

FÁTIMA IKEN

A influência e contributo da revista  
*Banquete* no ressurgimento da Cozinha  
Portuguesa

O papel pioneiro de Maria Emília Cancellata de Abreu

Dissertação em “Alimentação: Fontes, Sociedade e Cultura”

Outubro/2017

FACULDADE DE LETRAS



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

**Ficha Técnica:**

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Tipo de trabalho</b>       | <b>Dissertação de Mestrado</b>   |
| <b>Título</b>                 | <b>Influência e contributo da revista <i>Banquete</i> para o ressurgimento da Cozinha Portuguesa - O papel pioneiro de Maria Emília Cancellata de Abreu</b>  |
| <b>Autora</b>                 | <b>Maria de Fátima Santos Pires Lopes Dias Iken</b>  |
| <b>Orientadora</b>            | <b>Carmen Isabel Leal Soares</b>   |
| <b>Júri</b>                   | <b>Presidente: Maria José Azevedo Santos (Professora catedrática)</b><br><b>Vogais:</b><br><b>I. Carmen Soares (Professora Associada com Agregação)</b><br><b>II. Irene Maria Mendes Vaquinhas (Arguente e Professora Catedrática)</b> |
| <b>Identificação do Curso</b> | <b>2<sup>a</sup> Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade</b>   |
| <b>Área científica</b>        | <b>História das Culturas</b>   |
| <b>Data</b>                   | <b>Outubro 2017</b>  |
| <b>Classificação</b>          | <b>18 valores</b>  |

*Ao Rembert*

## **Agradecimentos**

À Prof. Doutora Carmen Soares, pois, sem o seu desafio, este trabalho não existiria. Sem o seu apelo e sensibilidade não teria tido a oportunidade de dedicar um ano da minha vida a investigar aquele que foi o primeiro documento gastronómico da imprensa não diária em Portugal no século XX e que se tornaria decisivo para os caminhos traçados pela cozinha portuguesa.

É um facto que foi com a *Banquete* que aprendi os primeiros passos na cozinha e um tumulto de afetos congregou-se ao desafio feito pela minha orientadora e mentora desta dissertação. Tudo o que fui descobrindo e o prazer da revelação da História, desfiando um novelo que inicialmente parecia uma montanha inamovível, por força hercúlea, tornou-se num fio de Ariadne.

A todos os amigos e familiares que tornaram igualmente possível este trabalho, pela ajuda, incitação e interesse demonstrados.

Um bem-haja a todos.

## **Lista de Siglas**

### *B- Banquete*

FIPREGA - Federação Internacional da Imprensa Gastronómica e Vinícola

MECA - Maria Emília Cancellata de Abreu

SEIT - Secretaria de Estado da Informação e Turismo

SNI - Serviço Nacional de Informação, Cultura Popular e Turismo

SPN - Serviço de Propaganda Nacional

## **Índice de imagens**

|   |      |
|---|------|
| Imagem 1: desenho da autoria de Câmara Leme.....  | p.25 |
| Imagem 2: desenho da autoria de Gabriel Ferrão.....                                       | p.25 |
| Imagem 3: desenho da autoria do modernista Piló.....                                      | p.26 |
| Imagem 4: a “Lição de Salazar” (ilustração de Martins Barata).....                        | p.40 |
| Imagem 5: publicidade à Kenwood.....  | p.61 |
| Imagem 6: publicidade à Portamix.....   | p.61 |
| Imagem 7: pormenor de ilustração retirada do folheto “Le Portugal Gastronomique”<br>..... | p.98 |

## SUMÁRIO

|  |     |
|--|-----|
| Resumo .....   | 9   |
| Abstract.....  | 10  |
| <br>   |     |
| INTRODUÇÃO.....  | 11  |
| <br>   |     |
| 1. A REVISTA <i>BANQUETE</i> : APRESENTAÇÃO DA FONTE DE ESTUDO   |     |
| 1.1. Estrutura formal .....  | 23  |
| 1.2. Objetivos gerais e secções .....  | 27  |
| 1.3. A diretora: Maria Emília Cancellata de Abreu, uma mulher do seu tempo.....                          | 35  |
| 1.4. Outros redatores .....  | 46  |
| 1.5. O público-alvo: donas de casa, mães e filhas .....  | 49  |
| 1.6. O progresso e as mulheres na cozinha .....  | 58  |
| <br>   |     |
| 2. CONTEÚDOS FORMATIVOS DA REVISTA <i>BANQUETE</i>   |     |
| 2.1. Arte e técnica culinárias: requinte, poupança e dietas diferenciadas.....                           | 63  |
| 2.2. Etiqueta: bem receber e bem servir.....   | 70  |
| 2.3. Cultura do bom gosto à mesa: dos gastrónomos aos chefes de cozinha.....                             | 74  |
| <br>   |     |
| 3. O NACIONALISMO CULINÁRIO NA REVISTA <i>BANQUETE</i>   |     |
| 3.1. Antecedentes literários do nacionalismo culinário em Portugal .....                                 | 86  |
| 3.1.1. A “intelligentsia”, a cozinha e a literatura portuguesa do século XIX.....                        | 88  |
| 3.1.2. A literatura culinária anterior à revista <i>Banquete</i> .....                                   | 93  |
| 3.2. A construção de um património gastronómico identitário de Portugal na revista <i>Banquete</i> ..... | 98  |
| 3.2.1. O turismo e a luta da <i>Banquete</i> pela gastronomia portuguesa .....                           | 111 |
| 3.2.2. A defesa da nomenclatura culinária.....   | 123 |

|   |     |
|---|-----|
| 3.2.3. Identidade e territorialidade.....   | 128 |
| 3.2.4. Estado Novo e nacionalismo culinário.....                                    | 131 |
| 3.2.5. Gastronomia portuguesa no mundo.....   | 135 |
| 3.2.6. Territórios ultramarinos: extensão do território.....                        | 138 |
| 3.2.7. O ressurgimento da cozinha portuguesa: a missão da <i>Banquete</i> .....     | 142 |
| 3.2.8. Relações da culinária internacional com a culinária nacional portuguesa..... | 147 |
| 3.2.9. Os últimos anos: nasce a Petrogal, morre a <i>Banquete</i> .....             | 153 |
| <br>  |     |
| CONCLUSÕES .....  | 159 |
| <br>  |     |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....  | 164 |
| <br>  |     |
| ANEXO .....   | 175 |

*“O que faz andar o barco não é a vela enfunada, mas sim o vento que não se vê”*

**Platão (*O Banquete*, trad. José Cavalcante de Sousa)**

### **Resumo**

A intervenção da revista *Banquete* na construção da história da gastronomia portuguesa é o tema central desta dissertação. Pretendemos comprovar o decisivo papel político e empírico da revista no ressurgimento da cozinha portuguesa, na década de 60, através do papel interventivo da sua diretora, Maria Emília Cancellata de Abreu. A construção de um processo de ênfase identitária da cozinha portuguesa revela-se nos constantes apelos à sua prática e na divulgação de receitas tradicionais, coligidas pela revista ou recolhidas através das suas leitoras, bem como nos editoriais que condenam o menosprezo pela nossa cozinha, incitando não só ao seu reconhecimento político e civil, como à sua prática. Surgida no contexto político do Estado Novo, numa fase de grandes mudanças sociais e económicas em Portugal, numa altura de aparecimento da classe média, de desenvolvimento do turismo, da TV e da paulatina libertação da mulher, a revista dá conta de que a cozinha portuguesa se desvanecia frente à prática da cozinha francesa, então muito comum em Portugal como padrão da “boa cozinha”.

Foi a *Banquete* a primeira publicação da década de 1960 a contrariar este cenário, despoletando, assim, o renascimento do nacionalismo aplicado à cozinha e reabilitando a culinária portuguesa, depois de um interregno de 24 anos, desde a publicação de *Culinária Portuguesa*, de António Maria de Oliveira Bello.

### **Palavras-chave**

Identidade, gastronomia portuguesa, anos 60, história da alimentação.

## **Abstract**

The importance of the *Banquete* magazine in the edification of portuguese gastronomy its one of the leit motivs of this dissertation. We intend to proove the important role and achivment of the magazine at the resurgence of portuguese cuisine in the 60's trough the incitment to its political and civil recognition by the magazine director and mentor, Maria Emília Cancellata de Abreu, and by its practice trough the editorial line up at *Banquete*.

The edification of a identity process of emphasis of portuguese cuisine reveals itself at the constant appeals to its practice and dissemination of traditional recipes not only collected by the magazine but also by its readers as well i the constants editorials that condemned the contempt of portuguese cuisine.

Appearing at a great social and economical change at Portugal, at the Estado Novo political context, at a time when middle class was emerging, the development of tourism, TV and the gradual liberation of women, portuguese cuisine was fading in the face of usual practice of french cuisine. It would be Banquete, the first publication in the decade of 1960 to counter this degradation scenario, struggling to put portuguese gastronomy in the top place that belonged to him and led to the renaissance of nationalism applied to the kitchen, rehabilitating Portuguese cuisine after an interregnum of 24 years since the publication of Portuguese Cuisine by António Maria de Oliveira Bello.

## **Keywords**

Identity, Portuguese Gastronomy, Sixties, Food History

## INTRODUÇÃO

Com este trabalho visamos comprovar a consolidação da consciência identitária da cozinha portuguesa, no final dos anos 60, através da intervenção precursora da primeira revista de culinária do século XX, a *Banquete*. Iremos, por isso, cingir-nos a uma unidade-padrão, ditada pela duração temporal da revista, entre 1960 e 1974, que constituirá o *corpus* principal de investigação.

É notória a relevância e o papel interventivo que a revista *Banquete* possuiu no cenário da revitalização da cozinha portuguesa, como documento vital no ressurgimento de um património em evanescência, no início da década em que começa a ser publicada. Esse papel passa, não só, pela defesa permanente da gastronomia portuguesa como património identitário, numa espécie de caixa-de-ressonância nacional, como pelo constante apelo aos organismos oficiais e hoteleiros para a sua salvaguarda. A nossa análise incidirá, sobretudo, nos editoriais escritos pela diretora, Maria Emília Cancellata de Abreu (MECA), intitulados “À Volta da Mesa”. O trabalho dividir-se-á em três capítulos, dedicados à apresentação da fonte de estudo, sua estrutura formal, seus objetivos e secções, bem como ao percurso pessoal e profissional da mentora e diretora da *Banquete*, aos seus principais colaboradores e ainda ao perfil do público-alvo. No capítulo dedicado os conteúdos formativos da revista, abordaremos as vertentes da arte e técnica culinárias, da etiqueta e da cultura do bom gosto, a partir das contribuições de gastrónomos da época e chefes de cozinha ou de mesa.

Finalmente, o terceiro capítulo será dedicado ao nacionalismo culinário, seus antecedentes literários, a literatura culinária anterior à revista e o papel da *Banquete* na construção de um património gastronómico identitário. Dentro deste eixo do trabalho, desenharemos o contributo da revista para o renascimento da cozinha portuguesa, no contexto do Estado Novo, a defesa da nomenclatura culinária, o contexto político, económico e social, bem como as relações da culinária internacional com a culinária nacional.

A chamada cozinha portuguesa foi sendo burilada, ao longo dos séculos, num palimpsesto geográfico que, apesar dos contágios culturais de outras civilizações, soube construir um reduto, uma espécie de ADN genético culinário, se quisermos, marcado pelo cunho da nacionalidade portuguesa, de raiz tradicional. Essa seria uma espécie de

ontogénese culinária, onde a individualidade ganhou força também a partir do contexto sociocultural e das paisagens.

As facetas da ruralidade e litoralidade, iminentemente ligadas às práticas populares e tradicionais, a noção de território e de transmissão geracional ajudaram na edificação de um receituário com personalidade própria. Contudo, quando a revista é publicada, a tradição gastronómica portuguesa estava a desvanecer-se, num crescendo que se iniciara em meados do século XVII e que o período das primeiras décadas do Estado Novo não conseguira travar, apesar de algumas tentativas sublinhadas pela sua política corporativista e de propaganda, nomeadamente através do Serviço Nacional de Propaganda (SPN), a partir de 1933.<sup>1</sup>

Um dos grandes propósitos do SPN era cimentar a união do povo com o regime, numa simbiose patriótica em torno da ancestralidade rural de Portugal, mas com uma lufada de modernidade. Seria exatamente com o início do Estado Novo e o desenvolvimento de uma política baseada no corporativismo e patriotismo que a exaltação da nacionalidade ganharia contornos de valorização<sup>2</sup>. Contudo, a década de 60 faz nascer uma nova classe, a classe média, mais deslumbrada com os ventos de modernidade e apelos de sofisticação da cultura francesa, do que propriamente com a cultura autóctone. O SNP vem constantemente referido nas páginas da *Banquete*, muitas vezes para ser elogiado e outras criticado, como veremos no desenvolvimento do nosso trabalho, o que mostra a independência da revista, já que este organismo superintendia a Imprensa e Turismo, duas áreas fundamentais.

A imprensa gastronómica da altura era praticamente inexistente. Para além de alguns artigos isolados e muito inconsistentes sobre culinária em revistas da época, como a *Vida Feminina* (inicialmente *Modas e Bordados*, suplemento d'*O Século*) ou as revistas *Menina e Moça* (órgão oficial da Mocidade Portuguesa) e *Donas de Casa*, os principais jornalistas que escreviam sobre gastronomia eram Daniel Constant (*O Primeiro de Janeiro*), com uma coluna sobre “Turismo e Gastronomia”, Alfredo Morais (*O Cronista*) e ainda Luís de Sttau Monteiro (revista *Almanaque e Diário de Lisboa*).

---

<sup>1</sup> Este organismo, em 1944, foi transformado em Secretariado Nacional da Informação, Cultura Popular e Turismo (SNI), e, a partir de 1968, em Secretaria de Estado da Informação e Turismo (SEIT).

<sup>2</sup> ROSAS, Fernando e BRANDÃO de BRITO, J.M., “Secretariado de Propaganda Nacional (SPN)/Secretariado Nacional da Informação Cultura Popular e Turismo (SNI)/Secretaria de Estado da Informação e Turismo (SEIT)”, in *Dicionário do Estado Novo*, 2 vol. Lisboa, Bertrand Editora 1996, pp. 893-896.

O panorama era, portanto, bastante escasso a este nível. Quem acabava por ter mais visibilidade mediática era Maria de Lurdes Modesto, que começou por apresentar na RTP, em 1958, uma rubrica de índole cultural chamada *Segredos de Polichinelo*, integrada no programa ‘Nós, as Mulheres’ de Luísa Damaya (pseudónimo de Luísa Bivar). Tornar-se-ia, depois, apresentadora do programa *Culinária*, mas as receitas que apresentava eram, inicialmente, maioritariamente francesas. Na mesma altura, foi autora de fichas culinárias, sob o pseudónimo francês de Francine Dupré, com o patrocínio do Instituto Culinário Vaqueiro (Fima-Lever, onde trabalhava), o que mostra como o francesismo estava na moda e merecia mais atenção e reputação do que a cozinha portuguesa. Mais tarde, em 1961, apresenta na RTP o Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa, promovido pelo Secretariado Nacional da Informação, o que permitiu reunir elevado número de receitas de cozinha e doçaria portuguesas<sup>3</sup>. Essas receitas premiadas foram divulgadas pela revista *Banquete*.

De facto, a *Banquete* acaba por ser a primeira publicação periódica, na altura, a defender, de forma continuada e durante década e meia, a cozinha portuguesa, remando contra a maré. Só mais tarde, mais propriamente a partir de 1962 e já com a política do SNI mais focada na cozinha regional, a divulgação da cozinha portuguesa começa a ganhar maior destaque. Em nosso entender, este pioneirismo da revista *Banquete* foi decisivo na construção de uma nova configuração de interesse pela cozinha nacional, mesmo que tenha sido uma batalha travada de forma solitária durante diversos anos por Maria Emília Cancellata de Abreu.<sup>4</sup>

---

<sup>3</sup> Em entrevista (*Observador*, 31/07/2016), Maria de Lurdes Modesto confirma não só estar a seguir a tendência culinária da época, mas também a pressão do público para apostar antes na cozinha tradicional portuguesa, área em que não se sentia tanto à vontade: “Não só eu, toda a cultura portuguesa da época era muito influenciada pela França. E eu ainda mais porque vivia entre franceses, levava muitas horas a falar francês, os meus amigos eram franceses, portanto estava muito influenciada. Além de que tenho uma grande admiração pela verdadeira cozinha francesa. Por isso fazia muita cozinha francesa e os espetadores começaram, e bem, a reclamar e a exigir-me que fizesse cozinha tradicional portuguesa. Só que cada vez que eu fazia uma coisa tradicional, vinha uma chuva de opiniões a dizer que a tia não fazia assim, que a avó não era assim que fazia, que a prima que não sei quantos, e eu pensei: ‘Não sei como é que vou resolver este problema. Se faço é porque faço, se não faço é porque não faço, como é que vou resolver isto?’”.

<sup>4</sup> Desse isolacionismo de MECA na aposta em promover a cozinha portuguesa (e mote do primeiro congresso internacional de gastronomia que organiza em Portugal) nos dão conta as suas palavras publicadas em agosto de 1970, na *Banquete* 127, p.3: “Em quase todos os setores encontrei uma frente imbatível porque me queriam convencer que a comida portuguesa não era digna de tão importantes personalidades – um dos principais problemas que enfrentei. Foi preciso travar uma autêntica batalha para convencer todos quanto connosco colaboraram de que a minha ideia teria de sair vitoriosa”.

Fizemos este breve desenho do que se passava, na altura, ao nível da imprensa gastronómica, para aquilatarmos a importância do facto de, em 1963, Maria Emília Cancellata de Abreu ter sido escolhida, a nível mundial, para integrar o Conselho de Administração da FIPREGA, a recém-criada Federação Internacional da Imprensa Gastronómica e Vinícolas, e ser sua vice-presidente.

