

**"Receita Brasileira":
representações da culinária do
Brasil nos receituários portugueses
do século XIX**

"Brazilian recipe": representations of Brazilian cuisine in 19th century Portuguese recipe books

"Receta brasileña": representaciones de la cocina brasileña en recetarios portugueses del siglo XIX

João Pedro Gomes¹

 [0000-0002-0153-7147](https://orcid.org/0000-0002-0153-7147)

Resumo: O presente estudo analisa de que formas a cultura alimentar brasileira aparece representada na literatura culinária portuguesa do século XIX. Foram identificadas 83 receitas, ostentando denominações que reportam diretamente ao universo cultural e geográfico brasileiro, dispersas em sete publicações distintas, sobre as quais se operou uma análise de conteúdo com o intuito de identificar a proximidade com os hábitos alimentares documentados para o Brasil no período pós-independência e averiguar em que medida estas receitas foram copiadas e/ou adaptadas a partir de fórmulas registradas em literatura culinária brasileira coeva.

Palavras-chave: Livros de Cozinha. Identidades Alimentares. Nacionalismo. Regionalismo. Denominações de Origem.

Abstract: This study analyses the ways in which Brazilian food culture is represented in 19th century Portuguese culinary literature. Eighty-three recipes were identified, bearing names that directly refer to the Brazilian cultural and geographical universe, scattered in seven different publications, on which a content analysis was carried out in order to identify their proximity to the eating habits documented for Brazil in the post-independence period and to ascertain the extent to which these recipes were copied and/or adapted from formulas recorded in contemporary Brazilian culinary literature.

Keywords: Cookery Books. Food Identities. Nationalism. Regionalism. Designations of Origin.

Resumen: Este estudio analiza las formas de representación de la cultura alimentaria brasileña en la literatura culinaria portuguesa del siglo XIX. Se identificaron 83 recetas con nombres que remiten directamente al universo cultural y geográfico brasileño, dispersas en siete publicaciones diferentes, sobre las que se realizó un análisis de contenido con el fin de identificar su proximidad a los hábitos alimentarios documentados para Brasil en el período posterior a la independencia y averiguar en qué medida estas recetas fueron copiadas y/o adaptadas a partir de fórmulas registradas en la literatura culinaria brasileña contemporánea.

Palabras clave: Libros de Cocina. Identidades Alimentarias. Nacionalismo. Regionalismo. Denominaciones de Origen.

¹ Doutor em Patrimónios Alimentares pela Universidade de Coimbra - UC. Professor Adjunto Convidado do Instituto Politécnico de Coimbra - IPC. E-mail: jpdrgms@gmail.com.



Introdução

A alimentação como elemento definidor de identidades é milenar. Já no texto épico mais antigo da Humanidade, *A Epopeia de Gilgamesh*, composto na região da Suméria em torno de 2000 a.C., o consumo de pão e vinho foram usados para fazer a distinção entre o Homem Civilizado, aquele que processa o que a Natureza dá em alimentos, e o Homem Selvagem, aquele que se alimenta diretamente de produtos silvestres.

Um processo que, ao longo dos séculos, aparece intimamente ligado à estruturação e consolidação de civilizações, culturas e sociedades cujas distinções e hierarquias passam, também, por agrupar o Eu e o Outro em identidades alimentares codificadas por uma multiplicidade de fatores. Destes, destacam-se os ambientais, uma vez que condicionam à partida aquilo que está disponível para ser explorado por determinado grupo de humanos em uma determinada geografia. Em 1500, Pêro Vaz de Caminha deixaria registo da importância deste fator no registo de identidades alimentares bem distintas da sua quando descreve, sucintamente, os hábitos alimentares das comunidades tupis que viviam na costa brasileira, dizendo que “[...] não comem senão deste inhame, de que aqui há muito, e dessas sementes e frutos que a terra e as árvores de si deitam”, alimentos de tal forma nutritivos que “[...] com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos” (Caminha, 1987, p. 93), traçando, inconscientemente, uma linha entre a identidade alimentar do Outro e a sua.

425 anos depois, à data da independência do Brasil, a identidade alimentar deste novo império apresentava-se bem mais complexa e multicultural, adquirindo maior definição através da publicação de livros de culinária diretamente investidos em construir e refletir a representação de uma Nação através da culinária. O presente estudo pretende, neste sentido, identificar e analisar as representações culinárias brasileiras na literatura culinária portuguesa publicada entre 1832 e 1900, nomeadamente em livros e publicações periódicas. Em 2014, Isabel Drumond Braga identificaria já a existência de um grupo de receitas denominadas como “brasileiras” em algumas publicações culinárias portuguesas do século XIX (Braga, 2014, p. 135). Assim, dando sequência a esta primeira prospeção, o escopo do presente estudo alargou a identificação das receitas ditas brasileiras através do registo da presença de denominadores nacionais e/ou regionais referentes ao território e culturas brasileiras nos títulos das receitas. No total, foram identificadas 83 receitas em nove publicações distintas.



Sobre estas incidu uma análise de conteúdo e posterior confronto com fórmulas culinárias de título idêntico presentes em publicações culinárias brasileiras com o intuito de apurar o nível de circulação/cópia de receitas entre os dois universos editoriais. As receitas identificadas como cópias oriundas de obras brasileiras foram ainda submetidas a uma análise comparativa com os textos originais com o objetivo de averiguar a existência e extensão de trabalho de edição/alteração de fórmulas para o público português.

De colônia a irmão: Nacionalismos, culinária e fluxos migratórios entre Portugal e Brasil no século XIX

O processo de formação e consolidação de nacionalismos que começa a despoletar nos finais do século XVIII exigiu a construção de símbolos e veículos que permitissem a materialização de identidades nacionais associadas a independências territoriais, sendo as tradições e práticas culturais das comunidades largamente utilizadas para esses fins, nestes se incluindo a culinária (Notaker, 2002, p. 137-138). A codificação de identidades alimentares nacionais passou, num primeiro momento, pela identificação do que se consideravam ser especialidades regionais, formas de preparação e produção de alimentos associadas a determinadas comunidades rurais fixadas em determinados territórios (Csergo, 2013, p. 505). A publicação da *Carte gastronomique de la France*, em 1809, é deste movimento claro reflexo, ainda que o processo de categorização de produtos e formas de confeção associadas a determinados territórios e comunidades seja anterior, reportando mesmo ao período medieval e intensificando-se a partir do século XVI, quando começam a circular no espaço europeu várias dezenas de receitas “à moda de” (Braga, 2014, p. 133-135; Gomes, 2016, p. 244-245, Nicoud, 2019). Alavancou esta codificação o incremento da circulação de pessoas, no que se viriam a constituir como fluxos turísticos, que procuravam, agora, conhecer outras realidades culturais e sociais e que, com o avançar da urbanização e a industrialização das sociedades, se encontravam ameaçadas pela normalização de hábitos e comportamentos (Csergo, 2013, p. 501-502).

Num segundo momento, já na segunda metade do século XIX, estas codificações alimentares passaram a integrar os discursos de construção de culturas nacionais que algumas elites intelectuais advogavam como materializações de identidades que se procuravam forjar e exaltar, começando a marcar presença em alguns livros de receitas culinárias fórmulas ditas regionais (Sobral, 2003, p. 1106-1107; Sobral, 2007, p. 26-28). Em Portugal, são atualmente



bem conhecidas as posições nacionalistas de Almeida Garrett, Fialho de Almeida ou Eça de Queirós que, a nível literário, faziam uso de preparados culinários codificados como identitários de Portugal para fazer frente à hegemonia da cozinha francesa, que se impunha como símbolo de civilidade e cosmopolitismo (Sobral, 2007, p. 34-36; Peixinho, 2016, p. 212; Sobral, 2023).

Também no Brasil o mesmo processo ocorreria. A independência de Portugal e a criação e consolidação do Império ao longo do século XIX seriam acompanhadas da criação de livros de cozinha que densificassem a ideia de cultura nacional brasileira que agora emergia. O primeiro livro impresso, o *Cozinheiro Imperial*, aproximar-se-ia mais aos modelos alimentares europeus, respondendo a um proporcionar às elites ferramentas para se aproximarem das definições de civilidade das grandes nações europeias, sendo, para isso, inspirado na obra de Domingos Rodrigues & Lucas Rigaud (Junior, 2018, p. 8-9). Contudo, a partir da quinta edição, a coletânea é acrescentada de receitas ditas “brasileiras” que fazem uso de ingredientes específicos brasileiros, como a mandioca ou as pimentas cumaris, iniciando-se um caminho de aproximação a práticas e comportamentos alimentares mais próximos da realidade quotidiana (Watzold, 2012, p. 154-167). Um caminho de codificação de culinária nacional que maturaria no *Cozinheiro Nacional*, publicado pela primeira vez por volta da década de 1870. Além de apresentar maior número de receitas que fazem já referência a especialidades regionais, regista-se uma maior uso de ingredientes autóctones que, inclusive, são apontados como substitutos de produtos europeus e de acesso mais difícil (Watzold, 2012, p. 182-185).

A codificação destas identidades culinárias nacionais em livros impressos permite, pois, a consolidação destes reflexos de uma sociedade e uma nação que se queria afirmar e que, através da sua circulação e replicação, se densificavam e enraizavam. Como referido, a identificação de receitas ditas “brasileiras” por Isabel Drumond Braga em 2014 denunciava já a precoce absorção, pelo antigo colonizador, de códigos culinários nacionais brasileiros durante o período da própria criação e estabelecimento destes na sociedade imperial do Brasil. Uma precocidade que, em parte, se poderá justificar pelo particular fluxo migrante que então ligava as duas nações: o português procurava agora novas oportunidades de enriquecimento no Brasil independente, um desejo de uma vida melhor além-mar e que se denominaria, genericamente, por “fazer a emigração”.



Estes fluxos, que se intensificam a partir da década de 1830, eram maioritariamente alimentados por grupos de jovens homens do Norte de Portugal, com idades médias entres os 12 e 17 anos, oriundos de espaço rurais e de famílias numerosas de classes pobres e que procuravam no Brasil a fortuna fácil e rápida para, depois, retornar à pátria, um sonho que se enraizaria na sociedade portuguesa de Oitocentos tendo por base alguns casos de sucesso de uma pequena minoria (Alves, 1999, p. 7-10; Scott, 2000, p. 33-35). Apesar de, comprovadamente, uma considerável maioria destes emigrados retornarem a Portugal, seriam sempre minoritários os casos de indivíduos que voltavam com riqueza considerável (Alves, 1999, p. 14). Estes poucos, voltados à terra natal, investiam em obras públicas movidos por sentimentos de filantropia que, adicionalmente, permitiam o engrandecimento do seu reconhecimento social pelas comunidades. Seriam denominados por “brasileiros” e a eles seria colado um estereótipo de indivíduos pouco civilizados, em muito devido às imagens do Brasil como uma sociedade de libertinagem, e ao sotaque que estes emigrados adquiriam, elementos que a literatura, a partir de Camilo Castelo Branco, usará em tom de escárnio contra estes novos endinheirados ou até mesmo sobre os retornados que voltam apenas remediados, os “abrasileirados” (Machado, 2005, p. 55-61). À grande massa que voltava tão ou mais pobre como antes da viagem, restavam memórias e experiências laborais muito próximas à servidão, uma “escravatura branca” que não conhecia nacionalidades nem etnias (Alves, 1999, p. 3; Granceia, 2018, p. 47-48). Todavia, mesmo a estes, caracterizava-os uma “saudade da terra brasileira”, como viria a confessar o escrito Francisco Gomes de Amorim, um dos emigrados que retornou a Portugal após oito anos no Brasil onde chegou a ser escravizado por portugueses em Belém, no Pará (Carvalho, 1998, p. 94-103; Granceia, 2018, p. 46).

