
Uma Cozinha Portuguesa, com certeza: A ‘Culinária Portuguesa’ de António Maria de Oliveira Bello¹GUERREIRO, Fábio José Banza²

RESUMO: Em Portugal, a partir do século XIX, começou a emergir uma cozinha nacional, pela valorização dos produtos do país. No entanto, as obras de culinária continuaram a ter uma grande influência estrangeira, especialmente francesa. A cozinha regional emerge na centúria seguinte potenciada pela melhoria das condições de vida, pelo desenvolvimento dos meios de comunicação e locomoção (com o aparecimento dos comboios, dos barcos a vapor e dos carros), pelo progresso das práticas de lazer e turismo. Paralelamente, dá-se a emergência de um novo regime político, que valorizou as especificidades locais e regionais. É neste contexto que, em 1936, nasceu a *Culinária Portuguesa*, de António Maria de Oliveira Bello – o primeiro livro que tenta abarcar toda a cozinha portuguesa, com distinções entre pratos nacionais e regionais.

Palavras-chave: Gastronomia Regional; Gastronomia Nacional; Culinária Portuguesa.

A Portuguese kitchen, for sure: ‘Culinária Portuguesa’³ by António Maria de Oliveira Bello

ABSTRACT: In Portugal, from the 19th century, a national cuisine starts to emerge due to national products appreciation. Nonetheless, the culinary works continue to have a big foreign influence, particularly from France. In the next century, a regional cuisine starts to rise and was enhanced due to an improvement of the living standards, like the development of mass media and transportation (the rise of the trains, steamboats and cars), development of the practices of leisure and tourism. Besides that, a rise of a new political system promoted the local and regional characteristics. It is in this context that, in 1936, ‘Culinária Portuguesa’ was born, by António Maria de Oliveira Bello - The first book that tries to cover all the Portuguese cuisine, separating the national dishes from the regional ones.

Keywords: Regional Gastronomy; National Gastronomy; Portuguese Cuisine.

BREVE INTRODUÇÃO: DA DIETÉTICA À GASTRONOMIA REGIONAL

Na Europa, até ao séc. XVI, a culinária tinha, essencialmente, uma preocupação dietética, tendo em conta as conceções médicas em vigor desde a Antiguidade, o objetivo era tornar os alimentos digestivos. Por isso, a preocupação dietética tinha uma razão de ser ligada à robustez, em que o desejável era comer

¹ À Professora Doutora Isabel Drumond Braga, com a maior amizade e admiração.

² Investigador do Centro de História da Universidade de Lisboa (CH-ULisboa); Mestrando de História Medieval (2016 – 2018), na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

E-mails: fabioguerreiro@campus.pt; fabiobanzaguerreiro@gmail.com

³ In English: ‘Portuguese Cuisine’.

alimentos que fizessem bem à saúde. No entanto, a partir da centúria de seiscentos, este entendimento começou lentamente a alterar-se, com a valorização do gosto – compreenda-se, do ótimo sabor –em detrimento das razões de saúde. Nascia, assim, a gastronomia (FLANDRIN, 2001, p. 261-278) – “a pseudociência do bem comer que visava cuidar dos homens com a melhor, leia-se a mais saborosa, alimentação possível.” (BRAGA, 2014, p. 132). No entanto, importa referir que a designação de gastronomia só se irá implementar no século XIX, com um significado mais amplo, tendo em conta o gosto e a apresentação dos pratos, num claro apelo a todos os sentidos gustativos. (DROUARD, 2007, p. 264).

O NASCIMENTO DAS COZINHAS NACIONAIS

Sabemos que os primeiros livros de cozinha portugueses (RÊGO, 1988) – assim como os europeus –, não privilegiavam um receituário de matriz nacional e regional, pelo que a identidade culinária (SCHOLLIERS, 2001, p. 3-22) só ao longo dos séculos se foi tornando algo concreto e visível nos livros de cozinha. Até então, especialmente até ao século XVI, era comum, por toda a Europa, a existência de receituários com procedências espaciais diversas, que continham as mesmas designações e conteúdos similares (BRAGA, 2004a, p.133). Pelo que o objetivo não se centrava na valorização da gastronomia de um espaço ou região, mas sim na sua universalização, pela procura e implementação de experiências culinárias internacionais (BRAGA, 2014, p.133). Por isso, os livros de cozinha portugueses denotam uma clara influência estrangeira (BRAGA, 2004a, p.105).

Porém, alguns produtos alimentares, pela sua ótima qualidade, começaram a aparecer com indicativos de localidade (FERRO, 1996, p.45). Em Portugal, na segunda metade do século XVII, Domingo Rodrigues, na sua ‘Arte de Cozinha’ (RODRIGUES, 1987), indicou o açúcar da Madeira, os mexilhões de Aveiro, o queijo e a farinha do Alentejo, como sendo especialmente bons (BRAGA, 2014, p.133). Por sua vez, Francisco Borges Henriques, autor de um receituário manuscrito da primeira metade do século XVIII (*Receita de milhores doces...*, 1715; BRAGA, 2004b, p. 61-99) apresentou as ameixas de Guadalupe, o café do Levante, o cacau das Índias de Castela, de Curaçau, de Martinica e do Maranhão, assim como as passas de Corinto e as peras de

Rio Frio. Já na segunda metade do século XVIII, Lucas Rigaud, no seu 'Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha' (RIGAUD, 1999), apontou como especialmente bons os presuntos de Lamego e de Melgaço, e os bois da Beira. (BRAGA, 2014, p. 133-134).