Através do papel interventivo, e mesmo político, da revista que dirige, MECA consegue mudar algumas mentalidades. Os alertas e sugestões que lança às entidades oficiais são ouvidos e algumas vezes praticados, como a obrigatoriedade da inclusão de pratos portugueses nas ementas dos restaurantes. Não se tratava de uma simples revista de culinária, mas de um órgão da Imprensa não diária respeitado e com intervenção política, podemos dizer. Na *Banquete* 3 (maio de 1960, p.3), faz o primeiro de uma série de apelos:

“Nós temos uma cozinha regional de primeira ordem. Para apenas citar os pratos mais conhecidos, lembro, além do já citado leitão da Bairrada, a lagosta suada de Peniche, o presunto de Chaves, as migas do Alentejo, as alheiras de Trás-os-Montes, a chanfana da Beira, as tripas à moda do Porto, os doces de ovos, as diversas maneiras de confecionar bacalhau. Devia ser obrigatório nas ementas de todos os restaurantes, pensões, pousadas, estalagens, haver sempre um prato ou doce da região. Aqui deixo este apelo dirigindo-o em especial à jovem escola hoteleira de quem tanto há a esperar para a melhoria das ementas que se apresentam do Norte a Sul deste nosso Portugal”.

Como vemos, Cancellata de Abreu revela plena consciência da “alma” da cozinha portuguesa e seus símbolos, edificadores de um carácter e diferencial únicos. Esse gosto que tenta inculcar, nas páginas da revista, pela cozinha portuguesa e os seus apelos são ouvidos e o panorama vai-se modificando, pelo que apurámos ao longo da leitura dos seus editoriais e dos quais daremos conta mais à frente. Podemos, no entanto, avaliar desde já essa mudança com o editorial da *Banquete* 78, em agosto de 1970, p.3 (10 anos depois do começo da sua luta pela cozinha portuguesa)<sup>5</sup>:

“A caminhada começou como dentro de um túnel, cuja escuridão causava receios e nele nem todos se aventuravam. Mas hoje, saídos da escuridão para a luz do sol, muitos dos quais que não nos acompanharam de início vieram juntar-se ao nosso grupo e, louvado seja Deus, até nos excedem no

---

<sup>5</sup> Cf. ponto 3.2 desta dissertação: “A construção de um património gastronómico identitário na revista *Banquete*”.

entusiasmo com que se debatem em defesa da cozinha nacional. Que sejam bem-vindos para melhor estudarmos a gastronomia portuguesa nas suas bases e origens e para a divulgarmos mesmo no estrangeiro todos não somos demais. Todos juntos, tendo por objetivo dar à culinária da nossa terra a porção de relevo a que tem jus, e sem preocupação de individualismos, alcançaremos naturalmente e seguramente uma grande vitória a curto prazo. E como diz a parábola de um dos Evangelhos, os que vierem mais tarde receberão a mesma paga daqueles que labutaram desde o princípio, o que para o problema em causa significará que todo o grupo desde o primeiro ao último chegando receberá como prémio do seu esforço a consciência de ter contribuído eficazmente para redimir a tão abandonada e adulterada cozinha portuguesa”.

Ainda anos antes, em 1967, denotando que a cozinha portuguesa começava finalmente a ser mais valorizada, mas ainda longe do ideal, escreve: “Desde que nasceu a *Banquete*, tem sido sempre acompanhada desse ideal – tudo pela cozinha portuguesa – de que tantos ainda, infelizmente se querem afastar”.<sup>6</sup>

Com a reforma do SPN (para SNI), em 1944, concentraram-se num só organismo os serviços de turismo, de imprensa e censura, serviços de exposições nacionais e os serviços de radiodifusão, focando a sua ação em grandes realizações cujo objetivo passava pela representação de uma portugalidade – “política do espírito” – que deveria caracterizar o Estado Novo.

Mas, se, ao mais alto nível do Estado, a gastronomia portuguesa, as suas características genuínas e a valorização dos produtos regionais, a par da sua diversidade, são princípios seguidos, na sequência da “política do espírito” adotada pelo Estado Novo<sup>7</sup>, o mesmo não se poderá dizer da sua aplicação prática. Há um nítido desfazamento entre um paradigma da cozinha portuguesa (condensada no primeiro livro sistematizado sobre a matéria, *Culinária Portuguesa* da autoria de António Maria de Oliveira Bello, ele próprio funcionário do SPN/SNI) e a realidade.

O SNI, com orientação, inicialmente, de raiz folclórica e *wolkisch*, estava sobretudo preocupado em recuperar aspetos da arte popular através de parâmetros nacionalistas e pitorescos, construindo símbolos emblemáticos dessa cultura popular, acabando, no entanto, por propor modelos artificiais e longe das massas, conforme sugere a crítica de Lopo de Sá, publicada na revista *Banquete* 115 (setembro de 1969, p.5): “Desta

---

<sup>6</sup> *Banquete* 94, p.5.

<sup>7</sup> Cf. capítulo 3.2.3 desta dissertação: “Estado Novo e nacionalismo culinário”.

maneira, a cozinha portuguesa está relegada para um nível folclórico, quando exatamente nos competia elevá-la e dignificá-la (...)."

O facto de o Estado propugnar a chamada "política do espírito", apostando numa matriz marcada pelo folclore, etnografia e exaltação da cultura popular, haveria de ter poucos efeitos práticos. Apesar de toda uma propaganda feita para assimilar a cultura portuguesa genuína, o fracasso da sua aplicação decorreu de o público-alvo nunca ter sido o povo, mas sim a classe média, até porque a grande maioria do povo era analfabeta.<sup>8</sup> A ascensão da nova classe média é um dos alvos do Estado Novo. Mais do que o povo, esta classe, que surgia com melhores salários, mais educação e exigências de diversão e conforto, era um nicho social a controlar. A revista *Panorama* do SNI confirma essa política do estado, ao elencar uma série de "dicas" sobre a postura e bom gosto destinadas à classe média urbana.<sup>9</sup> E esta camada social tinha gosto de natureza burguesa, não popular.<sup>10</sup> O facto é que a *décalage* entre as camadas mais privilegiadas da sociedade e as mais baixas era definitivamente um obstáculo na assimilação de uma cultura da mesa com perfil português, que dificilmente se "democratizava" e "contaminava".

A *Banquete* constitui, por isso, um marco histórico não só na afirmação do património culinário português de origem tradicional, mas também no que concerne à recolha de receitas tradicionais portuguesas e, sobretudo, no apelo ao regresso à genuinidade da cozinha tradicional e à urgência de não esquecer (numa altura em que o chamado "francesismo" e a nova americanização da sociedade marcavam pontos e poucos acarinhavam a cozinha portuguesa). De facto, muitos eram aqueles que denegriam a cozinha nacional e a *Banquete* não desiste da sua defesa nunca, como atesta o nº 68 (outubro de 1965, p.3):

---

<sup>8</sup> Conforme refere António José Telo ("Portugal 1958-1974: Sociedade em mudança", in João Medina (dir.), *História de Portugal: dos tempos pré-históricos aos nossos dias*, Vol. XIII, tomo 2, Ediclube, Amadora, 1993, p. 46).

<sup>9</sup> Como sustenta Vera Marques Alves a propósito da revista *Panorama*: "As iniciativas folcloristas integram-se no desenvolvimento de uma política do gosto que passava sobretudo para a classe média e alta da sociedade portuguesa. A política do gosto desenvolvida pelo SPN/SNI dirige-se sobretudo às classes médias urbanas, pelo que a revista deste órgão, é bem cuidada, interpela o leitor à viagem e dá dicas de decoração, textos literários sobre arte e roteiros" (*Arte Popular e Nação no Estado Novo: política folclorista do Secretariado da Propaganda Nacional*, ICS, Lisboa, 2013, p. 281).

<sup>10</sup> Pois, como escreve Vera Marques Alves (op.cit., p. 285), "A atenção que as suas páginas dedicam à decoração doméstica remetem-nos para o domínio típico da vivência burguesa".

“A cozinha portuguesa é considerada, em si, uma das cinco melhores do mundo. Como, porém, a gastronomia não é apenas cozinha mas o conjunto da culinária e dos vinhos, e dado o real valor dos nossos vinhos que em muito elevam a categoria da nossa culinária, pode dizer-se que Portugal ocupa hoje um dos lugares cimeiros na gastronomia mundial (...). Deixemos falar esses velhos do Restelo, esses que julgam – e ninguém lhes deu o título – pontificar em culinária e que não acreditam na cozinha portuguesa ou por snobismo ou porque não a conhecem. Sejamos implacáveis na luta contra aqueles que a adulteram. É necessário não só defendê-la mas também elevá-la de forma eficiente, para que continue sempre e sempre digna de se chamar portuguesa!”.

A revista *Banquete* foi, assim, uma das vozes do ressurgimento da cozinha nacional – apenas configurada e defendida de forma declarada anteriormente em obras como *Cosinha Portuguesa ou Arte Culinária Nacional* (1902, 2ª ed., Coimbra; editor anónimo) e *Culinária Portuguesa* de António Maria de Oliveira Bello (1936, Lisboa, ed. autor)<sup>11</sup>.

A consciencialização da relação entre nacionalidade e cozinha, em Portugal, começara, no entanto, já a verificar-se no final do século XIX, sobretudo entre uma elite literária<sup>12</sup>. Cansada de um ambiente urbano contaminado pela influência francesa, esta elite intelectual quer fazer ressurgir a tradição, a genuinidade, os hábitos autênticos de uma identidade portuguesa de matriz rural. A questão da identidade nacional – nacionalismo e cozinha – e a sua valorização histórica<sup>13</sup> começa, portanto, a configurar-se com o Romantismo, sentimento esse que é reiterado pela revista *Banquete*, um século e meio depois. Emblematicamente, o antepassado direto da revista *Banquete* era oitocentista: foi a *Annona ou Mixto Curioso que ensina o método de cozinha e copa*, publicada em 1836<sup>14</sup>, o que, aliás, é recordado na *Banquete* 2 (abril de 1960, p.9).

As geografias culinárias e alimentares, a pedagogia de produção local e o fenómeno do nacionalismo afetivo ligado ao território (e que eleger sobretudo a província, como terreno mais “puro” da herança nacional) são formas de encontrar a memória, essa consciência de pertença comum que os intelectuais percebem estar em risco em finais

---

<sup>11</sup> Assunto desenvolvido mais adiante, no ponto 3.1.2: “A literatura culinária anterior à revista *Banquete*”.

<sup>12</sup> Tema que desenvolveremos abaixo, no ponto 3.1.1: “A “intelligentsia”, a cozinha e a literatura portuguesa do séc. XIX”.

<sup>13</sup> CSERGO, Julia, “O surgimento das cozinhas regionais”, in FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo, *História da Alimentação II – Da Idade Média aos Tempos Atuais*, Lisboa, Terramar, 2001, pp.383-398.

<sup>14</sup> Assinava-se na loja de José Napumoceno, R. Augusta 137, em Lisboa, local onde se recebia a correspondência das províncias, franca de porte.

do século XIX e que, nos anos 60, a *Banquete* repesca, corporizando uma tentativa de salvar esse património, muito devedor da chamada cozinha tradicional.<sup>15</sup> Os “Vencidos da Vida”, a “Sociedade de Gastronomia”, criada por Bello, e a *Banquete* podem ser três grandes etapas na construção do respeito pela cozinha nacional. O prefácio do livro de Forjaz Sampaio, *Volúpia, a nona arte, a gastronomia* é outro documento fulcral neste apanhado identitário da alma da cozinha portuguesa.

Atentemos, agora, em considerações sobre os conceitos operatórios de que se forma a cozinha nacional portuguesa. Trata-se de um *corpus* que abrange as cozinhas de diferentes grupos sociais, territórios e tradições, passadas de geração em geração. Assim, a identidade nacional culinária portuguesa pode definir-se como um núcleo formado por receitas de várias regiões (cozinha regional) e de localizações geográficas além-mar, pois, ao tempo a que nos reportamos, Portugal incluía as colónias em África e Macau. Aliás, a revista *Banquete* sempre evocará os territórios ultramarinos, despertando o seu público para o conhecimento de uma culinária portuguesa de dimensão imperial. Ao mesmo tempo, a cozinha nacional vive da dicotomia entre cozinha camponesa e cozinha de elites, cozinha rural e urbana. É desta dicotomia complexa que brotam as noções de cozinha tradicional, regional e nacional.

A cozinha tradicional portuguesa radica sobretudo na cozinha passada de geração em geração, com base em práticas alimentares das classes populares e particularmente relacionadas com acontecimentos (festas religiosas, atividades agrícolas, matança do porco, entre outras)<sup>16</sup>. Porém, como observa Carmen Soares, “a cozinha tradicional não está excluída das mesas das classes mais favorecidas”.<sup>17</sup>

Conhecer os territórios é também encontrar a sua memória, a par de uma consciência de pertença comum. As cozinhas regionais enraízam-se e constroem-se culturalmente no

---

<sup>15</sup> A propósito, José Sobral afirma: “A corrente nacionalista do final do século XIX na política, arte e ciências é o verdadeiro ascendente do nacionalismo de Bello e do Estado Novo” (in KLEIN, J., MURCOTT, A (eds.), *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the anthropology of food – in honour of Jack Goody*, Houndmills, Basingstoke, Hampshire, Palgrave Macmillan, 2014, pp.108-134).

<sup>16</sup> FERRO, João Pedro, *Arqueologia dos hábitos alimentares*, Lisboa, Dom Quixote, 1996, p.40.

<sup>17</sup> Conforme defende a propósito da presença, no livro *Cosinha Portuguesa* (Coimbra, 1902), de pratos requintados e de nítido gosto burguês importado. Este estudo encontra-se ainda no prelo, pelo que agradecemos à autora ter-nos disponibilizado a versão em provas (SOARES, Carmen, “A Universidade de Coimbra no cardápio da *Cosinha Portuguesa* de 1902: uma história por contar”, in eadem, *Biblioalimentaria Alimentação, Saúde e Sociabilidade à Mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*. Imprensa da Universidade de Coimbra, 2017).

passado, na eternidade do solo e na sua memória, são caixas de ressonância nacional.<sup>18</sup> No fundo, esse passado que se atualiza de geração em geração, com as suas próprias contaminações e transformações, mantém-se como espinha dorsal, como memória e pilar de uma personalidade, de uma arquitetura. Como escreveu Pierre Nora, “a necessidade de memória é uma necessidade da história”.<sup>19</sup>

Para além da marca dos territórios, a noção de configuração social é fundamental na construção desse património identitário gastronómico,<sup>20</sup> o chamado nacionalismo banal<sup>21</sup>, que identifica a cozinha com o quotidiano, como prática de grupos que atualizam uma tradição em configurações sociais que se vão consolidando, torna-se essenciais, sobretudo quando escritas.

Ao contrário da cozinha tradicional, a cozinha burguesa está sujeita a muita pressão social e de modas, de gosto e representação, exclusões sociais e religiosas, pelo que, segundo João Pedro Ferro,<sup>22</sup> teve muito menos importância na formação da cozinha tradicional. Não esqueçamos, no entanto, que foram as elites a colocar em prática, de forma mais consistente, as receitas tradicionais, muitas vezes recolhendo aquilo que criadas oriundas da província e de classes mais desfavorecidas executavam “a olho”, fruto de um saber oral.

A este propósito convém desde já salientar o que se tornará evidente da análise ao perfil sociológico dos redatores da *Banquete 23*: que a “alta aristocracia” ou as elites culturais e intelectuais tiveram um papel preponderante na promoção da cozinha tradicional, pois apostavam na promoção e divulgação dos emblemas da identidade nacional (como também era a gastronomia). Muitos desses indivíduos adotaram-na, acarinharam-na, ainda que com necessárias adaptações, e escreveram-na, contribuindo para a sua

---

<sup>18</sup> NORA, Pierre, *Présent, nation, mémoire*, Paris, Gallimard: Coll. Bibliothèque des Histoires, 2011, p. 418.

<sup>19</sup> “Entre memória e história: a problemática dos lugares”, *Projeto História* 10, 1993, p. 12.

<sup>20</sup> O conceito de “configuração social”, sustentado por Norbert Elias, implica as formas específicas de interdependência que ligam os indivíduos entre si, como pluralidades que só aparecem em configurações: “Uma configuração de homens orientados, uns para os outros e dependentes uns dos outros. Como os homens são, por natureza e, depois, em virtude da aprendizagem social, da educação, da socialização e de necessidades criadas pela sociedade, mais ou menos dependentes uns dos outros, eles só ocorrem [...] como pluralidades e só aparecem em configurações” (*Introdução à Sociologia*, Biblioteca 70, Lisboa, 1970, p. 51).

<sup>21</sup> BILLIG, Michael, *Nacionalismo banal*, Capitan Swing, Madrid, 2014.

<sup>22</sup> FERRO, João Pedro, *Arqueologia dos hábitos alimentares*, Lisboa, D. Quixote, 1996, p.67.

<sup>23</sup> Assunto tratado abaixo, no ponto 1.4: “Outros redatores”.

preservação. Estavam, desta forma, a moldar uma franja maior da população, uma vez que a burguesia seguia os modelos por eles divulgados.

Em suma, a cozinha nacional é uma sùmula de gostos e escolhas culinárias da aristocracia, burguesia e tradições populares.<sup>24</sup> De referência, nesta matéria, é a investigação do antropólogo Jack Goody, que chama a atenção para a cozinha como sistema alimentar que se adapta a uma organização social.<sup>25</sup> Neste contexto, importa igualmente ter em linha de conta as conclusões de Claude Fischler, para quem a cozinha de um grupo pode ser concebida como “um corpo de práticas, representações, regras compartilhadas pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo inserido em uma cultura”.<sup>26</sup> Ou seja, a cozinha abrange costumes e práticas que caracterizam uma identidade vinculada a laços familiares, na passagem de testemunho e na coesão de várias gerações.

Com a ação inédita da *Banquete* – de recolha de receitas da cozinha portuguesa de leitoras da metrópole, ilhas e colónias ultramarinas (muitas das quais hoje estariam irremediavelmente perdidas) – o património culinário dito português foi coligido e divulgado na revista, sobretudo na secção “Petiscos da Nossa Terra”. Este passo foi depois seguido pelos concursos organizados pelo SNI, apresentados por Maria de Lurdes Modesto, na RTP, programas que estiveram na origem de um dos maiores *best sellers* da literatura culinária portuguesa, *Cozinha Tradicional Portuguesa*.<sup>27</sup>

Como escreveu Marcel Mauss, a cozinha é um “facto social total”,<sup>28</sup> com vertentes económicas, sociais, culturais, religiosas e políticas. A partir da análise da revista, podemos distinguir vários tipos de cozinha e respetiva hierarquização social e económica da sociedade portuguesa de então: a alta cozinha, normalmente reservada às

---

<sup>24</sup> De facto, segundo Stephen Mennell, a classe e a nacionalidade são as duas mais fortes influências em matéria de gosto da comida na história europeia (“L’avers de la médaille: les processus de ‘decivilisation’”, in Garrigou, Alain, Lacroix, Bernard (eds.), *Norbert Elias: la politique et l’histoire*. Paris, Editions La Decouverte, 1997, pp.213-236.

