fórmula de Cendrillon”, uma guarnição de fundos de alcachofra com molho *soubise* trufado, acompanhados de “batatas Ana”, preparo à base de batatas em rodela muito finas, assadas em camadas com manteiga, criado pelo chef bordelês Adolphe Dugléré na segunda metade do século

---

outros tipos de divertimento, refletindo, uma vez mais, o texto de Escoffier (1912). Mas destaca também as recomendações da higiene alimentar, outra marca da época, que “condena o excesso de alimentação como pernicioso ao organismo humano, causador de artrismo, reumatismo, congestões, dilatações do estômago, etc” (Olleboma, 1928, p. 7).

<sup>10</sup> Não sendo o nosso foco de interesse nesta análise, a relação de vinhos não será comentada.

XIX (Gringoire; Saulnier, 1923, p. 128; *Larousse Gastronomique*, 2017, p. 44; 693). Já a “sopa de creme aveludado Agnés Sorel”, que consta no menu do jantar do dia 9 de dezembro de 1933, é também receita de matriz francesa, um estilo de sopa clássico denominado *velouté*, à base de aves e cogumelos (Gringoire; Saulnier, 1923, p. 38).

Não obstante, o que salta aos olhos nos receituários em análise é a presença clara de ingredientes e pratos portugueses, muitos deles identificados com topônimos. No almoço oferecido em Azeitão, a 25 de fevereiro de 1933, foram servidas “conservas de peixes de Setúbal” e “ostras do Montijo”, no primeiro serviço; “salmonetes grelhados à moda de Setúbal”, no segundo serviço; “empadas de galinha à moda alentejana”, no terceiro serviço; e “queijo de ovelha de Azeitão” e “laranjas de Setúbal”, no quinto e último serviço. No almoço a 11 de junho de 1933, foram servidas “ervilhas com línguas de porco fumadas do Montijo”; no almoço de 12 de agosto de 1934, o menu continha uma variação do mesmo prato, “feijão-verde com línguas de porco do Alentejo”. E no almoço de 18 de novembro de 1934, aos convidados ofereceu-se, novamente, “ostras do Montijo”, além de “frango de Penafiel estufado com Porto seco” e “queijo picante de Castelo Branco”. Os menus trazem, ainda, alguns pratos de identificação mais genérica, como a “lagosta à portuguesa” e a “sopa de camarão à portuguesa”.

A referência a localidades, regiões ou países não era, então, uma novidade na culinária. Produtos reputados em razão de sua proveniência e pratos vinculados aos recursos e às tradições de um local têm uma longa história, registrada em texto pelo menos desde os tempos em que viveu Arquestrato. Ingredientes identificados com localidades portuguesas aparecem em *Arte de Cozinha* (1680), de Domingos Rodrigues – açúcar da Madeira, mexilhões de Aveiro, queijo e farinha do Alentejo –, e no *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha* (1780), de Lucas Rigaud – presuntos de Lamego e Melgaço, bois da Beira (Cf.: Braga, 2014).

No final do século XIX, João da Mata apresenta no seu *Arte de Cozinha* (1876) diversos pratos percebidos como portugueses, tais como torta de sardinhas, dobrada guisada, sopa de camarão, salada de camarão ou de lagosta, perdizes estufadas, bifés de cebolada e filhós. Na obra *O cozinheiro indispensável*, de 1894, Paul Plantier destaca a manteiga proveniente de Cambra, Caminha, Cete, Coura, Sintra e Vilar de Allen e a especificidade das morcelas de Arouca, das queijadas de Sintra, dos ovos-moles de Aveiro e das arrufadas de Coimbra, dentre outros doces. Do livro constam, ainda, 18 receitas nacionais e regionais, tais como: arroz à antiga portuguesa, dobrada à moda do Porto, mexilhões à moda de Aveiro e lombos de pescada à portuguesa (*Idem*).

Seria enganoso, no entanto, considerar como equivalentes a presença de elementos identificados como portugueses nestas obras do final do século XIX e o que se encontra nos receituários dos séculos XVII e XVIII. As compilações contidas nos primeiros livros de cozinha impressos de Portugal eram um apanhado de receitas de proveniências diversas, com o mesmo caráter universalista que havia marcado os receituários europeus pré-modernos:

o objetivo do gastrônomo pré-moderno não era se colocar em determinada cultura, conhecer um território por meio de seus sabores, mas reunir conjuntamente todas as experiências, acumular sobre a própria mesa todos os

territórios possíveis em uma espécie de grande banquete universal (Montanari, 2008, p. 136).