Ao mesmo tempo que começaram a aparecer estes indicativos de localidade associados à ótima qualidade dos produtos alimentares, começaram a surgir também pratos com designações ao nível da nacionalidade – à portuguesa, à francesa, à inglesa, *et cetera* – ou também, de quem inventou o prato ou o comeu – como é o caso, dos pratos à Condé, ou à Colbert. (BRAGA, 2004a, p.104). E note-se que podem existir pratos “à moda de”, que apenas combinam ingredientes e modos de preparação típicos de um determinado local, sem que nesse mesmo local se faça aquele prato, como também importa referir a existência de pratos “à moda de”, que são completamente genuínos de um determinado espaço. De salientar que, a partir da segunda metade do século XIX, as obras de culinária, começaram a apresentar em número crescente pratos com designações específicas do país, numa manifestação identitária de afirmação de uma cozinha nacional (BRAGA, 2014, p. 135-136). No entanto, as obras culinárias ainda continham uma grande influência estrangeira, principalmente da cozinha francesa⁴ (SOBRAL, 2014, p. 34).

O NASCIMENTO DAS COZINHAS REGIONAIS

Progressivamente, no final do século XIX e, especialmente, a partir do início do século XX, desenvolveram-se as cozinhas regionais. Com a melhoria dos meios de comunicação e locomoção, possibilitada pelo aparecimento dos comboios, dos barcos a vapor e dos carros, como também de uma melhoria das condições de vida, o lazer e o turismo ganharam novos horizontes. A Inglaterra foi a pioneira desta nova forma de estar, que depressa se difundiu um pouco por toda a Europa. Em França, a partir da década de 1920, aparecem os guias de viagem, que deram a conhecer itinerários e regiões, com as suas especificidades autóctones, onde a culinária regional não foi descurada. Mais tarde, apareceram os guias gastronómicos, com indicações sobre as regiões e os produtos alimentares (BRAGA, 2014, p.136).

⁴ Exemplo disso será o livro 'Culinária' (OLLEBOMA, 1928).

Em Portugal, desde a segunda metade do século XIX, começaram a aparecer manifestações de práticas turísticas que, crescentemente, foram potenciadas pelo aparecimento de publicações como os guias de turismo. No entanto, estes continham muito poucas referências à gastronomia regional. Já no que se refere aos livros de cozinha, apesar de privilegiarem uma cozinha nacional, com referências a pratos à portuguesa, começaram timidamente a aparecer alguns pratos marcadamente regionais.

A cozinha regional desenvolveu-se de forma progressiva no século XX e, em especial, a partir da década de 1930. Devido ao golpe de 28 de Maio de 1926, que permitiu a instauração da ditadura, a década de 1930 da sociedade portuguesa foi profundamente marcada por grandes mudanças políticas e culturais. Assistiu-se a uma metamorfose a nível do poder do Estado, mas também a uma metamorfose social e cultural. Com um programa nacionalista como base, o novo regime procurou – e em certa medida conseguiu – nesta década, implementar um novo modo de pensar e de agir, com o objetivo de criar outro modo de vida, dentro da ordem estabelecida. Nesta medida, a ideologia do Estado Novo⁵ não deixou de se preocupar com a gastronomia, recriando formas que se integravam e se completavam no modo de estar na sociedade, defendendo os ideais nacionalistas e os princípios do corporativismo, de forma a praticar uma cultura popular. (CONSIGLIERI, 2000, p.7) Por outro lado, a I Guerra Mundial gerou, para além da instabilidade económica e social, correntes ideológicas que favoreceram as posições individualistas e os tradicionalismos (CONSIGLIERI, 2000, p.8).

Com o Estado Novo, “a matriz tradicionalista foi arvorada em política cultural” (CONSIGLIERI, 2000, p.9) e a nação foi encarada como um todo, em que o Estado tinha direito e legitimidade de intervir em todos os aspetos, dos destinos do país e das pessoas. A família seria o centro desta metamorfose ideológica, com uma adoção mais tradicionalista e religiosa, que definiu “o casamento, o comportamento moral e cívico, o conceito de mãe, a economia doméstica, os labores e os trabalhos manuais” (CONSIGLIERI, 2000, p.9), onde a gastronomia foi entendida como uma arte feminina e de economia doméstica. Foi também sujeita a recriações e invenções, explorando-se os

⁵ Designação do período ditatorial português, entre 1926 e 1974.

regionalismos, para justificar a nova divisão administrativa do país. O próprio SNI – Secretariado Nacional de Informação (que antes de 1944 designava-se por SPN – Secretariado da Propaganda Nacional), tinha a competência específica, como refere a legislação, “a orientação, o estímulo e a coordenação de todas as atividades que se destinem a elevar o nível moral e intelectual do povo português e a exaltar e valorizar a sua individualidade nacionalista” (MELO, 2001, p.57). Desta forma, em relação à alimentação, apostou em “concursos gastronómicos regionais e nacionais e das ementas das Pousadas de Portugal” (CONSIGLIERI, 2000, p.9). A par disto, fomentou-se a divulgação de receitas dedicadas à família, de forma que muitas publicações possuíam seções de culinária e receitas, pois era desejável “instruir” a mulher para o “seu mundo” doméstico, de cuidado da casa e do marido (CONSIGLIERI, 2000, p.10). A gastronomia tornava-se, assim, um fator de mudança em que as pousadas, como as adegas e os restaurantes, serviram de modelo com o seu mobiliário, a sua loiça de tipo regional, à beirã, à ribatejana etc., e os produtos portugueses eram enaltecidos, pela sua abrangência e qualidade (CONSIGLIERI, 2000, p.9; RAMOS DO Ó, 1992, p. 392-454).