Seria, pois, a estes, que algumas das obras culinárias portuguesas assumidamente se dirigiam, fazendo incluir nas colectâneas alguns preparados denominados “à brasileira”. Todavia, o anonimato de grande parte das obras não permite saber se os responsáveis pela reunião das receitas integravam este grupo de “brasileiros” ou se identificaram nesta comunidade um potencial público-alvo para as suas obras. Certo é que grande parte destas fórmulas culinárias associadas ao Brasil, como se verá, seriam copiadas das publicações brasileiras em circulação, consolidando a codificação de determinados preparados a uma



cultura nacional quase em simultâneo com a sua criação no país de origem, colocando em evidência o grande poder da imprensa culinária na disseminação de identidades alimentares.

Annona ou Mixto-Curioso (1832)

Sem autor conhecido, *Annona ou Mixto-Curioso* foi uma publicação periódica da qual se conhecem 36 números, publicados aos domingos entre 14 de agosto de 1836 e 23 de abril de 1837 e organizados em três volumes. Internamente, cada número dividia-se em duas secções, uma dedicada à culinária e outra a “recreação”, onde figuravam textos sobre história de monumentos, fábulas, poesia, charadas, provérbios e outros textos de carácter lúdico. A publicação deste impresso esteve a cargo da tipografia Viúva Silva e Filhos entre os números 1 e 14 e, entre os números 15 e 36 esteve a cargo a Imprensa C.A.S. Carvalho. Encontrava-se à venda na loja do livreiro e editor José Joaquim Nepomuceno, também conhecido pelo pseudónimo Arsejas, que assumiu a edição de outras publicações periódicas de teor lúdico-recreativo neste período, sendo possível considerar que poderá ter sido o editor de *Annona* (Cruz & Santos, 2023).

No que respeita à secção culinária, esta dividia-se, em cada número, entre duas a quatro subsecções, apresentando receitas de carne, peixe, vegetais, “especialidades” e doces, reunindo os 36 números 553 receitas, facto que torna esta obra a primeira publicação periódica culinária portuguesa conhecida. As receitas elencadas constituem a cópia e adaptação de várias fórmulas presentes em livros de cozinha portugueses e estrangeiros, tendo-se detectado, para o caso das 96 receitas de doces existentes, 54 fórmulas oriundas dos três livros de cozinhas portuguesas impressos em circulação, nomeadamente 28 receitas da edição de 1693 de *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, 25 receitas do *Cozinheiro Moderno* de Lucas Rigaud (1785) e uma receita do anónimo *Arte Nova e Curiosa*, de 1788.

No grupo de 42 receitas doces para as quais não foram encontrados referentes textuais anteriores identifica-se uma única receita referente ao espaço brasileiro: trata-se do “Doce do Brazil”, presente no número 5, um creme doce obtido através da cozedura de polme de milho verde com açúcar e gemas, servido tostado e polvilhado de canela que, genericamente, corresponde à preparados atualmente denominados por “cangica” “mingau” e “curau”, ainda que estes termos, conforme a região em que são usados, possam remeter para preparados distintos (Coimet, 2006, p. 45). O eventual desconhecimento deste preparado no contexto



culinário português levaria os editores de *Annona* a acrescentar o comentário de que “Esta receita, nunca pode ser má, experimente-se, porém não é afiançada sem que se lhe tire a prova” (*Annona*, 1836, p. 104). No número seguinte ao da publicação da receita, o sexto, publica-se nova nota explicativa referente aquele doce, registando “N.B. O doce do Brazil anunciado no folheto antecedente, se certifica ser bom, e tem nome próprio o qual é o seguinte = Cangica” (*Annona*, 1836, p. 130).

No caso da literatura culinária brasileira, o termo “cangica” aparecerá no *Cozinheiro Nacional* referindo-se a grãos de milho processados no pilão após serem limpos do farelo e da casca dos grãos (*Nacional*, s.d., p. 367), sendo usado nos mais variados preparados doces e salgados, a par da farinha obtida pelo processamento deste grão, também denominada de “fubá mimoso” (*Nacional*, s.d., p. 155). Na década de 1820, os bávaros Johann Von Spix & Carl Von Martius identificam na sua expedição ao Brasil o consumo de “canjica” na região paulistana, grão de milho pisado com um martelo hidráulico e cozido com água ou leite e adoçado com açúcar ou melaço, preparado que, segundo os exploradores, teria sido inventado pelos habitantes da região de São Paulo e do qual muito se orgulhavam (Von Spix & Von Martius, 1824, p. 58 e p. 85).

A ausência de referenciais diretos na literatura brasileira, ao nível do uso da denominação “cangica”, para o creme de polme de milho registado em *O Cozinheiro Completo* poderá derivar de um eventual uso errado do conceito pelos editores de *Annona*, uma vez que nas obras *Doceira Brasileira* (1850)², *Cozinheiro Nacional* (com 1ª edição sem data conhecida mas apontada para as décadas de 1860/70) (Santos, 2022, p. 50-51) e *Doceiro Nacional* (1883)³ registam-se preparados desta tipologia mas com outras denominações, como “Doce do brazil” (Lima, 1888, p. 70), “Corá ou Mingão de milho verde” (*Nacional*, s.d., p. 37) ou “Corá ou Doce nacional” (*Doceiro*, 1895, pp. 34-35). É interessante notar que no caso do “Doce do brazil” do livro *Doceira Brasileira*, adota-se textualmente, de forma muito aproximada, as receitas publicadas em Portugal, sendo possível presumir que a autora teve contato com algumas das obras referidas e que as usou na construção do seu receituário. Um exemplo que materializa as expectáveis intrincadas ligações que se desenvolviam na construção de identidades culinárias nos dois lados do Atlântico.

² Foi consultada a edição de 1888.

³ Foi consultada a edição de 1895.



A fórmula deste doce, com a denominação de “Doce do Brasil”, figurará igualmente em outras obras portuguesas como em *O Cozinheiro Completo* (1849, p. 189-190) e *Novíssima Arte de Cozinha* mas sob a denominação de “Cangica” (*Novíssima* 1889, p. 299).

O Cozinheiro Completo ou Nova Arte de Cozinheiro e Copeiro (1849)

O Cozinheiro Completo ou Nova Arte de Cozinheiro e Copeiro, impresso anónimo, é publicado em 1849 pela tipografia de Luiz Correia, em Lisboa, e, segundo o seu prefácio, vinha, como tantos outros, contribuir para o “progresso e melhoramento” da arte culinária portuguesa, uma vez que “[...] poucas são as obras que se tem publicado deste género e essas mesmas não satisfazem em parte o fim a que se destinam” (*Completo*, 1849, p. 6).

Todavia, o conteúdo da obra não reflete na totalidade os desígnios do compilador, uma vez que 361 das 462 receitas elencadas foram copiadas da obras culinárias anteriores: 91 fórmulas são retiradas de *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues; 270 fórmulas são originalmente publicadas em *Cozinheiro Moderno*, de Lucas Rigaud e uma única receita é de *Annona ou Mixto-Curioso*, sendo, coincidentemente, o “Doce do Brasil” (*Annona*, 1836, p. 104), a única fórmula presente nesta obra referente à cultura alimentar brasileira.

Uma vez que a receita elencada não aparece em nenhum outro registo culinário anterior, como acima referido, o editor/compilador de *O Cozinheiro Completo* terá, invariavelmente, tido acesso a este periódico, uma vez que se trata da cópia integral textual da fórmula.

Formulário para Cozinha e Copa por hum curioso da província do Minho (1860)

Trata-se, uma vez mais, de uma obra anónima, publicada pela tipografia de D. António Moldes, no Porto, em 1860. Do responsável pela coletânea nada se sabe, a não ser a indicação no frontispício que remete a autoria para um “curioso da província do Minho”. José Quitério, aludindo a informações dadas por Roby Amorim, refere que este “curioso” se poderia tratar de um antepassado daquele, João Lopes Pacheco Pereira Vieira da Rocha Pimentel (Rego, 1998, p. 12).

O receituário conta com 128 entradas, na sua grande maioria receitas culinárias, a par de textos descritivos sobre alguns produtos alimentares e advertências técnicas. A associação desta coletânea ao Norte de Portugal encontra reflexo na integração de duas receitas



associadas à cidade de Amarante (“Cavacas” e “Pão de Ló”) (*Formulário*, 1860, p. 51 e p. 127), as únicas referências a preparados de território nacional do conjunto. O autor adiciona ainda uma receita de “Espermegado á italiana” e um texto descritivo dedicado às “Farinhas do Brasil” (*Formulário*, 1860, p. 65), sendo esta a única referência à cultura alimentar brasileira no texto.

Na referência que faz às farinhas brasileiras afirma que a de “araruta, Carimá, maranta e de Páo” eram as mais conhecidas entre os portugueses, ressalvando que o “Sagú” e a “Tapióce [sic]” “se bem que não sejam farinhas, dão o mesmo resultado”. A todas era comum o serem “de fácil digestão, e muito nutrientes”, qualidades atestadas por “alguns Facultativos”. Apesar de se anunciar, neste texto, que se irão apresentar “diversas maneiras” de preparar estas farinhas, apenas a “farinha de páo”, a farinha de mandioca, é beneficiada com uma entrada específica: nesta se refere se “[...] faz em calda d’estrugido, e também, em susbtancia de carne; ou só com pingue, ou azeite”, remetendo para os polmes que na literatura culinária brasileira (e por extensão, portuguesa) se denominarão de “pirão”. Tratava-se esta farinha de um produto secular associado aos hábitos alimentares das classes menos privilegiadas brasileiras. Tinha sido alimento-base da população escravizada em todo o mundo atlântico colonial português (Rodrigues, 2017) e, no século XIX, continuaria a predominar nas dietas das populações mais empobrecidas quer do meio rural, quer do meio urbano, integrando, inclusive, as rações diárias de tripulações e passageiros que circulavam entre o Brasil e Portugal (Braga, 2017; Silva, 2008, p. 127-128). Em Portugal, no final do século, a farinha de pau, juntamente com a tapioca, integravam as dietas dos doentes do Hospital de Monção (Esteves, 2016). Na década de 1870, João da Matta incluirá os polmes feitos a partir desta farinha na sua *Arte de Cosinha*, denotando-se o valor identitário atribuído a este produto como representante de uma cultura alimentar estrangeira.

Esta fórmula refere ainda os cuidados a ter na produção destes polmes, advertindo-se que a farinha deveria ser lançada na calda a ferver, “mexendo, até que fique bem liza, e sem granulhos”, sabendo-se que estaria pronta para servir em um prato coberto “em fazendo um véo por cima, ou umas rugas aos lados da cassarola”. Indicações de um saber-fazer que, à data, poderia ainda não estar enraizado nas práticas culinárias e nos hábitos alimentares portugueses.



Arte de Cosinha por João da Matta (1876)

A obra de João de Matta é, no cômputo geral das publicações do século XIX, uma das que mais se destaca, refletindo em pleno as novas tendências culinárias deste período. Proprietário do Grand Hotel du Matta e do Hotel João da Matta, em Lisboa, publica em 1876 a sua *Arte de Cosinha*, composta por 445 entradas, maioritariamente receitas⁴, incluindo já uma secção final onde descreve detalhadamente o “serviço à russa”, que começava agora a constituir-se como o modelo de refeição padrão dos segmentos mais privilegiados da sociedade (Matta, 1876, p. 252-260; Gomes, 2021a, p. 59).