<sup>25</sup> GOODY, Jack *Cozinha, Culinária e Classes: um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras, Celta Editora, 1998, p.203.

<sup>26</sup> FISCHLER, C. (1985), “Alimentation, cuisine et identité: l’identification des aliments et l’identité du mangeur”, in *Recherches et Travaux de l’Institut d’Ethnologie* 6, pp. 171-192.

<sup>27</sup> A apresentadora reuniu milhares de receitas que foram enviadas para o SPN/SNI através do programa da RTP e decidiu fazer o livro, publicado apenas em 1982. Contudo, segundo testemunho oral recolhido em entrevista a Lopo Cancellata de Abreu, filho de Maria Cancellata de Abreu (22 novembro 2016, Lisboa), a mãe propusera à Verbo Editora, antes de Modesto, a ideia de publicar os *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*, proposta que teria sido preterida, em favor da figura mediata da apresentadora da TV.

<sup>28</sup> MAUSS Marcel, *Sociologie et anthropologie*. Paris, Presse Universitaire de France, 1968, pp. 45-66.

elites, a um núcleo aristocrático e de alta burguesia; a cozinha tradicional e essencialmente rural, e um incipiente crescimento de uma cozinha urbana, relacionada com a ascensão da classe média e pequena burguesia, a que podemos chamar “cozinha do quotidiano”.

Cabe ainda na Introdução ao nosso trabalho, proceder a uma breve contextualização epocal, caracterizando a história do país em termos sociais, económicos e políticos. O berço da *Banquete* são os anos 60, uma década de fortes mudanças.

Até final dessa década, Portugal teve a mais longa ditadura pessoal moderna da Europa, era um país com elevadíssimas taxas de analfabetismo e mortalidade infantil, com o mais baixo rendimento por habitante e com o menor número de alunos do ensino básico e de estudantes do ensino superior. Era um país ainda à procura da sua própria identidade, que se perdia e se envergonhava de si próprio, apesar dos apelos ao patriotismo de uma política corporativa sem grandes efeitos no terreno, porque artificial e forçada. As populações eram sobretudo rurais e viviam de uma agricultura de subsistência.<sup>29</sup> As classes mais desfavorecidas acabavam por habitar maioritariamente no campo e a falta de alimentos obrigava a uma dieta de subsistência, virada sobretudo para o tipo de produtos disponíveis, pobres e escassos. O campo era ainda escolhido para residência de um reduto de aristocracia rural.

Coincidentemente com a estreia da *Banquete*, a sociedade portuguesa conheceu um processo de transformação de extraordinária rapidez, com a vinda das populações dos campos para as cidades, a emigração, a industrialização, a modernização acelerada da sociedade e o desenvolvimento económico e do turismo.<sup>30</sup> Estas alterações revelam a configuração de uma nova sociedade: aparecimento e crescimento acelerado da classe média; aumento da produtividade e rendimento; alteração profunda das mentalidades, provocada pelos novos hábitos e atitudes trazidas pelos emigrantes”.<sup>31</sup> Todas estas mudanças provocam uma espécie de “terramoto” social e económico, que levava ao deslumbramento pelo novo, pelo que vinha de fora, pela moda e as novidades.

---

<sup>29</sup> ROSAS, Fernando, Introdução, in José Mattoso (ed.), *História de Portugal*, Vol. XIII. *O Estado Novo (1926-1974)*, Lisboa, Círculo de Leitores, 2008, p. 17.

<sup>30</sup> BARRETO, António, “Mudança Social em Portugal, 1960 - 2000”, in António Costa Pinto (ed.), *Portugal Contemporâneo*. Lisboa, Publicações D. Quixote, 2005, pp. 137-162.

<sup>31</sup> TELO, António José, “Portugal 1958-1974: Sociedade em mudança”, in João Medina (ed.), *História de Portugal*. vol. XIII - *Dos tempos pré-históricos aos nossos dias*, tomo 2, Amadora, Ediclube, 1993, p. 328 e p.461.

De um país rural, pobre e com níveis baixíssimos de escolarização e de formação profissional, mergulhado num arcaico setor agrícola e num regime político ditatorial decadente e “orgulhosamente só”, passa-se para um país em crescente desenvolvimento económico, com intensas correntes migratórias (para a Europa, ou, no interior do país, do campo para a cidade). A. Sedas Nunes descrevia, nos anos 60, a sociedade de então como “dualista em evolução”, onde uma imensa manta tradicional era apenas descosida por alguns rasgões de modernidade e “duas sociedades, moderna e tradicional, coexistiam no território do Continente português, mas não duas sociedades isoladas uma da outra”.<sup>32</sup>

Os anos 60 ficaram ainda marcados pela difusão da televisão, sob exclusivo monopólio estatal. O impacto deste novo meio de comunicação surtiu profundos efeitos, “abrindo as cabeças” ao mundo e alterando mentalidades, especialmente nas zonas rurais (onde a chegada da eletricidade e da televisão foi dos acontecimentos mais espetaculares do século XX). É também nessa década que se assiste ao início do turismo de massas para Portugal – sobretudo alemão, espanhol e britânico – começando o Algarve a ser destino preferido, o que provoca o incremento das atividades hoteleiras, do comércio, da distribuição e da construção imobiliária, setores de importância relevante para a balança de pagamentos. Começam, com a passagem de Portugal a *El dorado* do turismo, a surgir alternativas económicas à agricultura.

É com base neste contexto histórico que iremos de seguida analisar em que medida a *Banquete* deve não só ser considerada um motor do ressurgimento e da consciencialização da cozinha portuguesa, na década de 60 e inícios de 70, como também ser considerada responsável pela valorização da culinária tradicional entre a classe média, então muito deslumbrada por galicismos culturais a vários níveis.

---

<sup>32</sup> SEDAS NUNES, Adérito, “Portugal, Sociedade Dualista em Evolução”, in *Análise Social*, vol II, nº.s 7-8, 1964, p.438.

## 1. A REVISTA *BANQUETE*: APRESENTAÇÃO DA FONTE DE ESTUDO

### 1.1. Estrutura formal

Publicada pela Cidla, através do seu Instituto Culinário homónimo, a *Banquete* foi editada mensalmente entre 21 de março de 1960 e abril de 1974. Foi distribuída em Portugal e nas ex-colónias durante 14 anos, passando a bimensal em junho de 1974, ano em que foi suspensa, após a saída do volume de outubro/novembro. Em dezembro de 1975 é publicado apenas um volume (nº175), com o índice de receitas desde o nº 1 até ao nº 174. Parecia ser a morte definitiva da *Banquete*. Porém regressa apenas mais uma única vez, no Natal de 1977. O derradeiro número é dado à estampa três anos depois de a revista ter sido suspensa (em novembro de 1974).

Propriedade da Sociedade Cidla, criada durante uma remodelação da Sacor, em 1958, com vista à comercialização de vários tipos de combustível para aplicação doméstica e industrial (a Gazcidla – gás doméstico), a *Banquete* acaba por ser o resultado de uma inteligente jogada de marketing, destinada a estimular o aumento das vendas de gás butano, fogões e esquentadores. Vejamos como.

A Sacor (antepassado da Petrogal e da atual Galp), cuja criação da refinaria em Cabo Ruivo, em 1940, garantia a autossuficiência do país na área do petróleo, cumpria, deste modo, uma das diretivas do Estado Novo. Terminada a guerra e com a aplicação da nova lei de 1947, que favorecia quem refinasse em Portugal, a Sacor obtinha do Estado metade do mercado. Em 1958, introduz no mercado a gasolina Super e cria três companhias de gás: Gazcidla (para o gás butano), a Procidla (para o gás propano) e Lusogás (para o gás de cidade).<sup>33</sup>

A Gazcidla nasce, assim, em concorrência com a rede de gás pública e proporciona à emergente classe média das cidades e subúrbios um módico conforto, com a mobilidade das botijas de gás. Este facto veio revolucionar a forma como se cozinhava, facilitando a vida da dona de casa, muitas vezes sem tempo e dividida entre uma cozinha do

---

<sup>33</sup> Sobre as refinarias de petróleo em Portugal, vejam-se os seguintes estudos: NUNES DOS SANTOS, António Manuel e DIOGO, Maria Paula, “A História do Petróleo em Portugal (1938-53)”, *Revista Petrogal* 33 (1989), pp.9-17.; VAZ, Carlos Lopes e ALMEIDA, Fernando, “A criação da SACOR e a refinaria de Cabo Ruivo”, in Luiz Filipe de Moura Vicente (ed.), *65 anos de petróleo em Portugal: uma história de interesses, de acção e de progresso*, Lisboa, Companhia das Cores, 2002, pp. 21-26.

quotidiano, mais rápida, e a vida de trabalho. A diretora da *Banquete* assim o deixa transparecer no seu editorial de outubro de 1964 (p.3):

“Pensaram alguma vez, as minhas queridas leitoras, o que representa para a nossa vida esta simples e fácil realidade que é escrever um postal ou dar um telefonema requisitando uma garrafa de Gazcidla? Recordam-se o que foram as cozinhas de há 25 anos, com a fumarada do carvão ou da lenha espalhando-se pela casa e enegrecendo as paredes, os tachos e as panelas? E quanto tempo nos levava a acender o lume e a aquecer o fogão? Lembram-se, ainda, da era do fogareiro de petróleo, que também enchia as cozinhas de fumo, do seu ruidoso “bufar”, do característico bombar “fu-fu-fu” para conseguir a desejada pressão, das limpezas que frequentemente tinham de fazer-se às “cabeças” por estarem constantemente entupidas? Como esse tempo, felizmente, vai longe e de que maneira o gaz engarrafado veio facilitar a nossa tarefa de donas de casa!”

O facto de se facilitar a tarefa técnica da cocção é também uma motivação para atrair as donas de casa para a tarefa de cozinhar. A revista, reunindo receitas e conselhos culinários a par da publicidade aos produtos da Gazcidla, era, assim, uma excelente forma de juntar o melhor de dois mundos: conseguir publicidade dos fogões e esquentadores, a gás butano, através da sedução da figura da dona de casa com a publicação de apelativas receitas de culinária.

O sucesso da companhia foi tal que, em 1964, a Gazcidla atingiu um milhão de clientes.<sup>34</sup> No pós-25 de Abril, a empresa foi nacionalizada, tendo os seus negócios ultramarinos sido entregues às ex-colónias. Com a nacionalização, termina também a *Banquete*, em 1974 (apenas com uma derradeira tentativa de ressurgimento em dezembro de 1977, como acima referimos).

A edição da revista era feita através do Instituto Culinário Cidla e contava com o *design* apurado e planificação da agência Ciesa Publicidade Portuguesa SARL, uma agência de publicidade vanguardista, na época, como atestam as colaborações dos seguintes ilustradores: o modernista Piló e Gabriel Ferrão, cujo traço geometrizado e o humor em *cartoons* ficou registado nas páginas da publicação. Câmara Leme, a partir de 1964, cria outro tipo de grafismo, mais elegante, evidenciado em cartazes publicitários da Gazcidla, com figuras em traço farpado e composições densas.

---

<sup>34</sup> *Banquete* 44, Outubro de 1964, p.5



Imagem 1: desenho da autoria de Câmara Leme  
(Poster alusivo aos 25 anos da Gazcidla, Outubro de 1964)



Imagem 2: desenho da autoria de Gabriel Ferrão (*Banquete*, nº 28, Junho de 1962, p.25)



Imagem 3: desenho da autoria do modernista Piló (*Banquete*, nº 4, Junho de 1960, p.25)

O preço de capa da revista é de 3\$50, valor alterado para 5\$00 a partir do número 101, e a distribuição assegurada por Gonçalo W. de Vasconcelos, em exclusividade. Em termos comparativos, em 1960, o preço de um quilo de sardinhas, por exemplo, era de 3\$10 e de bacalhau 11\$65.<sup>35</sup> Podemos assim concluir que os 3\$50 seriam um preço acessível a uma classe com algum desafio.

A diretora seria, durante toda a edição da revista, Maria Emília Cancellata de Abreu e o chefe de redação António Oliveira Romero. Existe apenas um momento, entre a revista 100 e 105, em que surge uma subdiretora – Maria Alice Sarmento – para de novo desaparecer e ficar a equipa inicial. Teria sido Maria Emília Cancellata de Abreu a propor a criação da revista, ideia que foi bem recebida pela administração da Gazcidla, como a própria escreve na revista 130 (dezembro de 1970, p. 5): “Ao expor a ideia da criação de uma revista de culinária, encontrei da parte da Cidla, e em particular do diretor-geral, Francisco do Casal Ribeiro, uma compreensão que, infelizmente, não é muito usual encontrar nos nossos dirigentes”.

Realce também para a importância da imagem na revista, já que as receitas são fotografadas com bastante cuidado. No interior, a preto e branco, e a da capa sempre a cores. As imagens escolhidas para a capa são alusivas ao assunto central da revista. Além de pratos, podem ser igualmente fotografadas matérias-primas nacionais (mariscos, queijos, peixes, vinho) ou podem remeter para a época que pretendem realçar (Carnaval, Páscoa, Férias, Natal). Note-se que muitas das fotos de interior foram

<sup>35</sup> Valor médio na tabela nacional do INE – 1960 dos Quadros Estatísticos da CRCB (Comissão Reguladora Comércio de Bacalhau).

realizadas em restaurantes ou hotéis de renome e ainda na casa da diretora, na Parede (casa de Nossa Senhora da Bonança, que hoje ainda existe). Neste último caso os pratos eram confeccionados sempre pela própria, ocasião aproveitada para as fotografias, pelo que MECA pode ser considerada pioneira do chamado *live cooking*.

As chamadas *food landscapes* são outro dos temas eleitos para a capa de muitos números da *Banquete*, com destaque para os mariscos de Sagres, os fragateiros do Vale do Carregado, os pescadores da Nazaré, a caça, as uvas e as frutas, por exemplo, bem como cenários de cozinhas rústicas, mesas tradicionais, de cerimónia, mesas para o chá. Sublinhe-se o facto de a decoração ser sempre um elemento muito bem cuidado. Muitos dos cenários evidenciam também a ampla abrangência social almejada pela revista. Tanto aparece uma imagem que destaca a cultura do bom gosto, objetos de algum luxo e decoração de casas de alta burguesia, como imagens alusivas às tradições populares ou até mesmo de campismo, uma atividade que a classe média-baixa começava a praticar.

## 1.2. Objetivos gerais e secções

Uma publicação que nasceu impulsionada pelo intuito comercial de vender gás butano doméstico, acabou por tornar-se, hoje, num valioso documento para a história da cozinha nacional. Ao seu tempo, porém, a revista revestia-se de uma missão didática, dirigida em especial à nova classe emergente dos anos 60, a chamada classe média, que ansiava por ascender socialmente. A França e os EUA eram os modelos que desejavam imitar, sendo que o que se passava *indoor* era considerado de segunda categoria e menosprezado.<sup>36</sup> Para essa classe, a revista *Banquete* representa uma fonte de saber, que ajudou a reformular a sua atitude face à culinária de “bom gosto”, contribuindo para alterar o *status quo* de menosprezo pela cozinha portuguesa.

Apesar da intransigente defesa da culinária nacional, a *Banquete* também divulga receitas de diferentes países e muitas das vezes sugere menus com influência de outras cozinhas. No entanto, ainda que atenta e familiarizada com as cozinhas internacionais, Maria Emília Cancellata de Abreu, no seu labor de dignificar a cozinha portuguesa e

---

<sup>36</sup> Na *Banquete* 77 (julho de 1966, p.3), MECA escreve: “A cozinha portuguesa é uma bem patente realidade e torna-se necessário acreditar nela e salvá-la e voltar à liça em defesa da cozinha nacional. Nos seus seis anos de existência, tem a *Banquete* publicado em todos os números uma secção especial dedicada aos petiscos portugueses da nossa terra”.

escrita em português, empreendeu a tarefa de “reaportuguesar”, como muitas vezes lhe chama, o receituário culinário, como afirma no editorial da *Banquete* 22 (dezembro de 1961, p.3): “A cozinha portuguesa tem sabor vigoroso, de múltiplas cambiantes, original em alguns dos seus temperos, oferece paladar, tantas vezes inédito. Estas medidas são importantes e fazem parte do esforço para ‘reaportuguesar’ Portugal”.

Nesse mesmo editorial, continua com a referência à conquista que foi conseguir que se incluísse um prato português nas ementas dos restaurantes (proposta feita por si em março de 1960), ainda que, num balanço geral, o panorama dos resultados não fosse famoso. A realidade da restauração contemporânea evidenciava que a gastronomia francesa tivera a capacidade de se impor como modelo às elites de outros espaços culturais<sup>37</sup> (de que Portugal era apenas mais um dos casos). Donde se corria o perigo de uma “desnacionalização” da cozinha portuguesa, outro termo muito utilizado pela *Banquete*.

Não é, pois, de surpreender que na *Banquete* 159 (março de 1973, p.5), por exemplo, se elogiasse um novo restaurante, sito nas Avenidas Novas, onde se cozinhava, finalmente, “à portuguesa”:

“Aqui cozinha-se à portuguesa. Servir comida sã, como é a das nossas províncias, constitui sem dúvida a sua melhor promoção. Característica rara, devemos confessar, nos nossos restaurantes, que mesmo sendo de segunda ou nem isso, pretendem cozinhar à francesa, o que quase nunca conseguem, nem mesmo seguindo as regras e fórmulas do velho tratado do mestre Escoffier. Não será, na realidade mais honesto e até mais comercial, utilizar receitas da cozinha tradicional portuguesa, tão variada como atraente?”