A ‘CULINÁRIA PORTUGUESA’ DE ANTÓNIO MARIA DE OLIVEIRA BELLO

É no contexto anterior referido, de pleno incentivo nacionalista que, em 1936, surgiu a ‘Culinária Portuguesa’ de António Maria de Oliveira Bello (BELLO, 1936a)⁶, o conhecido Olleboma⁷. Tratou-se de uma edição póstuma – já que o autor falecera a 25 de outubro de 1935 (BELLO, 1936b, p.1) –, com um prólogo de Albino Forjaz de Sampaio, intitulado ‘Do Autor, da Cozinha portuguesa e da Sociedade dos Gastrónomos’ (SAMPAIO, [1936]), e um natural prefácio de Olleboma que constituiria a base da comunicação, que o seu filho primogénito, havia de proferir em sua substituição no ‘I Congresso Nacional de Turismo’ (BELLO, 1936b).

Anteriormente, em 1928, havia publicado o livro ‘Culinária’ (OLLEBOMA, 1928), sendo este considerado, “um completíssimo tratado de cozinha, do melhor que até hoje

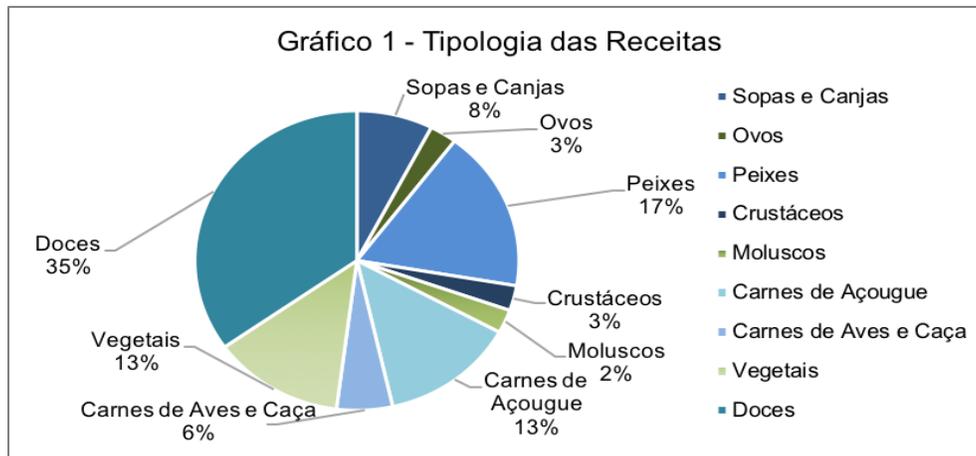
⁶ O livro foi reeditado, por editoras diferentes, em 1994 e 2012 (BELLO, 1994; BELLO, 2012).

⁷ Olleboma é o pseudónimo de António Maria de Oliveira Bello (1872-1935), resultando das iniciais de seu nome lidas ao contrário: OLLEB de ‘Bello’, O de ‘Oliveira’, M de ‘Maria’ e A de ‘António’. Foi um industrial, mineralogista e gastrónomo, responsável pela fundação da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, em 1933.

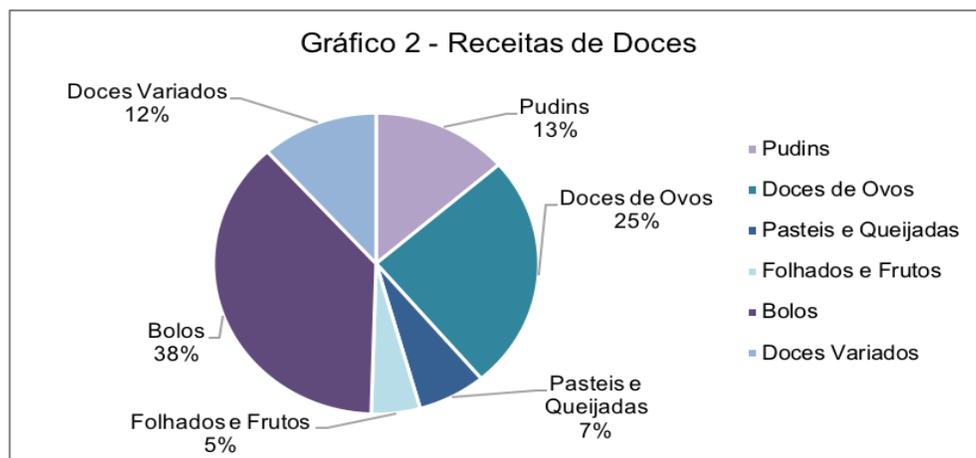
se fez entre nós” (QUITÉRIO, 2015, p.352), com uma enorme influência francesa, como o autor escreveu no prefácio: “seguindo os ensinamentos da cozinha francesa, que é a mais perfeita, a mais artística e higiênica” (OLLEBOMA, 1928, p. I). Pelo contrário, a ‘Culinária Portuguesa’ é uma obra inovadora, já que se demarca pela apresentação de receituário português – de matriz nacional e regional – (QUITÉRIO, 2015, p.351) e porque foi o primeiro livro de receitas português, que fez a distinção entre pratos nacionais e regionais (FERRO, 1996, p.65). O que não terá acontecido por mero acaso, já que a ‘Culinária Portuguesa’ estava totalmente enquadrada no espírito do Estado nacionalista, de valorização da diversidade regional e de desenvolvimento do turismo (FERRO, 1996, p.66). Como o próprio autor referiu, o objetivo da ‘Culinária Portuguesa’, para além de evitar que excelentes preparações caíssem no esquecimento, também pretendia “chamar a atenção dos hoteleiros e proprietários dos restaurantes, especialmente das regiões turísticas e de passagem mais ou menos forçada do automobilismo, para as receitas culinárias nacionais, lembrando a conveniência para eles, que executem com cuidado, empregando só produtos das melhores qualidades, escolhidos de preferência entre os produzidos ou transformados na própria região” (BELLO, [1936], p. XIII). Apesar de Olleboma não ser concretamente um homem do regime (QUITÉRIO, 2015, p.350), terá sido – com certeza – influenciado pela sua política. Por isso, como sugere Albino Forjaz de Sampaio, o autor “não deixou de enobrecer a sua pátria pela compreensão que tem do patriotismo” (SAMPAIO, [1936], p. II).