As propostas culinárias deste autointitulado “cozinheiro em chefe e proprietário” evidenciam, sem surpresas, um forte pendor da culinária francesa formalizada por Marie-Antoine Carême e Urbain Dubois durante a primeira metade do século XIX (Gomes, 2021a, p. 58; Cândido, 2023, p. 375). A par desta sobressai igualmente o lugar da cozinha de autor, com receitas que Matta criou para personalidades ou eventos específicos, como o caso do “Pavão Real” dedicado à Coroa Portuguesa e ou a “Bomba de Neve à Brasileira” onde categoricamente se explicita que foi “composta pelo auctor d’este livro e oferecida respeitosamente á Família Imperial do Brazil”, a que acrescenta as armas imperiais brasileiras (Matta, 1876, p. 207). Será, aliás, a vertente criativa da sua ocupação que mais reconhecimento lhe trará, cedo se destacando pelas lutas refeições que preparava para proeminentes personalidades, como a ceia para a cantora Marietta Alboni entre 1854-55 ou um *lunch* para o Conde de Farrobo, na Quinta das Laranjeiras, “[...] servido em nove mesas artisticamente dispostas numa alameda de anosas árvores” (Carvalho, 1898, p. 115 e p. 302). A vida e obra de João da Matta terá honras de primeira página no número 746 do *Diário Ilustrado*, de 23 de outubro de 1874, onde se dá conta do percurso de sucesso do cozinheiro, confirmando-se a fama dos “jantares de encomenda e pratos que tem inventado”, a par dos três estabelecimentos que geria (Havas, 1874, p. 1).

Todavia, não são conhecidas relações diretas de João da Matta com a Família Imperial Brasileira nem está documentado nenhum evento onde o cozinheiro tenha tido oportunidade de cozinhar para tão distintos comensais e que, de alguma forma, tenha potenciado a criação da “Bomba de Neve”. Do pouco que é conhecido da biografia do cozinheiro relata-se que,

⁴ Para o presente estudo apenas se considerou a primeira edição.



após perder o pai na infância, esteve para embarcar para o Brasil antes de começar a trabalhar para um cozinheiro amigo de seu pai (Cândido, 2023, p. 375), perfilando-se um futuro, à data, comum para rapazes e jovens adultos, o “fazer a emigração” e tentar a fortuna no Brasil (Alves, 1999, p. 7). Carlos Dória, em *Formação da culinária brasileira*, afirma que o chef terá tido a oportunidade de cozinhar para D. Pedro II e a sua comitiva aquando da passagem do imperador por Portugal, em 1870, e que terá pernoitado no Grand Hotel de João da Matta. Teria sido, pois, neste contato, que João da Matta teria criado a “Bomba de Neve à Brasileira” (Dória, 2021, p. 55-56). Carlos Dória, infelizmente, não aponta fontes ou referências históricas para os dados que apresenta, existindo mesmo um equívoco na data da viagem do Imperador do Brasil, que terá ocorrido em 1871 e não em 1870. Os diários do Imperador são claros quanto a este período: chegou a Lisboa dia 12 de junho, tendo permanecido em quarentena no “lazarento” até dia 20 de junho, data em que indica ter ficado alojado no Hotel Bragança, na atual rua Victor Cordon (Bediaga, 1999). Era, à data, um dos mais conceituados estabelecimentos hoteleiros de Lisboa, como referiria Maria Rattazzi em 1880, justificando-se ali a estadia de um Imperador (Rattazzi, 1882, p. 33).

É, por isso, de difícil contextualização o conjunto de nove receitas cuja denominação João da Matta identifica como “à brasileira” (Tabela 1), sendo cinco referentes a doces, duas de pães e duas de pirão. O cruzamento das fórmulas com as obras culinárias brasileiras em circulação à data não permitiu identificar a cópia ou, sequer, a adaptação direta de receitas registradas. Contudo, a análise do conteúdo das propostas de João de Matta deixa perceber que parte deste conjunto se inspira diretamente em preparados e produtos presentes nos hábitos alimentares brasileiros.

Comece-se pelo mais óbvio: o pirão. João da Matta apresentou duas propostas, uma para acompanhar carne e outra para acompanhar peixe e ambas é comum e expectável o uso de farinha de mandioca ou “farinha de pau”. Dentro da literatura culinária brasileira é apenas no *Cozinheiro Nacional* que se regista o uso da palavra “pirão” para identificar um puré denso feito a partir de caldos de carne ou peixe e farinha de mandioca que servia de acompanhamento, remetendo o termo também para referência um puré de batata ou de milho⁵ (*Nacional*, s.d., p. 345-346 e p. 30). Das 24 referências a este termo, 14 associam-se como

⁵ As referências totais ao uso de farinha de milho e de mandioca como ingrediente de outras receitas são mais numerosas, sendo referida a farinha de milho em 7,44% das receitas e a farinha de mandioca em 4,54% (Santos, 2022, p. 93).



acompanhamentos de pratos de carne, sete para peixes, duas para purés de batata e uma está associada a ovos. Refira-se que em sete das 14 receitas de carne em que o pirão aparece como acompanhamento é sugerida a substituição por angu de fubá, isto é, de farinha de milho, não se verificando esta alternativa do que diz respeito aos sete pratos de peixe, que são servidos exclusivamente com pirão de farinha de mandioca. Seria um preparado de tal forma comum que, à exceção das fórmulas feitas a partir de batata, em nenhuma outra referência se discrimina o processo de preparação. Apesar do termo estar ausente no primeiro livro de cozinha brasileiro, o *Cozinheiro Imperial*, algumas receitas deste dão já conta da produção de massas e purés feitos a partir da farinha de mandioca, como o “angu á brasileira” (feito com fressuras) (*Imperial*, 1887, p. 57) ou a “massa de farinha de mandioca, arroz ou milho” que se comia com “carne de leitão ou porco com quiabos” (*Imperial*, 1887, p. 103), sendo, também aqui, as indicações de preparação muito sucintas.

Tabela 1: Receitas com denominativo “á brasileira” na obra *Arte de Cosinha* de João da Matta (1876)

Receitas	Página
Bananas fritas á brasileira	218
Basófiás cozidas á brasileira	216
Bomba de Neve á Brasileira	207
Croustade de tapioca á brasileira	232
Pãesinhos de tapioca á brasileira	232
Pirão escaldado de farinha de pau á brasileira (para carne)	130
Pirão de farinha de mandioca, ou de pau, á brasileira, escaldado, para peixe	142
Pudim á brasileira	39
Pudim de pão á brasileira	215

Fonte: Elaboração do autor com base em Matta, 1876.

As duas propostas de pirão João da Matta apresentam-se, expectavelmente, mais descritivas, uma vez que o cozinheiro estava a escrever para um público que não teria contato diário com este preparado. Ambas as propostas integram uma secção de receitas denominada de “Ramalhete de Iguarias” onde, contrariamente aos jantares apresentados, compreende um



vasto conjunto de receitas avulsas de mais variadas tipologias e sem organização identificável. As fórmulas de pirão replicam processos simples coincidentes com as lacônicas indicações nos livros brasileiros, prescrevendo a mistura de farinha de mandioca com caldos de carne ou peixe, sendo comum a ambas a inclusão de “pimentas do Brasil” ou “pimentas cumarins”, tempero já presente em algumas das receitas “brasileiras” do *Cozinheiro Imperial* e usada com maior frequência nas propostas do *Cozinheiro Nacional*.

Neste mesmo sentido apontam outras três receitas, estas doces, “Bananas fritas á brasileira”, “Basófiás cozidas á brasileira” e “Pudim de pão á brasileira”. Todas reportam, em traços gerais, a fórmulas registradas no *Cozinheiro Nacional*, respetivamente “Bananas fritas”/“Compota de bananas” (*Nacional*, s.d., pp. 362 e 340), “Suspiros á mineira” (*Nacional*, s.d., p. 418) e “Pudim de Pão” (*Nacional*, s.d., p. 417). No caso das “basófiás”, a adoção desta terminologia por João da Matta estará relacionada com o uso corrente do vocábulo, em Portugal, para nomear um doce feito de claras de ovos mas desconhecido no Brasil (Rohan, 1889, p. 64). Tratavam-se, de facto, de suspiros cozidos em forno que eram unidos em pares, pela base, com recurso a doce de ovos (Matta, 1876, p. 216). Já o “Pudim de pão á brasileira” corresponde a uma receita genérica de uma massa feita a partir de pão, leite e ovos cozida dentro de uma forma em forno, tipologia já registada, em Portugal, em *Arte do Cosinheiro e do Copeiro* (São Romão, 1845, p. 186).

É pois, difícil de discernir o que terá conduzido João da Matta a classificar estas receitas como “á brasileira”, uma vez que reportam a processos culinários e ingredientes de uso corrente em Portugal. Uma exceção se deverá abrir para as “bananas fritas”, uma vez que o consumo deste fruto em Portugal está parcamente documentado, ao passo que, no Brasil, era comum (Silva, 2011, p. 382; Santos, 2022, p. 6). Comprovam esta situação a identificação de um diminuto grupo de nove receitas que fazem uso da banana na literatura culinária portuguesa (quatro associadas a fórmulas brasileiras), ao passo que, no livro brasileiro *Cozinheiro Nacional* contabilizam-se mais duas dezenas de referências e usos culinários deste fruto.

Fazendo igualmente uso de um ingrediente de uso alargado no Brasil, a tapioca, a “Croustade de tapioca á brasileira” e os “Pãesinhos de tapioca á brasileira” não encontram referencial direto ou indireto na literatura culinária brasileira até à data de publicação de *Arte de Cosinha*. Em Portugal, regista-se uma precoce referência a “caldo de tapioca” no



manuscrito culinário de Frei Manuel de Santa Teresa, produzido durante a primeira metade do século XVIII (Braga, 2015, p. 133; Gomes, 2021b, p. 420). Mesmo no século XIX, são escassas as referências a este produto derivado da mandioca, sabendo-se que, contudo, ainda durante a primeira metade da centúria Portugal recebia tapioca do Brasil (Brasil, 1839, p. 170), aparecendo referido em outros receituários portugueses: em *Thesouro do Cosinheiro* (1894) regista-se “Sopa de tapioca” (*Thesouro*, 1894, p. 246) e em *Cosinha Portuguesa* (1899) regista-se um “Podim de tapioca” (*Cosinha*, 1899, p. 146). Será igualmente um alimento que integra as dietas dos doentes do Hospital de Monção, eventualmente pelas suas propriedades terapêuticas (Braga & Braga, 2012, p. 166; Leão & Murta, 2021, p. 8-9), mas que aparece igualmente associado a contextos alimentares mais privilegiados: são, coincidentemente, referidos por Camilo Castelo Branco os “pãezinhos de tapioca á brasileira” como parte de um lauta refeição burguesa no romance *Eusébio Macário* (Iken, 2017 p. 91); é servido um “consommé au taipoca”, em 1898, no jantar da Comissão do Congresso Internacional da Imprensa no Hotel Bragança, em Lisboa (Gomes, 2021a, p. 68) e a “sopa de juliana e tapioca” integrava os menus de jantares ao domicílio da *Empreza Culinária* em 1898-99 (Gomes, 2021a, p. 91).

Por último, destaquem-se duas receitas doces que, à partida, parecem não estar relacionadas: a “Bomba de Neve á brasileira” e o “Pudim á brasileira” (Matta, 1876, p. 207 e p. 39). Se, em relação à “bomba de neve”, poucas dúvidas há quanto à natureza autoral da fórmula registada, a fórmula de “Pudim á brasileira” afasta-se da fórmula do “pudim de pão á brasileira” e na literatura culinária brasileira também não foi possível encontrar nenhuma que se aproxime à proposta do chef. Trata-se de um preparado culinário de elevada complexidade, estando integrado como um dos dois pratos doces do “4.º jantar” proposto pelo cozinheiro: a um creme idêntico ao da “charlotte á la Russe” misturado com natas acrescenta-se vários pedaços de fruta em compota (alperces, ananás, bananas, peras e pêssegos), passas de Alicante e pares de “biscoitos á la Reine” unidos com geleia e partidos aos pedaços, sendo esta mistura montada e decorada em uma forma de pudim que se leva a gelar.