A *Banquete* foi, assim, a precursora de uma vaga de fundo, que defendia acerrimamente a cozinha nacional como matriz, destacando a cozinha tradicional como fonte de raiz identitária, pelo que dedicaremos o capítulo 3 do nosso trabalho a essa política editorial da revista. Outros domínios da cozinha que são centrais na construção de uma identidade culinária tradicional portuguesa são autenticidade, “*terroir*” e “cozinha de afetos” (a memória gustativa transmitida de geração em geração). Contudo essa política de ressurgimento do nacional conviveu com uma visão inclusiva da diversidade mundial, ou seja, contemplaram-se sempre outras cozinhas do mundo.<sup>38</sup>

---

<sup>37</sup> POULIN, J.-P., “Mutations et modes alimentaires”, *Autrement* collection Mutation/mangeurs, n.º. 172 1997, pp. 103-120.

<sup>38</sup> Seguimos a proposta teórica de Anneke Geyzen, para quem “a procura de uma âncora não é só apenas expressa em termos de autenticidade, tradição e cozinha da avó: a construção de um passado

A cozinha surge ainda na revista como barómetro de civilização, de história, manifestamente realçando o valor da tradição. Isso mesmo fica escrito no editorial do primeiro número <sup>39</sup>:

“É do conhecimento geral que a história dos povos está diretamente ligada com a tradição e que esta se encontra ligada à arte de bem cozinhar. Aos povos selvagens e às nações jovens que não têm tradição nem história, falta-lhes igualmente a noção do que é a boa cozinha”.

E é a própria diretora que, no primeiro número (21 de março de 1960) aquiesce no *core* eclético de leitores da sua revista:

“que surge sem pretensões e unicamente com a finalidade de ajudar as donas de casa na preparação das suas ementas quer estas sejam simples ou de alta cozinha, de execução rápida ou demorada, económica ou dispendiosa”.

Destas palavras ressaltam duas noções que iriam acompanhar sempre a linha editorial da revista: o fator tempo e o fator financeiro. Articulado esta prioridade da revista com uma oferta de culinária mais requintada e dispendiosa, podemos adiantar que a oferta formativa da *Banquete* se destinava quer a uma classe emergente de mulheres que têm pouco tempo e poucos recursos económicos (que trabalham fora e dentro de casa) quer a outra classe, abastada, que tem tempo e dinheiro, e a quem compete gerir os serviços da casa.

De facto a incursão crescente das mulheres no mundo do trabalho e mundo académico exigia novas atitudes e respostas. A par da emergente classe média e das solicitações sociais que uma vida de maior conforto requeria, produto do desenvolvimento económico, as mulheres deveriam possuir a versatilidade de acionarem vários tipos de cozinha, de acordo com os contextos. A linha editorial da revista reflete essas preocupações na nomenclatura adotada a vários níveis: nos indicativos constantes de que uma receita é “económica” ou “dispendiosa”, “rápida” ou “demorada”; nos nomes das secções. Neste último caso, refiram-se as tipologias distintas de “Ementa Familiar” e “Ementa de Cerimónia” (ambas incluídas na secção “Ementa do Mês”), a secção “Há convidados”, bem com a secção “Se tem pouco tempo”. Nestas categorizações

---

idealizado assenta também numa âncora geográfica” (“Food Studies and The Heritage Turn: a Conceptual Repertoire”, *Food & History* 12, n.º. 2, 2014, p.89)

<sup>39</sup> *Banquete* 1, março de 1960, p. 5.

encontra-se bem marcada a diferença social. Se as rubricas “Ementa de cerimónia” e “Há convidados” (normalmente mais elaborada, mais requintada e demorada, mas, por vezes, menos portuguesa) se destinam a uma classe abastada ou a uma classe média em ascensão, as secções “Ementa familiar” e “Se tem pouco tempo” visam nitidamente as chamadas classe média e classe média-baixa.

Existe, portanto, um propósito editorial “democrático”, de publicar uma cozinha que chegue a todos, ou quase todos, pelo menos os que sabiam ler, sendo que a taxa de analfabetismo entre as mulheres, em 1960, ainda era significativa (39%)<sup>40</sup>.

A revista organiza-se num alinhamento que será a sua espinha dorsal editorial durante cerca de 14 anos. Inicia-se com o editorial da diretora, que contará sempre com o mesmo nome (“À volta da Mesa”<sup>41</sup>), seguindo-se as secções “Se tem pouco tempo”, “Petiscos da Nossa Terra”, “Página do Chefe”, “Há convidados”, “Segredos de um gastrónomo”, “Entre comadres”, “A culinária na literatura portuguesa”, “Para o seu chá”, “Pela Porta da Cozinha” e “Ementa do Mês”.

A secção “Petiscos da nossa terra” inclui não só receitas sugeridas pela revista como, muitas vezes, receitas enviadas pelas leitoras. Como o nome indica, a cozinha regional e tradicional constitui o miolo da secção, considerada por MECA “a verdadeira essência da cozinha portuguesa”, sendo que se trata sobretudo de cozinha nacional ou da sua “ressonância regional”.

A arte de bem receber e uma cozinha mais elaborada são o enfoque na secção “Há convidados”, com sugestões de receitas mais complexas e mais próximas da alta cozinha, por isso dedicadas a uma classe mais abastada e com mais tempo e exigências sociais.

Na secção “Página do Chefe” dá-se habitualmente destaque a um chefe de cozinha, ao seu percurso profissional, biografia e local de trabalho. Uma secção dedicada a um gastrónomo, normalmente oriundo da dita “aristocracia”, a “Segredos de um

---

<sup>40</sup> In *PORDATA, INE, Base de Dados Portugal Contemporâneo, Taxas de Analfabetismo, 1960*, Fundação Francisco Manuel dos Santos.

<sup>41</sup> Título do livro publicado muitos anos mais tarde: *À volta da Mesa - receitas preferidas de Maria Emília Cancellata de Abreu*. Sintra, Colares Editora, 2004.

gastrónomo” é uma rubrica que se torna menos frequente passado o primeiro ano, algo que poderá decorrer do número de gastrónomos na altura não ser muito significativo.<sup>42</sup>

Quanto à secção “Entre comadres”, trata-se de uma página dedicada a dicas e curiosidades, constituindo, igualmente, um espaço onde se tiram dúvidas e se dão notícias sobre cozinha. Contudo existia uma rubrica especialmente pensada para o esclarecimento de dúvidas das leitoras, “Pela Porta da Cozinha”.

Outro núcleo, indicativo de que a revista se dirige ou pretende moldar uma sociedade de hábitos tradicionais, é a secção “Para a hora do chá”, normalmente com sugestões de bolos e biscoitos, servidos nas então habituais reuniões de senhoras em torno do chá. Este era um hábito de mulheres que não trabalhavam fora de casa, geralmente pertencentes às classes média ou média-alta.

É dedicado ainda um núcleo à literatura,<sup>43</sup> a secção “A culinária na literatura portuguesa”, que dá destaque a escritores portugueses que se insurgiram, tal como a *Banquete*, contra a influência francesa e o esquecimento da cozinha portuguesa no final do século XIX, como Eça de Queirós, Ramalho Ortigão e Fialho d’Almeida. Como tem cuidado de observar a diretora da revista no editorial do nº1 (p. 3), essa era uma rubrica que historicamente se impunha: “atendendo a que a culinária sempre despertou os homens de letras”.

A secção “Ementa do Mês” constitui um espaço dedicado a sugestões de ementas mensais, muitas vezes divididas entre “cerimónia” ou “familiar”, reflexo de como a mesa se adapta a contextos sociais diversos.

A estrutura da *Banquete* desenvolver-se-á, com a criação de novas secções ou reformulação de outras. É o caso da secção “Se tem pouco tempo”, que passa a designar-se, a partir do nº. 170 (abril de 1974), “Se tem pouco tempo e...quer fazer boa figura”, sendo acrescentados símbolos com custos, tempo e doses previstas. A partir do nº 33, surge a secção “Aproveitar é economizar”, indicando formas de cozinhar com sobras. Mais um sinal da necessidade de poupança, de forma a ajudar os núcleos familiares a gerir a economia doméstica. “Poupar” é palavra de ordem e marca da revista, até porque a família de MECA era grande (11 pessoas à mesa, ao almoço e ao

---

<sup>42</sup> A presença das opiniões e divulgação dos conhecimentos de gastrónomos é essencial para credibilizar uma cozinha de qualidade, pois eram (são) tomados por autoridades do bom gosto culinário (VAN INGELGEM: 2011: 44)

<sup>43</sup> Esta secção é publicada de forma menos contínua a partir de outubro de 1960.

jantar) e, não obstante pertencer a um meio familiar favorecido (filha de aristocratas e mulher de ministro), ela sabia que era necessário gerir bem a economia doméstica, para viver com dignidade.

Dirigida a leitoras que, além de donas de casa, eram mães, a *Banquete* presta particular atenção às necessidades formativas de quem tinha de lidar com os comensais especiais que são as crianças. Aparece, assim, uma secção dedicada à alimentação das crianças, precisamente intitulada “Alimentação das crianças”. Reformulada anos mais tarde (no nº. 132), ganha mais destaque e passa a chamar-se “Nós e as crianças”, estabelecendo tabelas de menus semanais e alertando para o papel da alimentação no sucesso escolar, como enfaticamente sublinha MECA, ao escrever: “Depende de si em parte o êxito escolar dos seus filhos” (pp.24 e 15).

As crianças ganham importância acrescida, com a criação da secção “Banquetezinho”, em março de 1963 (nº 49). Destinada aos mais novos, vem subintitulada “A brincar também se aprende”, o que revela as preocupações da revista em incitar as próprias crianças para o mundo da culinária. Estamos, mais uma vez, diante da pertinência da vertente didática da revista.

Do resumo que fizemos sobre o conteúdo das secções da *Banquete*, é possível extrair remissões à estratificação da sociedade portuguesa da década de 60-inícios de 70. Ficam implícitas referências à aristocracia, à alta burguesia e às classes média e baixa, consoante possuem mais meios financeiros e mais tempo, bem como mais disponibilidade para requintes e sofisticações à mesa. Como bem fundamentou M. Douglas, atrás de uma sequência arbitrária das culturas culinárias, revela-se uma lógica social.<sup>44</sup>

Cansada dos apelos, sem resposta por parte dos organismos oficiais (a quem MECA lançava “ordens” de mudança e reabilitação da cozinha portuguesa), a diretora decide implementar uma nova secção na revista *Banquete*, que visa garantir formação através de um curso de culinária em lições mensais na revista. A nova secção nasce na *Banquete* 94 (janeiro de 1968), sob o título “Culinária desde a primária – nova secção

---

<sup>44</sup> DOUGLAS, M, “Les Structures du culinaire”, *Communications* 31, 1979, pp. 145-170. Como bem alertou o antropólogo Jack Goody, a alimentação e as suas variações só podem ser compreendidas também pela sua interdependência com o sistema sociocultural, já que a cozinha deve ser relacionada com o poder económico e a estratificação social, bem como a divisão sexual do trabalho, uma vez que todos esses aspetos condicionam as práticas alimentares quotidianas (*Cozinha, Culinária e Classes: um Estudo de Sociologia Comparativa*. Oeiras, Celta Editora, 1998).

para formação em cozinhar”, e tem por autora Amélia Sousa Dias. A secção, responde, uma vez mais às necessidades do leitor-padrão da revista, a mulher casada, dona de casa devota aos valores da família. Daí, logo na fundamentação da abertura da nova rubrica, se esclarece que a cozinha constitui um dos principais garantes da solidez de um casamento:

“Lemos algures que a felicidade de um lar depende em 90% da cozinha e que a sua perfeita harmonia é muitas vezes derivada da sua mesa. Nestas colunas vamos procurar ajudar a resolver tais dificuldades, expondo conhecimentos básicos e os métodos fundamentais da cozinha”.

Repare-se que, nos textos assinados por Amélia Sousa Dias, encontramos a “chave de leitura” para uma paleta de modalidades de cozinha distintas, que apelida de: alta cozinha, cozinha prática, rápida e de urgência, cozinha regional. Porém, a alta cozinha é colocada de lado neste curso de formação, “porque envolve um grau de dificuldade e despesa e conhecimentos especializados relativamente profundos”.<sup>45</sup> Analisemos a definição de cozinha regional que a autora apresenta, porque o assunto interessa particularmente ao tema central da nossa investigação:

“Caraterística típica de cada região constituindo com frequência as suas receitas segredos de família que passam de geração para geração. Ela não constitui um grupo à parte porque os pratos, bolos e doces tradicionais que nos oferecem podem, em alguns casos, ser considerada de alta cozinha e noutros (quase sempre) são incontestavelmente cozinha prática”.<sup>46</sup>

Interessante reter a importância da transmissão geracional na cozinha regional. A cozinha regional tem peso na passagem de testemunho histórico e na memória coletiva de um povo com características identitárias comuns. Quanto à cozinha prática – a que se dedicam muitas das páginas da *Banquete* – corresponde ao que a autora também denomina de cozinha “do dia-a-dia”, mas, como a mesma esclarece, é aquela em que se coloca sempre a tónica na sazonalidade, na matéria-prima e nos produtos regionais:

“Assenta nas seguintes bases: economia, simplicidade, equilíbrio, devendo estar de acordo com as possibilidades financeiras, equipamento, alimentos e

---

<sup>45</sup> *Idem.*

<sup>46</sup> *Ibidem.*

ingredientes conforme a época e região. A cozinha prática constitui o timbre e o triunfo da verdadeira dona de casa”.<sup>47</sup>

A partir do número 10, a revista *Banquete* passou a ter uma secção dedicada em exclusivo ao vinho – tipo de vinho, maridagens, como beber, como apreciar, copos, temperaturas, o papel do escanção ou os melhores casamentos enogastronómicos, visto que o vinho representava complemento indispensável na conceção de gastronomia da revista. Na *Banquete* 77 (julho de 1966, p.8) deparamos com o seguinte conceito de enogastronomia:

“Pedir a indicação de uma série de vinhos para corresponder a uma série de iguarias é o mesmo que colocar a nossa imaginação artística ao cuidado de um pintor e suas tintas para compor. As características gustativas das iguarias devem estar em justo equilíbrio com as fornecidas pelo vinho e entre ambas as partes deve haver harmonia de aromas e sabores”.

Este conceito, sempre presente na linha editorial da revista, mostra também que a gastronomia não funciona sem o casamento com o vinho, uma ideia ainda hoje em vigor.

É um facto que durante o Estado Novo o vinho se revestia no país de uma importância notória, tanto pela sua produção como pelas suas castas, existindo um organismo específico para o monitorizar e superintender à sua cultura, a Junta Nacional dos Vinhos (JNV), ao contrário da gastronomia portuguesa que não possuía qualquer organismo específico de tutela.<sup>48</sup> De facto, também por este aspeto é evidente o tratamento discrepante dado pelo Estado à gastronomia por comparação com a cultura e política vínicas. Atentemos em alguns testemunhos publicados na revista em defesa da enogastronomia. Logo na *Banquete* 2 (abril de 1960, p.8), o gastrónomo Reis Torgal afirma: “Os vinhos são um complemento indispensável em qualquer ementa”. Na *Banquete* 6 (agosto de 1960, p.8), também na página do gastrónomo, o Visconde de Sistelo realça que a harmonização de um prato com o vinho é fundamental: “O vinho que melhor se casa com o prato que vou comer é para mim o momento culminante de

---

<sup>47</sup> *Banquete* 95, janeiro de 1968, p. 5.

<sup>48</sup> A JNV foi criada por decreto, em 19 de Agosto de 1937, para defesa da produção e comércio do sector vinícola em Portugal, numa altura em que se procurou também incentivar outras áreas da agricultura (nomeadamente a propaganda para a campanha do trigo).

uma boa refeição”. Já na *Banquete* 7 (setembro de 1960, p.3), num número dedicado às vindimas, enfatiza-se, mais uma vez, o papel do vinho: “O vinho é inseparável da mais requintada maior e mais profunda civilização que o homem conseguiu, a civilização greco-romana”.

Também o profissional do serviço do vinho é alvo da preocupação da revista, que alerta para a falta de formação que grassava na classe. Na *Banquete* 86 (abril de 1967, p.3), destaca-se o papel do escanção, elemento nem sempre presente nos restaurantes portugueses ou, se sim, sem saberem muito bem como proceder:

“Em França, país vinícola por excelência, não se limitam à produção de vinhos. Há algo que lhes merece a atenção, o *sommelier*. O chefe dos vinhos que atua nos restaurantes não só como servidor de vinhos mas antes como um conselheiro que exerce a sua profissão com um culto muito particular e principalmente com convicção, o que nem sempre acontece com os chefes de vinhos dos nossos restaurantes”.

A propósito do papel do escanção, MECA propõe, mais uma vez, um concurso: “Penso que a Junta Nacional do Vinho, o SNI e as escolas hoteleiras poderiam promover um concurso idêntico em Portugal como em França – a eleição do melhor escanção”. Esta sua proposta seria apenas colocada no terreno alguns anos mais tarde, em 1969 (facto de que nos dá conta a *Banquete* 120, fevereiro de 1970, p.6).

### **1.3. A diretora: Maria Emília Cancellata de Abreu, uma mulher do seu tempo**

Maria Emília Aguiar de Andrada Roque de Pinho Carvalho Cancellata de Abreu nasceu a 17 de agosto de 1920,<sup>49</sup> em Lisboa, numa família de raízes aristocráticas, filha de Aníbal Roque de Pinho e Maria Isabel de Aguiar de Andrada. Era neta de José Roque de Pinho, conde de Alto Mearim, natural de Matosinhos, um abastado comerciante que fez fortuna no Brasil e se tornou num filantropo célebre. As ligações nobiliárquicas da sua família não ficam por aqui, pois o seu irmão, Francisco d’ Andrada Roque de Pinho, era visconde de Sistelo, título adquirido através do conde de Vez, seu tio.<sup>50</sup> Também o

---

<sup>49</sup> Faleceu a 2 de Agosto de 1994.

<sup>50</sup> Repare-se que este irmão assinava os artigos não com o nome próprio, mas com o título nobiliárquico. Esta opção nunca é explicada, mas talvez fosse uma forma de ocultar algum tipo de

tio Álvaro Roque de Pinho possuía um título nobiliárquico, segundo conde de Alto Mearim.