TIPOLOGIA DAS RECEITAS

A ‘Culinária Portuguesa’ contém um total de 592 receitas, em que 206 – correspondentes a 34,8% do total das mesmas – são receitas de doces e as restantes 386 – que correspondem a 65,2% do total – devem-se aos pratos de peixe e de carne – que assumem uma significativa e natural percentagem, já que a base alimentar da época estava nestes alimentos (MARQUES, 1991, p.617) – mas também, de vegetais, de sopas, de ovos, de crustáceos e de moluscos, como se pode ver no gráfico 1, que se segue.



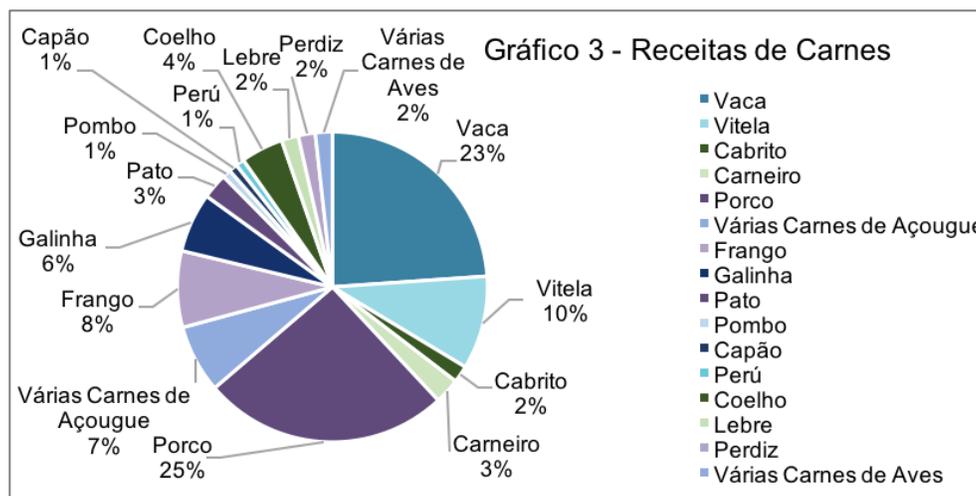
Tendo em conta as receitas de doces, que têm um significativo peso percentual – de 35% do total – vislumbramos uma preeminência de receitas de bolos (78, que equivalem a 38% do total de receitas de doces), e de receitas de doces de ovos (52 receitas, que perfazem 25% do total de receitas de doces), o que parece absolutamente normal, já que os dados da época revelam que “a alimentação urbana da aristocracia e burguesia incluía grande abundância de doces” (MARQUES, 1991, p.618), e um grande consumo de ovos⁸, patente na própria ‘Culinária Portuguesa’, onde podemos apontar 16 receitas de ovos (3% do total de receitas). Veja o gráfico 2.



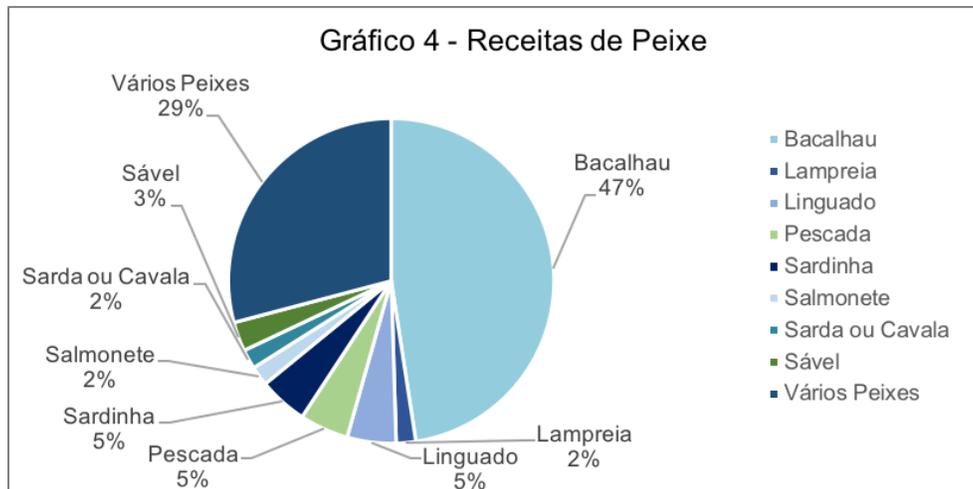
Quanto ao outro grupo de receitas, que o autor designou de ‘carnes, peixes, crustáceos, hortaliças e legumes’ – correspondentes a 65% do total – encontramos com maior percentagem as receitas de carnes – que equivalem a 19% do total. Nestas, podemos ver uma preponderância de carnes de açougue (71% do total de carnes),

⁸ Veja também o gráfico 1.