Ainda mais complexa é a receita de “bomba de neve” que consiste, em traço gerais, na composição de um grande gelado em que a base de um tabuleiro é preenchida com gelado de castanha sobre o qual se monta um gelado de moscatel com pedaços de frutas (abacaxi,



alperce, abricó, jaca, jambu e melão) em “forma de bonito feitio”, sendo a composição decorada, pelos lados, com biscoitos e, por cima do gelado de castanhas, merengues.

A utilização, em ambos, de frutas tropicais para integrar nos gelados poderá ser considerada como a razão mais plausível para João da Matta ter denominado estes de “á brasileira”, não remetendo necessariamente para uma inspiração em fórmulas culinárias em circulação, mas sim fazendo uso de alimentos tidos por identitários. O cozinheiro, em nota de rodapé à receita da “Bomba”, deixa perceber esta sua posição quando faz saber aos seus leitores que “Abacachy, jaca, jâmbu e abricó são frutos deliciosos do Brazil” (Matta, 1876, p. 208).

Em processo inverso, as formulações ditas “à portuguesa” de João da Matta seriam transportadas para o universo da literatura culinária brasileira, sendo incluídas algumas das suas receitas da edição de 1877 do *Cozinheiro Imperial* como, por exemplo, a “Dobrada guizada á portugueza” (Couto, 2011, p. 159 e p. 249).

Novíssima Arte de Cozinha (1889)

Assinada por “um Mestre de Cozinha”, *Novíssima Arte de Cozinha* assume, logo no subtítulo, a expressa intenção de divulgar “variadíssimos pratos de cozinha brasileira” e terá sido alvo de duas reedições, a última em 1909 (Rego, 1998, p. 92).

Os editores, Tavares Cardoso e irmão (*Novissima*, 1889, p. 6), assinam o prefácio onde, de forma explícita, justificam a introdução de receituário “à brasileira”:

Pareceu-nos ainda conveniente incluímos em o nosso trabalho alguns pratos da cozinha brasileira, dignos de figurarem a parte de muitos que a cozinha francesa nos tem fornecido, e que não estão vulgarizados entre nós, pelo simples motivo de não serem conhecidos. E quantas pessoas, d’aquelas que os conhecem, não se lembrarão por vezes, com saudade, do delicioso *churrasco do Rio Grande do Sul* e dos finíssimos doces que no Brazil saborearam, e que, voltando à pátria, nunca mais tornaram a contemplar, como se, ao trocarmos América pela Europa, mão fatídica lhes houvesse traçado diante dos olhos cobiçosos aqueles tremendas palavras de dente: *Lasciate ogni speranza!*

Não. A esperança não está de todo perdida. Os manjares brasileiros surgirão nas mesas de Portugal, e será a *Novíssima Arte Cozinha* o generoso Moisés d’essa grande obra.

Não estariam os editores longe dos factos, uma vez que *Novissima Arte de Cozinha* é, dentro das obras culinárias impressas no século XIX, aquela que apresentam um conjunto maior de receitas ditas “á brasileira”, 60 fórmulas que ostentam na sua nomenclatura algumas denominações indicando tratarem-se de receitas brasileiras.



A totalidade das fórmulas apresentam denominações no título que permitem a identificação direta das sugestões de “pratos de cozinha brasileira”, variando entre as expressões “Brazil”, “Brazileira”/”Brazileiro”, “Cozinha brasileira”, “Receita do Brazil”/”Receita Brasileira”, “á brasileira”/”á moda do Brazil” e ainda “Dôce do Brazil”, denominação específica para os doces.

É igualmente de destacar as denominações regionais que algumas das receitas apresentam: sete receitas seriam “mineiras”, isto é, associadas à região de Minas Gerais; três “á bahiana”, reportando à Bahia; duas da região “Rio-Grandense”, associada à região de Rio Grande do Sul; uma da tribo “Caiapó”; uma “cearanese”, do Ceará, e uma da região do Rio de Janeiro, dita “fluminense” (Tabela 2).

Quanto aos ingredientes base usados nas receitas, 38 reportam a carnes, 10 a doces, quatro são de molhos, três de ovos, três de peixe e duas de legumes.

Tabela 2: Receitas identificadas como brasileiras na obra *Novíssima Arte de Cozinha* e organizadas por denominações

Título da Tabela	Página
<i>Denominação “mineira”</i>	
Sopa de cebola á mineira (Brazil)	13
Molho pardo á mineira (Brazil)	29
Molho mineiro (Brazil)	33
Lombo de vacca á mineira (Idem) [Brazil]	54
Tripas de vacca á mineira (Receita do Brazil)	59
Fritada d'ovos á mineira (Brazil)	208
Suspiros á mineira (Brazil)	284
<i>Denominação “bahiana”</i>	
Gansos com molho pardo, á bahiana	132
Coelho á bahiana	150
Ovos com fígado, á bahiana	206
<i>Denominação “Rio-Grandense”</i>	
Churrasco á Rio- Grandense (Brazil)	53
Ovos fritos a Rio-Grandense	211
<i>Denominação “Caiapó”</i>	
Sopa de peixe á Caiapó (Brazil)	13



<i>Denominação "cearense"</i>	
Porco montez com bananas, á Cearense	161
<i>Denominação "fluminense"</i>	
Perú assado, é fluminense (Brazil)	133
<i>Denominação "brasileira/Brazil"</i>	
Sopa de fígado (Brazileira)	11
Sopa de Sagú (Brazil)	13
Molho para assados (Brazileiro)	32
Molho de laranjas verdes (Brazileiro)	33
Salame de cabeça de vitela (Idem) [Brazil]	69
Vitella assada, de crême (Idem) [Brazil]	69
Costeletas de vitella guizadas (Brazil)	67
Guizado de vitella com grelos (Brazil)	68
Orelhas de vitella com inhame (Brazil)	76
<i>Denominação "Cozinha Brasileira"</i>	
Almondegas de carne sêcca [Cozinha Brasileira]	61
Carne sêcca com feijão [Cozinha Brasileira]	61
Carne sêcca com ovos [Cozinha Brasileira]	62
Passoca de carne, á moda do sertão [Cozinha Brasileira]	62
Pasteis de estudantes (Cozinha brasileira)	254
<i>Denominação "Receita brasileira"</i>	
Lingua branca (Receita brasileira)	57
Lingua ensopada, parda (Idem) [Receita brasileira]	57
Tripas de vacca enroladas (Idem) [Receita do Brazil]	59
Chouriço de vitella (Receita brasileira)	66
Carneiro com arroz (Receita brasileira)	87
Miúdos de carneiro refogados (Receita Brasileira)	90
Carneiro cozido com ameixas ou com marmelos (Receita do Brazil)	91
Bifês de fígado de porco (Receita do Brazil)	101
Carne de porco cozida no sangue (Receita do Brazil)	102
Frango frito com bananas (receita do brazil)	123



Tortas de beijo de fada (Receita do Brasil)	253
Pudim de rim de vitella (Receita brasileira)	254
Bananas em compota (Receita brasileira)	295
Cangica. (Receita brasileira)	299
<i>Denominação "á brasileira"</i>	
Conserva de porco fresco, á brasileira	101
Quitute de fígado de porco, à moda do Brazil	108
Leitão á brasileira	110
Linguiças á brasileira	111
Frango recheado, á brasileira	126
Pato assado com marmelos, á brasileira	130
Marreco com repolho, á brasileira	131
Porco assado, á brasileira	161
Lombo de veado com feijão branco, á brasileira	164
Lombo de pescada, estufado á brasileira	170
Linguados de recheio, á brasileira	181
Pudim imperial, ou Charlotte á brasileira	249
Pasteis de carne, á brasileira	254
Compota de amoras, á brasileira	297
<i>Denominação "Dôce do Brazil"</i>	
Bom bocado (Dôce do Brazil)	281
Suspiros (Dôce do Brazil)	284
Compotas de araçá, goiaba, maracujá, etc (Dôces do Brazil)	295

Fonte: Elaboração do autor com base em *Novíssima*, 1889.

As origens das receitas

A esmagadora maioria das receitas ditas brasileiras reporta a cópias ou são inspiradas em publicações culinárias cronologicamente anteriores a 1889 (Tabela 3). 57 das 60 receitas identificadas reportam a fórmulas presentes no *Cozinheiro Nacional*, com segunda edição datada de 1885 (Watzold, 2012, p. 180), registrando-se tanto cópias integrais como adaptações do texto original. As restantes três fórmulas, duas são cópias de outras publicações e para



apenas uma não foi possível encontrar referencial anterior: o “pudim á brasileira (Charlotte)”, trata-se de uma cópia da receita de *Arte de Cosinha*, de João da Matta (Matta, 1876, p. 39); a “Cangica” é parcialmente correspondente ao “Doce do Brasil” registado na obra o *Cozinheiro Completo*, de 1849 (*Completo*, 1849, p. 189), que, por sua vez, foi retirado de *Annona ou Mixto-Curioso*, como atrás identificado e, por fim, o para “Bom-Bocâdo” não foi possível encontrar correspondente na literatura culinária publicada antes de *Novíssima Arte*.

Dentro das receitas retiradas e adaptadas do *Cozinheiro Nacional*, destaque-se um grupo de fórmulas que integram uma secção específica do livro denominada “Carne Sêcca Cozinha brasileira” (*Novíssima*, 1889, p. 61-62) e que reúne quatro preparados feitos à base de carne de vaca seca, o “charque”. A individualização destas fórmulas em uma secção particular do livro pode-se explicar pela especificidade do ingrediente base usado, uma vez que todo o índice da obra se organiza em grupos de receitas pelo seu ingrediente base dominante. Este tipo específico de carne de conserva, salgada e seca ao sol, era consumido desde o século XVII no espaço colonial brasílico, sendo a sua produção maioritariamente concentrada na região de Rio Grande do Sul. Estava associada às dietas das comunidades de interior, população escrava e tripulações de embarcações e, apesar de algumas tentativas de introduzir esta carne nos mercados alimentares de Portugal na segunda metade do século XIX, terá sido um produto de pouca expressão nos hábitos alimentares portugueses deste período (Braga, 2017 p. 602-604; Vargas, 2017). Todavia, a inclusão de receitas com carne seca nesta obra integra-se na intenção do compilador em trazer algumas fórmulas de preparados aqueles “que voltando à pátria, nunca mais tornaram a contemplar” iguarias consumidas nesse longínquo Brasil. É igualmente possível conjeturar que os editores da obra tivessem relações particulares com a região interior e sul do Brasil e, por isso, a culinária da região se apresente mais representada: no cômputo geral das receitas de âmbito regional, destacam-se as receitas ditas “á mineira”, as de Rio Grande do Sul e a secção de receitas à base de carne seca, a que se acrescenta o comentário no Prefácio onde é sublinhado o “delicioso *churrasco do Rio Grande do Sul*” que provocaria saudades nos “brasileiros” regressados a Portugal.

**Tabela 3:** Receitas brasileiras em *Novíssima Arte de Cozinha* e fórmulas correspondentes em publicações culinárias anteriores.