Destes familiares, merece especial menção o tio Francisco d'Andrada, que escreveu nas páginas da *Banquete* sobre gastronomia e vinhos, pois indicia que a gastronomia era um assunto que interessava ao seu núcleo mais próximo. Aliás, o seu irmão e o marido participaram na criação do livro que a diretora da *Banquete* veio a publicar, *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa* (Seleções Reader's Digest, 1984).

Casou a 7/10/1942, com 22 anos, na Igreja de S. Mamede, em Lisboa, com Lopo de Carvalho Cancellia de Abreu (1913-1990), médico, deputado e ministro da Saúde e Assistência no 1º Governo de Marcello Caetano (1968-70). O marido foi distinguido com a Grã-Cruz da Ordem do Infante, Cavaleiro da Graça Magistral da Ordem de Malta e Presidente da Comissão Nacional da F.A.O. (organismo das Nações Unidas). Era ainda um grande gastrónomo e enófilo, sendo profundo conhecedor de vinhos e integrando diversos júris de escanções e gastronomia. Em maio de 1973, ao ser entronizado na “Chaîne des Rotisseurs”, ele é um dos bailios delegados em Portugal e reafirmou o propósito “de dar a maior projeção através da confraria à cozinha regional portuguesa – que é afinal a cozinha nacional – que considera rica mas ainda bastante desconhecida no nosso país”. Sem dúvida que MECA contava com o apoio e incentivo do seu marido, também ele um grande defensor da cozinha portuguesa.

O casal teve nove filhos (seis rapazes e três raparigas), pelo que a sua vida familiar não lhe teria deixado muito tempo, pelo menos até finais dos anos 50, para se dedicar a projetos de fôlego, como veio a ser a edição da *Banquete*. Para além de vice-presidente do Conselho de Administração da FIPREGA (Federação Internacional da Imprensa Gastronómica e Vinícola), foi ainda secretária geral do congresso realizado em Portugal, contando para o efeito com o apoio do SNI. O congresso, na altura, obrigou-a a travar uma verdadeira “batalha” na defesa da cozinha portuguesa, pois poucos nela acreditavam. Em agosto de 1970 (*Banquete* 127, p.5), afirma a esse propósito:

“Em quase todos os setores encontrei uma frente imbatível porque me queriam convencer que a comida portuguesa não era digna de tão importantes personalidades – um dos principais problemas que enfrentei. Foi

---

nepotismo na escolha dos redatores, ou, pelo contrário, constituísse uma forma de exibir o elevado estrato social dos colaboradores da revista.

preciso travar uma autêntica batalha para convencer todos quanto connosco colaboraram de que a minha ideia teria de sair vitoriosa”.

Na revista nº 40, de 1963, anuncia que, por decisão do diretor da revista suíça *Plaisirs* e no âmbito da Federação Internacional de Imprensa Gastronómica e Vinícola Neuchatel, o português foi aceite como língua oficial na federação. Passa ainda a aderir à Associação de Cronistas de Gastronomia e Turismo de França e dos *wine writers* ingleses.

Apesar de ser oriunda de uma família de elite, de ser casada com um médico que foi ministro da Saúde de Marcelo Caetano, podemos perceber, pelo que já antes expusemos sobre as “ideologias” da *Banquete* em termos culinários<sup>51</sup>, que o objetivo de MECA é pedagógico e democratizador, de forma a fazer chegar o gosto pela cozinha e gastronomia a um universo social o mais lato possível. Os seus primeiros contactos mais sérios com a gastronomia terão nascido no seio da família – mãe e avó, mas sobretudo com a inspiração de um livro de cozinha manuscrito da sua sogra.<sup>52</sup> Aliás, muitas das receitas culinárias publicadas na *Banquete* eram verdadeiramente pratos da cozinha de MECA, pois, segundo nos informou o filho Lopo Cancellata de Abreu, que entrevistámos:

“Lembro-me perfeitamente de, todos os meses, haver sessões fotográficas das receitas que eram todas experimentadas antecipadamente pela minha mãe lá em casa, na Parede (Casa da Nossa Senhora da Bonança). Havia receitas complicadas, mas outras fáceis. Muitas focavam a ideia da necessidade de aproveitamento, de cozinhar com sobras, porque era uma coisa que na altura se fazia muito e que, com nove filhos na família, ela era a primeira a praticar”.

O facto de o marido necessitar, durante quatro anos, de se concentrar na tese de doutoramento, levou-a a ter de trabalhar, período que terá correspondido a uma fase mais complicada, pois a família era grande e havia que conciliar a vida profissional e doméstica, algo que, na altura, muitas mulheres não faziam, a não ser por obrigação.

---

<sup>51</sup> Como sublinha Ken Albala, “the most valuable of cookbooks and related culinary texts also reveal what we might call complete food ideologies” (“Cookbooks as Historical Documents”, in Pilcher, Jeffrey (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford, Handbooks, 2012, p. 231).

<sup>52</sup> Da influência desse livro na sua prática culinária nos deu conta o filho mais velho, o advogado Lopo Cancellata de Abreu (hoje com 73 anos, mas que chegou a colaborar com a mãe nas páginas da *Banquete*), em entrevista realizada a 22 de novembro de 2016: “Ela herdou esse livro e baseou-se muito nele ao longo da vida”.

Maria Emília Cancellata de Abreu começou, por isso, a dar aulas no Instituto de Culinária Irene Vizzi, sito na Rua de S. Bento, Lisboa (de 1956 a 1958), onde, aliás, conheceria Maria de Lurdes Modesto, segundo informou o filho Lopo Cancellata de Abreu.

Mais tarde, propõe à Sacor a criação de uma revista de culinária, ideia que foi bem-vinda, como refere o nosso entrevistado:

“Na altura, não existia nenhuma revista de gastronomia e a Sacor, como lançara uma grande campanha para os fogões a gás, propôs apadrinhar a ideia. E assim nasceu a *Banquete*. Era uma forma de conciliar a venda de gás através da inspiração para as donas de casa cozinharem”.

Por isso, para MECA, a *Banquete* foi “uma missão de vida”, conforme confirmam ainda as palavras do filho: “Ia todos os dias para a revista trabalhar, de comboio. Saía no Cais do Sodré e subia a Rua das Flores, diariamente. Era uma pessoa tremenda, muito dinâmica, a saltitar de tarefa em tarefa, mas sempre muito calma”.

Foi sócia de honra dos Escanções de Portugal e entronizada por diversas confrarias gastronómicas e vinícolas de projeção internacional: Le Grand Conseil des Vins de Bordeaux, Les Compagnons du Beaujolais, La Confrerie de L’Ordre des Anyssetiers du Roy, La Confrerie de la Chaîne des Rotisseurs, Confrerie des Chevaliers du Taste-Fromage de France (membro *honoris causa*) e Comanderie de Sauternes et Barsac.<sup>53</sup>

Seria ainda distinguida com o título “Personalité de l’année”, na área da gastronomia, em França, em 1988, em que sucedeu a nomes de prestígio como Bocuse, Lasserre, Claude Terrail e Courtine.

Quanto à sua produção bibliográfica, publicou os livros *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa* (Seleções Reader’s Digest, 1984) e *À volta da Mesa - receitas preferidas de Maria Emília Cancellata de Abreu* (Colares Editora, Sintra, 2004), tendo colaborado na obra *A Caça em Portugal* (Editorial Estampa, 1963).

Na Imprensa escrita, para além da direção da *Banquete* entre 1960 e 1974, MECA escreveu no *Século*, *DN*, *A Capital*, *Boa Mesa*, *Casa Viva*, *Vida Feminina* e *Passaporte Gastronómico*, sempre com crónicas sobre temas gastronómicos. Participou, ainda, na Imprensa radiofónica, onde teve uma palestra todas as quartas-feiras no RCP (Rádio Clube Português) no programa “Uma Chama Viva” durante o ano de 1960. Quanto à

---

<sup>53</sup> Dados biográficos retirados do “Prefácio” da obra CANCELLATA DE ABREU, Maria Emília, *À Volta da Mesa - receitas preferidas de Maria Emília Cancellata de Abreu*, Colares Editora, Sintra, 2004.

televisão, nunca lhe agradou, apesar de ter ainda feito um programa de culinária e artes domésticas, o “Coisas & Loisas”, em 1982, na RTP.

Para compreender melhor esta mulher e o seu percurso, não podemos deixar de a situar no seu tempo. Maria Emília cresceu a par do desenvolvimento da política do Estado Novo, ou seja, durante a ditadura. Sendo uma mulher inteligente e informada, tinha uma mente aberta e espírito arejado, apesar de ter crescido durante o fascismo. Foi, aliás, sempre muito atenta ao seu tempo, muito em particular às necessidades das famílias mais desfavorecidas, como já se percebeu pela inclusão na revista de uma cozinha económica.

Ainda que de forma sucinta, recordemos os alicerces ideológicos das políticas do Estado Novo. A trilogia Deus, Pátria e Família é o seu principal pilar. A população portuguesa era maioritariamente constituída por lavradores pobres e analfabetos. Vivia-se o tempo da apologia do lar mítico, do camponês, da família e da Pátria, ideologia que marcou Portugal até meados dos anos 60, como observa o historiador João Medina:

“Com o quadro de 1938 estamos diante de um lar cristão, patriarcal ou paternalista, lar rústico, lar de camponeses, feito de campo, lar de um cavador que volta a casa com o pôr do sol, lar sem eletricidade, sem apetrechos da modernidade tecnológica, lar tradicional e tradicionalista, religião e bastião de valores que se transmitem e se repetem, se acatam com naturalidade”.<sup>54</sup>

Os desenhos de Martins Barata em “A Lição de Salazar” mostram-nos essa tríade Deus-Pátria-Família em todo o seu esplendor, matriz da Educação Nacional. Ao observarmos esta imagem (Img.4), verificamos que a casa é humilde, limpa, idealmente decorada, onde não falta Cristo na cruz. Este ideal rústico estendia-se também ao meio urbano. A ideia era explorar a imagem de pureza rural, de que a eleição da “Aldeia mais Portuguesa de Portugal” é um bom exemplo. Como escreveu Salazar, a respeito da aldeia, esta é “a célula irredutível, o núcleo originário da nação”.<sup>55</sup>

---

<sup>54</sup> MEDINA, João, *História de Portugal Contemporâneo – IV. Ditadura do Estado Novo*, Porto, Universidade Aberta, 1994, p. 180.

<sup>55</sup> SALAZAR, António de Oliveira, *Discursos I*, Vol I, Coimbra, Coimbra Editora, pp. 85-86.

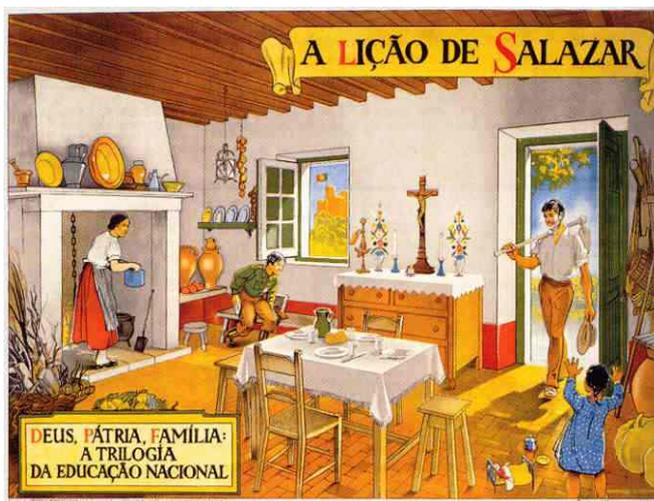


Imagem 4: a “Lição de Salazar” (ilustração de Martins Barata)

Maria Emília Cancellata de Abreu, como já vimos, pertencia a uma família abastada e de raízes aristocráticas, onde a educação, a tradição e o respeito por valores nacionalistas eram a referência. Apesar de ser uma mulher de mentalidade aberta e ter uma profissão, contrariando a ideologia do regime que desejava ver a mulher apenas como dona de casa, a verdade é que, ao longo das páginas da *Banquete*, verificamos estarem muito presentes ideologias do Estado Novo, como a defesa da identidade nacional, da família, da dedicação da mulher ao lar, no seu papel de dona de casa ideal. Note-se, no entanto, que esta mulher assume protagonismo numa esfera de ação em que a ideologia do Estado Novo admitia fosse a mulher a gerir – a vida doméstica e, muito particularmente, a cozinha.

Entre os anos 40 e 70, a família constitui uma pedra angular da ideologia do Estado Novo. Humilde e cristã, assente no casamento religioso para toda a vida, a família é símbolo da estabilidade institucional e do vigor moral, o lugar de transmissão dos costumes e da continuidade da tradição, por meio dos quais se afirma a identidade de uma nação.<sup>56</sup> Aliás, concomitantemente, entre 1933 e 1968, o Estado concentrara a sua ação em grandes realizações, cujo objetivo passava pela representação de uma certa portugalidade. Um dos grandes propósitos era cimentar a união do povo com o regime, numa simbiose patriótica em torno da ancestralidade rural de Portugal.<sup>57</sup> Por trás desta

<sup>56</sup> Cf. ALMEIDA, Ana Nunes de, “A intervenção do Estado: Políticas Públicas de Família”, in José Mattoso (ed.), *História da Vida Privada em Portugal: os nossos dias*, Vol. IV, Porto, Círculo de Leitores, 2011, pp. 6-14.

<sup>57</sup> ROSAS, Fernando “Secretariado de Propaganda Nacional (SPN)/Secretariado Nacional da Informação Cultura Popular e Turismo (SNI)/Secretaria de Estado da Informação e Turismo (SEIT)”, in ROSAS, Fernando e BRANDÃO DE BRITO, J.M., *Dicionário do Estado Novo*, 2 vol. Lisboa, Bertrand Editora, 1996, pp. 893-896.

construção da “Política do Espírito” estava António Ferro. Pouco parece aproximar António Ferro, jornalista e escritor, o boémio, do provinciano e distante Salazar, mas a verdade é que se deve a ambos a criação, em 1933 e sob alçada direta do presidente do Conselho, do Secretariado da Propaganda Nacional.

Estamos nos anos 30 quando o SPN é criado. Maria Emília tinha então 10 anos. Já como diretora da *Banquete* irá, por diversas vezes, dirigir-se formalmente a este organismo da propaganda nacional, nas páginas da revista, pedindo satisfações, chamando a atenção para assuntos que a seu ver estavam descurados ou, simplesmente, dando sugestões, umas vezes aceites outras não. Referimos, por ora, apenas um caso, o da sugestão, aceite (em final de 1961), de tornar obrigatória a inserção de pratos tradicionais portugueses nas ementas das Pousadas de Portugal. Em maio de 1960 (*Banquete* 3, p.3), MECA apelava nesse sentido ao SNI:

“Devia ser obrigatório nas ementas de todos os restaurantes, pensões, pousadas, estalagens, haver sempre um prato ou doce da região. Aqui deixo este apelo dirigindo-o em especial à jovem escola hoteleira de quem tanto há a esperar para a melhoria das ementas que se apresentam do Norte a Sul deste nosso Portugal”.

De imagética nacionalista, a propaganda do Estado Novo bombardeia os portugueses com uma simbologia patriótica e bloqueia-se a modernização interna. Para garantir a autossuficiência da nação, alheada da influência estrangeira, o Estado regula a economia com medidas protecionistas. Para Salazar, o país é esta “pequena casa portuguesa”, gerida por um estadista que acumula poder: preside ao Governo, às Finanças, Guerra e Negócios Estrangeiros. A urbanização crescia lenta e a maioria da população vivia da agricultura, nos campos.<sup>58</sup>

A casa ganha diversas configurações no Estado Novo, estando a realidade dura e pobre das moradias rurais em claro contraste com a visão idílica transmitida pela ideologia do estado Novo.<sup>59</sup> Âncora da vida no lar, a mulher torna-se alvo predileto do trabalho

---

<sup>58</sup> Como refere Fernando Rosas, “entre 1930 e 1940, 75% a 80% da população portuguesa vivia fora dos centros urbanos” (“O Estado Novo 1926-1974”, in José Mattoso (ed.), *História de Portugal*, Vol. XIII, Círculo de Leitores, Lisboa, 2008, p. 15).

<sup>59</sup> Como esclarece Sandra Marques Pereira: “No campo, o arcaísmo das casas era arrasador. Os relatos sobre a casa do camponês de meados do século XX quase sempre realizados por observadores urbanos, põem a descoberto a existência de uma realidade, no mínimo incómoda. Essa ideia da ‘casa portuguesa’ que o regime se empenhara em divulgar: uma casa humilde, mas imaculadamente limpa, era afinal uma ficção recriada partir de uma visão idílica da vida campestre. Em 1960 a população rural ultrapassava os 75%, a maioria da qual vivendo de uma agricultura estagnada” (“Cenários do quotidiano

ideológico do regime. Ao tomar posse como ministro das Finanças, em 1926, Salazar proferiu palavras programáticas sobre o papel essencial da mulher na economia doméstica:

“A mulher emprega no seu pequeno mundo familiar os mesmos princípios da economia, na moderação no gasto, e aproveitamento de pequenas coisas que já notamos como segredo na indústria – restos de comida, aparas de hortaliça, pratos arranjados com outros que foram servidos já...”<sup>60</sup>

A mulher era educada para ser boa mãe, boa esposa, católica e obediente. Para Salazar o papel da mulher era claro. Com esse objetivo foi criada, em 1936, a Obra das Mães pela Educação Nacional (OMEN), organismo oficial cuja missão, no âmbito da defesa da célula familiar como célula nuclear do sistema, consistia em estimular a ação educativa da família, inserindo-a em valores como o “embelezamento da vida rural” ou a defesa dos “bons costumes”.