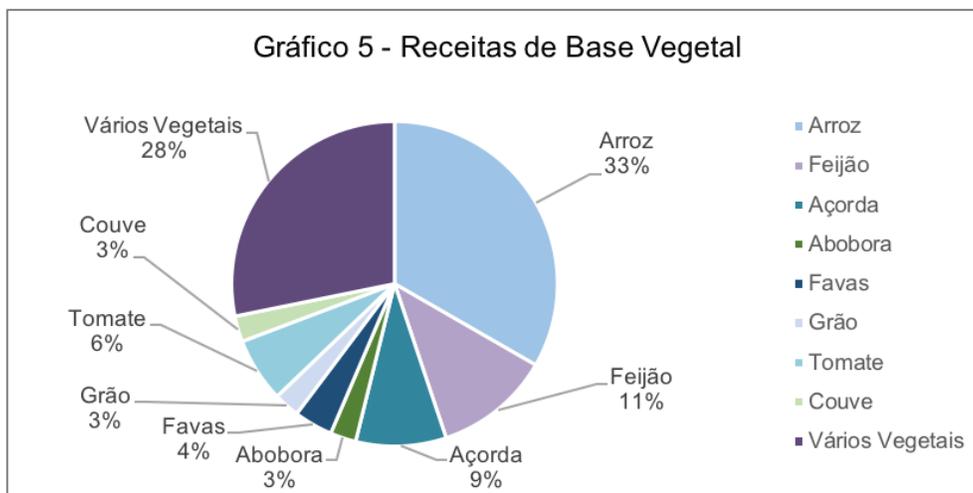
destacando-se as de porco (25%) e de vaca (23%). Depois, nas receitas de carnes de aves e caça (6% do total de receitas, como se pode ver no anterior gráfico 1), há um predomínio das receitas de aves domésticas (20% do total de receitas de carne), onde se destacam as receitas de frango (8%) e galinha (6%). Já nas de caça (10% do total de carnes), destacam-se as de coelho (4%), seguidas das de lebre (2%) e de perdiz (2%). Este destaque das carnes de açougue vai em conformidade com as preferências registadas no século XX, assim como a menor percentagem relativa às aves domésticas, e às carnes de caça, que eram mais raras (MARQUES, 1991, p.617).



Em terceiro lugar, as receitas de peixe – com 17,4% do total – o que poderá ser explicável “devido à profusão de dias de abstinência” (BRAGA, 2000, p.494), como acontecia no século XIX e antes, ou talvez por apresentarem um preço acessível, o que nos parece mais credível, já que encontramos uma preponderância de receitas de bacalhau – 49 receitas, que equivalem a 47% dos preparados de peixe – o que difere dos livros de receitas do século XIX (BRAGA, 2000, p. 494), possivelmente, porque o livro em questão, sendo uma recolha de receituário português, terá aberto o leque de receitas às práticas alimentares da população em geral, o que não acontecia anteriormente, já que este tipo de livros destinava-se, maioritariamente, aos grupos privilegiados que, naturalmente, não eram analfabetos. No entanto, sabemos que o bacalhau no século XIX, era “de consumo corrente para os menos abastados” (BRAGA, 2000, p. 494), e pelos dados que dispomos, é visível o crescente consumo do mesmo.



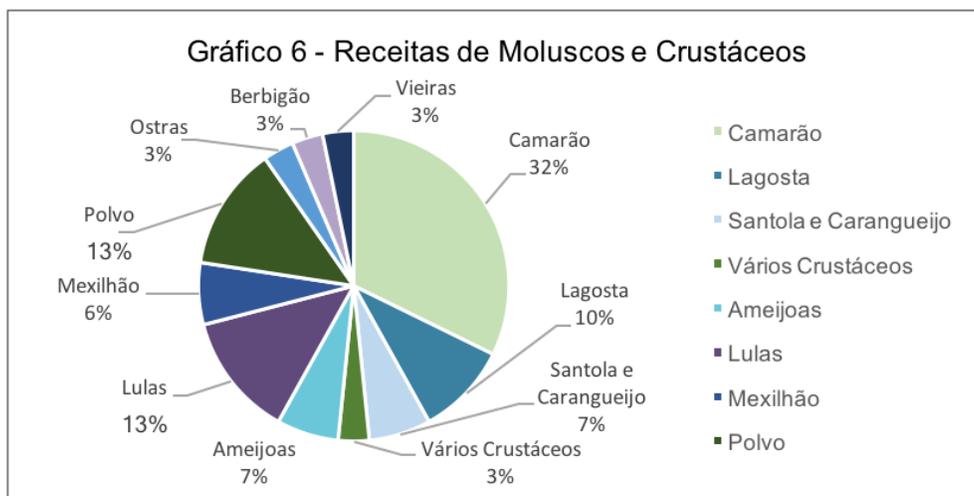
Depois, podemos ver no gráfico 4, um conjunto de receitas de vários peixes, que se optou por agrupar conjuntamente – 29% do total de receitas de peixe – visto que muitas são receitas com vários peixes, como a ‘Caldeirada à Fragateira’, mas também pelo insignificante valor percentual, já que por exemplo só há uma única receita de atum – ‘Atum em Bifes à Algarvia’. Por isso, as receitas de vários peixes apresentadas no gráfico 4, apesar da significativa percentagem, não têm expressividade numérica.