Receita de <i>Novíssima Arte de Cozinha</i>	Página	Receita original	Página
<i>Cozinheiro Nacional, s.d.</i>			
Sopa de fígado (Brazileira)	11	Sopa de fígado	23
Sopa de cebola á mineira (Brazil)	13	Sopa de cebola á mineira	31
Sopa de sagú (Brazileira)	13	Sopa de sagú	38
Sopa de peixe á Caiapó (Brazileira)	13	Sopa de peixe á Caiapó	36
Molho pardo á mineira (Brazil)	29	Molho pardo á mineira	382
Molho para assados (Brazileiro)	32	Molho para assados	378
Molho de laranjas verdes (Brazileiro)	33	Molho de laranjas verdes	380
Molho mineiro (Brazil)	33	Molho mineiro	381
Churrasco á Rio- Grandense (Brazil)	53	Churrasco á moda do sertão	53
Lombo de vacca á mineira (Brazil)	54	Lombo de vacca á mineira	54
Lingua branca (Receita brasileira)	57	Lingua de vacca ensopada branca.	66
Tripas de vacca á mineira (Receita do Brazil)	60	Tripas de vacca á mineira	70
Tripas de vacca enroladas (Idem)	62	Tripas de vacca enroladas	71
Almondegas de carne sêcca	62	Almondegas de carne secca	73
Carne sêcca com feijão	61	Carne de Colonia com feijão	73
Carne sêcca com ovos	62	Carne de vacca secca com ovos	74
Passoca de carne á moda do sertão	62	Passoca de carne secca á moda do sertão	74



Chouriço de vitela (Receita brasileira)	66	Chouriço de vitella	78
Costeletas de vitella guizadas (Brasil)	67	Costeletas de vitella guizadas	80
Guizado de vitella com grelos (Brasil)	68	Guizado de vitella com grelos	92
Salame de cabeça de vitella (Brasil)	68	Salame de cabeça de vitella	93
Vitella assada de crème (Brasil)	69	Vitella assada de crème	94
Orelhas de vitella com inhame (Brasil)	76	Orelhas de vitella com inhame	86
Carneiro com arroz (Receita brasileira)	87	Carne de carneiro refogada com arroz	101
Miúdos de carneiro refogados (Receita Brasileira)	90	Miúdos de carneiro refogados	110
Carneiro cozido com ameixas ou com marmelos (Receita do Brasil)	91	Quadrado de carneiro cozido com ameixas	117
Bifes de fígado de porco (Receita do Brasil)	101	Bifes de fígado de porco	126
Conserva de porco fresco, á brasileira	101	Conserva de porco fresco, á brasileira	128
Carne de porco cozida no sangue (Receita do Brasil)	102	Carne de porco cozida no sangue	128
Quitute de fígado de porco, à moda do Brasil	108	Quitute de fígado de porco	151
Leitão á brasileira	110	Leitão ensopado à mineira	136
Linguiças á brasileira	111	Linguiças á brasileira	137
Vatapá de porco á bahiana	113	Vatapá de porco á bahiana	155
Chouriços de frango á brasileira	122	Chouriços de frango	166
Frango frito com bananas (Receita do Brasil)	123	Frango frito com bananas	172
Frango recheado, á brasileira	126	Frango recheado	174



Pato assado com marmelos, á brasileira	130	Pato assado no espeto com marmelo	196
Marreco com repolho, á brasileira	131	Marreco refogado com repolho	197
Ganso com molho pardo, á bahiana	132	Ganso com molho pardo	191
Perú assado, á fluminense (Cozinha brasileira)	133	Perú assado no espeto á fluminense	183
Porco montez com bananas, à cearense	161	Carne de porco do mato refogada	230
Porco montez assado, á brasileira	161	Lombo de porco assado no forno	233
Lombo de veado com feijão branco, á brasileira	164	Lombo de veado refogado com feijão branco	249
Lombo de pescada estufado, á brasileira	170	Lombo de pescada estufado	312
Linguados de recheio, á brasileira	181	Linguada recheada	310
Ovos com fígado, á bahiana	206	Ovos fritos com fígado	338
Fritada d'ovos á mineira (Brazil)	208	Omelette (fritada d'ovos) à mineira	330
Tortas de beijo de fada (Receita do Brazil)	253	Torta de beijo de fada	419
Pudim de rim de vitela (Receita brasileira)	254	Pudim de rim de vitella	418
Pasteis de carne, á brasileira	254	Pasteis de carne á brasileira	414
Pasteis de estudantes (Cozinha brasileira)	254	Pasteis de estudantes	414
Suspiros (Dôce do Brazil)	284	Suspiros	418
Suspiros á mineira (Brazil)	284	Suspiros á mineira	418
Compotas de araçá, goiaba, maracujá, etc (Dôces do Brazil)	295	Compotas de araçá, goiaba, maracujá, etc	401
Bananas em compota (Receita brasileira)	295	Compota de bananas	401
Compota de amoras, á brasileira	297	Compota de amoras	40



João da Matta, <i>Arte de Cozinha</i> , 1876			
Pudim imperial, ou Charlotte á brasileira	249	Pudim á Brasileira	39-40
Sem origem detectada			
Bom bocado (Dôce do Brazil)	281		
<i>Annona ou Mixto Curioso</i> , 1836			
Cangica. (Receita brasileira)	299	Doce do Brasil	104(N.5)

Fonte: Elaboração do autor com base em *Novíssima*, 1889; *Nacional*, s.d.; Matta, 1876, e *Annona*, 1836.

Não se tratando a *Novíssima Arte* de uma obra culinária especificamente direcionada para brasileiros nem sendo publicada, até quando foi possível apurar, com a intenção de ser vendida para o Brasil (o prefácio é claro quanto às intenções dos editores), é expectável que algumas das fórmulas apresentem edições textuais e adaptações, facto que ocorre em 30 dos 60 casos registados, correspondendo estas a cópias dos textos do *Cozinheiro Nacional* (tabela 3).

Identities and regionalisms: a edition of recipes

Ainda que grande parte das alterações e adaptações detectadas reportem a ligeiras mudanças na forma textual da fórmula, é de destacar um conjunto de receitas onde o editor português procedeu à substituição ou acrescento de ingredientes, expectavelmente substituindo produtos que não estariam disponíveis em Portugal. Assinale-se, por exemplo, a receita de “Miúdos de carneiro refogados” onde os quiabos da receita original do *Cozinheiro Nacional* são trocados por nabos (*Nacional*, s.d., p. 110; *Novíssima*, 1889, p. 90) ou a receita de “Bifes de fígado de porco”, onde “renovos de samambaia/carapicu” são substituídos por espargos ou cogumelos (*Nacional*, s.d., p. 126; *Novíssima*, 1889, p. 101).

Em quatro casos regista-se a alteração das ervas aromáticas usadas, nomeadamente a substituição do “serpol” por “tomilho”, sendo que, neste caso particular, se trata apenas de uma alteração de nomenclatura, tendo em conta que serpol e tomilho eram usados para definir vários tipos de ervas aromáticas da família *Thymus* (Silva, 1881, p. 90). Note-se, ainda, um caso pontual em que o editor português acrescentou um ingrediente brasileiro a



uma das receitas copiada do *Cozinheiro Nacional*: no “lombo de pescada estufada á brasileira”, são adicionadas “pimentas comaris” e sumo de limão ao molho antes de se servirem (*Nacional*, s.d., p. 312; *Novíssima*, 1881, p. 170).

É possível ainda detectar a ação editorial do responsável pela compilação portuguesa na alteração de algumas das denominações de receitas, nomeadamente na atribuição denominação regional ausente nas fórmulas originais da publicação brasileira: o “Churrasco á Rio- Grandense (Brazil)” corresponde à formula brasileira de “Churrasco á moda do sertão” (*Nacional*, s.d., p. 53; *Novíssima*, 1881, p. 53); o “Ganso com molho pardo, á bahiana” é originalmente apenas “Ganso com molho pardo” (*Nacional*, s.d., p. 191; *Novíssima*, 1881, p. 132); o “Leitão á brasileira” copia a receita de “Leitão ensopado à mineira”, (*Nacional*, s.d., p. 110; *Novíssima*, 1881, p. 136); o “Porco montez com bananas, à cearense” é “Carne de porco do mato refogada” na publicação brasileira (*Nacional*, s.d., p. 230; *Novíssima*, 1881, p. 161) e os “Ovos com fígado, á bahiana” são apenas “Ovos fritos com fígado” (*Nacional*, s.d., p. 338; *Novíssima*, 1881, p. 206).

Ocorre ainda a omissão de uma referência a um produto regional no caso da “Carne sêcca com feijão”, que no *Cozinheiro Nacional* é “Carne de Colonia com feijão” (*Nacional*, s.d., p. 73; *Novíssima*, 1881, p. 61).

Não é possível apurar as razões que levaram o editor português a introduzir estas alterações que, em última instância, atribuíam identidades regionais ou nacionais ausentes na publicação de origem das receitas. Poder-se-á colocar a possibilidade de o compilador/editor ter conhecimentos diretos das realidades alimentares em questão e que lhe permitiam a liberdade de atribuir denominações a preparados que reconhecia de determinadas regiões. A referência ao “delicioso churrasco do Rio Grande do Sul” no prefácio, que, coincidentemente, é uma das receitas que sofre uma alteração de denominação, pode, uma vez mais, indiciar um contato direto com as práticas alimentares brasileiras que viabilizaram a introdução de mudanças e adaptações. Todavia, trata-se de uma opção editorial que, em última instância, expõe a visão do responsável da compilação sobre o que este considerava como pratos regionais, formulando identidades alimentares e criando nos leitores da obra um “Brasil” culinário que poderia não ter reflexo quotidiano.

Excetuando as 15 receitas que são definidas como especialidades nacionais ou regionais através dos denominativos toponímicos apresentados, originalmente assim



definidos no referencial brasileiro ou nos casos editados apontados, a grande maioria das fórmulas apresentadas (42) apresenta a indicação de se tratarem de receitas “do Brasil” ou “brazileiras” pelo editor português. Contudo, três casos se destacam por se apresentarem já no *Cozinheiro Nacional* com uma denominação nacional: a “Conserva de porco fresco, á brasileira” (*Nacional*, s.d., p. 101; *Novíssima*, 1881, p. 128); “Linguiças á brasileira” (*Nacional*, s.d., p. 230; *Novíssima*, 1881, p. 111) e “Pasteis de carne, á brasileira” (*Nacional*, s.d., p. 414; *Novíssima*, 1881, p. 254). Estas seriam, pois, já consideradas pelos editores da obra brasileira como receitas identitárias da culinária do Brasil e que agora são transportadas para Portugal, solidificando-se a marca identitária de uma nação. Mais problemáticas serão as restantes 42 fórmulas que, desprovidas de identificadores ou denominadores na obra brasileira, são transportadas para Portugal como preparados representativos de uma identidade culinária nacional. Esta opção editorial é facilmente explicada pelo próprio processo de seleção de receitas, uma vez que, sendo copiadas de uma obra brasileira, por extensão, representarão aquela culinária. Todavia, a análise destas fórmulas faz sobressair um facto curioso: 19 receitas não apresentam nenhum diferencial culinário (nem ingredientes nem técnicas ou processos tidos por específicos) que sugiram tratar-se de preparados particulares de uma cultura ou de uma região geográfica específica com fauna e flora específicas. Veja, por exemplo, a receita de “Frango receheiado, á brasileira”, cópia da receita de “Frango receheiado” na obra *Cozinheiro Nacional* (*Nacional*, s.d., p. 174; *Novíssima*, 1881, p. 126):

Abre-se um frango pelas costas, desossa-se, e enche-se com miúdos, alguns cogumelos picados, meia dúzia de sardinhas salgadas e demolhadas, ou frescas, pouco sal, pimenta, salsa, uma cebola e dois cravos da India. Deita-se assim de molho em agua, temperada com algo, pimenta, sal, azeite e vinagre; e depois de passadas quatro a cinco horas, envolve-se o frango em pranchas de toucinho, assa-se na grelha e serve-se com o seu próprio molho.

Ingredientes e técnicas que em nada se afastam dos contextos culinários europeus do século XIX, nomeadamente o uso de azeite ou de cogumelos ou a técnica de lardear carnes antes de serem submetidas a fogo direto nas grelhas. Coincidentemente, no prefácio do *Cozinheiro Imperial* é referido o cogumelo como um dos ingredientes “delicados” que não podia ser esquecido neste tratado pois pretendia preencher a falta de obras culinárias de relevo no recém-formado Império, indo buscar inspiração às obras de acentuado cunho francês de Domingos Rodrigues (*Arte de Cozinha*, com primeira edição em 1680) e Lucas



Riguard (*Cozinheiro Moderno*, com primeira edição em 1780) (*Imperial*, 1887, p. VI; Watzold, 2012, p. 154-156). Uma vez mais fica evidente o papel do editor na criação de identidades culinárias inexistentes nos referidos usos que, a jusante, condicionavam a visão do leitor da obra sobre um perfil culinário brasileiro sem reflexo nas práticas alimentares da sociedade brasileira. Destaque-se, contudo, que no caso da “compota de amoras, á brasileira”, ainda que a fórmula não mencione produtos ou técnicas de produção locais, o editor faz referência a uma prática alimentar específica brasileira, sugerindo que esta compota se servisse com assados “como é de uso no Brasil”, tal como havia de sugerir na receita de “Compotas de araçá, goiaba, maracujá, etc.” (*Novíssima*, 1887, p. 297 e p. 295).

