

# “Consommé, glacé, fricassé”. Francesismos na terminologia culinária em *Arte de cozinha* de João da Matta

“Consommé, glacé, fricassé”. French terms in the culinary book of João da Mata

GUIDA CÂNDIDO<sup>1</sup>

Universidade de Coimbra, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Faculdade de Letras

[guida.silva.candido@gmail.com](mailto:guida.silva.candido@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-3694-4885>

Texto recebido em / Text submitted on: 12/10/2020

Texto aprovado em / Text approved on: 03/09/2021

**Resumo.** Contextualizando o valor e preponderância da culinária francesa no panorama internacional, tecem-se breves considerações sobre a influência dessa cozinha no receituário nacional dos séculos XIX e XX. Reflete-se sobre os meios de introdução dos “francesismos” culinários na língua portuguesa, analisando a terminologia francesa na obra *Arte de Cozinha* de João da Matta (1876). Procura-se sistematizar esse léxico em diferentes categorias: nomes culinários; nomes comuns metaforicamente usados na cozinha; nomes geográficos; nomes próprios; vocábulos exclusivos de livros de cozinha e termos caídos em desuso, observando a sua relevância na literatura culinária portuguesa. Esta análise apoia-se na tese de licenciatura em Filologia Românica com o título *Francesismos na terminologia da culinária portuguesa*. Apresentado em 1953 por Maria José Osório dos Santos Carvalheira à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, este trabalho pioneiro propõe uma reflexão sobre a apropriação desses vocábulos e as diferentes formas como se introduziram no quotidiano português.

**Palavras-chave.** Francesismos, culinária, *Arte de Cozinha*, João da Matta.

**Abstract.** After contextualizing French cuisine importance and dominance in the international panorama, brief considerations are made about its influence in 19th and 20th centuries national recipes. It reflects on the ways of introducing culinary “Frenchisms” in Portuguese language, analyzing French terminology in the work *Arte de Cozinha* (1876) by João da Matta. We try to systematize this lexicon in different categories: culinary names; common names metaphorically used in the kitchen; geographical names; surnames; exclusive vocabulary from cookbooks and terms that have fallen into disuse, noting their relevance in the Portuguese culinary literature. This analysis is supported by the bachelor thesis in Romanesque Philology with the title *Francesismos na terminologia da culinária portuguesa* presented in 1953 by Maria José Osório dos Santos Carvalheira to the Faculty of Humanities of the University of Coimbra. This pioneering work proposes a reflection on the appropriation of these words and the different ways in which they were introduced into Portuguese daily life.

**Keywords.** Frenchisms, Cooking, *Arte de Cozinha*, João da Matta.

<sup>1</sup> Bolseira FCT - SFRH/BD/146062/2019.

## **Cozinha francesa: breve análise da preponderância internacional e influência na cozinha portuguesa do século XIX até ao Estado Novo**

A influência da culinária francesa nas cozinhas de outras nações tem sido objeto de estudo por diversos autores (FLANDRIN 2001; HYMAN 2001; BRAGA 2004; MEYZIE 2009; BRUEGUEL ET LAURIOUX 2002, entre outros), revelando ser terreno profícuo para a investigação dos patrimónios alimentares. Um dos aspetos que desperta mais interesse aos investigadores é conhecer quais os atores na difusão e na receção do gosto alimentar francês, bem como medir a influência dessa cozinha noutras, ou seja, compreender se acontece uma adoção significativa por parte do país influenciado ou se se verifica um processo de apropriação e mestiçagem (MEYZIE 2009: 182). Flandrin defende que “em toda a Europa Ocidental, as cozinhas medievais [...] apresentaram [...] características comuns que as diferenciam claramente das cozinhas europeias dos séculos XIX e XX.” (2001: 237). Do século XVI ao século XVIII, a influência da cozinha francesa predomina no receituário publicado. Pode-se falar de uma “modernização à francesa”, sendo que essa modernidade do gosto se manifesta tanto ao nível da escolha dos alimentos como da sua preparação. A partir da segunda metade do século XVI, aumenta o número de pratos de legumes (entenda-se hortaliças e leguminosas) nos livros de cozinha não significando que sejam consumidos em abundância. Nos grupos privilegiados o seu consumo é reduzido decorrente das teorias humorais em vigor. O peru entra nos hábitos dos europeus e abandonam-se progressivamente o consumo de aves hoje consideradas excêntricas, como o alcatraz, o pavão, o cisne ou o grou, o mesmo sucedendo com mamíferos marinhos, como as focas. A partir do século XVIII, das mesas reais começam a desaparecer caprinos e ovinos, resgatando-se o interesse pelo boi, mas conservando-se o porco em clara desvalorização, à exceção do toucinho e do presunto. No que respeita à transformação das técnicas e das preparações, constata-se que “os cozinheiros franceses dos séculos XVII e XVIII, tal como os da Idade Média, sujeitaram muitas vezes as carnes a várias cozeduras sucessivas”. Porém, existe a preocupação de conservar o sabor natural dos alimentos (FLANDRIN 2001: 237-245). Mas é na transformação da condimentação que se observam as mudanças mais significativas, justificando uma verdadeira mutação do gosto. Especiarias e acidulantes perdem o protagonismo em proveito de condimentos gordos, como as natas e a manteiga, mais delicados e discretos. Ademais, desde o século XVII, a proporção de açúcar nas receitas começa a diminuir, embora a sua utilização aumente por toda a Europa, anunciando a democratização do seu consumo. Se antes se encontra nos diferentes momentos da refeição, os

pratos adoçados tendem agora a concentrar-se no final da mesma (FLANDRIN 2001: 246-249).

A influência da cozinha francesa verifica-se de forma geral por toda a Europa, materializando-se na difusão de produtos alimentares, nos hábitos de comensalidade e tendências partilhadas, não tendo, todavia, a mesma expressão em todas as regiões.

Em suma, “a influência da cozinha francesa sobre o gosto das elites sociais europeias foi particularmente marcante ao nível dos tratados de culinária”, uma vez que, em diversos países, os livros de cozinha editados limitam-se a traduções ou adaptações de tratados franceses (FLANDRIN 2001: 257).

Esta literatura culinária constitui um dos principais pilares na disseminação da cozinha francesa, cuja dinâmica editorial, sobretudo datada da segunda metade do século XVII até ao século XVIII, é significativa face a outros territórios europeus. A par desta difusão editorial, os viajantes, nas suas mais diversas funções, exercem um papel relevante neste processo, tal como a mobilidade de diversos cozinheiros franceses pelas cortes europeias. A partir do século XIX, os restaurantes, estabelecimentos de inspiração francesa, operam uma transformação identicamente incisiva na referida preponderância da cozinha francesa. Por último, um aspeto relevante nesta dinâmica de transmissão de modas e gosto está agregado ao movimento de embaixadores entre cortes e aos próprios consórcios reais que permitem a contaminação de gostos, práticas e padrões que valorizam a mesa francesa (MEYZIE 2009: 191-195).

No contexto nacional são identificáveis diversas influências estrangeiras, sobretudo devido ao percurso pessoal dos autores dos livros de cozinha, “alguns dos quais serviram em diversas cortes antes de se estabelecerem em Portugal” e também fruto da leitura e sucessivas cópias de receituários. Resgatando o primeiro livro de culinária escrito e impresso no território nacional, em 1680, por Domingos Rodrigues, identificam-se pratos preparados à moda de França, “tais como empadas, frangões, galinha em potagem, olha e perdizes assadas” (BRAGA 2004: 239). Não obstante, as receitas cuja nomenclatura revela a influência estrangeira, não se restringem à cozinha francesa. Lucas Rigaud, em 1780, com o *Cozinheiro Moderno*, aponta para um maior conhecimento da culinária europeia, uma vez que refere ter exercido o ofício em diferentes cortes e casas, sofrendo a influência de Vincent La Chapelle, em cuja estada em Portugal terá eventualmente cozinhado para D. João V.