Tendo em conta as receitas que optamos por designar ‘de base vegetal’ (13% do total), reunindo o conjunto de pratos à base de verduras, legumes, leguminosas e cereais, é visível um predomínio de pratos de arroz (33%), que se foi divulgando cada vez mais desde o século XIX (BRAGA, 2000, p.507), assim como de feijão (11%) e de açordas (9%). Depois, há uma série de receitas ‘de base vegetal’ que, pela sua unicidade no conjunto de receitas, optou-se por agrupar (perfazendo um total de 28%

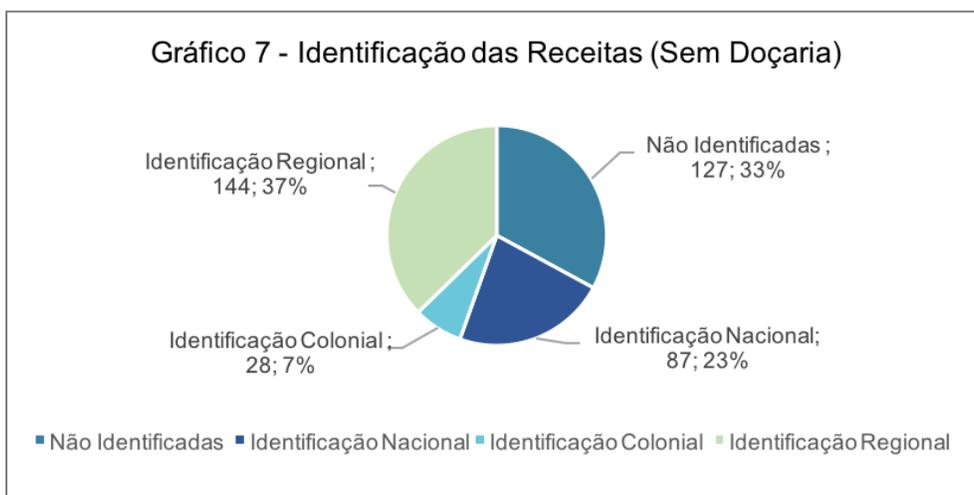
das receitas), mas, no entanto, não apresentam um valor significativo na tipologia de receitas ‘de base vegetal’, a não ser pelo demonstrado peso que estes pratos assumem na culinária portuguesa.

Relativamente aos crustáceos e moluscos, que perfazem 5% da totalidade de receitas, há uma preponderância de receitas de camarão (10, que equivalem a um total de 32% das receitas de moluscos e crustáceos), seguindo-se as de lulas (13%), e de polvo (13%), como se pode ver no gráfico 6, que se segue.

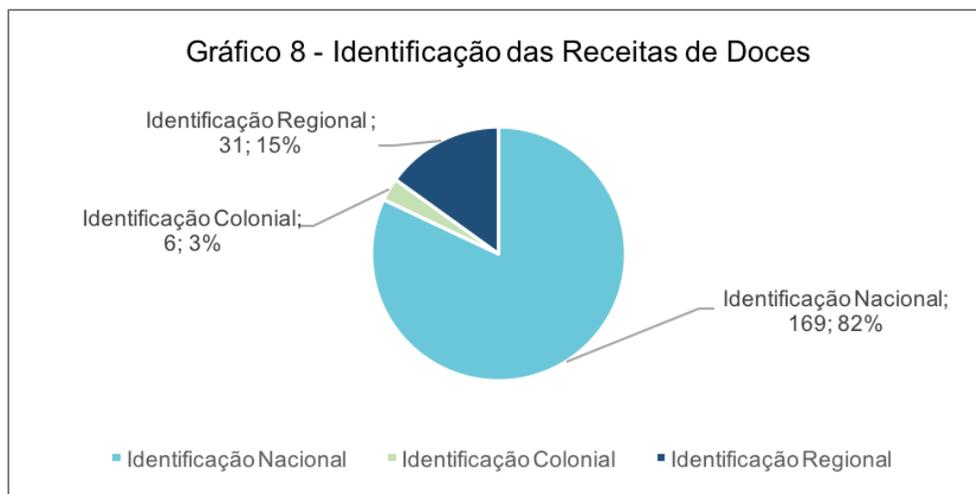


Por fim, quanto às receitas de sopas e canjas – 45 receitas, que perfazem 8% do total, como se pode ver no gráfico 1 – há que referir, que para o autor assumem um importante significado, já que segundo o próprio: “Para os Portugueses, a refeição sem um caldo ou sopa para começar, não está completa.” (BELLO, [1936], p. XIV).

IDENTIFICAÇÃO DAS RECEITAS



Tendo em conta a identificação das receitas, podemos vislumbrar e apontar, como José Manuel Sobral referiu (SOBRAL, 2007, p. 39), três identificações distintas: regional, colonial ou nacional, conforme aparecem designadas. No que se refere a esta questão (como se pode ser pelo gráfico 7), sem contabilizarmos os doces⁹, ao nível regional foi auferido um total de 144 receitas (que equivale a 37% das 386 receitas totais). Estas receitas têm a sua identificação de proveniência na designação, ou então no texto, como por exemplo: ‘Sopa de Lagosta à Moda de Peniche’; ‘Bacalhau no Forno com Batatas (Porto)’. Ao nível colonial, foram auferidas 28 receitas (como por exemplo, o ‘Sóu de S. Tomé’), que equivalem a 7% de 386 receitas (que o autor agrupou com a designação de ‘Sopas, ovos, peixes, crustáceos, moluscos, carnes e vegetais’). Depois, ao nível nacional, foram identificadas 87 receitas, que constituem 23% do total. Sendo que este tipo de receitas, aparecem descritas como Prato Nacional, ou na sua designação de “à Portuguesa”, como por exemplo, o ‘Arroz com Grelos à Portuguesa’. As restantes 127 receitas (33%) não apresentavam qualquer identificação.