As restantes 23 fórmulas denominadas por “brazileiras” e denominadores nacionais afins, pelo contrário, incluem ingredientes específicos da flora e da cultura alimentar brasileiras que, de certa forma, justificam a adoção, pelo editor português, de denominações identitárias nacionais, destacando-se nestas o uso da pimenta comaris, da banana e da farinha de mandioca/pirão.

Refira-se ainda, pela excepcionalidade que representa, o caso da receita de “Bom-bôcado”. Na literatura culinária brasileira consultada não foi detectada nenhuma fórmula idêntica à registada em *Novíssima Arte de Cozinha*: um doce cozido em tacho feito à base de açúcar, amêndoa pisada, gemas, doce de chila e canela, servido em copos (*Novíssima*, 1881, p. 281), ingredientes, técnicas e associação de sabores e texturas comuns ao receituário doceiro português pelo menos desde a segunda metade do século XVIII (Gomes, 2022, p. 682-683). Todas as receitas identificadas pela mesma nomenclatura na literatura brasileira reportam a doces de diferentes naturezas, sendo comum à maioria delas o uso de queijo ralado e farinha de trigo (*Doceira*, 1888, pp. 59-61; Queiroz, 1879, p. 204; *Doceiro*, 1895, p. 116 e 119; Rego, 2010, p. 120-121). Para este período está documentada a produção e consumo de um doce com a mesma nomenclatura em Portugal, mas sem correspondência com a receita de *Novíssima Arte de Cozinha*: registam-se fórmulas em livros de cozinha impressos, nomeadamente *Formulário para cozinha e copa* (1860), *Manual de Confeitaria* (1866) e *Manual do Conserveiro, Confeiteiro e Doceiro* (1887) e faz-se ainda referência no periódico *O Pimpão* que “Bom bocado é doce que se faz em Lisboa” (*Pimpão*, n. 552, 1886, p. 3). Trata-se, pois, de uma fórmula que reflete a complexidade de relações que se estabelecem entre as culinárias de Portugal e do Brasil, onde a partilha de nomenclaturas não



correspondia à circulação de apenas uma fórmula-base para esse preparado. Uma complexidade que, neste caso particular, não permite esclarecer as razões que terão levado o editor a classificar este preparado como “Dôce do Brasil”.

Thesouro do Cosinheiro, confeitoiro e copeiro (4ª edição, 1894)

Anónimo e publicado no Porto pela “Livraria do Editor”, o receiptário *Thesouro do Cosinheiro, confeitoiro e copeiro* conhece primeira edição em 1863. Terá uma 2ª edição da qual nada se sabe nem existem exemplares em bibliotecas públicas portuguesas. Em 1875 conheceu uma 3ª edição “muito aumentada” (*Thesouro*, 1875, p. I). Em 1894, na 4ª edição, lhe é acrescentado o subtítulo *Encyclopedia do Cosinheiro Portuguez*, referindo-se que se tratava de uma edição “revista e augmentada” (*Thesouro*, 1894, p. I), tendo sido publicada pela Livraria Editora – Viúva Jacinto Silva, localizada na mesma rua e números que a anterior “Livraria do Editor”. Depreende-se, pois, que o compilador possa ter sido Jacinto Silva.

Trata-se de um receiptário, na edição de 1894, composto por 614 receitas onde figuram tanto receitas da cozinha internacional como algumas fórmulas nacionais já de pendor regional, como os “bolinhos de lagosta á moda do Algarve”. Apenas uma receita remete para a culinária brasileira, o “Peito de carneiro á brasileira” (*Thesouro*, 1894, p. 189-190), referente a um preparado de peito de carneiro que era estufado em toucinho, cebola, cenoura, salsa, pimenta e caldo, corado com manteiga, empanado e colocado sobre grelha, podendo, contudo, ser servido após guisar. No que concerne às técnicas empregues e aos produtos utilizados na confecção deste prato, nenhum se apresenta como específico da fauna ou flora brasileiras que pudesse justificar o denominador identitário nacional. Expectavelmente é na literatura culinária brasileira que é possível encontrar o referente para este prato: curiosamente é na obra de referência mais antiga, o *Cozinheiro Imperial*, que se encontra a de “Peito de Carneiro por outro modo” que corresponde integralmente ao texto registado *Thesouro (Imperial, 1839 p. 77.)* Contudo, no *Cozinheiro Nacional* identifica-se igualmente uma fórmula de “Peito de carneiro guisado” que se aproxima à preparação referida, acrescentando-se, contudo, o uso de aipo e sugerindo-se servir com um molho obtido a partir do caldo coado e limpo da gordura e espessado com gemas de ovos e vinagre (*Nacional, s.d. p. 112*).



A peculiaridade de se identificar o registo da cópia de fórmula na sua composição textual mais antiga, isto é, registada no *Cozinheiro Imperial* e não na estrutura textual fixada no *Cozinheiro Nacional* assume redobrada importância tendo em conta que não é conhecida uma datação absoluta para a publicação da primeira edição do *Cozinheiro Imperial*. A consulta da primeira edição de *Thesouro do Cosinheiro* de 1863, revela a ausência desta receita de “Peito de carneiro á brasileira”, pelo que a sua inclusão só deverá ter ocorrido na 2ª edição, de data desconhecida, ou na 3ª edição, de 1875, inexistente para consulta em bibliotecas nacionais portuguesas. É pois, possível considerar que em 1863, data da publicação da 1ª edição do *Thesouro do Cosinheiro*, o *Cozinheiro Imperial* ainda não tinha sido publicado ou a sua circulação, em Portugal, era ainda muito restrita, afunilando-se o espectro cronológico para o aparecimento desta obra brasileira e que ainda hoje divide os investigadores (Santos, 2022, p. 50-51).

Para o estudo em questão, é de destacar que se regista, uma vez mais, um processo de “nacionalização” de receitas inteiramente da responsabilidade do editor da obra portuguesa, uma vez que em nenhum dos referenciais textuais brasileiros identificados para esta fórmula se faz referência a uma denominação de origem específica, optando o editor por acrescentar este elemento, eventualmente, pela razão de ter sido copiado de uma obra brasileira. Detecta-se, pois, novamente, mais um caso de invenção de identidades culinárias nacionais.

O Cozinheiro Indispensável (1895)

O Cozinheiro Indispensável destaca-se de outras obras pois inclui no seu conteúdo uma secção dedicada a um “Guia Prática dos enfermos pobres, dos doentes ricos e dos convalescentes remediados” a para de “indicações hygienicas a proposito de diversos preparados culinarios” representando a expansão do discurso higienista que, no final do século XIX, passa a ver a alimentação de uma forma mais medicalizada, decorrente dos avanços da Medicina e demais Ciências da Natureza no final do século XIX (Leão & Murta, 2021).

Considerado pelos compiladores como “utilíssimo” para donas de casa e “diretoras do *menage*”, os comentários de foro pessoal sobre qualidade de ingredientes, técnicas culinárias preferidas e formas de consumo inseridos ao longo das 385 entradas tornam evidente a extensão da atividade de edição das receitas. São igualmente numerosas as indicações e



conselhos terapêuticos ao longo da obra, na sequência dos conselhos do “distinto e abalisado clínico José Augusto Vieira”, já falecido à data da publicação do receituário (*Indispensável*, 1894, p. 1).

Referentes à culinária brasileira identificam-se seis fórmulas. Na seção das sopas, a “Sopa anti-chlorotica á brasileira” e a “Sopa anti-hemorrhodial, também á brasileira” (*Indispensável*, 1894, p. 38-39) apresentam assumidas propriedades terapêuticas. Em ambas se regista o uso de alimentos brasileiros, nomeadamente mandioca e cangica na “Sopa anti-chlorotica” e sagú na “Sopa anti-hemorrhodial”, produtos que exigiam do editor explicações adicionais, em forma de nota de rodapé: a cangica é definida como “É o nosso milho ordinário ou milho, a que se chama também maiz ou zaburro; milho traçado ou reduzido a bocados miudos num almofariz: vem muito de Moncorvo” (*Indispensável*, 1894, p. 39) e o sagú como “Farinha que tem este nome e que se encontra facilmente no mercado” (*Indispensável*, 1894, p. 39). Ambas as fórmulas teriam sido retiradas do livro *Cozinheiro Nacional* e, por isso, denominadas “á brasileira” na obra portuguesa (*Nacional*, s.d., pp. 43-44).

Das outras quatro receitas, três estão igualmente publicadas no *Cozinheiro Nacional*: o “Arroz á brasileira” corresponde, na obra original, ao “Arroz refogado á brasileira” (*Indispensável*, 1894, p. 58; *Nacional*, s.d., p. 366); a “Feijoada á brasileira” é apenas “Feijoada” (*Indispensável*, 1894, p. 70; *Nacional*, s.d., p. 270) e a “Mão de vacca á brasileira” é “Mocotó de vacca” (*Indispensável*, 1894, p. 175; *Nacional*, s.d., p. 69). À exceção da receita de arroz, o processo de identificação da receita como brasileira é semelhante ao já reportado para as sopas, salientando-se igualmente a alteração do vocábulo “mocotó” para outro de uso corrente em Portugal, o que poderá constituir um processo de adaptação ao público-alvo da obra. Refira-se, igualmente, a introdução de uma nota explicativa na receita de “Feijoada á brasileira”, na qual o responsável pela edição da obra portuguesa faz questão de esclarecer sobre as diferenças que há com as fórmulas portuguesas em circulação (*Indispensável*, 1894, p. 70):

Como se está usando bastante em Portugal esta iguaria, que realmente, sendo cozinhada com cuidado, não deixa de ser saborosa, vamos dar uma boa receita para preparar a

[segue-se a receita de “feijoada á brasileira”]

- A feijoada á portugueza faz-se de diversos modos e com diferentes variedades de feijão, e prepara-se simplesmente ou mistura-se com bocados de toucinho e de presunto. A mais apreciada é feita com cabeça ou chispe de porco e feijão branco,



mas é também a mais perigosa por ser a mais indigesta. Deve, por conseguinte, usar-se com parcimonia d'este prato saborosissimo.

A menção a especificidades brasileiras regista-se, igualmente, no final de secção dedicada aos "Feijões" (*Indispensável*, 1894, p. 100), dando-se nota de que: "Ha ainda o feijão fradinho, sêcco, que se coze e guiza como o feijão branco ou vermelho, e o feijão preto, também sêcco, que se prepara de preferencia com carne sêcca, comida essencialmente brasileira."

O mesmo tipo de considerações são feitas na receita de "Pirão á brasileira" que, como já reportado anteriormente, não possui referenciais escritos na literatura culinária brasileira, sendo, por isso, de possível formulação original do editor da obra. Nesta, à fórmula propriamente dita, de expectável simplicidade, antecede um comentário sobre o modo comum de consumo deste preparado, dizendo-se que "O pirão á brasileira, que serve para acompanhar alguns pratos, especialmente o cozido, prepara-se do seguinte modo: [...]" (*Indispensável*, 1894, p. 188), evidenciando, juntamente com os outros comentários, que o editor teria conhecimentos diretos e pormenorizados de algumas destas práticas alimentares e preparados.