A primazia do receituário de matriz francesa mantém-se ao longo do século XIX, com destaque para as obras de Visconde Vilarinho de São Romão que, em 1841, retoma a obra de Madame Aglaet Adanson, de João da Matta (1876) e de Paul Plantier (1870), sendo algumas preparações “à moda de França” ou

designadas com termos franceses comuns nas duas obras.

A contar do século XVII, o nosso vocabulário reúne numerosos termos invulgares, alvo de estudo pela escritora e professora universitária Carolina Michaelis<sup>2</sup>. Nesse domínio, será a França o país que mais influencia o nosso léxico, com centenas de vocábulos adotados, respeitantes à sua gastronomia (CARVALHEIRA 1953: 53).

As relações das cortes portuguesa e gaulesa contribuem de forma inequívoca para disseminar o gosto e léxico francês. Os livros de cozinha daquele país constituem veículo privilegiado dessa propagação lexical e, da mesma forma, a introdução dos menus no século XIX, escritos maioritariamente naquele idioma. Entretanto, “a terminologia francesa não se estendeu a todas as classes sociais”, sendo do conhecimento dos estratos populares alguns termos de uso mais comum como *puré*, *omelete*, *creme* e, em contexto citadino, *filete* e *croquete*. Nos meios privilegiados, a hierarquia estabelece-se de acordo com o grau de conhecimento dos termos, estando no domínio das classes superiores vocábulos como *foie-gras*, *hors-d'oeuvre*, *petits-fours*, *gratin* ou *consommé* (CARVALHEIRA 1953: 69).

A cozinha francesa é reconhecida como símbolo de modernidade e poder, materializando o domínio de um país exportador e elitista por ser exclusiva de um grupo restrito. Nesse particular, corresponde a um novo estilo de vida e a “uma rutura em relação à cozinha nacional regulada pela tradição e pelos costumes” (QUEIROGA 2015: 127).

## **Francesismos culinários na língua portuguesa: análise do léxico na obra de João da Matta**

Corre o ano 1953 quando Maria José Osório dos Santos Carvalheira apresenta à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra a sua tese de licenciatura em Filologia Românica com o título *Francesismos na terminologia da culinária portuguesa*. Trata-se de um trabalho pioneiro nesta área de estudos que propõe uma reflexão sobre o modo como nos apropriámos desses vocábulos e as diferentes formas como se introduziram no quotidiano português. Justifica a escolha do seu tema lembrando que o “estudo dos estrangeirismos que se têm introduzido em Portugal preocupou sempre todos os que se interessam por conservar a vernaculidade da língua pátria” (1953: I).

Carvalheira consulta mais de três dezenas de livros de culinária e cerca

---

<sup>2</sup> Para um estudo mais aprofundado deste assunto, tome-se como referência VASCONCELOS 2012.

de uma vintena de revistas. Nesta seleção, a maioria da obra consultada é da primeira metade do século XX, embora alguns livros não apresentem a indicação da data de edição. Nas obras, a influência francesa é manifesta revelando receitas rotuladas em francês: “Umaz vezes os francesismos são conservados sem alterações; outras vezes são aporluguesados ou traduzidos; outras ainda [...] tornam-se franceses nomes genuinamente portuguezes” (1953: 56-57). Nesse conjunto, destaca-se, pela busca em manter a fidelidade ao vocabulário português, a obra *Tratado completo de cozinha e copa*, na qual Carlos Bento da Maia procura aporluguesar os francesismos e substituí-los por expressões nossas, embora em algumas situações opte por empregar a terminologia francesa “para que os portuguezes possam compreender”, como no caso de charcutaria (MAIA 1904: 137).

Na análise de Carvalheira surgem meia dúzia de títulos anteriores ao século XX, como o primeiro livro de culinária impresso em Portugal (1680), *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues<sup>3</sup>; o manuscrito de Francisco Borges Henriques de 1715 que, de acordo com as suas palavras, atendendo à “letra pouco legível, poucas informações [conseguiu] colher.” De 1863, e sem autoria indicada, analisa o *Tesouro do cozinheiro, confeitiro e copeiro* e, a encerrar o século XIX, a 2.<sup>a</sup> edição de 1877 de Paul Plantier, *O cosinheiro dos cosinheiros*<sup>4</sup> e *Cozinha e Copa* de António de Macedo Mengo de 1887 (CARVALHEIRA 1953: 269-273). À data da sua pesquisa, não lhe foi possível consultar duas obras relevantes, indisponíveis nas bibliotecas: *Cozinheiro popular das famílias portuguesas e brasileiras* de 1890 e *Arte de Cozinha* de João da Matta, cuja primeira edição é de 1876. Tomaremos este último como objeto de análise sobre o tema em apreço, em virtude de ser uma obra muito profícua, porquanto o cozinheiro “usou e abusou de termos franceses quer na designação das receitas quer até nos ingredientes e nos utensílios” (BRAGA 2004: 241)<sup>5</sup>.

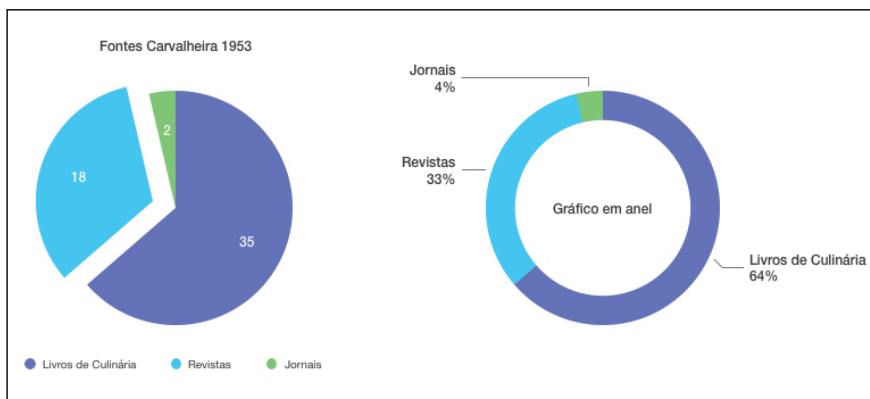
---

<sup>3</sup> A autora consultou a edição de 1693.

<sup>4</sup> A data da primeira edição é 1870.

<sup>5</sup> Não se considerou neste levantamento dos termos em francês o prefácio à obra da autoria de Alberto Pimentel.

**Gráfico 1.** Fontes consultadas em CARVALHEIRA 1953



Fontes: CARVALHEIRA 1953.

Esta análise não procura biografar João da Matta, embora se apresente uma breve contextualização sobre o cozinheiro e a sua obra. O autor terá nascido em 1818 e, supõe-se, morre no final da década de 1890, já octogenário. Filho de cozinheiro, de quem herda o nome e o talento, assume, desde cedo, as suas qualidades de cozinheiro em algumas das mais ilustres casas lisboetas. Auto-nomiza-se com restaurantes que se tornam icónicos, o primeiro dos quais em 1848, seguindo-se outros espaços que o catapultam para o reconhecimento público.

A editora Mattos Moreira, em Lisboa, edita em 1876 o seu livro com 10 jantares completos e “muitas receitas de cozinha ao alcance de todos – uma variada secção de doces, massas, molhos, caldos e compotas – maneira de pôr a mesa e de a servir”. A obra alcança extraordinário sucesso junto do público, conduzindo a várias reedições, a primeira em 1882. Na terceira, de 1888, o autor agradece essa recetividade e dá conta do acréscimo de cem preparações face à edição original (MATTÁ 2017: V). No derradeiro ano do século XIX surge nova reedição e na primeira metade do século XX são conhecidas as correspondentes aos anos 1904, 1924 e 1947 (RÊGO 1989: 70). Na segunda metade desse século existem seguramente cinco reedições pela editora Vega (MATA 1993: 5).