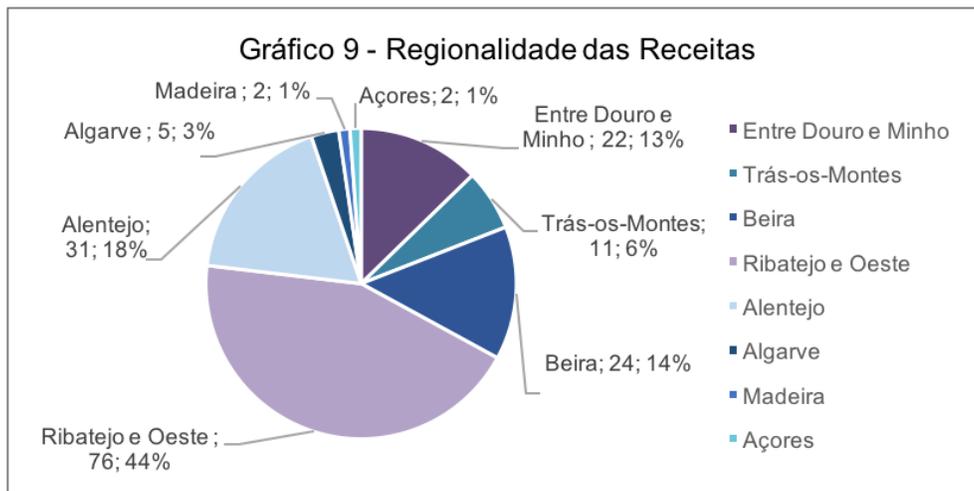


No que toca à identificação dos doces, é mais difícil assinalar a sua identificação, já que quer nas designações dos mesmos quer nos conteúdos não há quase nenhuma referência de proveniência. No entanto, conseguimos identificar 31 de origem regional (15% das 206 receitas de doces), 6 de origem colonial (3%). As

⁹ Optei, para um melhor entendimento e para não deturpar os dados, apresentar a identificação das receitas sem a doçaria, visto que esta não tem uma clara identificação.

restantes 169, que perfazem 82% do total de receitas de doces, não tem qualquer identificação, portanto, não é de duvidar que as receitas sejam mesmo portuguesas, como refere José Manuel Sobral (SOBRAL, 2007, p. 30-40).

Somando o total de receitas, com uma identificação regional, encontramos um total de 173, que equivalem a 29% do total. Nestas podemos vislumbrar – como indica o gráfico 9, que segue abaixo –, um predomínio de receitas da Estremadura, em concreto da região do Ribatejo e do Oeste – 76 receitas, que equivalem a 44%, do total de receitas com identificação regional. Sendo compreensível este valor, já que muitas receitas foram fornecidas por senhoras de Lisboa, como o próprio autor refere: “Muitas das receitas que publicamos foram-nos fornecidas muito amavelmente por senhoras de Lisboa e das províncias” (BELLO, [1936], p. XIII).



A PUBLICIDADE

A publicidade começou a aparecer em Portugal no século XVIII e desenvolveu-se bastante entre os séculos XIX e XX, tendo uma vertente económica e outra de comunicação, pretendia chamar a atenção, despertando interesse e criando a vontade de adquirir determinado bem ou serviço (BRAGA, 2007, p. 222). Tendo ficado plasmada em cartazes, postais, azulejos, periódicos entre outros, não era comum aparecer em livros de cozinha, no entanto, as últimas páginas da ‘Culinária Portuguesa’ contêm publicidade a vinhos do Porto – como se pode ver na fig. 1 –, talvez por este ser o produto português mais conhecido internacionalmente, como o próprio autor refere:

“Porém os grandes vinhos Portugueses são o do Pôrto e o da Madeira, que espalharam e mantêm pelo mundo o nome glorioso de Portugal” (BELLO, [1936], p. XVII).

Fig.1 - Publicidade aos vinhos do Porto, nas últimas páginas da “Culinária Portuguesa”



Sendo a ‘Culinária Portuguesa’ um livro de cozinha que, “põe em evidencia os enormes recursos naturais de Portugal” (BELLO, 1936b), ao mesmo tempo que chama a atenção dos estabelecimentos turísticos, era desejável que o vinho tivesse mais projeção dentro e fora do país, como aliás fica expresso no ‘I Congresso Nacional de Turismo’: “O vinho do Porto, por si e pela região do douro, onde é produzido, está destinado a desempenhar papel de primordial importância na industria do turismo em Portugal. Para a consecução de tal objectivo indispensável se forma: a) – Promover a construção de hotéis no Douro; b) Fixar um padrão mínimo de qualidade para o vinho do Porto; c) Intensificar o reclame no estrangeiro de vinho do Porto e da região do Douro, associando-os, na medida do possível, à propaganda turística de Portugal” (PERFEITO, 1936, p.21).

EM CONCLUSÃO

A ‘Culinária Portuguesa’ nasceu em 1936, num contexto preciso de desenvolvimento do turismo, e de incentivo nacionalista e regional, o que lhe influenciou

a matriz identitária e tipológica. Tendo em conta a tipologia das receitas, destacam-se as de doces (206; 35%), as de carnes (113; 19%), e as de peixes (103; 17%). Quanto à identificação das receitas, cerca de 70% do total apresenta uma referência concreta, tendo em conta a regionalidade ou a nacionalidade portuguesa. Porém, cremos que as restantes receitas, não tendo uma identificação específica de proveniência, sejam também de origem nacional.