Contribui para esta possibilidade o registo de uma fórmula que não apresenta denominadores relativos ao Brasil mas que reporta a um preparado brasileiro, a "moqueca", nesta obra denominada por "Moquéca á portugueza" (*Indispensável*, 1984, p. 163). Trata-se de um estufado de peixes, cebola, alho, azeite e pão, devendo os peixes ser "borrifados com caril bem feito", exigindo o termo "caril" uma nota de rodapé dos compiladores esclarecendo que se "[...] trata de um molho muito picante composto de pimentas e espécies estimulantes, mas há um caril que se vende já preparado. O caril inglez é o mais proprio para a execução d'esta receita". É uma fórmula que não encontra referencial textual na literatura culinária brasileira coeva, ainda que nesta se registem referências a este prato: no prefácio da quinta edição do *Cozinheiro Imperial* (1866) é dito que, a par de "vatapás, carurus, angus, caris", se trata de um "quitute brasileiro" ainda que receita não seja incluída nessa ou em outras edições (*Imperial*, 1887, p. VIII); em *Cozinheiro Nacional* o termo "muqueca" aparece associado a duas fórmulas à base de carne cozinhadas com recursos a folhas de bananeira em "borralho quente" (*Nacional*, s.d., p. 58 e p. 210). Contudo, em 1831 Moraes da Silva, no *Diccionario da Lingua Portugueza*, não hesita em remeter a origem do vocábulo para o Brasil, definindo-o como "Guisado de peixinhos, e camarões torrados que se vendo envolto numa



folha, e faz tudo a figura de uma maçaroca” (Silva, 1831, p. 331), reportando para uma outra grafia, “muqueca”, na qual mais explicitamente indica se tratar de um “Guisado Brasileiro de peixinhos, e camarões guisados com muita pimenta comari” (Silva, 1831, p. 343). Na década de 1880 seria um preparado que se associava inequivocamente à cultura brasileira, pois é um dos pratos que Gervásio Lobato, autor oitocentista cuja obra se destaca pela crítica aos costumes e sociedade portuguesa do último quartel do século XIX (Braga, 2020), coloca na mesa de aniversário do Barão de Magy, “brasileiro” titulado: estando na sua vivenda no Rio de Janeiro, o barão não “dispensava a cozinha accentuadamente brasileira” mesmo no seu aniversário, servindo o “tradicional *vatapá* da Bahia”, o “angu [...] também bahiano” e a moqueca, cujo desconhecimento da baronesa de Itapirú pelo que seria este preparado suscitaria uma breve descrição culinária pela anfitriã, D. Ana de Sá, esposa do barão (Lobato & Victor, 1886, p. 118):

A moqueca não tem nada que fazer. Não é mais que um prato de peixe ensopado em azeite com muitas rodelas de cebola, muita pimenta, tomates e pirão. O pirão deita-se sobre folhas de banana, o guisado em cima, cobre-se ainda com outra camada de pirão e assim forma um bolo que vae ao forno.

Indicações que, parcialmente, apontam para semelhanças com a fórmula “á portugueza” e que dão conta da complexa definição e codificação de fórmulas culinárias em torno de nomenclaturas específicas e que, no presente caso, apresentam redobrada complexidade por envolverem denominativos representativos de culturas e identidade nacionais.

Thesouro de Cosinha (1897)

Thesouro de Cosinha é, como uma parte considerável das obras culinárias portuguesas deste século, anónima. Tem, todavia, um prefácio assinado por Araújo Costa que, com as devidas reservas, poderá ser o compilador responsável (*Thesouro*, 1897, p. I-II), apesar de nada ter sido possível apurar sobre esta personagem.

Neste texto introdutório é logo esclarecido que o volume foi “compilado dos melhores auctores e com o máximo cuidado”, esperando-se, por isso, que as 307 entradas e receitas registadas derivem de obras em circulação, facto que se confirma para três as fórmulas denominadas “á brasileira”: o “Pato assado com marmello, á brasileira” e o “Marreco com repolho, á brasileira” tratam-se de cópias integrais dos textos publicados em *Novissima Arte*



de Cozinha que (*Thesouro*, 1897, p. 69 e p. 72), como explorado anteriormente, tratam-se de adaptações de receitas do *Cozinheiro Nacional*.

Mais surpreendente é a inclusão de uma terceira receita, os “Filetes de linguado á brasileira” (*Thesouro*, 1897, p. 93), que não encontra referenciais na literatura culinária daquele país. Contudo, uma análise comparada da fórmula revela que a receita, de facto, não existe e que se trata de um erro editorial do compilador que transcreve a receita de “Filetes de linguado, á veneziana” de *Novíssima Arte de Cozinha* (*Novíssima*, 1889, p. 181), atribuindo-lhe a denominação de “á brasileira”. Um erro que parece poder esclarecer-se com a localização das receitas em questão em *Novíssima Arte de Cozinha*, que se sucedem uma à outra na mesma página e que um momento de distração poderá ter originado a troca. Troca que, apesar de pouco relevante, não deixa de ser sintomática do peculiar poder da edição de obras culinárias na atribuição de identidades alimentares inexistentes a receitas e que, eventualmente, poderiam ser replicadas em obras posteriores, acabando por se perpetuar na literatura culinária uma receita “brasileira” que, de facto, era “veneziana”.

***Cosinha Portuguesa* (1899)**

Publicado em 1899 em Coimbra, *Cosinha Portuguesa ou Arte Culinária Nacional* apresenta-se como a primeira publicação portuguesa que ostenta o denominativo nacional no título. A coletânea, resultante de uma “collaboração de Senhoras”, teve o Instituto do Pão de Santo António como promotor que esperava reunir fundos suficientes para restaurar a capela de Santo António na Igreja de Santo António dos Olivais, em Coimbra (Soares, 2018, p. 158-160).

Os editores por detrás da obra, desconhecidos, manifestam o seu desagrado perante as “receitas e acepipes estrangeiros” que dominavam a culinária do seu tempo, esperando, pois, que esta coletânea trouxesse de volta “[...] a cosinha portugueza de nossos avós [...] simples mas substancial e boa”, assumindo ser “também patriotas nesta especialidade” (*Cosinha*, 1899, p. X).

Dentro das 795 receitas registadas apenas uma reporta a um preparado brasileiro, o “Bolo paulista”, eventualmente referente à região de São Paulo, composto por ovos, açúcar, farinha de arroz ou de araruta, manteiga, erva doce e sumo de limão, servindo-se enfeitado de “açúcar vidrado” (*Cosinha*, 1899, p. 172). Trata-se da mesma fórmula para “Bolo paulista”



registada em o *Doceiro Nacional* (*Doceiro*, 1895, p. 220), apresentando, contudo, alterações de conteúdo: “uma libra de açúcar” é, no texto da obra portuguesa, substituída por exatos 380 gramas e o “fubá de arroz ou araruta” passa a “farinha de arroz ou araruta”. A substituição do termo “fubá” por farinha seria expectável, uma vez que seria um vocábulo pouco conhecido dos portugueses e, portanto, exigia-se a adoção de uma terminologia mais comum. Contudo, a alteração da proporção de açúcar para uma medida exata, menor que a libra, genericamente arredondada para 500 gramas (veja-se, por exemplo a receita de “Suspiros” do *Cozinheiro Nacional* vertida para a obra *Novíssima Arte de Cozinha*) indicia que a possuidora da receita terá feito a alteração de acordo com uma opção pessoal para obter um bolo menos doce que a receita original.

Todavia, tanto esta alteração como as razões que levaram à inclusão deste bolo em uma coletânea desta natureza são virtualmente impossíveis de apurar, uma vez que não são conhecidas as “senhoras” contribuintes de receitas. É apenas possível conjecturar que a inclusão de receitas estrangeiras em livros de cozinhas comunitários, como o presente caso, derivaria dos conhecimentos culinários adquiridos no Brasil pelas famílias que “faziam a emigração” e voltavam a Portugal ou outros fluxos migratórios. Menos provável, mas possível, será esta inclusão ter sido motivada pela curiosidade e interesse de uma das contribuintes, com acesso ao livro *Doceiro Nacional*, em experimentar receitas diferentes e que, compreendendo a receita uma alternativa à farinha de araruta, se sentiria mais motivada nesta experimentação. A própria alteração da proporção do açúcar na receita poderá dar indicação de se tratar de uma receita familiar experimentada. Independentemente das razões que levaram à inclusão desta receita, é de destacar a presença de uma fórmula culinária assumidamente estrangeira numa obra que almejava recuperar “a cosinha portuguesa de nossos avós”, colocando em evidência a grande complexidade e paradoxalidade dos processos de codificação de identidades alimentares.

Considerações Finais

A identificação, na literatura culinária portuguesa, de cópias e adaptações de receitas publicadas em livros de cozinha brasileiros configura-se como natural e expectável nos casos identificados. Tal como outras realidades culturais/culinárias aparecem figuradas nas mesmas obras, a inclusão de receitas brasileiras corresponderia à vontade dos editores em garantir



uma maior abrangência de identidades alimentares nas colectâneas para que, aos leitores, ficasse clara a variedade de culturas nestas representadas, garante dos desígnios mais transversais destas obras, o de apresentar “as melhores receitas”.

Todavia, o contexto sociocultural em que estas publicações são editadas terá, por certo, propulsão a seleção de receitas brasileiras: por um lado, a esmagadora maioria das fórmulas identificadas figura em obras que surgem após a publicação, no Brasil, de dois renomados livros de cozinha sendo, assim, mais acessível aos compiladores o contacto com códigos culinários impressos; por outro lado, não é de ignorar que é também neste período que se intensifica a emigração portuguesa para o Brasil e, conseqüentemente, o fluxo de retornos e de influências. Ao mesmo tempo que se dissemina um interesse por este novo Brasil independente, cresce em Portugal um sentimento de “saudade” nos que voltam por aquela terra de oportunidades onde a sorte foi tentada. O prefácio de *Novíssima Arte de Cozinha* é deste sentimento claro e materializa esta procura de captação de novos públicos para a literatura culinária. Num sentido mais explorador, e também mais precoce, deverão ser entendidas as explorações de identidades de João da Matta que, de forma clara, se inspira em preparados que existiam no Brasil para, com a sua criatividade, gerar receitas que, indiretamente, reportem ao Brasil, optando pelo caminho fácil da adoção de ingredientes comuns no território brasileiro.

Numa outra perspetiva, esta menos explorada neste estudo por determinantes metodológicas, a inclusão de receitas ditas brasileiras em algumas compilações poderá estar associada à adoção de práticas alimentares familiares que, de alguma forma, reportavam a estadas no Brasil, a ligações familiares com “brasileiros” ou, até, a um simples desejo de exploração culinária. Tome-se, como exemplo, o “bolo paulista” na obra nacionalista de senhoras *Cosinha Portuguesa*. Tratando-se de um livro comunitário, é de considerar que esta receita integraria o espólio culinário de umas das contribuidoras cuja origem se pode apenas supor passar por um dos canais acima referidos. A análise de manuscritos culinários deste mesmo período poderá revelar circuitos de transmissão e adoção de fórmulas brasileiras em quotidianos familiares que tornam a análise deste fenómeno ainda mais complexa, exigindo-se observações e prospeções mais profundas tendo em conta o contexto de produção de cada obra.



No cômputo geral, a existência deste grupo de receitas ditas “á brasileira” na literatura culinária portuguesa é representativa da eficácia do processo de codificação de identidades nacionais através da culinária e da criação de livros de cozinha com intuítos propagandistas. O Brasil, iniciando o seu percurso de independência e formação de identidade nacional na década de 1830, encontra espaço de representação identitária, a nível culinário, em Portugal ao mesmo tempo que esta definição ainda ocorre e se estrutura na sua própria sociedade. Uma dinâmica troca de códigos, reflexos e identidades alimentares que, organicamente, dependia do fluxo de pessoas e das ligações que estas estabeleciam com as realidades dos dois lados do Atlântico.