Em consonância com a tendência estrangeira nos livros de cozinha, com destaque para França, João da Matta inclui no seu livro pratos de diferentes latitudes. A obra é editada durante o reinado de D. Luís e D. Maria Pia, introdutores na mesa real do serviço *à russa*. Este serviço é amplamente descrito pelo

cozinheiro que lhe dedica um capítulo: *Arte de Servir à Mesa*. O prefácio da primeira edição d' *Arte de Cozinha* é da responsabilidade de Alberto Pimentel que, sobre o autor, afirma “o talento deste homem zomba do próprio nome! Chama-se Mata e restaura, conforta, avigora, vivifica! Ele tem feito de Lisboa a miniatura culinária de Paris.” (MATTA 2017: XII-XIII). Trata-se de uma inequívoca defesa da cozinha francesa, em oposição às marcas portuguesas que considera desprestigiadas. Adianta que se deve a João da Matta a possibilidade de os estrangeiros jantarem “em Portugal sem comer dobrada, orelheira e canja, o que faz com que os estrangeiros já nos não visitem receosos do porco e do arroz!” (2017: XII-XIII). No entanto, ao contrário de outros autores, como Domingos Rodrigues e Lucas Rigaud, João da Matta embora pratique uma cozinha de matriz francesa e com receitas oriundas dessa região, não indica nenhuma receita designada à *francesa*<sup>6</sup>.

Mas voltemos ao estudo de Carvalheira. A autora procura criar uma sistematização das centenas (312) de termos que recolhe, tentando “agrupar em categorias diversas, trabalho que [verifica] ser difícil. E que não é possível estabelecer, com certeza, limites no conhecimento de cada termo”. Da análise dos vocábulos, resultam “três grupos: os mais conhecidos, os menos conhecidos e aqueles que aparecem apenas nos livros. É óbvio o critério desta ordenação” (1953: II-III)<sup>7</sup>.

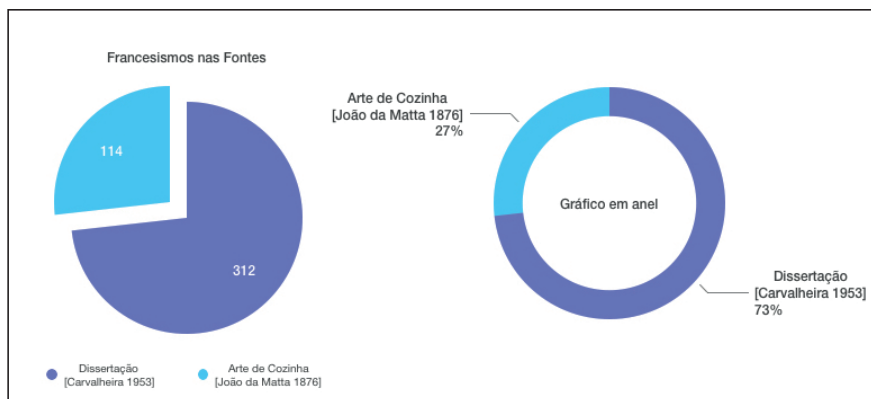
Dentro da família dos termos comuns, a autora distingue ainda quatro categorias, a saber: nomes culinários propriamente ditos; nomes comuns metaforicamente usados na cozinha; nomes geográficos; e nomes próprios. Usaremos a mesma categorização na análise à obra de João da Matta, cruzando os termos evidenciados no livro do cozinheiro, confrontando-os com o levantamento que Carvalheira realiza no seu estudo e acrescentando os que a autora não regista.

---

<sup>6</sup> Domingos Rodrigues indica treze receitas “à francesa”, sobretudo para aves, como galinha, frangãos, peru e perdizes (RODRIGUES 2001: 41, 56, 67, 70 e 102) e Lucas Rigaud apresenta, igualmente, receitas “à francesa”, três sopas e uma “receita para preparar azeitonas á francesa” (RIGAUD 1999: 164, 166, 167 e 286).

<sup>7</sup> Apesar de a autora considerar óbvio o critério na formulação das categorias apresentadas, a metodologia não é explicitada e carece de clareza. Carvalheira dedica uma secção a termos que surgem exclusivamente nos livros de cozinha, num total de 20 em comum com a obra de João da Matta. Não foi possível verificar a veracidade dessa afirmação que se assemelha inusitada. Por uma questão de coerência e sistematização, manteve-se a mesma classificação aplicada pela autora no estudo em apreço. Porém, neste particular, uma vez que não se afigura clara a utilização desta categoria, omite-se a sua análise etimológica, mantendo-se apenas a indicação quantitativa relevante para o número de termos franceses na obra de João da Matta.

**Gráfico 2.** Francesismos em CARVALHEIRA 1953 e MATA 1876



Fontes: CARVALHEIRA1953; MATA 2017.

**Lista 1.** Francesismos em *Arte de Cozinha* de João da Matta

NOMES CULINÁRIOS	NOMES COMUNS METAFORICAMENTE USADOS NA COZINHA	NOMES GEOGRÁFICOS	NOMES PRÓPRIOS	VOCÁBULOS USO RESTRITO	VOCÁBULOS EXCLUSIVOS LIVROS COZINHA	PALAVRAS DESUSO
BARÁ BLANC-MANGER BISQUE CASSAROLE CHAMPIGNONS GLACAR CHAUDFROID CONSUMME COMPOTA CRAPAUDINE CROQUETTE CROQUE-É-BOUCHE CRÈME ENNOVAS FRICASSÉ FILETES FLAN GALANTINE GRATIN GRATIN GROSSEILLE HORS D'ŒUVRE MATELOTE MAYONNAISE MENU POLME PISTACHE PLATEAUS PLAMB RELIEVE RIZUM SALADA SOPA TRUFFES TRUFFAS TARTARE VINHE VOL-AU-VENT	BLANCHIR/BLANCHIER GLACE GLACADO GÊLE GÊLAR GÊLIA JARDINIÈRA OMLETTE BISQUES SOUFFLÉ TIMBALES	CHANTILLI CHAMPAGNE COGNAC MISQUE POLONAIS ROMAINE RIENO RUSSE STRASBOURG SAUTERNES TIVOLI	BECHAMEL CHARLOTTE DAME FÊLICE JULIANNE PRINCESS REINE ROTSCHILD	ASPICS BLANQUETTE BAVAROISE CONDÉ CRÉCY CHOLU / CHOU COQUELON / COURT- BOILLON CROUSTADE DUCHESSE ÉCHALOTTES FRAMBOISE FRAPPE FINES HERBES FRICANDO GATIAU GENDARME IMPERIALE MACEDOINE MÂTRE D'HOTEL MARECHALE MARENGO MINUT REGENCE SAUTÉ SUPRÊME SAUCE	BELLEVUE BORDELAISE BORDIGOS DRACX ÉCARLATE JANOUX / GENOISE LYVENSIZÉ MIGNON MILTON MIROTON PRUNTAIÈRE PARISIENNE PROVENÇALE FRIGULUX ROYAL RICHELIEU SABOYA SOLBIÈRE TALLEYRAND VANILLE ZAMBAYON	BARRIGOLE CHEVALER CHARTREUSE FOVRADE / FVEVERADE RABOLE

Fontes: MATA 2017.

### Nomes culinários

Nesta secção são identificados 26 termos, encontrando correspondência com 21 na obra de João da Matta, a que se acrescentam mais cinco que Carvalheira não indica: *confiture*, *framboise* e *grosseille* com apenas uma referência e *relevé* e *truffé* ambos num par de receitas. Os mais citados ultrapassam mais de uma dezena, nomeadamente *consommé*. De acordo com a definição de Matta,



“faz-se [o consommé], estufando algumas aves, carnes e fêvera de presunto, até ficar com o caldo apurado e grosso; estando assim, tira-se-lhe a gordura” (2017: 247-8). Conquanto, em algumas receitas, o cozinheiro a ele se refere como *consommé de peixe* (2017: 71, 102). Por outro lado, Carlos Bento da Maia, quando enumera os diversos caldos e particulariza o caldo de vaca, indica tratar-se do “caldo a que os franceses chamam consomé” (1904: 137). Carvalheira observa que “entre nós o termo é vulgar, exceptuando a classe popular que ainda não o conhece. Simplesmente nem toda a gente lhe associa a mesma ideia”, porquanto varia de caldo apurado ou sopa, sendo que a ideia mais vulgar do termo é caldo de carne ou galinha. Nos livros que consulta, refere que apenas o identifica nas obras do século XX<sup>8</sup>. Acrescenta que o termo foi adotado sem modificações fonéticas, embora graficamente se verifique em alguns autores a queda de um *m*, e sugere que se deveria “substituir o vocábulo francês por caldo concentrado ou caldo de substância” (1953: 83-4).