Esse cenário mudou progressivamente entre o período moderno e o início da Era Contemporânea, com o desenvolvimento do que Montanari denomina “cultura de território”.<sup>11</sup> As especialidades locais passaram a ser tomadas como elementos *identitários*, que integram e distinguem uma dada cultura e, dentro dela, uma dada cozinha, cuja especificidade interessa a seus autores.

Contudo, mesmo na virada do século XIX para o XX, obras como as de João da Mata e Paul Plantier ainda reuniam um repertório multinacional, em que os elementos portugueses dividiam as páginas com outros de matrizes culinárias distintas. Foi preciso esperar pela publicação de *Culinária portuguesa*, a grande obra de António Bello, para encontrar um livro de cozinha que se propunha a repertoriar ampla e exclusivamente a cozinha de Portugal. Conforme destaca Sobral (2014), o contexto em que veio à luz a obra de Bello era o do princípio do Estado Novo, regime autoritário de marcada preocupação nacionalista, que a fez atravessar os mais diversos campos da vida social – incluindo a cozinha. Ao mesmo tempo, à valorização de tudo aquilo que passava a ser codificado como nacional somava-se, então, um novo interesse pela cultura regional, de província, movimento que atendia simultaneamente às inclinações do regime e a uma tendência gastronômica em voga na França e em outros países. Van den Eeckhout e Scholliers (2003) observam os mesmos recortes nacionalista e regionalista superpostos em um menu cerimonial oferecido na Bélgica, em 1926. Tendência semelhante foi encontrada por Abrahão (2019; 2021) em suas análises dos cardápios de recepções oferecidas aos membros da elite política e intelectual brasileira da Primeira República; particularmente, naqueles da coleção que pertenceu ao ex-presidente Washington Luís.

É contra este pano de fundo que devem ser observados os propósitos declarados da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, a que aludimos anteriormente – “fazer ressaltar a cozinha nacional melhorando-a, elevando-a ao lugar que deve ter, defendendo a cozinha nacional e os produtos portugueses de primeira qualidade” –, e a presença vincada de elementos identificados como portugueses nos banquetes que reuniam seus associados.

Mas há que se apontar também o caráter híbrido dos menus que estamos a analisar. Valendo-nos do esquema proposto por Fischler (2001), vemos em todos eles a repetição de uma *estrutura* culinária oriunda da *haute cuisine* francesa, na qual Bello procura encaixar *elementos* (pratos) de matriz portuguesa. As categorias culinárias (*hors-d'œuvre*, *entrées* etc.) são, portanto, francesas, mas a seus conteúdos correspondem preparos que não necessariamente respondiam ao tipo de composição que aquela sintaxe culinária prescrevia. É o caso, por exemplo, da torta de Viana recheada de camarão – uma versão salgada do bolo enrolado doce de Viana do Castelo –, oferecida no almoço de 26 de maio de 1935, no serviço que corresponderia aos *relevés* ou pratos de peixe, na lógica francesa.

---

<sup>11</sup> Sobre este processo, cf.: Montanari (2008, p. 135-143).

Observa-se o hibridismo também em certas composições entre prato principal e guarnição e em sequências de pratos ao longo de uma mesma refeição. O primeiro caso observa-se no menu da reunião inaugural da SPG, em que a já mencionada “lagosta à moda armoricana” (de matriz culinária francesa) foi servida acompanhada de “arroz branco solto” (de matriz portuguesa). A segunda situação encontramos no menu do almoço do dia 13 de janeiro de 1935, no qual à “sopa de camarão à portuguesa” seguiram-se “filetes de linguado com molho de ostras” (de matriz francesa), “esparregado de nabijas com paio nativo” (de matriz portuguesa) e “bifes de lombo de vaca à Marrare”, prato em que a carne é preparada com manteiga, alho e limão, criado no restaurante de mesmo nome que, segundo Bello (1994, p. 183), estivera em atividade na antiga Rua do Arco da Bandeira, em Lisboa, até 30 anos antes.