Fontes

Annona, ou Mixto-curioso, Lisboa: Typografia da Viuvia Silva e Filhos, 1836.

Bediaga, Begonha (Org.). **Diário do Imperador D. Pedro II (1840-1891)**. Volume 11. Petrópolis: Museu Imperial, 1999.

Brasil. IV. Commercio do Brasil. **Panorama**, n. 109, 1839.

Caminha, Pêro Vaz. **Carta de Pêro Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel** sobre o achamento do Brasil. Mira-Sintra: Europa-América, 1987.

Carvalho, Pinto de. **Lisboa d'outros tempos**. Lisboa: Typographia Castro & Irmão, 1898.

[Completo] **O Cozinheiro Completo ou Nova Arte de Cozinheiro e de Copeiro**. Lisboa: Typografia de Luiz Correia da Cunha, 1849.

Cosinha Portuguesa ou Arte Culinária Nacional: Colaboração de Senhoras. Coimbra: Imprensa Académica, 1899.

Havas, A. Grand Hotel du Matta, **Diário Ilustrado**. Lisboa, n. 746, 23 de outubro de 1874.

Doceiro Nacional ou Arte de Fazer Toda a Qualidade de Doces. Rio de Janeiro: B.L. Garnier, 1895.

Formulário para Cozinha e Copa. Coord. por um curioso da Província do Minho. Porto: Tipografia de D. António Moldes, 1860.

[Imperial] **Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro**. Rio de Janeiro: Eduardo e Henrique Laemmert, 1887.



[Indispensável] **O Cozinheiro Indispensável**. Porto: Livraria Internacional de Ernest Chardron, 1894.

Lima, Constança Oliva de. **Doceira Brasileira, ou Nova Guia Manual para se Fazerem Todas as Qualidades de Doces**. Rio de Janeiro: Eduardo e Henrique Laemmert, 1862.

Lobato, Gervario & Victor, Jayme. **Os Invisíveis de Lisboa**. Volume I. Lisboa: Dativ Corazzi Editor, 1886.

Matta, João da. **Arte de Cosinha**. Lisboa, 1876.

[Nacional] **O Cozinheiro Nacional, ou Collecção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Europeias**. Rio de Janeiro: Eduardo e Henrique Laemmert, s.d.

Novíssima Arte de Cozinha. Lisboa: Tavares Cardoso e Irmão, 1889.

O Pimpão: Órgão dos dissidentes de todos os partidos existentes. Red. Ruy Barbo e Gil Bomba. Lisboa: Typographia Lisbonnense, 1876-1918.

Queiroz, Francisco de. **O Confeiteiro Popular**. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1879. Rua de Ouvidor, 134.

Rattazzi, Maria. **Portugal de Relance**. Lisboa: Livraria Editora de Henrique Zeferino, 1882.

Rohan, Henrique Beaurepaire. **Diccionario de vocabulos brasileiros**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1889.

Silva, Antonio Moraes Silva. **Diccionario da Lingua Portugueza**. Volume II, Lisboa: Impressão Régia, 1831.

Silva, José Gomes da. **Flora Médica Portuense**. Porto: Typographia de V. Gandra, 1881.

Thesouro de Cosinha: Completo Tratado de Arte Culinária. Porto: Tipografia Gandra, 1897.

Thesouro do Cosinheiro, Confeiteiro e Copeiro. Porto: Livraria do Editor, 1863.

Thesouro do Cosinheiro, Confeiteiro e Copeiro. 3ª ed. Porto: Livraria do Editor, 1875.

Thesouro do Cosinheiro, Confeiteiro e Copeiro ou Enciclopédia do Cosinheiro Português. 4ª ed. Porto: Livraria Editora - Viúva Jacinto Silva, 1894.

Visconde De São Romão. **Arte do Cosinheiro e do Copeiro**. 2. Ed. Lisboa: Typographia da Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Úteis, 1845.

Von Spix, Johann & Von Martius, Carl. **Travels in Brazil, in the Years 1817-1820**. Londres: Longman, Hurst, Rees, Orme, Brown and Green, 1824.



Referências

Alves, Jorge Fernandes. Variações sobre o “brasileiro”: tensões na emigração e no retorno do Brasil. **Revista Portuguesa de História**, tomo XXXIII, p. 191-222, 1999.

Braga, Isabel Drumond. Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso. **ArtCultura**, v. 16, n. 28, p. 129-142, 2014.

Braga, Isabel Drumond. **Sabores e Segredos: Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.

Braga, Isabel Drumond. As leguminosas no Portugal Moderno: uma presença constante e discreta. **Antíteses**, v. 10, n. 20, p. 592-612, 2017.

Braga, Paulo. Comer e sociabilizar à mesa em Lisboa em camisa (1882), de Gervásio Lobato. **E-letras Com Vida**, n. 5, p. 71-80, 2020.

Braga, Paulo Drumond & Braga, Isabel Drumond. Do leite à açorda: para a história da alimentação infantil (séculos XVI-XIX). In: Araújo, Maria Marta et al. (coord.). **O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo**. Braga: Centro de Investigação Transdisciplinar Cultura, Espaço e Memória, 2012. p. 147-166.

Cândido, Guida. João da Matta: o fim de um ciclo na cozinha? In: Braga, Isabel Drumond. (Coord.). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 373-378.

Carvalho, José Rodrigo Carneiro da Costa. **O Brasil na vida e na obra de Francisco Gomes de Amorim**. 1998. Dissertação (Mestrado em Estudos Portugueses e Brasileiros) — Universidade do Porto, Faculdade de Letras, Porto, 1998.

Coimet, Yracy Farias. **Dicionário das manifestações folclóricas de Pernambuco**. Recife: Editora Universitária UFPE, 2006.

Couto, Cristiana. **Alimentação no Brasil Imperial: Elementos para um Estudo de Questões Dietéticas, Químico-Médicas e da Fisiologia do Gosto**. 2011. Tese (Doutorado em História da Ciência) — Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011.

Cruz, Eduardo & Santos, Gilda. Annona – Muito além dos prazeres da mesa. In: Cruz, Eduardo e Santos, Gilda (org.). **Annona ou Misto Curioso**. Porto: Livraria Lello, 2023. p. 15-20.

Csergo, Julia. The emergence of regional cuisines. In: Flandrin, Jean-Louis & Montanari, Massimo. **Food. A culinary history**. New York: Columbia University Press, 2013. p. 500-515.

Dória, Carlos. **Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a Cozinha Inzoneira**. S.l: Fósforo Editora, 2021.



Esteves, Alexandra. **Comer, sarar e descansar:** o quotidiano do Hospital de Monção no século XIX. *In:* Araújo, Maria Marta Lobo de & Pérez Álvarez, María José (Coord.). Do silêncio à ribalta: os resgatados das margens da História (séculos XVI – XIX). Braga: Lab2Pt, 2016. p. 101-117.

Grangeia, Maria Luís. Imigração no Brasil na literatura portuguesa do século XIX. **Cadernos de Estudos Sociais**, v. 33, n. 2, 2018.

Gomes, João Pedro. Cozinhar "à Portuguesa" com Lucas Rigaud: identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno. **Revista de História da Sociedade e da Cultura**, v. 16, p. 243-270, 2016.

Gomes, João Pedro. Tendências culinárias dos menus diários da Empreza Culinária (Lisboa, 1898-1899). **Revista de História da Sociedade e da Cultura**, n. 2, p. 57-95, 2021a.

Gomes, João Pedro. A construção do saber culinário moderno português: influências, transmissão e inovação nos receituários nacionais (séculos XVI a XVIII). *In:* Soares, Carmen; Silveira, Anny & Laurieux, Bruno (Coords.). **Mesa dos Sentidos e Sentidos da Mesa – Vol. II**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2021b. p. 413-445.

Gomes, João Pedro. **A doçaria portuguesa. Origens de um património alimentar (séculos XVI a XVIII)**. Tese (Doutorado), Coimbra: Universidade de Coimbra, 2022.

Iken, Fátima. **Influência e Contributo da Revista Banquete para o Ressurgimento da Cozinha Portuguesa – O Papel Pioneiro de Maria Emília Cancellata de Abreu**. 2017. Dissertação (Mestrado em Alimentação: Fontes, Culturas e Sociedade), Coimbra: Universidade de Coimbra, 2017.

Junior, Fernando. Construindo o nacionalismo à brasileira: os livros de cozinha do séc. XIX. *In:* XI Semana de História da Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória: **Anais da XI Semana de História UFES**. 2018.

Leão, Leticia Pereira & Murta, Nadja Maria Gomes. O uso terapêutico dos alimentos em meados do século XIX. **Demetra**, v. 16, p. 1-11, 2021.

Machado, Igor José de Renó. O "brasileiro de torna-viagens" e o lugar do Brasil em Portugal. **Estudos Históricos**, n. 35, p. 47-67, 2005.

Nicoud, Guillaume. La première Carte gastronomique de la France (1809): origines, auteurs, interprétations. **In Situ**, n. 41, p. 1-21, 2019.

Notaker, Henry. En contrepoint: l'identité nationale à travers les livres de cuisine. *In:* Bruegel, Martin & Laurieux, Bruno (Org.). **Histoire et identités alimentaires en Europe**. Paris: Hachette, 2002. p. 137-150.



Peixinho, Ana Teresa. Estética alimentar queirosiana: notas gastronómicas na obra de Eça de Queirós. *In*: Pinheiro, Joaquim & Soares, Carmen (Eds.). **Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar**. Coimbra-São Paulo: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2016. p. 212.

Rego, António. **Dicionário do Doceiro Brasileiro**. São Paulo: Editora SENAC, 2010.

Rêgo, Manuela. **Livros Portugueses de Cozinha**. 2. Ed. - Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

Rodrigues, Jaime. "De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem": uma história da mandioca em perspectiva atlântica. **Revista Brasileira de História**, v. 37, n. 75, p. 69-95, 2017.

Santos, Thiago de Vasconcellos. **Cozinheiro Nacional**: uma análise da obra como marco da valorização da cultura gastronômica brasileira. Dissertação (Mestrado em História), Mariana: Universidade Federal de Ouro Preto, 2022.

Scott, Ana Silvia Volpi. Uma história de despedidas: a emigração portuguesa para o Brasil (1822-1910). **Revista de Ciências Humanas**, n. 27, p. 29-56, 2000.

Silva, Fabrício Herbeth Teixeira da. "Aos nossos olhos europeus": alimentação dos paraenses nas crônicas de viajantes do século XIX. **Viagens, Viajantes e Deslocamentos**, v. 42, p. 373-390, 2011.

Silva, João. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)**. Tese (Doutorado) — Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

Soares, Carmen. A Universidade de Coimbra no cardápio da Cozinha Portuguesa de 1902: uma história por contar. *In*: Soares, Carmen (Coord.). **BiblioAlimentaria**. Alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018. p. 158-169.

Sobral, José. Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX). **RURIS - Centro De Estudos Rurais**, v. 1, n. 2, p. 13-52, 2007.

Sobral, José Manuel. A formação das nações e o nacionalismo: os paradigmas explicativos e o caso português. **Análise Social**, v. 37, n. 165, p. 1093-1126, 2003.

Sobral, José Manuel. 1866. Pratos nacionais e identidade. *In*: Braga, Isabel Drumond (Coord.). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 361-366.

Vargas, Joana. Os segredos da carne: o mercado atlântico das carnes secas e salgadas e a influência da matriz irlandesa de fabricação no extremo sul da América Latina (c. 1780 – c. 1820). **Anos 90**, v. 24, n. 45, p. 153-182, 2017.



João Pedro Gomes

"Receita Brasileira": representações da culinária do Brasil nos receituários portugueses do século XIX

Watzold, Tim. **Proclamação da Cozinha Brasileira**. s.l., s.e., 2012.

Submetido em: 01 de setembro de 2024

Avaliado em: 20 de setembro de 2024

Aceito em: 30 de setembro de 2024