Matta apresenta uma dúzia de receitas onde emprega o termo *filete* ou *fillete* (prevalecendo a primeira grafia), as mais das vezes intitulado iguarias na sua maioria de carne e aves. De resto, já aparece na obra de Lucas Rigaud, em 1780, no prato *guisado de lebres em filetes* (1999: 72), corroborando a ideia de que primitivamente se aplica à carne de determinados animais. Os dicionários mais antigos ainda não se referem ao termo associado à culinária. No início do século XX, o etimologista Cândido de Figueiredo, além de outros significados, remete-o para “posta delgada e frita de carne ou peixe”, considerando que se trata de um vocábulo de origem francesa de *filet* (1913: 878). Paul Plantier presentia-nos com diversas receitas de filetes de linguado, porém não é alheio à associação a carne, com uma proposta de “filetes de frango salteados com tubaras” (1905: 120). Sendo uma palavra do conhecimento geral, é usada para as postas delgadas de peixe, tendo caído em desuso a sua aceção a fio delgado e guarnição estreita, como consta nos primeiros dicionários (CARVALHEIRA 1953: 89-90).

São onze as receitas em que João da Matta introduz o termo *fricassé*, cinco das quais o levam no título. O original francês é do género feminino. Em português passa a masculino e é dos “que mais cedo entrou na nossa língua” (CARVALHEIRA 1953: 95), sendo possível encontrá-lo em *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, na 2.<sup>a</sup> edição de 1690, quando descreve um banquete que se pode servir a um Embaixador, sugerindo na segunda coberta de cozinha, entre outras iguarias, “pratinhos de fricassé de frangãos com descaídas” (2001:

---

<sup>8</sup> A obra de Paul Plantier faz parte do *corpus* da autora. Plantier introduz o vocábulo na sua receita de *Suprême de frango* (PLANTIER 1905: 237). Não foi possível verificar se esta estaria ausente da 2.<sup>a</sup> edição de 1877, a utilizada no estudo em apreço.

174). Será uma das primeiras referências escritas, uma vez que Raphael Bluteau no *Vocabulário Português e Latino*, publicado em 1712, regista a entrada como “tomado do francês fricassée, e há pouco que se começa a usar em Portugal”. Complementa que se trata de “manjares que com pressa se cozem e fringem com manteiga ou unto de porco...” (1712: 213). Em 1715, o manuscrito de Francisco Borges Henriques propõe um “fricace de ovos para dias de peixe” (1715: 193). O termo é uma corruptela do original *fricassée* e é familiar a Lucas Rigaud, que apresenta algumas propostas, como “feijões verdes de fricassé”, “frangos de fricassé em agraço” ou “ovos de fricassé branco” (1999: 211, 112 e 261). Na entrada do *Diccionario da língua portugueza composto pelo padre Raphael Bluteau reformado e acrescentado por Antonio de Moraes Silva*, de 1789, surge o “aportuguesamento” do termo: “friquase, guisado de carne picado, ou aves em pedaço, fritas em manteiga” (1789: 637). João da Matta inclui um “Molho de fricassé para servir em peixe”, a par das preparações com carnes de açougue e aves. A palavra surge na generalidade dos livros de cozinha portugueses, aplicada às mais diversas iguarias, tendo na base o mesmo molho com gemas de ovos, sumo de limão e salsa. Paul Plantier, em *O Cosinheiro dos Cosinheiros*, apresenta algumas receitas de *fricassé*, sendo três delas as mesmas que João da Matta partilha na sua obra, confirmando a uniformidade do receituário praticado à época, assente na matriz francesa<sup>9</sup>. Resgatado para a literatura por diversos autores, o vocábulo não escapa ao romancista Eça de Queirós que o evoca nos *Maias*: “Ora sirva-se desse fricassé, ande abade, disse Afonso, que eu sei que é o seu fraco, e deixe lá o latim... o abade obedeceu com deleite, e escolhendo no molho rico os bons pedaços de ave...” (QUEIRÓS 2004: 51).

Por sua vez, Camilo Castelo Branco, no romance *Carlota Angela*, usa-o com a mesma aceção dos dicionários da primeira metade do século XX, como mistura de várias coisas: “Embora travem á hervilhaca, é o que temos, e o que nos dão os Watteis dos fricassés litterarios, em menoscabo do clássico cozinhado de Domingos Rodrigues” (1874: 7).

Termos há que oferecem mais dificuldades de estabelecimento da sua origem e da aplicação na terminologia culinária. É o caso do vocábulo *purée* que divide as opiniões dos etimologistas, no que se refere à filiação primitiva. Na sua análise, Carvalheira refere que alguns especialistas indicam o verbo *purere* que significa *purificar*, *limpar*, do baixo-latim *purare*. Carolina Michaelis aponta a evolução de *piperata*, *pevrée*, *peurée*, finalmente *purée*. Foneticamente é uma alegação razoável, mas semanticamente está distante uma vez que *piper* é *pimenta* e *purée*, na sua origem, é uma massa obtida pela passagem de legumes ou carnes

<sup>9</sup> As receitas que se encontram nas duas obras são *Cabeça de Vitela Recheada*, *Língua de Fricassé* e *Mãos de Carneiro em Fricassé* (PLANTIER 1905: 150, 124 e 184).

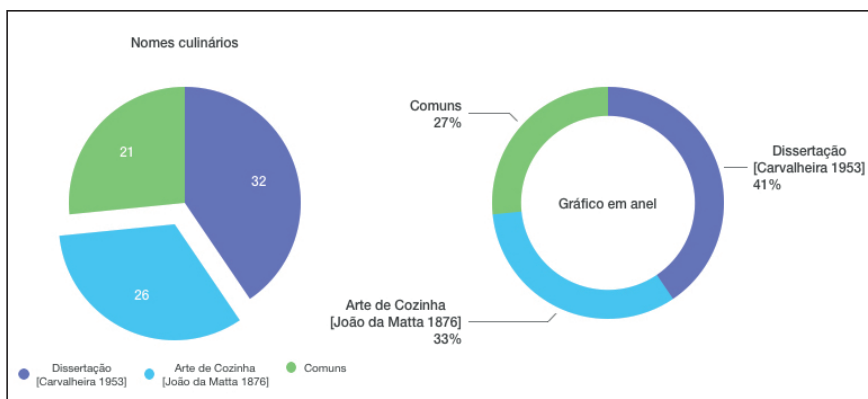
pelo passador, sobretudo para preparar sopas (CARVALHEIRA 1953: 112). Bluteau refere-se a *porêa* como sendo uma “potagem que fazem as religiosas da Madre de Deos” (1720: 620). Da mesma forma, Cândido de Figueiredo filia o termo no baixo-latim, referindo a *pureia* como “uma espécie de sopa, feita de legumes, carnes ou outras substâncias raladas, formando caldo grosso”. Adita, ainda, a “iguaria análoga, mas mais consistente em forma de pão ou pudim”. À semelhança de Bluteau, remete para ligações conventuais, referindo que é mais “usual o francesismo puré, o que não invalida a nossa pureia que eu li, pelo menos, num antigo documento conventual” (FIGUEIREDO 1913: 1649). Entretanto, Carvalho indica a sua ausência em livros anteriores ao século XX, insistindo que, embora os franceses tenham preparações de purés de legumes, carnes e crustáceos, a sua aplicação na culinária portuguesa restringe-se “aos legumes, quer em sopas, quer em outros pratos” (1953: 113). Apesar disso, refuta-se essa afirmação uma vez que na obra culinária oitocentista de João da Matta apresentam-se 16 receitas que incluem o termo *purée*, metade das quais são sopas, mas também preparações com carnes, particularmente com caça, vitela e carneiro. Acresce a sua inclusão na obra de Plantier, definindo-o no dicionário de termos culinários como: “polme. Certos legumes cozidos, esmagados, e passados por peneira ou por passador. Chamam-se também purés às iguarias preparadas com lagostas, aves ou caça, pisadas e passadas pela peneira” (1905: 765).