Os estudiosos que se têm debruçado sobre o período alimentar em que a 'Culinária Portuguesa' nasceu têm-se limitado a fazer-lhe meras referências, no que toca ao objetivo da mesma, sem demonstrarem ao nível numérico e percentual a relevância da obra. O afã do presente artigo – não havendo trabalhos específicos sobre o livro em questão – foi, exatamente, demonstrar por contagem de receitas, as suas diferentes tipologias e as suas identificações de proveniência. Esta tarefa, que à primeira vista parecia-nos fácil, foi, no entanto, mais complexa, já que os índices das várias edições, por vezes, não se referem a receitas, mas sim, a informações sobre produtos. De referir, também, que muitas identificações estão indicadas no corpo textual da receita.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. "A Mesa". In: SERRÃO, Joel, MARQUES, A. H. de Oliveira (Dir.): *Nova História de Portugal*, Vol. IX, Portugal e a Instauração do Liberalismo, (coord. A. H. de Oliveira Marques). Lisboa: Presença, 2000, p. 493-500. Disponível em: <https://www.academia.edu/7314135/>. Acesso em: 27/01/18.

_____. "Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI – XIX). Alguns problemas de Análise". In: BRAGA, Isabel M. R. M. D. *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*. Sintra: Colares Editora, 2004a, p. 101 – 118. Disponível em: <https://www.academia.edu/6679906/>. Acesso em: 27/01/18.

_____. "O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques". In: BRAGA, I. M. R. M. *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*. Sintra: Colares Editora, 2004b, p. 61 – 99.

_____. "Alimentação e publicidade alimentar na revista ABC (1920-1926)". In: SILVA, Carlos Guardado da (Coord.). *História da Alimentação*, Turreas Veteras IX. Lisboa:

Edições Colibri, C.M. Torres Vedras, Inst. Alexandre Herculano, 2007, p. 215-225. Disponível em: <https://www.academia.edu/6581142/>. Acesso em: 27/01/18.

_____. “Da Dietética à Gastronomia Regional Portuguesa. Um Estudo de Caso”. In: *ArtCultura*. Revista de História, Cultura e Arte. vol. 16, n.º 28, Uberlândia, 2014, p. 129-142. Disponível em: <https://www.academia.edu/13749726/>. Acesso em: 27/01/18.

CONSIGLIERI, Carlos. “Prefácio”. In: MONTEIRO, Sónia (Org.). *Gastronomia Portuguesa dos 30*. Guia completo de culinária Portuguesa. Lisboa: Ulmeiro, 2000, p. 6–10.

DROUARD, Alain. “Chefs, Gourmets and gourmands. French cuisine in the 19th and 20th centuries”. In: FREEDMAN, Paul (Dir.). *Food. The history of taste*. Londres: Thomas & Hudson, 2007.

FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*. Lisboa: Dom Quixote, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis. “Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula”. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (Dir.). *História da Alimentação*. Vol. 2, Lisboa: Terramar, 2001, p. 261-278 [1.ª edição Francesa de 1996].

MARQUES, A. H de Oliveira. “A Alimentação”. In: SERRÃO, Joel, MARQUES, A. H de Oliveira (Dir.). *Nova História de Portugal*, Vol. XI, Portugal da Monarquia para a República. (Coord. A. H. de Oliveira Marques). Lisboa: Presença, 1991, p.617–627.

MELO, Daniel. *Salazarismo e Cultura Popular (1933 – 1958)*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2001.

RAMOS DO Ó, Jorge. “Salazarismo e Cultura”. In: SERRÃO, Joel, MARQUES, A. H de Oliveira (Dir.). *Nova História de Portugal*, Vol. XII, Portugal e o Estado Novo, (Coord. Fernando Rosas). Lisboa: Presença, 1992, p. 391 – 454.

QUITÉRIO, José. “Homenagear Olleboma”. In: SERRÃO, Joel, MARQUES, A. H de Oliveira (Dir.). *Bem Comer & Curiosidades*. Lisboa: Documenta, 2015, p. 350 – 353.

RÊGO, Manuela (Org.). *Livros Portugueses de Cozinha*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1988.

SOBRAL, José Manuel. “Nacionalismo, Culinária e Classe”. In: *RURIS – Revista do Centro de Estudos Rurais (CERES)*. Campinas, vol.1, nº 2, p. 13–52, 2007.

SCHOLLIERS, Peter. “Meals, food narratives, and sentiments of belonging in past and present”. In: SCHOLLIERS, Peter (Dir.). *Food, drink and identity: cook, eating and drinking in Europe since the middle ages*. Oxford, Nerk: Berg, 2001, p. 3 – 22.

FONTE

BELLO, António Maria de Oliveira [Olleboma]. *Culinária Portuguesa*. Lisboa: Edição de Autor, s.d [1936a].

_____. *Culinária Portuguesa*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1994 [1936].

_____. *Culinária Portuguesa*. Lisboa: Marcador, 2012 [1936].

_____. *A Culinária Portuguesa e o Turismo*. Lisboa: Separata do I Congresso Nacional de Turismo, V Secção, 1936b.

OLLEBOMA. *Culinária*. Lisboa: Tipografia da Empresa Diário de Noticias, 1928.

PERFEITO, João do Carmo Valente. “O vinho do Porto. Cartaz de Portugal”. In: *Separata do I Congresso Nacional de Turismo, V Secção*. Lisboa: 1936.

Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para uso de sua casa. No anno de 1715. Tem seu alfabeto no fim. 1715 – 1729 (Lisboa, Biblioteca Nacional, Cód. 7376)

RIGAUD, Lucas, *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*. Sintra: Colares Editora, 1999 [1ª edição de 1780].

RODRIGUES, Domingos, *Arte de Cozinha*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1987 [1ª edição de 1680].

SAMPAIO, Albino Forjaz de, “Do Autor, da Cozinha portuguesa e da Sociedade dos Gastrónomos”. In: BELLO, António Maria de Oliveira (Olleboma), *Culinária Portuguesa*. Lisboa: Edição de autor, s.d [1936], p. I – XII.

Recebido em: 19/02/2018

Aprovado em: 15/04/2018