Também à Mocidade Portuguesa Feminina (MPF), surgida no ano seguinte, competia, além das tarefas já cometidas aos rapazes, estimular a devoção ao serviço social e o “gosto pela vida doméstica”.<sup>61</sup> A MPF era obrigatória dos 7 aos 17 anos. Lugar de educação cívica, moral e social, seguia a norma do ministro da Educação, Carneiro Pacheco. Para Salazar, o papel da mulher era claro: “deixemos o homem a lutar com a vida exterior na rua. E a mulher a defendê-la, a trazê-la nos seus braços no interior da casa” (1932).<sup>62</sup>

MECA vive este enquadramento, mas consegue sair da norma e ser muito mais: mãe, dona de casa, mulher trabalhadora, mentora de um projeto e organizadora de congressos a nível internacional, impulsionadora da imprensa gastronómica (sem peias de criticar o estado de coisas a nível nacional no que concernia à gastronomia). Não deixou, no entanto, de ser um produto da educação que recebeu, pelo que teve sempre subjacente essa mentalidade de que a mulher e as artes domésticas devem estar em sincronia, sob pena de se perder o fio condutor da família. A ideologia da época, que ela perfilhava,

---

doméstico”, in José Mattoso (ed.), *História da Vida Privada: Os Nossos Dias*, Lisboa, Círculo de Leitores, 2001, p. 47).

<sup>60</sup> SALAZAR, António de Oliveira, *Discursos I*, Vol I, Coimbra, Coimbra Ed., 1961 p. 202.

<sup>61</sup> Note-se que MECA foi contemporânea desta política e filosofia de vida, apesar de nunca ter frequentado a Mocidade Portuguesa Feminina.

<sup>62</sup> PIMENTEL, Irene Flunser, *Mocidade Portuguesa Feminina*, Lisboa, A Esfera dos Livros, 2007, p. 25.

era a do zelo da mulher pelo lar, privilegiando as facetas de esposa e mãe,<sup>63</sup> a quem era reconhecido um importante papel na garantia da harmonia social e familiar.<sup>64</sup> Depois da II Grande Guerra, a situação alterou um pouco este *status quo*, com cada vez mais mulheres a trabalhar fora de casa, ainda que esse trabalho continuasse a não ter peso na economia do país,<sup>65</sup> tendo em conta a sua baixa industrialização.<sup>66</sup>

MECA vive ainda os reflexos da guerra que mudou o mundo. E o mundo saído da guerra não é o da provinciana ditadura doméstica. Convém salientar que, embora Portugal tenha assumido uma posição de neutralidade durante o conflito, esta política não evitou a rutura de equilíbrios económicos, sociais e políticos construídos nos anos trinta.<sup>67</sup> Torrentes de refugiados começam a invadir o país, na viragem do decénio, saídos dos territórios que os alemães iam aniquilando. Lisboa tornara-se no único porto de embarque para a desejada liberdade americana. Os refugiados trouxeram consigo novos hábitos, que reconfiguram a sociedade portuguesa e a moral lusitana da altura – as mulheres fumam, usam roupa mais descontraída, sentam-se sozinhas nas esplanadas, tomam banho com *maillots* escandalosos, são alguns dos exemplos das novidades mais interessantes para a nossa reflexão sobre a imagem social da mulher. Como bem resumiu Joaquim Alves, “A capital mais bucólica das ditaduras torna-se de repente a mais cosmopolita cidade europeia”.<sup>68</sup>

Retomemos a vida da diretora da *Banquete*. Em 1942, tinha Maria Emília Cancellata de Abreu 22 anos e nesse ano casava. O panorama no país era crítico e a fome atingia as famílias operárias das grandes concentrações industriais e sobretudo os assalariados rurais. Salazar congelara os salários, impedindo que acompanhassem a inflação. Compreende-se, por conseguinte, que a diretora da revista estivesse bastante

---

<sup>63</sup> Cf. sobre este assunto, BELO, Maria, ALÃO, Ana Paula, CABRAL, Iolanda, “O Estado Novo e as mulheres”, in *O Estado Novo: das origens ao fim das autarcias 1926-1959*, Lisboa, Editorial Fragmentos, pp.263-279.

<sup>64</sup> Como escreveram Irene Vaquinhas e Maria Alice Pinto Guimarães, “Os regimes ditatoriais (...) procuram enquadrar a população feminina visando não apenas o seu apoio, mas utilizando-a como elemento essencial na estratégia de consolidação do sistema e da coesão do tecido social” (“Economia doméstica e governo do lar. Os saberes domésticos e as funções da dona de casa”, in José Mattoso (ed) e Irene Vaquinhas (coord.), *História da Vida Privada em Portugal – Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores, 2011, pp. 194-221.

<sup>65</sup> Cf. a este respeito, ABOIM Sofia, “Vidas Conjugais. Do Institucionalismo ao Elogio da Relação” in José Mattoso (ed.), *História da Vida Privada em Portugal, Os Nossos Dias*, vol. IV, Lisboa, Círculo de Leitores, Temas e Debates, 2011, pp.92-98.

<sup>66</sup> OLIVEIRA MARQUES, António, *Nova História de Portugal*, Lisboa, Presença, 1992, pp.55-77.

<sup>67</sup> ROSAS, Fernando, in José Mattoso (ed.), *História de Portugal: O Estado Novo 1926-1974*, Vol. XIII, Lisboa, Círculo de Leitores, 2008, p. 301.

<sup>68</sup> *Portugal Século XX - Crónica em Imagens 1940-50*, Lisboa, Bertrand Editora, 2007, p.79.

familiarizada com palavras de ordem como poupar, reutilizar, “do velho virar novo” (evitando o desperdício). Numa palavra, economizar era a regra.<sup>69</sup> Numa publicação de 1945 do Secretariado de Propaganda Nacional, Economia Doméstica, comparava-se mesmo a arte de gerir a casa à arte de gerir o Estado.<sup>70</sup> A urgência de economizar acaba por contribuir também para a filosofia de vida de MECA, mais tarde refletida nas páginas da *Banquete*. “Economizar”, “poupar” e “aproveitar” são das palavras mais escritas na publicação mensal que dirige.

As refeições do povo baseavam-se em broa, com umas três ou quatro sardinhas salgadas, mais ou menos batatas, hortaliças, duas ou três tigelas de caldo e legume secos. Como escreve Joaquim Vieira, “no Verão mais umas azeitonas ou fruta e umas massas e farinha de milho quando há falta de hortaliça”.<sup>71</sup>

Desencadeiam-se, nesta altura, as maiores greves e manifestações de protesto de que há memória na ditadura. Salazar cede por fim ao racionamento de bens essenciais, em 1943. São limitados o açúcar, arroz, massas, azeite, leite, manteiga, cacau, cereais, farinhas e as batatas condicionadas a meio quilo por semana por pessoa. Poupar é a ordem. Os cartazes do Ministério da Economia assim o incentivam, através de *slogans* como “capoeira povoada é riqueza amealhada” ou “Milho à terra – terás pão e forragens”.<sup>72</sup>

Produzir é poupar. A diretiva é aproveitar todo o palmo de terra para cultivar o que há de mais preciso – culturas simultâneas, se possível, e todo o recanto de quinta, quintal ou varanda para criar animais de capoeira e poupar, reciclar, evitando o desperdício. O Governo encarregava-se de orientar as campanhas através da bem oleada máquina da propaganda do regime.

---

<sup>69</sup> Matéria detalhada em: VAQUINHAS, Irene, GUIMARÃES, Maria Alice Pinto, “Economia doméstica e governo do lar. Os saberes domésticos e as funções da dona de casa”, in José Mattoso (ed.) e Irene Vaquinhas (coord.), *História da vida privada em Portugal: A época contemporânea*, Lisboa, Circulo de Leitores, 2011, pp. 212-213.

<sup>70</sup> Vd. COVA, Anne, PINTO, António, *O Salazarismo e as Mulheres: uma abordagem comparativa*, Lisboa, *Penélope* n.º. 17, 1997, p.71.

<sup>71</sup> Cf. VIEIRA, Joaquim, “Portugal Século XX” *Crónica em Imagens 1940-50*, Lisboa, Bertrand Editora, 2007.

<sup>72</sup> Cf. RIBEIRO, António, “Campanha da produção agrícola”, *Direção-Geral dos Serviços Agrícolas*, série B, n.º. 17, Serviço Editorial da Repartição de Estudos, Informação e Propaganda do Ministério da Economia, 1942.

Na década de 50, em que se avança com a modernização da vida económica através dos planos de fomento nacional, a apologia da mulher doméstica, voltada exclusivamente para o lar e a maternidade, continuava a constituir um elemento fundamental.<sup>73</sup>

Os pobres são cada vez mais pobres e a economia de guerra realça os desequilíbrios estruturais da sociedade portuguesa: a miséria torna-se mais visível. Se o quotidiano dos deserdados urbanos bateu fundo, no campo não se vive melhores dias, juntando-se a crise às péssimas práticas alimentares. Há uma sensação de cansaço deste povo que vive ao lado do mais terrível espetáculo da terra. A explicação numa palavra: fome. Nos anos 50, Portugal parece tão estático quanto um glaciário, retomando a aparente pacatez que Salazar tanto apreciava. Mas havia que lançar novos ventos e Caetano alerta para a necessidade de modernização. Passa-se então ao começo de uma fase de transição de uma sociedade rural para uma sociedade moderna, apesar dos apelos de Salazar para a moderação e subordinação do crescimento industrial ao agrícola. Caetano apela à abertura de novos mercados e a elite industrial do país acelera, dando-se maior protagonismo à iniciativa privada. As novas exigências fazem-se já no II Plano de Fomento 58-68.

Símbolo da nova sociedade, o automóvel representa a prosperidade do pós-guerra e confirma um estatuto social. Assiste-se ao começo da explosão do consumo e ao crescimento da classe média, a par do incremento do turismo. A fama dos exílios lusitanos abre a Portugal o relançamento da indústria turística, que explode no próspero mundo industrializado dos anos 50.<sup>74</sup> Assim, na transição para os anos 60, começa o país a receber a avalanche turística que invade a Europa meridional, atraída pela moda dos destinos quentes de férias, como Portugal.

A chamada “política do espírito” apostava tendencialmente numa cultura popular de cariz folclórico como produto de interesse para o turista estrangeiro. Em resposta a um turismo de luxo, construíram-se fantásticas pousadas e hotéis, mas foi descurada a parte gastronómica e de formação hoteleira, problemas que MECA denunciará na sua revista, como mais adiante trataremos.<sup>75</sup>

---

<sup>73</sup> ABOIM, Sofia, “Vidas Conjugais. Do Institucionalismo ao Elogio da Relação” in José Mattoso (ed.), *História da Vida Privada em Portugal, Os Nossos Dias*, vol. IV, Lisboa, Círculo de Leitores, Temas e Debates, 2011, pp. 16-47.

<sup>74</sup> MATTOSO, José, *História de Portugal*, vol XVI, Editorial Estampa, 2001, p. 71.

<sup>75</sup> Cf. ponto 3.2.1. “O turismo e a luta da *Banquete* pela gastronomia portuguesa”.

A aeronáutica desenvolve-se, a TAP cresce, nasce o encantamento da TV – a RTP passa a emitir em 1957 com regularidade. O Ultramar é um apelo. Para “aportuguesar” o Império, a emigração é canalizada para África, que emerge como terra de grandes oportunidades. Cria-se uma nova sociedade colonial em Angola e Moçambique, cujas capitais de província se tornam centros cosmopolitas.

Em suma, estamos perante um mundo que muda e se reconfigura. É exatamente nesta altura que MECA, com 40 anos, se torna diretora da *Banquete*, aproveitando a solidez de uma empresa do regime, a Sacor.

É quase inacreditável que, apesar do seu papel relevante na história da gastronomia portuguesa, não haja praticamente nada escrito sobre ela, o que prova não só a sua discricção como o esquecimento do seu importante contributo para a história da gastronomia em Portugal.

#### **1.4 Outros redatores**

Os colaboradores da revista surgem de forma aleatória no tempo, são normalmente convidados a participar em alguns números ou certas secções, e correspondem a um número bastante reduzido. Como vimos, a imprensa gastronómica encontrava-se ainda num estádio muito incipiente em Portugal e os conhecimentos na área eram, por isso, raros, tal como podemos inferir pelas pessoas que sobre eles escreviam.

Como referimos na “Introdução”, para além de alguns artigos isolados e muito inconsistentes sobre culinária em revistas da época, os principais jornalistas que escreveram sobre gastronomia foram Daniel Constant, Alfredo Morais e ainda Luís de Sttau Monteiro. Daniel Constant, também pintor e poeta, era jornalista do *Primeiro de Janeiro* e abordava sobretudo as temáticas do turismo e gastronomia. Redigiu uma espécie de jornalismo de viagens, numa coluna que durou 27 anos (entre 1952 e 1979), secção que fez história no jornal. Alfredo Morais escrevia para o jornal *Cronista*, onde mantinha sobretudo a tendência da época, abordando, numa coluna quinzenal (1954-56) sobre gastronomia, maioritariamente receitas francesas. Filho de cozinheiro e ainda tradutor de *A arte de bem comer* de Curnonsky, ainda assim incluiu na sua coluna algumas receitas portuguesas, como foi o caso dos ovos mexidos de Júlio César

Machado, das amêijoas à Bulhão Pato ou das batatas fritas de Ramalho Ortigão (todas publicadas no livro de culinária do séc. XIX, editado por Plantier<sup>76</sup>). Quanto a Luís de Sttau Monteiro, escreveu no *Diário de Lisboa* crítica gastronómica, num suplemento apelidado “A Mosca”, na coluna “Melga no Prato”, de 1969 a 1975, e ainda na revista mensal *Almanaque*, sob o pseudónimo Inspetor Gourmet (nove críticas).<sup>77</sup>

Numa altura em que o jornalismo gastronómico se encontrava ainda a dar os seus primeiros passos, eram poucos os que se dedicavam à área, existindo algum amadorismo. Porém, como vimos, a *Banquete* tem já uma apurada consciência da importância do papel desta escrita especializada na sociedade.

O ínfimo reduto da aristocracia está também quase sempre presente na revista, através da participação de alguns colaboradores ou entrevistados como o conde de Marim (*Banquete* 4, junho de 1960, p.6) ou o visconde de Sistelo (*Banquete* 6, agosto de 1960, p.8) e D. Eduardo Foz (*Banquete* 56, outubro de 1964, p.24). Há ainda que não esquecer a referência a outras figuras, como a condessa de Felgueiras, D. Manuel Mello Corrêa (*Banquete* 78, agosto de 1966, p. 3), D. Vicente da Câmara (*Banquete* 56, outubro de 1964, p.24), o Conde d’Arnos (*Banquete* 8, outubro 1960, p.4), a Condessa Melo Araújo (concessionária do “Cozinha Velha”, Queluz, que “inventara” a receita do “Bacalhau espiritual”, na *Banquete* 99, maio de 1968, pp.10 e 11) e o próprio Marquês da Foz (*Banquete* 48, fevereiro de 1964, pp.12 e 13), autor de manuscritos reunindo receitas portuguesas de família.

Estes aristocratas são uma referência constante, não só como símbolos de tradição e valores portugueses, mas pela sua ligação ao território e ao conceito de nação. A transmissão geracional de receitas tradicionais e sua passagem a escrito decerto passou muito por este grupo social, onde o núcleo familiar era de suprema importância, a par da passagem de testemunho.

O Visconde de Sistelo, irmão de Maria Emília, assina normalmente artigos sobre enogastronomia, na secção “Relação dos vinhos com a culinária”, a partir do nº. 14, ou artigos sobre a história da alimentação. Há várias outras secções com colaboradores permanentes, como “Culinária desde a Primária” e “Flores, alegria no lar”, assinadas,

---

<sup>76</sup> PLANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, Lisboa: Typ. Luso-Britannica, 1870 (retomaremos esta obra no ponto 3.1.2 do nosso trabalho). Pudemos apurar a publicação das referidas receitas por Alfredo Morais, através de consulta pessoal às suas colunas do *Cronista*.

<sup>77</sup> A este respeito, leia-se: QUITÉRIO, José, *Livros Portugueses de Cozinha*, Biblioteca Nacional, 1998, p.14.

respetivamente, por Amélia Sousa Dias e “Vera”. Eduardo Foz escreve receitas “caseiras”<sup>78</sup> na secção “Há Convidados” – sugerindo receitas de índole portuguesa (“sopa da tia Mariana”, “creme de couve flor”, “arroz de entrecosto” e “peixe frio”). Outro dos colaboradores é Fernando Meira, que assina a secção “Banquetes & Petisqueiras”, a partir do nº. 59. Quanto a este, sabemos que era um gastrónomo e cozinheiro amador, que em todos os artigos da secção faz a apologia dos petiscos e da chamada cozinha regional e caseira, condenando os restaurantes e defendendo os grupos ou “sociedades gastronómicas”<sup>79</sup>. Propunha uma espécie de gastronomia alternativa à restauração que seguia as modas, uma vez que defendia as receitas passadas de geração em geração, autênticas e genuinamente portuguesas. Já José de A. E. Rollim foi responsável pela secção “Migalhas de Antanho”, onde se recuperava a chamada história da alimentação. A secção nasceu em 1965 e começou com um artigo a resgatar as glórias do passado da cozinha portuguesa e das doçarias dos conventos. Sobre a cozinha portuguesa escrevia, curiosamente, que ainda “mora em algumas casas do Portugal Velho”.<sup>80</sup>

E. Barreiro Pires assina a secção “O vinho e a mesa”,<sup>81</sup> onde escreve sobre a degustação, apreciação, normas de harmonização e tipos de vinhos e regiões, compondo quase um curso de enogastronomia por correspondência. O próprio marido de MECA, Lopo Cancellia de Abreu, chega a escrever artigos sobre o mesmo tema.<sup>82</sup>

Vários foram, também, os colaboradores esporádicos. Ernesto de Sousa escreveu “Notas sobre a iconografia culinária”,<sup>83</sup> M. de S. Paio abordou o tema “Da Filosofia do Turismo na Missão das Pousadas”<sup>84</sup> e Fernando Andersen Guimarães assinou o artigo “Os nossos queijos”.<sup>85</sup>

Regista-se também a presença de colaboradores estrangeiros, que são, habitualmente, jornalistas franceses ou suíços, que participaram no congresso da FIPREGA em Portugal, de cuja organização fez parte MECA. A sua participação na revista surgiu de

---

<sup>78</sup> *Banquete* 56 (outubro de 1964, pp.24 e 25).

<sup>79</sup> *Banquete* 59 (janeiro de 1965, p.6), *Banquete* 66 (junho de 1966, p.10) e *Banquete* 69 (setembro de 1966, p.11).

<sup>80</sup> *Banquete* 69 (setembro de 1966, p.5).

<sup>81</sup> A partir da *Banquete* 66 (junho de 1966, p.6).