O vocábulo *sopa*, do germânico *suppe*, terá entrado no nosso vocabulário através do francês *soupe*. No *Elucidário* de Joaquim Viterbo, a entrada para o termo *sopa*, remetido pelo autor para “refeição comum e ordinária nas Comunidades Religiosas”, vem acompanhada de uma citação epistolar do Bispo de Lamego a D. Afonso das Astúrias, sobre as ofertas das Salzedas no ano 1306: “Mandamos que toda las cousas, que Ihis foram mandadas pola alma dos Passados, pera Pitanças, pera Sopas, que ayam livres, e sen outro embargo” (VITERBO 1865: 220).

João da Matta oferece ao leitor 21 receitas de sopa. Com massas, carnes, pescados ou legumes, são diversas as suas propostas, em conformidade com o receituário da época, distinto e sofisticado, a que as elites estão acostumadas. Maria Amália Vaz de Carvalho, no seu manual de civilidade e etiqueta, editado em 1895, evoca os costumes de sociabilidade do século XIX, revelando regras de conduta à mesa e sublinhando a importância do bom senso nas práticas de bem servir. Nas suas palavras: “mais vale uma pequena quantidade de pratos bem feitos, do que uma longa lista de manjares que apenas se distinguem pela pomposa aparência e pelos nomes franceses que laboriosamente engendrou a fantasia dos cozinheiros” (2004: 88). A sopa inicia a refeição e deve ser acom-

panhada com pelo menos duas variedades de vinho, de preferência Madeira e Xerez (CARVALHO 2004: 84). Algumas das iguarias de Matta estão patentes na obra de Plantier, tais como a “sopa de purée de ervilhas verdes”, a “sopa de rabo de boi” ou a “sopa de Julianne” (1905: 33, 34, 37).

**Gráfico 3.** Nomes culinários em CARVALHEIRA 1953 e MATA 1876



Fontes: CARVALHEIRA 1953; MATA 2017.

### Nomes comuns metaforicamente usados na cozinha

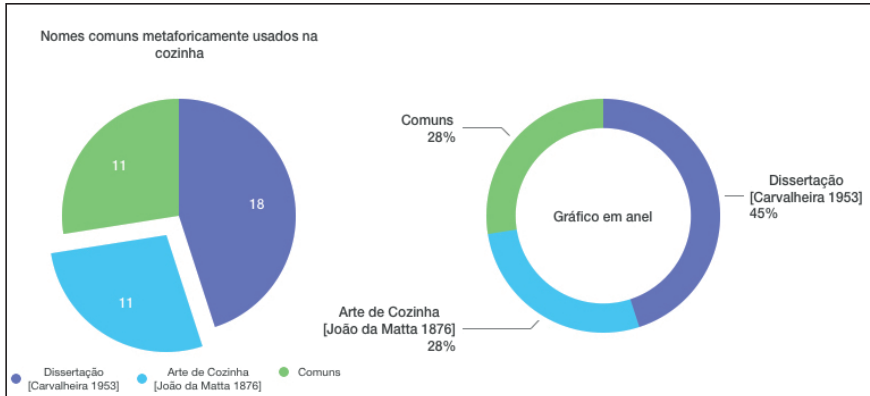
Encontrando correspondência com o levantamento apresentado por Carvalho, nesta secção apontam-se onze termos na Arte de Cozinha, sendo *glace* e *omelette* os mais citados por João da Matta. Além de *glace*, o cozinheiro emprega as variações enquanto verbo *glaçar* e *glaçado*. *Glace* ou *glacé* é um francesismo que se torna corrente no século XX, embora a sua utilização na literatura culinária portuguesa seja anterior. Aplica-se para designar uma substância com que se cobrem bolos, uma espécie de creme utilizado como enfeite, diferente do significado francês que remete para “um líquido açucarado e aromatizado, tornado espesso pela congelação”. Como observa a autora, formou-se o verbo *glaçar*, usado na mesma aceção de cobrir de *glace*, verificando-se uma menor utilização do verbo do que do substantivo (1953: 129-130), o que corrobora o seu emprego na obra de Matta, onde o verbo surge em apenas cinco ocasiões. Porém, a utilização do termo *glace* na obra do cozinheiro está associada a um molho e não a esse preparo de açúcar, excetuando as três receitas de doçaria, designadamente o “Gateau de plom á la Parisienne”, onde descreve a operação *glaçar* nos seguintes termos: “batem-se umas claras d’ovos com assucar e 1 pitada

de baunilha, até ficarem bem grossas; cobre-se este bolo com o auxílio de um pincel de penas” (2017: 88-89). Também Plantier refere no seu dicionário de termos que *cobrir* corresponde ao francês *glacer* e consiste em “aplicar camadas de assucar sobre bolos e outras peças de pastelaria que voltem ao forno, bem como em passar o pincel [...]. É ainda na confeitaria mergulhar diversos fructos em calda de assucar” (1905: 761).

Anteriormente, Lucas Rigaud utiliza para a mesma operação o termo *giaça* e *giaçado*, ostentado no preparado de “pão-de-ló ou bolo de Sabóia”, onde o autor sugere que se pode servir ao natural ou “cubra-se com uma *giaça* feita de açúcar fino, clara de ovos e sumo de limão” (1999: 226).

Consta que o termo *omelette* deriva da alteração *amelette*, por sua vez “alterada de alemette, alumette, provindas do antigo francês alemelle, com mudança do sufixo, sob a influência de *oeuf*”, reforçando a origem latina do termo *ova mellita*. A designação deriva da comparação de *omelette* a uma lâmina (CARVALHEIRA 1953: 132). São onze as receitas de *omelettes* na *Arte de Cozinha*, três delas na categoria de doçaria. A versão doce é também evocada pelo escritor Camilo Castelo Branco: “são moda agora uns fofos vaporentos/omelettes soufflés denominados omelettes sucrées.” (BRANCO 2017: 183) e servidas na mesa real, como a “omelette au rhum”, nos “entremets sucrés” (MONGE et al. 2019: 187). Ao contrário de João da Matta que usa invariavelmente o termo *omelette*, um século antes, Rigaud “aportuguesa” o vocábulo, designando *omeletas*, remetendo para *trouxas-de-ovos* (1999: 218). Segundo Carvalheira, “trouxa ou torta é a omelete doce dos livros de cozinha” (1953: 133), ao invés do que se verifica em Rigaud que, na receita onde utiliza ambos os termos, apresenta uma preparação salgada. Os etimólogos mais puristas como Cândido de Figueiredo procuram impor como forma nacional o termo *omeleta* (1913: 1416). Nos dicionários mais recentes são possíveis ambas as grafias, remetendo para a origem francesa e relacionando com o vocábulo *fritada*, já enunciado por Bluteau como “fritada de passarinhos ou bocados de carne com ovos”, a que acrescenta “fritada de amor chamão em Lisboa as Freiras do Calvário & outras, humas fatias de pão torrado, com manteiga e ovos” (1712: 217-218). Morais Silva é mais restritivo, definindo apenas como “fritada de ovos.” (1789: 639).

**Gráfico 4.** Nomes comuns metaforicamente usados na cozinha em CARVALHEIRA 1953 e MATA 1876



Fontes: CARVALHEIRA 1953; MATA 2017.

## Nomes geográficos

Na obra de João da Matta estão registados doze vocábulos de nomes geográficos, os quais apenas encontram correspondência com dois identificados por Carvalheira no seu levantamento. Trata-se de *chantilli* e *merengues*. O cozinheiro desvia-se da grafia original *chantilly*, para designar a “Charlotte au Chantilli”. Esta especialidade é bastante popular na época, constando em diversos menus da Casa Real Portuguesa (MONGE et al. 2019: 214). Entra no vocabulário português como *chantili*, embora com a referência à sua origem francesa, designando “creme feito à base de natas de leite batidas até ficarem firmes, a que se junta açúcar e baunilha” (PEREIRA; PERICÃO 2015: 160). Apesar da sua associação a este creme, é provável que a primeira referência em literatura culinária no nosso território surja em Lucas Rigaud na “popietas de vitela à Chantilly”, que remete para a localidade francesa (1999: 50). Paul Plantier utiliza-o nos mesmos moldes referindo-se à inclusão numa receita de “um queijo de Chantilly” (1905: 757). Na opinião da autora, o termo culinário tem origem no Castelo de Chantilly, também popular pelas rendas que aí se faziam (CARVALHEIRA 1953: 143).