Na quase totalidade dos menus, encontramos, portanto, alguma justaposição de elementos portugueses e não-portugueses (majoritariamente franceses, mas há também dois preparos de origem inglesa). Mesmo na refeição identificada como um “almoço à portuguesa”, surpreendentemente encontramos, à sobremesa, um “queijo tipo Camembert”.

No prefácio de *Culinária*, António Bello dedicou algumas páginas a explicar “porque razões é que a cozinha francesa é classificada como a melhor do mundo”, deixando claros tanto o seu apreço quanto a sua intimidade com a gastronomia daquele país (Olleboma, 1928, s./p.). Ele e os demais membros da Sociedade Portuguesa de Gastronomia faziam parte de uma elite social que, tal como as demais elites europeias e de algumas outras partes do mundo, havia aprendido a admirar a arte culinária produzida na França como obra *hors concours*. Mas aquelas primeiras décadas do século XX também viram principiar um movimento em prol do pluralismo culinário (Mennell, 1996, p.328). À mesma época em que o interesse dos gastrônomos por suas próprias cozinhas nacionais e regionais florescia, a hegemonia francesa começava a declinar. António Bello situava-se entre estes dois universos de referência (Cf.: Sobral, 2014).

Nas páginas do tratado de 1928, Bello ainda se perguntava “o que se poderá servir a um estrangeiro para lhe dar a impressão do que seja a cozinha ou culinária portuguesa” e respondia, com alguma desolação:

não é muito fácil, porque da cozinha portuguesa, fora capítulo doces, poucas são as receitas apresentáveis a um estrangeiro, que sejam caracteristicamente nacionais, e, as que o são, têm o inconveniente de serem demasiado gordas e por isso pesadas para o estômago, devendo ser preparadas com o maior cuidado, tendo em vista o inconveniente que apontamos (Olleboma, 1928, p. 104).

Quando da preparação de seu segundo livro de cozinha, *Culinária portuguesa*, Bello havia já construído uma resposta diferente, resultado de uma radical mudança de posicionamento. As ementas organizadas para a SPG parecem representar um ponto ao longo desta trajetória. A presença de pratos e produtos portugueses adequava-se ao discurso nacionalista contido nos propósitos declarados da SPG, assim como a adoção da língua portuguesa na redação das ementas. Sua justaposição a pratos e produtos franceses parece querer indicar uma quebra de hierarquia simbólica, com a promoção da cozinha portuguesa ao mesmo patamar da alta cozinha

francesa. Contudo, o conjunto permanecia, ainda, submetido às orientações estruturantes emanadas do mesmo país que, há séculos, vinha ditando as regras do “bom gosto”.

## Conclusão

No presente artigo, propusemo-nos a realizar uma análise do conteúdo culinário dos menus das refeições oferecidas pela Sociedade Portuguesa de Gastronomia a seus associados, entre janeiro de 1933 e agosto de 1935, a partir da reprodução apresentada na obra *Culinária portuguesa*. Ingredientes, pratos, denominações e a estrutura das diversas ementas foram observados à luz dos propósitos de valorização da cozinha portuguesa sob os quais a SPG foi constituída. Tais propósitos, como vimos, coadunavam-se, de um lado, com a ideologia nacionalista do Estado Novo, e de outro, com um cenário gastronômico internacional em que a longa preeminência da alta cozinha emanada de Paris cedia espaço, nas mesas e no imaginário das elites, à “descoberta” e exaltação das cozinhas regionais, tanto na própria França quanto em vários outros países.

Não obstante, argumentamos que, nos menus aqui enfocados, o sistema culinário português não estava, ainda, a ser considerado em seus próprios termos, isto é, a partir de sua própria gramática. O hibridismo ali presente – em certas composições dentro de um mesmo serviço, em sequências de pratos e, sobretudo, na estruturação das diversas refeições – aponta para um processo ainda em curso de substituição entre sistemas culinários nos menus de cerimônia: o sistema culinário de referência, o francês, mantinha-se, ainda que parcialmente, à mesa, como a emprestar valor aos novos elementos que iam sendo admitidos. O processo de codificação de uma cozinha nacional portuguesa e de construção identitária em torno dela, para o qual Bello contribuiu de forma excepcional com seu segundo livro, avançaria significativamente em décadas posteriores.

## Referências

### Fontes

BELLO, António Maria de Oliveira. *Culinária portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1994.