<sup>82</sup> *Banquete* 84 (fevereiro de 1967, p.9).

<sup>83</sup> *Banquete* 16 (junho de 1961, p.17).

<sup>84</sup> *Banquete* 58 (dezembro de 1964, pp. 6 e 7).

<sup>85</sup> *Banquete* 55 (setembro de 1964, p.6).

forma esporádica. Edouard Longue<sup>86</sup>, François de Aulinoyes<sup>87</sup>(da revista *Vins de France*) ou René Gessler<sup>88</sup> escreveram artigos elogiando a gastronomia e vinhos portugueses, na sequência de reportagens feitas durante a visita a Portugal, aquando do referido congresso, em 1964. Por aqui se evidencia a importância que este evento teve também ao nível da divulgação, além-fronteiras, da cozinha portuguesa - outra missão de MECA que, desta forma, nos parece ter sido cumprida. As palavras, então publicadas por esses colaboradores estrangeiros, constituem a prova disso mesmo. Vejamos, por exemplo, o testemunho de René Gessler, jornalista suíço que, na *Banquete* 63 (maio de 1965, p. 8), assinala similitudes entre a cozinha portuguesa e francesa, através da ligação aos produtos do território local, realçando o fator “gosto” no sentido de sabor:

“A cozinha portuguesa é próxima parente da cozinha francesa, sobretudo da cozinha provençal. Isto é perfeitamente exato porque os portugueses sabem conservar nas comidas o verdadeiro gosto: utilizam da melhor maneira possível os produtos do solo e as riquezas do mar”.

### **1.5. O público-alvo: donas de casa, mães e filhas**

Não poderíamos falar da *Banquete* sem abordar a quem se dirige. De facto, a mulher surge como o centro nevrálgico que alavanca a revista, na sequência da mentalidade e política da época. A dona de casa é a coluna dorsal da casa, da cozinha, do lar. A mesa é onde a família se reúne e partilha, mas também símbolo da economia doméstica, domínio que a mulher rege.

De acordo com o contexto da época, a mulher, enquanto esteio do lar, da casa portuguesa e da família, é apresentada como um ser “ideal”, uma quase heroína fora e dentro de portas, uma fada do lar. Se, por parte da ideologia do regime, a ideia é confiná-la a um espaço “controlado” e garantir a estabilidade do homem, o seu papel é também de importância fora de portas.

---

<sup>86</sup> *Banquete* 59 (janeiro de 1965, p.17).

<sup>87</sup> *Banquete* 60 (fevereiro de 1965, p.5).

<sup>88</sup> *Banquete* 63 (maio de 1965, p.8).

Mais especificamente, a revista dirige-se, sobretudo, à mulher da classe média e média-baixa. Este é o seu *core* principal, segundo MECA, que, em julho de 1970 (*Banquete* 125, p.3), escreve:

“Recorde-se desde logo que a grande maioria dos leitores pertence à classe média ou à menos favorecida economicamente. Deste simples pressuposto podem tirar-se todas as nossas linhas de rumo pois além de inútil será também contraproducente dar conselhos ou sugestões que não possuam aplicação ou ser seguidos pela maioria daqueles a quem se divulgam”.

Apesar da modernidade e espírito inovador das páginas da *Banquete*, há um perfil de mulher que é respeitado, de agregadora de um núcleo, boa executante da nutrição familiar e dona de casa ideal.

Em casa, a mulher assume um papel de administradora do governo doméstico. Quando a revista *Banquete* aparece, diverge da imprensa feminina, não só por assumir uma nova visão, mais liberal, mais compreensiva do papel da mulher, fora e dentro de casa, mas reconhecendo-lhe simultaneamente o seu tradicional papel de “regente” do lar.

No Estado Novo, a ideia era fazer das mulheres as donas de casa perfeitas, uma peça na engrenagem social, desejavelmente de presença invisível. A imprensa conotada com o regime disseminava essa doutrina e, por exemplo, na revista *Menina e Moça*, órgão da Mocidade Feminina Portuguesa, escrevia-se que o homem “desejaria uma mulher capaz de dirigir um bom jantar e até de o fazer, sendo preciso”, mas que “não o massacrasse por causa dos racionamentos, dificuldades no mercado ou a falta de peixe”.<sup>89</sup>

A mulher-mãe era a figura primordial dessa construção do universo feminino. Considerava-se que a missão das mulheres no lar seria ameaçada, se estas trabalhassem fora de casa. Ao homem competia, ao invés, o papel de ganha-pão, sendo ele o representante público da família.<sup>90</sup>

Mas o perfil da mulher a quem se dirige a *Banquete* é um pouco diferente desse quadro conservador do Estado Novo. A revista está atenta aos tempos modernos e suas mudanças (como a incorporação da mulher no mercado de trabalho), sem abdicar, no entanto, da observância que deveria ter dos valores tradicionais. MECA, como vimos

---

<sup>89</sup> *Menina e Moça* n.º. 9, janeiro de 1948, p.11

<sup>90</sup> Cf. ABOIM, Sofia, “Vidas Conjugais: do institucionalismo ao elogio da relação”, in José Mattoso (ed.), *História da Vida Privada em Portugal. Os nossos dias*, Lisboa, Círculo de Leitores, pp. 80-111.

atrás, era uma mulher trabalhadora e mãe de família, dona de casa e diretora de um órgão da imprensa. Na verdade, nos seus textos, dirige-se diversas vezes às mulheres que trabalhavam fora de casa.

Vejamos como esta filosofia está patente em muitos dos editoriais da *Banquete*. A mulher é guardiã e esteio do lar, mas a sua ação dá-se tanto dentro de casa, como fora dela. É aqui que reside a diferença da revista em relação a outros periódicos femininos anteriores. A *Banquete* dirige-se quer à tradicional classe de mulheres, as que são exclusivamente donas de casa, quer às que acumulam essa função com a de trabalhadoras por conta de outrem.

Recorde-se que nos anos 60, havia nos liceus tantas raparigas como rapazes e que elas ingressavam em crescente número nas universidades. Fruto da emigração e da guerra colonial, as mulheres passaram a aceder também ao trabalho industrial e serviços, substituindo em muitos casos a mão-de-obra masculina.

Aliás, esse perfil de mulher é o principal público-alvo da *Banquete*, sobretudo aquelas que têm pouco tempo, já que a ideia é que a revista, para além de impulsionar a gastronomia portuguesa, facilite a vida feminina num tempo de mudanças. Em sintonia com estes desígnios, na *Banquete* 61 (março de 1965, p.3) nasce a secção “Para ganhar tempo”, um novo espaço criado por ocasião do 5º aniversário da revista, “em homenagem às nossas amigas empregadas, apresentando algumas sugestões que lhes facilita no dia-a-dia a escolha das ementas”. A exigência do trabalho fora de casa não deve colocar em risco a missão de boa dona de casa da mãe de família portuguesa, como esclarece um pouco mais adiante, no mesmo número da revista, p.14:

“Sabemos bem como é difícil coordenar a vida profissional com os afazeres caseiros. Aproveitando algumas horas livres aos sábados e domingos, podem confeccionar uma série de preparativos que durante a semana vão utilizar na confeção de refeições. Seguindo este nosso conselho, em vez dos simples pratos de rotina podem apresentar ementas muito variadas procurando ganhar tempo”.

Quatro anos antes (em maio de 1961, *Banquete* 63), atenta às mudanças que os tempos da guerra colonial acarretavam em termos de atuação da mulher na sociedade, Maria Emília Cancellata de Abreu incentivava diretamente as mulheres a participarem, a par dos maridos, na guerra ultramarina. Se bem que a capa da revista dê relevo aos pescadores e à praia do Algarve, e não obstante o facto de esta se tratar de uma revista de

gastronomia, a sua diretora não esquece a guerra colonial e é esse o tema do seu editorial (p.3):

“Nas horas graves que estamos atravessando, o nosso pensamento não pode deixar de se dirigir para Angola. Ali se estão vivendo momentos bem amargos, momentos de incerteza, em que se joga a vida de cada um e o prestígio e futuro de Portugal. Nos momentos difíceis não posso esquecer as centenas de leitoras da *Banquete* que vivem espalhadas por regiões onde se têm verificado incidentes tão graves como lamentáveis. Em muitas localidades essas mulheres portuguesas dignas e lídimas descendentes de grandes figuras femininas da nossa História, largaram as ocupações domésticas e, empunhando as armas, alinharam lado a lado com os maridos e os servidores na vigilância e na defesa daquilo que lhes pertence e que é apenas Portugal. Mulheres do Ultramar! Firmes!”

Aliás, MECA, neste apelo, fazia eco de um movimento político e social de participação feminina no esforço da guerra. Recorde-se que, dois meses e um ano depois de a *Banquete* nascer, surgia o Movimento Nacional Feminino (MNF), associação com personalidade jurídica, sem caráter político e independente, que se destinava “a congregar todas as mulheres portuguesas interessadas em prestar auxílio moral e material aos que lutam pela integridade do território pátrio”.<sup>91</sup>

Maria Emília Cancellata de Abreu, também ela dona de casa, mãe e trabalhadora, sabe que, cada vez mais, a gestão do tempo e a economia doméstica se tornam um cuidado e fonte de preocupações. Por isso, as receitas são facilitadas e inserem-se as conservas nos hábitos alimentares. Nesse sentido, ela esclarece na *Banquete* 125 (julho 1970, p. 3):

“Atendendo ao crescente aumento do custo de vida, que se verifica em quase todos os países, apresentar ideias de como se pode cozinhar economicamente, fazendo refeições atraentes com produtos alimentares menos dispendiosos quer aproveitando criteriosamente as sobras de refeições anteriores de modo a torná-las aprazíveis à vista e ao paladar. Dado que muitas mulheres trabalham fora de casa, é indispensável ensinar-lhes a confeccionar refeições rápidas”.

Do mesmo modo, já nove anos antes, num número da revista dedicado às conservas nacionais, indicava serem estas opções culinárias responsáveis por as mulheres ganharem tempo na cozinha (*Banquete* 17, julho 1961, p.3): “Hoje em dia os produtos

---

<sup>91</sup> Artigo 1º. dos Estatutos do Movimento Nacional Feminino. O MNF chegou a congregar 82 mil mulheres em Portugal e Províncias Ultramarinas, responsáveis por diversas iniciativas (Natal do Soldado; Madrinhas de guerra; franquia postal para militares de aerogramas).

conservados desempenham um papel importante na nossa alimentação. Para nós, mulheres, torna-se cada vez mais difícil conjugar a vida doméstica com a profissional”. No entanto, todos estes ventos modernos continuam a coexistir com uma conceção idealizada da mulher, que vive num mundo competitivo, mas que quer (lhe é “exigido”) ser perfeita. Esse mundo extremamente competitivo passa pela beleza, a cultura, o trabalho, a moda, as competências domésticas. Os concursos da “Mulher Ideal” assim o comprovam e começam a ser divulgados em 1966. O primeiro é referido na *Banquete* 79. É eleita a “Mulher Ideal Portuguesa 1966”, numa iniciativa do *Club das Donas de Casa*<sup>92</sup>. A eleição decorre no restaurante *Folclore*, um dos locais emblemáticos do Estado Novo, e Marisabel de Sousa, diretora do Clube e da revista *Clube Donas de Casa* é a mentora da iniciativa. Na *Banquete* 140, em outubro de 1971, revela-se que “A Mulher Ideal da Europa 1971”, eleita em Itália, é, aliás, portuguesa. Maria João Ataíde foi a vencedora e a *Banquete* dedicou à premiada uma reportagem. Tratava-se de uma rapariga esbelta, dona de casa, que sabia cozinhar e tinha cultura geral, como se lê nas pp. 5 e 9 daquela edição (*Banquete* 140).

A revista *Banquete*, pela circulação que teve, pode ser considerada “escola” e referência de milhares de mulheres que tinham nesse órgão da Imprensa não diária um meio de comunicação social dedicado não só à gastronomia, como à formação moral e intelectual das mulheres<sup>93</sup>.

Outra das prioridades constantes de Maria Cancellia de Abreu é a transmissão de conhecimentos de cozinha às raparigas, parte significativa do seu público-alvo. Ou seja, a atitude pedagógica de alicerçar os conhecimentos culinários surge, sobretudo, para que a cultura gastronómica não se perca e não como visão redutora de manter a mulher em casa. O elogio das universidades e um maior espaço concedido à formação da mulher e sua educação são valorizados por MECA. Educação que não deve descurar, também, os conhecimentos culinários! De facto, verificamos que a diretora da revista chama a atenção para a necessidade de a “nova” mulher se interessar pela cozinha e

---

<sup>92</sup> No nº 157, em março 1973, foram eleitas pela revista as “Seis Elas” 1972, perfil a que correspondiam precisamente donas de casa que exerciam profissões consideradas das mais válidas. Maria Cancellia de Abreu estava entre as galardoadas, para além de Alice Cruz (locutora), Fernanda Botelho (escritora), Glicínia Quartim (atriz), Maria Emília Araújo (artista plástica) e Maria Teresa Anahory Villarinho Pereira (jornalista).

<sup>93</sup> Não esqueçamos, aliás, que o ideal de mulher englobava tanto qualidades “técnicas” como capacidades intelectuais, conforme se atesta também pelos critérios dos concursos *Mulher Ideal* (em que se avaliavam não só as capacidades intelectuais e morais das concorrentes, como os seus dotes culinários).

saber mais sobre Artes Domésticas, convidando o ministro da Educação de então (José Hermano Saraiva) a incluir as artes domésticas nos *curricula* dos liceus. Uma batalha que, ao contrário de outras, não conseguiu vencer.

Por isso mesmo, como sempre, avançou ela própria com esse intento, criando a secção “Culinária desde a Primária – nova secção para formação em cozinhar”, em janeiro de 1968 (*Banquete* 95), uma espécie de curso mensal, que ensinava as bases da cozinha à classe de leitoras que designa de “filhas”. O apelo académico, as mudanças na sociedade, o advento da televisão, as modas importadas, as revistas, foram todos fatores que provocaram uma convulsão entre a camada mais jovem. No número 20 da revista *Banquete* (outubro de 1961), MECA critica, no seu editorial, o distanciamento das novas estudantes relativamente à cozinha e lamenta-o. Fá-lo, como sempre, com humor, mostrando, no entanto, que o ambiente que viveu a marcou. Até porque, ao não saberem cozinhar, essas jovens interrompem a passagem de testemunho do saber geracional, criando obviamente um vazio e o desaparecimento de hábitos culinários e sua cultura.

“As aulas recomeçaram e vemos as raparigas portuguesas imensamente afadigadas estudando raízes quadradas, o aparelho digestivo da minhoca, a composição dos musgos ou a população das milhentas ilhas do Pacífico. Fazem os seus exames e ficam umas sábias! O pior é que não sabem cozer um botão, preparar uns ovos estrelados, ou fazer um simples bife. É este em geral o aspeto das nossas jovens e é triste que assim as preparem para o futuro. Apesar de toda a evolução dos usos e costumes que se tem verificado nos últimos decénios, a mulher continua a ser acima de tudo a dona de casa. Os maridos de avental a lavar loiça ou a passear a enceradeira pelos quartos e as mulheres empregadas em escritórios são caricaturas da vida que podem estar bem em países que se julgam evoluídos - e não passam de atrasados mentais – mas que de modo algum se julgam aconselhados na nossa terra. Devemos ajudar os nossos maridos, mas façamo-lo sempre como mulheres. Podemos e devemos na realidade dos tempos difíceis ter o nosso emprego, auxiliar com o nosso trabalho a manutenção do lar, mas nunca esqueçamos que acima de tudo somos mulheres. O que parece errado é que às futuras mulheres da nossa terra se não ensina acima de tudo a ser essencialmente mulheres. Que aprendam Geografia, História, Português, línguas estrangeiras e todas as outras matérias necessárias ou supérfluas, mas que, ao mesmo tempo, tenham aulas de artes domésticas, costura, cozinha elementar, alta cozinha, puericultura, noções de enfermagem, a por flores numa jarra, como se desossa uma ave, se põe uma fralda, se embainha uma saia, se faz um penso a uma ferida. Nos liceus deveria haver essas aulas de artes domésticas mas dadas a sério, com notas, com exames, do 1º ao 5º. Ano. Essas alunas e seus maridos agradeceriam a contribuição que assim seria dada à felicidade dos seus lares”.

A este propósito, não podemos deixar de observar como o lugar da culinária no ensino das crianças e jovens continua a ser atualmente defendido por pessoas ligadas ao setor da gastronomia. Vejam-se as palavras de Gordon Ramsay, publicadas no *Público*, por Francisca Gorjão Henriques, a 12 novembro de 2016 (p. 34). À pergunta “Como podemos levar a cozinha de volta à vida familiar”, o chefe escocês responde:

“Cozinhar na escola: deveria ser tão importante como estudar inglês ou aprender matemática... Devíamos ter aulas de economia alimentar durante uma hora por semana, em vez de haver latim, ou francês ou alemão. É muito importante e deveria fazer parte do currículo. Vejo o stress do meu filho com o latim. Digo-lhe: “Não stresses, não vais usar latim quando terminares o liceu.” Ninguém vai. Ensinar a cozinhar é muito mais importante. A partir de que idade é que deveriam ter essas aulas? A partir dos oito anos, quando já podem pegar numa faca. As escolas portuguesas têm aulas de cozinha? Pois deviam ter. Isso é realmente importante”.

Mas voltemos à opinião de MECA quanto ao lugar das artes domésticas na formação das meninas e jovens portuguesas. Cinjamo-nos ao seguinte editorial da *Banquete* 172 (junho-julho 1974, p. 3):

“Quando se fala em Portugal de artes domésticas, nota-se como que uma feição interrogativa em todas as fisionomias. Porquê tal estado de espírito? Simplesmente porque não se verificou ainda identificação de suficiente força entre a necessidade de uma educação doméstica aprofundada e os seus consequentes resultados. As artes domésticas são em Portugal coisa sem importância; no plano que nos interessa, o culinário, a importância é, dentro do baixo, o mais ínfimo. Não exigirem da cozinha nível universitário, como em Caen em Novembro último o decano da Faculdade de Ciências dessa cidade inaugurou o curso de culinária. Em Portugal, os cursos são raríssimos quanto aos amadores e insuficientes quanto aos profissionais. Impõe-se a criação de cursos de artes domésticas onde a rapariga tenha facilidade em aprender tudo aquilo que na prática, com todas as imperfeições que a ausência de teoria forçosamente acarreta, lhe proporcionará”.