De acordo com o estudo de Carvalheira, o termo francês *merengue* deriva do nome da cidade suíça do cantão alemão Meiringen e corresponde ao bolo preparado com claras de ovos batidas com açúcar. Complementa que “no século XX aparece sempre *merengue*, e esta forma é a conhecida para designar

uns bolos semelhantes a *suspiros*” (1953: 143). Esta teoria assenta na eventual criação, em 1720, por parte de um pasteleiro local chamado Gasparini, desta preparação culinária<sup>10</sup>. Todavia, será mais provável que o pasteleiro tenha “aperfeiçoado a forma de fazer o merengue clássico uma vez que a receita e o nome já tinham sido publicados em 1691” no livro *Le cuisinier royal et bourgeois*, por François Massialot, cozinheiro de Luís XIV (CÂMARA 2013: 90-91). *Merengue* e *suspiros* estão ausentes em Bluteau (1712), Morais Silva (1789) e Viterbo (1865). Cândido de Figueiredo refere de forma sucinta na entrada de *suspiro* “espécie de bolo tenro” e para *merengue* “bolo de claras com açúcar”, porém, sem qualquer indicação da origem do vocábulo (1913: 1896 e 1279). José Pedro Machado, em dicionário mais recente, indica que a origem é do castelhano, “talvez com origem no fr. meringue, de origem obscura” (1995: 109). Sem embargo, Lucas Rigaud já emprega termo semelhante em 1780, apresentando uma “crema meringada” com as claras batidas em neve e com “duas ou três mãos cheias de açúcar fino” (1999: 233). Nos menus da Casa Real constam diversas referências a *meringues* (MONGE et al. 2019: 222), uma corruptela do termo *merengue*.

Quanto aos restantes seis nomes geográficos, não se encontram na categoria de termos culinários, remetendo para bebidas que ficaram associadas às regiões de produção, como *Champagne*, *Cognac*, *Rheno*, *Sauternes*, *Chateau-Yquem* e *Chateau-Barsac*, estes menos vulgarizados, referidos por João da Matta no capítulo dedicado à “Arte de servir à mesa”, indicando serem os apropriados para servir na entrada da refeição “com ostras cruas na casca”. Acrescenta que,

depois da entrada fria serve-se o ponche á la Romaine, em copos ou taças semelhantes às do vinho de Champagne ou em canecas de cristal. Conjuntamente com o ponche costuma servir-se vinho de Chateau-Yquem ou Chateau-Barsac fresco. Em seguida, entra o assado, com vinho de Champagne bem nevado (2017: 257).

Contudo, em Lucas Rigaud já consta *Champagne*, remetendo para a região e não para a bebida. Trata-se da iguaria dita “salsichas de Champagne” (1999: 267).

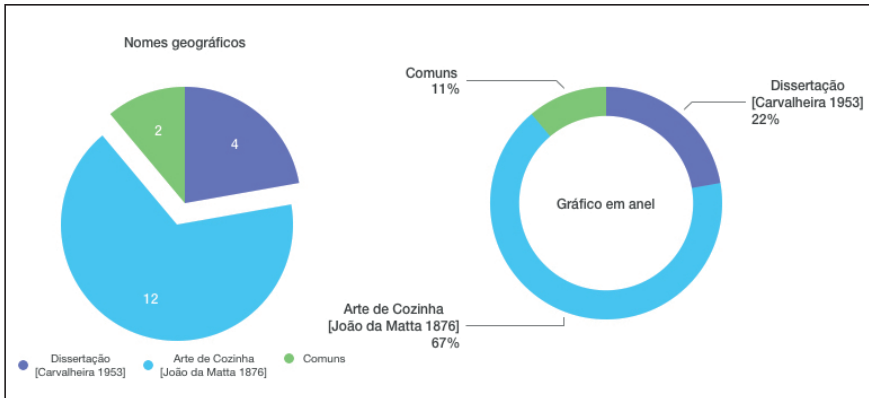
A receita de “pastel de fígados gordos de Strasbourg” é reveladora da qualidade do *foie gras* desta região, uma vez que aparece na mesa da família real seguramente em meia dúzia de menus (MONGE et al. 2019: 219). Refere-se igualmente como uma região e não uma técnica culinária.

---

<sup>10</sup> Uma das técnicas desta preparação é designada “merengue suíço”.



## Gráfico 5. Nomes geográficos em CARVALHEIRA 1953 e MATTÁ 1876



Fontes CARVALHEIRA 1953; MATTÁ 2017.

## Nomes próprios

Identificam-se 13 nomes próprios no livro de João da Matta, a maioria apenas com uma referência. *Béchamel*, *Charlotte*, *Julianne* e *Reine* são de igual modo identificados no estudo de Carvalheira (1953). Estamos perante exemplos da dita *cozinha honorífica*.

*Béchamel* deriva do apelido Bechameil, marquês de Nointel, mestre-de-cerimónias de Luís XIV. Não terá sido o inventor da preparação culinária, mas, antes, homenageado com o nome de uma receita por ser uma figura de prestígio. À época, o cozinheiro da corte é François Pierre de La Varenne, autor do livro *Le Cuisinier Français*, de 1651, onde surge “o molho aveludado para carnes [...] mais complexo do que o actual” que estará na base do preparado que entretanto se dissemina como “Molho à Béchamel” (CÂMARA 2013: 218-9). O vocábulo entra na nossa literatura culinária com Lucas Rigaud, embora com grafia diferente, *Bexaméla*, julgamos que numa tentativa de “aportuguesar” o termo, o mesmo que se verifica com *crema* e *gelantina*. O cozinheiro apresenta a descrição do molho e também o “bacalhau á Bexaméla”; “camarões á Bexaméla”; “ovos á Bexaméla”; e “trouxas á Bexaméla” (1999: 245, 196, 202, 217, 220). “Molho feito de gorduras e legumes” é a definição de Cândido Figueiredo (1913: 266), mais próxima da descrição que João da Matta faz deste molho do que a versão de Lucas Rigaud, que inclui diversas carnes na sua base. Porém, no “peito de vitela recheado á Macedoine”, Matta indica o “preparo do molho á Macedoine chamado béchamel”, semelhante ao preparado anterior a que

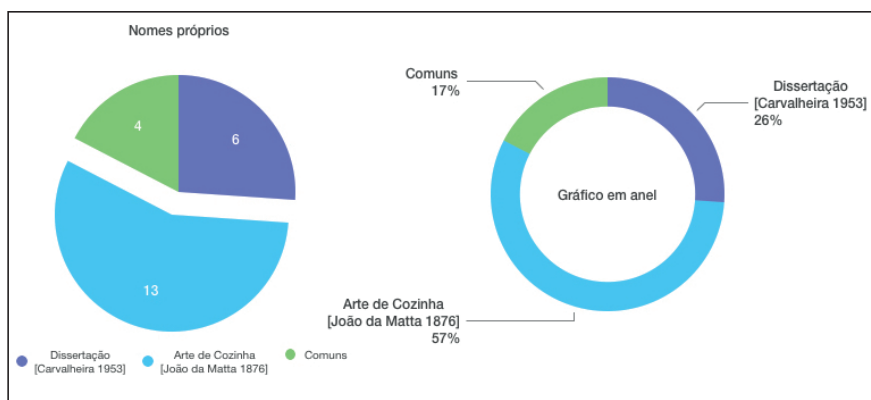


acrescenta batatas cozidas (2017: 14-15). Por sua vez, no “lombo de vacca lardeado á la Macedoine”, o molho é semelhante ao *béchamel* omitindo as gemas de ovos e o queijo parmesão (2017: 35-36).