BELLO, António Maria de Oliveira. Sociedades de Gastronomia – A arte de bem comer e o turismo. In: *Almanaque Lello: pequena enciclopédia popular da vida prática*. Porto, 1934.

ESCOFFIER, Auguste. *Livre des menus: complément indispensable du "Guide culinaire"*. Paris: E. Grevin, 1912. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9629814d>. Acesso em: 14 jun. 2022.

GRINGOIR, Théodore; SAULNIER, Louis. *Le répertoire de la cuisine*. Londres: Maison Allard, 1923. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9638563t>. Acesso em: 14 nov. 2023.

*Larousse Gastronomique*. Paris: Larousse, 2017.

OLLEBOMA [António Maria de Oliveira Bello]. *Culinária*. Lisboa: Diário de Notícias, 1928.

SAMPAIO, Albino Forjaz de. Prólogo. Do autor, da cozinha portuguesa e da Sociedade dos Gastrónomos. In: BELLO, António Maria de Oliveira. *Culinária portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1994.

SOCIEDADE Portuguesa de Gastronomia. *Estatutos da Sociedade Portuguesa de Gastronomia*. Lisboa: Tipografia Oficinas de São José, 1933.

## **Bibliografia**

ABRAHÃO, Eliane Morelli. Os menus como fontes para o estudo das práticas alimentares na República. Brasil (1889-1930). *Revista Latino-Americana de História*, UNISINOS, São Leopoldo, v. 8, n. 22, p. 34-51, ago./dez. 2019.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. Menus e cardápios: os impressos efêmeros e a pesquisa em História da Alimentação. *Anais do Museu Paulista*, Museu Paulista da USP, São Paulo, Nova Série, v. 29, p. 1-59, 2021.

BARTHES, Roland. Towards a psychosociology of contemporary food consumption. In: FORSTER, Robert; RANUM, Orest (Orgs.). *Food and drink in History: selections from the Annales*. Baltimore: Johns Hopkins Univ. Press, 1979.

BOURDIEU, Pierre. *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. Londres: Routledge, 1984.

BRAGA, Isabel Drumond. Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso. *ArtCultura*, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, v. 16, n. 28, p. 129-142, jan.-jun. 2014.

CUNHA, Licínio. Desenvolvimento do turismo em Portugal: os primórdios. *Fluxos & Riscos*, Universidade Lusófona, Lisboa, v. 1, n. 1, p. 127-149, 2010.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. In: GEERTZ, Clifford (Org.). *Myth, symbol and culture*. Nova Iorque: W. W. Norton & Company, 1971.

DOUGLAS, Mary. Culture. Structures of Gastronomy. In: *The future and the past: essays on Programs and the Annual Report 1976-1977*. Nova Iorque: Russell Sage Foundation, 1977.

FARB, Peter; ARMELAGOS, George. *Anthropologie des coutumes alimentaires*. Paris: Éd. Denoël, 1985.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst. *Accounting for taste: the triumph of French cuisine*. Chicago: Univ. of Chicago Press, 2004.

FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Éd. Odile Jacob, 2001.

GIARD, Luce. As regras da arte. In: DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano*. Vol. 2: Morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

MENNELL, Stephen. *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Champaign: Univ. of Illinois Press, 1996.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2008.

PARDAL, Francisco. Comer bem: comer no Aviz. In: BRAGA, Isabel Drumond (Org.). *História global da alimentação portuguesa*. Lisboa: Temas e Debates, 2023.

SOBRAL, José Manuel. Nacionalismo, culinária e classe. A cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX). *RURIS*, Unicamp, Campinas (SP), v. 1, n. 2, p. 13-52, set. 2007.

SOBRAL, José Manuel. The high and the low in the making of a Portuguese national cuisine in the nineteenth and twentieth centuries. In: KLEIN, Jakob A.; MURCOTT, Anne (Orgs.). *Food consumption in global perspective*. Essays in the Anthropology of Food in honour of Jack Goody. Londres: Palgrave Macmillan, 2014.

SOBRAL, José Manuel. Pratos nacionais e identidade. In: BRAGA, Isabel Drumond (Org.). *História global da alimentação portuguesa*. Lisboa: Temas e Debates, 2023.

VAN DEN EECKHOUT, Patricia; SCHOLLIERS, Peter. The language of a menu (Le Grand Hôtel, Brussels, 1926). *Food & History*, IEHCA, Tours, v. 1, p. 239-247, 2003.