Nos livros mais modernos maioritariamente deixou-se cair o prefixo “à”. Não obstante, alguns autores “cientes de que se trata de um nome próprio, escrevem a palavra com maiúscula; outros há que perderam já a noção da origem e tratam-no como um nome comum” usando a minúscula (CARVALHEIRA 1953: 146). Verificam-se alguns equívocos designando-o como “molho branco”. Apesar das semelhanças, a diferença mais evidente prende-se com a substituição neste do leite por água, como já indica João da Matta (2017: 240).

Outro dos nomes próprios que surge várias vezes em *Arte de Cozinha é Charlotte*, em consonância com a popularidade desta iguaria nas mesas sofisticadas do período em apreço. O nome da sobremesa está associado a dois pratos distintos. A original, provavelmente do século XVIII, é inglesa e remete para os “bread puddings”. Trata-se de um aproveitamento de sobras de pão, maçã e “custard”, o “crème anglaise” ou “creme de pasteleiro”. Contudo, o carismático cozinheiro Antonin Carême, revolucionário da culinária da primeira metade do século XIX, distancia-se desta versão e apresenta uma receita transformada e requintada, tendo *palitos de la Reine* a forrar a forma e com um recheio usualmente de creme de natas, próxima das que encontramos em João da Matta (CÂNDIDO 2018: 204), respetivamente a “Charlotte á la Russe” e a “Charlotte au Chantilli”. O cozinheiro deverá estar familiarizado com o receituário inglês pois a “Charlotte de maçãs” não segue a técnica das anteriores, aproximando-se mais do que poderá ser a versão inglesa deste preparo (MATTÁ 2017: 9, 79 e 80). Também o etimólogo Cândido de Figueiredo terá conhecimento da receita britânica, uma vez que no dicionário indica para o termo adaptado ao português “charlota: pastelão de creme, cercas de lascas de pão-de-ló” (1913: 424), não fazendo qualquer referência à origem francesa do vocábulo. Conforme Carvalheira, o termo *Charlotte* terá origem em 1804 (1953: 147).

**Gráfico 6.** Nomes próprios em CARVALHEIRA 1953 e MATA 1876



Fontes: CARVALHEIRA 1953; MATA 2017.

## Vocábulos de uso restrito

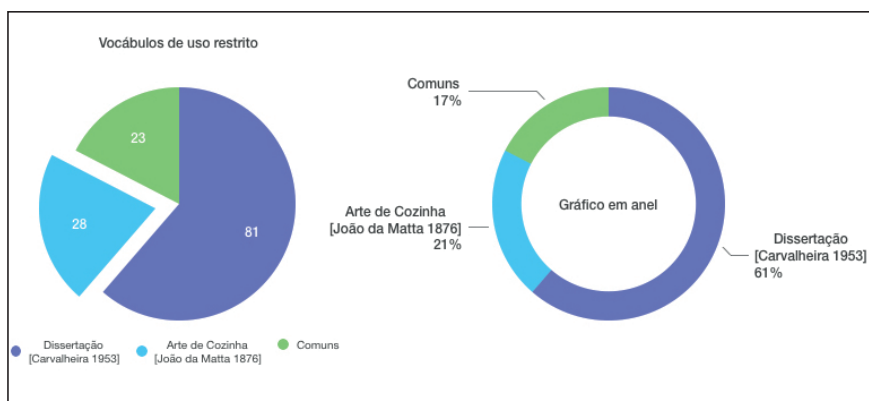
Chegados aos vocábulos de uso restrito, identificam-se 28 na obra de João da Matta, encontrando 23 correspondências com o estudo em análise. Da totalidade, mais de metade surgem apenas com uma referência isolada, como *bisque*, no caso “sopa de bisque de camarões”. A designação é de origem francesa e corresponde a uma sopa cremosa que tem por base um puré de crustáceos ou então de cogumelos, ligada com natas e temperada com vinho ou conhaque. Trata-se de uma corruptela de *biscuit*, que significa “cozido duas vezes” e que remete para a ideia de “engrossar” a sopa. Durante a centúria de Setecentos, as *bisques* são feitas de aves de caça, tradição que se perde, sendo as de marisco as que prevalecem. A mais famosa *bisque* é a de lagosta e de camarão (CÂNDIDO 2016: 214).

No extremo oposto de termos que são mais referenciados por João da Matta encontram-se, com onze receitas cada, *aspic* e *sauté*, o primeiro empregue para designar uma técnica, mas também o resultado dessa preparação. O segundo remete para um método e para o utensílio da bateria de cozinha usado nessa preparação. Carvalheira, na entrada *aspic*, lembra que não é termo conhecido da generalidade das pessoas, no contexto temporal do seu estudo, porque se trata “de uma guarnição que não é usada na cozinha vulgar. É por vezes servida nos hotéis”. De acordo com a autora, em França o termo serve apenas na cozinha. O vocábulo tem origem em “*aspis* – *idis*, víbora, que em português resultou em *áspide*. O *c* provém de uma contaminação com *espica*”. Assegura que se trata de um francesismo desnecessário na literatura culinária portuguesa uma vez que

corresponde à geleia de carnes (CARVALHEIRA 1953: 158). Na descrição apresentada por João da Matta, assemelha-se a uma gelatina preparada com caldo de carne ou aves e “serve para guarnecer diversas viandas” (2017: 249). O cozinheiro apresenta “pequenos aspics de salpicão” (2017: 38).

Quanto ao termo *sauté*, Paul Plantier refere que “á falta de vocábulo portu-guez que exprimissem o verbo *sauter* dos francezes, adoptamos o saltear”, sendo que *saltear* é definido como “sacudir dentro da frigideira” (1905: 765). Matta define *sauté* como “frigideira com cabo” e *saltear* “cozer ligeiramente qualquer iguaria, ou melhor será fritar ligeiramente em manteiga qualquer cousa, mexendo sempre para que não se pegue nem fique frita” (1876: 247). Surge apenas no título de dois pratos, “cabrito sauté para entradas” e “fígado de vitela sauté” (1876: 150, 168). Também nos menus da Casa Real vai aparecendo nos títulos de pratos de carnes e aves (MONGE et al. 2019: 39, 49, 100, 133, 173, 206 e 305).

**Gráfico 7.** Vocábulos de uso restrito em CARVALHEIRA 1953 e MATTA 1876



Fontes: CARVALHEIRA 1953; MATTA 2017.

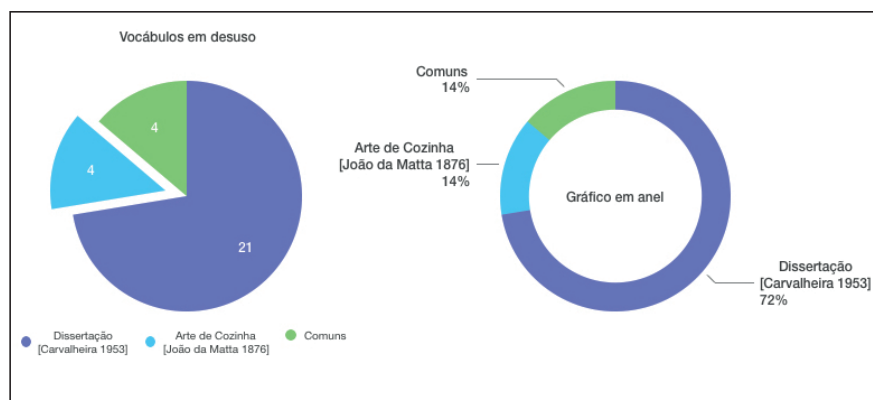
## Vocábulos em desuso

Maria José Carvalheira reserva uma secção onde coloca os termos que considera caídos em desuso na época em que realiza o estudo. Salieta que “os livros de cozinha antigos citam muitos termos que não se encontram no nosso tempo”. Dos 21 vocábulos que reúne nesta categoria, quatro estão presentes na obra de João da Matta.

O termo *barigoule* é de origem provençal, sendo as “alcachofras à la Barigoule” comum em ambas as obras (PLANTIER 1905: 395; MATTÀ 2017: 29). Quanto ao vocábulo *chartreuse*, atualmente é conhecido como referência a uma bebida, um licor preparado por monges de Chartres desde 1764. Todavia, nas receitas com essa expressão, indicadas por Matta e Plantier, não se inclui qualquer bebida alcoólica. Plantier finaliza a descrição de “Chartreuse de perdizes” nos seguintes termos: “na ocasião de servir vire-se um prato sobre a torteira, volte-se com ligeireza a torteira e o prato, tire-se aquella e o papel, e deite-se sobre a *chartreuse* o molho da cocção das perdizes” (1905: 288). A palavra *Chevalier* encontra-se presente nestas duas obras culinárias coevas, associada a frangos (MATTÀ 1876: 4; PLANTIER 1905: 248).

Finalmente, o termo *rabioli*. Figueiredo indica os *ravióis*, vocábulo de origem italiana (*ravioli*), definido como “sopa seca de rodela de massa, com recheio fino e saboroso” (1913: 1677). João da Matta apresenta uma sugestão de “sopa de rabioli á la Tivoli” (2017: 20), em tudo semelhante à descrita no *Cosinheiro dos Cosinheiros* (1905: 42).

**Gráfico 8.** Vocábulo em desuso em CARVALHEIRA 1953 e MATTÀ 1876



Fontes: CARVALHEIRA 1953; MATTÀ 2017.

## Considerações finais

Analisada do ponto de vista etimológico, com o levantamento e sistematização dos vocábulos de origem gauleses, a obra de João da Matta, *Arte de Cosinha*, é reveladora da grande expressividade e preponderância desses francesismos nos livros de cozinha da época, em consonância com a aná-

lise levada a cabo por Maria José Carvalheira em 1953. Importa sublinhar que João da Matta, não sendo tão prolixo, ultrapassa a centena de termos franceses, seja na identificação de receitas, técnicas, utensílios, produtos e regiões. Ademais, identificam-se na sua obra 30 termos omissos no estudo de Carvalheira, uma dezena dos quais respeitantes a regiões. Tomando as 443 propostas culinárias de João da Matta, são relevantes a frequência e a percentagem de iguarias com recurso a francesismos, estando nesta categoria 279 registos, ou seja, 63% do total. Nessa medida, escora um traço muito expressivo na cozinha que pratica e divulga, fruto do contexto social, cultural e económico onde se movimentava.

Não obstante a inscrição cosmopolita, o livro reflete, do mesmo modo, algumas marcas identitárias com dois jantares *à antiga portuguesa* com ementas que se aproximam do que se convencionou designar de tradicional na nossa cozinha, como “cabeça de porco com feijão branco”, “vitela assada e batatas” e os célebres “pastéis de nata”, ou um prato de “carne cozida com toucinho, paio, chispe de porco e hortaliças, e à parte arroz de substância” (MATA 1993: 354) que não está distante do famoso “cozido à portuguesa”. As receitas que designa *à portuguesa* correspondem em parte a um receituário que se mantém fiel a essa matriz, tais como as “favas à portuguesa” ou a “dobrada guizada à portuguesa” (MATA 2017: 139, 133). Acrescem outros pratos que remetem para o imaginário da cozinha tradicional portuguesa como o “cabrito assado”, o “coelho à caçadora” e as “ervilhas com ovos escalfados”, ainda hoje a marcarem presença na mesa de muitas famílias portuguesas.

## Fontes

BRANCO, Camillo Castelo (1874). *Carlota Angela*. Porto: Casa de A. R. da Cruz editor. 3ª edição.

BRANCO, Camilo Castelo (2017). *Coração, cabeça e estômago*. Lisboa: Expresso | Alêtheia Editores.

CARVALHO, Maria Amália Vaz (2004). *Arte de Viver na Sociedade*. Estudo e atualização do texto de I. M. D. Braga, P. D. Braga. Sintra: Colares Editora.

MAIA, Carlos Bento da (1904). *Tratado Completo de Cozinha e de Copa*. Lisboa: Livraria Editora Guimarães & C.ª.

MATA, João (1993). *Arte de Cozinha*. Lisboa: Vega.

MATTA, João (2017). *Arte de Cosinha*. Ed. Fac-símile. Belém: Governo do Estado do Pará.

PLANTIER, Paul (1905). *O Cozinheiro dos Cozinheiro*. Lisboa: Ed. de autor.

QUEIRÓS, Eça (2004). *Os Maias*. Os Grandes Génios da Literatura Universal. 2 vol. Mediasat Group, S. A.

*Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729*. Lisboa, Biblioteca Nacional de Portugal (B.N.P.), cod. 7376.

RIGAUD, Lucas (1999). *Cozinheiro Moderno ou a Nova Arte de Cozinha*. Sintra: Colares Editora.

RODRIGUES, Domingos (2001). *Arte de Cozinha*. Sintra: Colares Editora.

## Dicionários

BLUTEAU, Raphael (1789). *Dicionário da Língua Portuguesa*. Lisboa.

FIGUEIREDO, Cândido de (1913). *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*. <http://dicionario-aberto.net>

MACHADO, José Pedro (1995). *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*. Lisboa: Livros Horizonte.

SILVA, António de Moraes (1789). *Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau / reformado, e accrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro*. 2 vol. Lisboa: Oficina de Simão Thaddeo Ferreira.

VIEIRA, Domingos (1873). *Grande diccionario portuguezou Thesouro da lingua portugueza*. 3 vol. Porto: Ernesto Chardron e Bartolomeu H. De Moraes.

VITERBO, Joaquim de Santa Rosa de (1865). *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usarem e que hoje regularmente se ignoram: obra indispensável para entender sem erro os documentos mais raros e preciosos que entre nós se conservam/Publicado em beneficio da litteratura portugueza por Fr. Joaquim de Santa Rosa Viterbo*. 2ª ed. Revista, correcta e copiosamente adicionada de novos vocábulos, observações e notas críticas com um índice remissivo. Lisboa: A. J. Fernandes Lopes.

## Estudos

BRAGA, Isabel Drumond (2004). “Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX). Alguns problemas de análise”. *Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Marques*. 2 vol. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 237-248.

- CÂMARA, Fortunato da (2012). *Os mistérios do Abade de Priscos*. Lisboa: A Esfera dos Livros.
- CÂNDIDO, Guida (2016). *Cinco Séculos à Mesa. 50 receitas com História*. Alfragide: Dom Quixote.
- CÂNDIDO, Guida (2018). *Comer como uma Rainha. O receituário real do século XVI ao século XX*. Alfragide: Dom Quixote.
- CARVALHEIRA, Maria José Osório dos Santos (1953). *Francesismos na terminologia da culinária portuguesa*. Dissertação licenciatura em Filologia Românica. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- FLANDRIN, Jean-Louis (2001). “Opções alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII)”, in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (dir.), *História da Alimentação. Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 237-259.
- HYMAN, Philip e Mary (2001). “Imprimir a cozinha: os livros de cozinha em França entre os séculos XV e XIX”, in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (dir.), *História da Alimentação. Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 225-236.
- MONGE, Maria de Jesus (coord.) (2019). *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança*. Fundação da Casa de Bragança.
- MEYZIE, Philippe (2009). “Une Cuisine d’Europe à la mode française. Mythes et réalités (XVIe – milieu XIXe siècles)”, in Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski, Michel Figeac (dir.), *Le rayonnement français en Europe centrale. Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine*, 181-196.
- PEREIRA, Ana Marques; PERICÃO, Maria da Graça (2015). *Do comer e do falar. Vocabulário gastronómico*. Lisboa: Relógio d’Água.
- QUEIROGA, Elzira Sá (2015). *Os gestos e os paladares da mesa camiliana*. Dissertação de Mestrado em Estudos do Património. Universidade Aberta.
- RÊGO, Manuela (org.) (1989). *Livros portugueses de cozinha*. Lisboa: Biblioteca Nacional.
- VASCONCELOS, Carolina Michaelis de (2012). *Lições de filologia portuguesa: segundo as preleções feitas aos cursos de 1911/12 e de 1912/13; seguidos das lições práticas de português arcaico*. Lisboa: Edição Dinalivro.