Conta ainda, nesse editorial, que tais cursos já existem no Brasil e que os rapazes também os frequentam. Já muito antes insistira no assunto, lamentando que as raparigas saíssem do liceu e universidade sem saber nada de cozinha. E, de novo, a cozinha é encarada como um suporte do lar e da “felicidade conjugal”, o que atesta a importância da mesa nos afetos. Mais uma vez a mulher é “convocada” a tomar conta do leme na cozinha e na casa (*Banquete* 88, agosto 1967, p.3):

“Não sei se por indiferença ou outras causas que desconheço, na nossa terra continua-se a fazer pouco caso da educação de meninas como futuras donas de casa. Em França já algo se fazia por elas no reinado de Louis XIV, e também na Alemanha, no Brasil, Itália, Suíça se preocupam com esse assunto. Em Portugal, ainda não fizeram nada em concreto e é um autêntico dó ouvir as meninas casadoiras, embora com o cérebro vagamente cheio de cultura geral, afirmarem que nada percebem de lides domésticas, principalmente no que respeita à culinária. É triste verificar que uma matéria que representa um dos alicerces da felicidade conjugal seja ignorada nos nossos cursos liceais. Não será um procedimento quase criminoso? A mulher cada vez mais é igual ao homem e para não perder completamente o feminismo precisa de saber ser dona de casa, em suma, governar a sua casa com acerto. Temos de nos voltar positivamente para a lógica: com a falta de pessoal doméstico que se está notando, agravado de ano para ano, se a dona de casa não tomar leme da sua barca, corre o risco de naufragar”.

Cansada dos apelos sem resposta por parte dos organismos oficiais, MECA decidiu implementar a já referida secção “Culinária desde a primária”. Fica muito claro, logo desde a criação dessa nova rubrica que a cozinha é considerada um dos principais vetores de solidez de um casamento (*Banquete* 95, janeiro 1968, p.4):

“Lemos algures que a felicidade de um lar depende em 90% da cozinha e que a sua perfeita harmonia é muitas vezes derivada da sua mesa. Nestas colunas vamos procurar ajudar a resolver tais dificuldades, expondo conhecimentos básicos e os métodos fundamentais da cozinha”.

E continua, criticando aquelas que decidem “imitar os figurinos estrangeiros”, emancipando-se, mas sem pensar nas obrigações no lar:

“No convívio quotidiano aflora com relativa frequência a ideia de que a mulher dos nossos dias pode dispensar os conhecimentos da cozinha libertando-se assim das preocupações que a esta são inerentes. Nada mais falso que tal afirmação! Em Portugal existe apenas na mente de uma minoria que acreditamos sem personalidade e que indiferente à voz da razão está sempre junta a imitar os figurinos estrangeiros em dimensões que lhe não servem, mal se apercebendo das situações ridículas em que se coloca”.

Apesar da insistência da revista *Banquete* na necessidade de o Estado promover a preparação académica das mulheres para a cozinha, nada foi feito no âmbito dos organismos oficiais. Mas MECA não desistiu. Assim, na revista 108, em fevereiro de 1969, preocupa-se de novo com a educação feminina, ou melhor, a falta dela, o que, na

sua opinião, coloca em causa “o Lar Português”. E, mais uma vez, oferece, de forma graciosa, os seus préstimos ao ministro da Educação, escrevendo no editorial (p.3):

“Escolas de Artes Domésticas oficiais ou cadeiras de Artes Domésticas incluídas nos cursos liceais com exames no fim de ano, em substituição ou não de outras cadeiras que na vida prática são dispensáveis, seria por agora um grande passo na educação da mulher de amanhã, aquela que será a mãe dos portugueses do futuro. Numa nova reforma de Ensino, este ponto fundamental da educação feminina não pode continuar esquecido. Se julgar útil qualquer sugestão ou esclarecimento a esse respeito, o ministro da Educação Nacional pode contar com a minha inteira colaboração. O presente e o futuro do Lar Português é um dos problemas que mais me têm preocupado ultimamente”.

Já em 1970, de novo com o intuito de fazer por si mesma o que mais ninguém parece interessado em executar, cria a secção “Às nossas filhas, futuras donas de casa”, um espaço para atrair as mais jovens à cozinha e a experimentarem receitas. Vemos, assim, que a diretora da *Banquete* se preocupa em “educar” nas artes culinárias todas as faixas do universo feminino (filhas, mães e dona de casa).

Ela sabe que a nova geração não manifesta grande interesse pela cozinha e quer contrariar a tendência, de forma a evitar que se perca o hábito de transmissão geracional. Mas as suas palavras revelam ainda que as raparigas começavam a não querer saber nada sobre cozinha e as suas mães a não se esforçar por lhes transmitir esses ensinamentos (*Banquete* 123, maio 1970, p.3)

“É difícil hoje em dia convencer as nossas filhas a passar alguns momentos connosco na cozinha. Aliás, é muito natural que não sintam qualquer atração pelo fogão dado que chegam cansadas das aulas e portanto pouco dispostas a novos trabalhos. Assim, quase todas preferem ficar na sala a ouvir música e a ver televisão. Pena é que não haja programas de TV mais adequados aos anseios das futuras donas de casa”.

E continua, dirigindo as suas palavras às mais jovens:

“...sabemos que muitas de vocês nunca assistiram à preparação de uma refeição ou nunca tomou parte ativa na sua confeção. Gostaríamos de abrir-vos o apetite para frequentarem a cozinha voluntariamente convencendo-vos de que a execução de uma receita apetecível distrai e serve de relaxe”.

A década de 70 traria, assim, novas problemáticas no que concerne à gastronomia. MECA tem disso nítida consciência e a sua preocupação em relação às mulheres das

novas gerações é a do seu cada vez maior afastamento da cozinha, solicitadas pelo mundo académico, a moda, a televisão, a carreira profissional.

Note-se que ela não penaliza esse caminho, mas tenta encontrar alternativas para que não se perca o hábito de cozinhar em casa.

## 1.6. O progresso e as mulheres na cozinha

A evolução dos tempos, a cada vez maior intervenção da mulher no mundo do trabalho e a industrialização que desloca as serviçais das casas para as fábricas acabam por criar novas exigências no domínio da vida doméstica, em particular na cozinha. No que respeita ao pessoal doméstico, na *Banquete* lamenta-se a sua falta, o que obrigava a chamada “dona de casa” a arcar com mais trabalho. MECA, na revista 64 (junho de 1967, p. 3), propõe medidas para encarar os novos tempos, de forma a que a figura feminina não perca “o leme” no lar:

“Temos de nos voltar positivamente para a lógica: com a falta de pessoal doméstico que se está notando, agravado de ano para ano, se a dona de casa não tomar leme da sua barca, corre o risco de naufragar”.

Por isso mesmo, já sete anos antes, logo no primeiro número da revista, Cancelli de Abreu aconselhava a aposta das famílias portuguesas na cozinha-laboratório (p.11):

“Para a mulher portuguesa, cuja vida se vai complicando cada vez mais, é principalmente para aquelas que têm obrigação de preparar as refeições familiares, só podemos aconselhar a cozinha laboratório que lhes facilita a sua grande tarefa, colocando os móveis na posição mais conveniente ao serviço e comodamente arquitetada no menor espaço para poupar tempo e passos inúteis para a exigência de uma vida moderna”.

O início dos anos 60 marca também outra mudança: a forma de comprar. Em 1961, começaram a aparecer em Lisboa os primeiros supermercados, que a diretora da revista afirma serem “semelhantes aos que existem no estrangeiro, especialmente nos EUA e na Suíça”<sup>94</sup>. MECA elogia as vantagens óbvias em termos de facilitação da vida das donas de casa, que, devido à falta de pessoal doméstico, agradeciam a nova forma de fazer as

---

<sup>94</sup> *Banquete* 26, abril de 1962, p. 3.

compras, mais rápida e eficaz, proporcionada por tais lugares de venda de bens alimentares<sup>95</sup>.

Ao nível da indústria alimentar, uma grande novidade e revolução na cozinha adveio da comercialização de pré-cozinhados. Na *Banquete* 33 (novembro de 1962, pp. 4 e 5) faz-se mesmo uma reportagem a partir de uma ronda por supermercados, num modelo moderno de sequência de imagens, uma “fotorreportagem”, seguindo uma dona de casa nas suas compras. Nesse artigo afirma-se que “O supermercado representa economia de tempo porque concentra num só estabelecimento o que até aqui se encontrava disperso, facilidade na forma como os produtos são apresentados e o cliente pode escolher à vontade” e elogiam-se as “embalagens sugestivas e proporcionais a todas as possibilidades sempre com o intuito de facilitar o tempo e poupar trabalho – ali estão aves, carnes e hortaliças pré-preparadas e de confeção rápida”. Sempre as noções de tempo e economia a marcar compasso, mostrando como a vida da mulher começa a exigir outras soluções do mercado. O destaque recai, mais uma vez, nas conservas e condimentos, cuja “variedade e novidade sugerem aplicações que não nos tinham ocorrido, contribuindo para aperfeiçoar o nosso paladar e os nossos cozinhados”. Apesar da lenta emancipação da mulher, a mentalidade patriarcal denota-se em pequenos-grandes pormenores, como, por exemplo, nesta frase da legenda da última fotografia da reportagem, que exhibe a imagem de um marido a pagar a despesa: “E no fim ... há um marido que liquida a conta com um sorriso amarelo”. Ou seja, apesar de a mulher começar a ingressar no mercado de trabalho de forma incipiente, continua, claramente, o homem a ser quem tem o dinheiro na mão e o poder, na maioria dos casos.

Na *Banquete* 143 (janeiro de 1971, p. 3) MECA reitera as vantagens e desvantagens do progresso:

“De ano para ano temos vindo a notar uma evolução importante em dois aspetos referentes às atividades da dona de casa: a falta cada vez mais

---

<sup>95</sup> *Banquete* 26, abril de 1962, p. 3: “Chegaram em boa hora. A sua utilidade é manifesta e a sua falta já há bastante se fazia sentir. A ideia dos supermercados nasceu principalmente pela falta de pessoal doméstico e como as compras tinham de ser feitas pela própria dona de casa quantas vezes empregada pensou-se em juntar numa mesma loja tudo quanto ela necessitasse adquirir para a confeção das refeições e para todas as lides domésticas. E assim surgiram esses grandes armazéns onde se pode comprar desde os detergentes à graxa, desde a carne ao peixe, desde as sopas de pacote aos doces, desde as aves já depenadas e preparadas a cozinhar a outras iguarias quase prontas que já só é preciso aquecer”.

acentuada de pessoal doméstico e o progresso dos eletrodomésticos e da indústria de produtos alimentares”.

O seu espírito crítico não a impede de, ao mesmo tempo que chama a atenção para quanto o progresso facilita a vida as donas de casa, denunciar um dos mais graves inconvenientes dessa nova vaga: o uso de produtos já confeccionados, responsáveis pelo afastamento a mulher da cozinha e da confeção: “A gama sempre crescente e o aperfeiçoamento dos produtos congelados, embalados, empacotados e enlatados muitos nos vão facilitando a vida e a tarefa de cozinhar mas só têm um inconveniente: fazerem com que nos desabitueemos da cozinha”.

No nº. 56 (outubro de 1964), por ocasião do aniversário da *Gazcidla* (“25 anos a servir a dona de casa”), a revista conta com o dobro das páginas. A *Gazcidla* é, como vimos, a proprietária da revista e a publicidade ao gás engarrafado é obrigatória, já que a *Banquete* não pode descurar o fim comercial da empresa que custeia a sua publicação. O estímulo à adesão das donas de casa a esse progresso na cozinha vem expressamente enfatizado no editorial desse número comemorativo da revista, nos seguintes termos:

“A *Gazcidla* veio elevar o nível de vida de muitos portugueses com o gás engarrafado – há 25 anos não havia água quente. Poderia a mulher empregada que não tem pessoal doméstico e que dispõe de curto intervalo para almoço preparar devidamente as suas refeições se não fosse o gás engarrafado?”

O gás facilitava a vida das mulheres na cozinha, numa altura em que a industrialização e a modernidade se estendiam a outros artefactos, como os próprios utensílios e instrumentos da cozinha. Dentro dos utensílios mencionados na *Banquete*, o principal destaque vai para a publicidade aos tachos Hysil (de design moderno e especialmente fabricados para cozinhar a gás), as máquinas Kenwood e a Turmix, que eram símbolos da ajuda das novas tecnologias na cozinha, facilitando a vida das donas de casa, mas não acessíveis a qualquer bolsa.

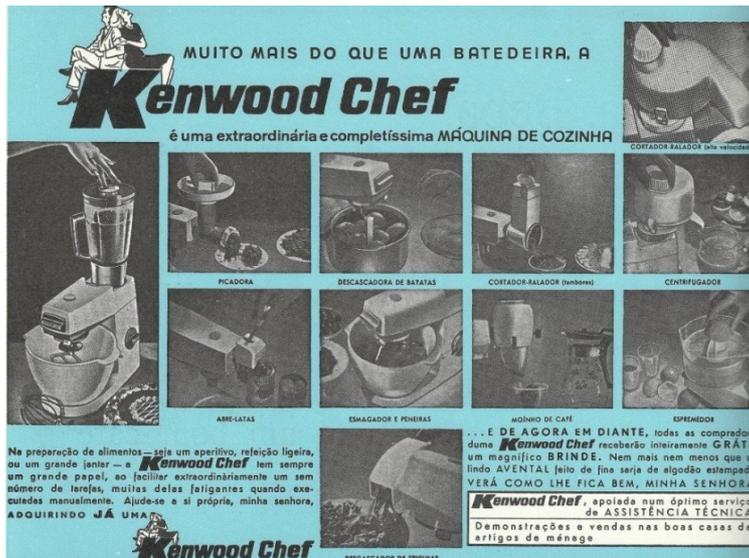


Imagem 5: publicidade à Kenwood (*Banquete* nº 81, Novembro de 1966, p.24)

Estas máquinas batiam, descascavam e cortavam vegetais, centrifugavam frutos, picavam e faziam ainda as vezes de um *shaker*. Outro utensílio moderno é a varinha mágica da Portamix, e cujo nome é emblemático, “Criada”, pois a ideia é substituir a figura da empregada doméstica.

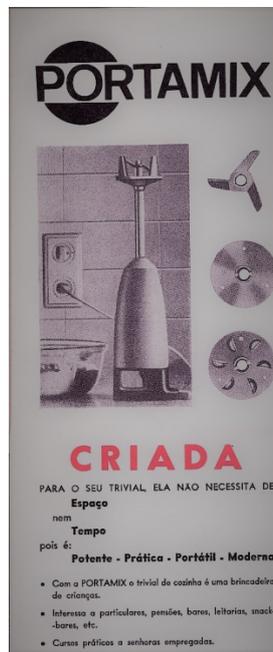


Imagem 6: publicidade à Portamix (*Banquete* 101, julho de 1968, p. 6)

Promete-se ainda que, com este aparelho, “o trivial de cozinha passa a ser uma brincadeira de crianças” e que fornece “cursos práticos a senhoras empregadas”, ou seja, que necessitam de poupar tempo.

Todos estes novos aparelhos e soluções acabam por demonstrar diferentes exigências que se colocavam às donas de casa: a ideia era facilitar e poupar tempo, bem como contornar os novos desafios das mulheres numa sociedade em mudança. E a revista *Banquete*, tendo muito presente esses novos desafios, esforçava-se por mostrar caminhos e soluções.

## 2. CONTEÚDOS FORMATIVOS DA REVISTA BANQUETE

### 2.1. Arte e técnica culinárias: requinte, poupança e dietas diferenciadas

A *Banquete* foi, como já deve estar claro, uma verdadeira escola de teoria e prática para várias gerações, pois, para além de ensinamentos técnicos, divulgou “milhares de receitas sempre experimentadas e que hoje devem integrar o receituário de inúmeras famílias portuguesas”.<sup>96</sup> O receituário da *Banquete* divide-se em duas categorias principais, a chamada alta cozinha e a cozinha prática e rápida. A primeira exige mais apuramento de técnica e ingredientes mais sofisticados, destinava-se a ocasiões especiais e vinha incluída nas secções “Ementa de cerimónia” ou “Há Convidados”. Apesar de algum desse receituário ser de origem estrangeira, a grande maioria tem por base produtos e técnicas da cozinha portuguesa.

Vejamos como alguns exemplos de receitas da secção “Há Convidados” ilustram bem o uso de técnicas mais elaboradas e de produtos mais dispendiosos. “Sinfonia atlântica” (*Banquete* 2, abril de 1960, pp.10 e 11) é uma das propostas apresentadas para um jantar de cerimónia. Trata-se de uma lagosta cozida e um linguado escalfado com gambas e camarões e duas trufas de conserva. Para além de os ingredientes serem de elevado custo, os métodos de preparo têm alguma complexidade (não vocacionando a receita para cozinheiro/a amator/a) e obrigam ao dispêndio de um tempo de que a mulher que trabalha fora de casa diariamente não dispunha. A lagosta deve ser cozida, preparada, retirando-lhe a carne não só do corpo como das pinças e patas, para depois ser cortada em tiras; os linguados começam por ser cortados em quartos, depois de retirada a pele, sendo posteriormente escalfados na água de cozer a lagosta. Para além disso, há que preparar um molho *Bechamel* e a composição do prato obrigava a uma decoração cuidada e demorada, reconstituindo o corpo do crustáceo.

Outro exemplo de complexidade é a sugestão de “Lombos de linguado Palácio” (*Banquete* 112, junho de 1969, p. 16). Para além de ingredientes caros (quatro linguados, um quilo de lagostins, 12 ostras e 500 gramas de camarão), as técnicas culinárias continuam a ser trabalhosas e demoradas. Os linguados têm de ser esfolados cuidadosamente para obtenção dos lombos, sendo necessário barrar cada um deles com

---

<sup>96</sup> Citação tirada de: CANCELLA DE ABREU, Maria Emília, *À Volta da Mesa - receitas preferidas de Maria Emília Cancellata de Abreu*, Sintra, Colares Editora 2004, p. 6.

um recheio de camarão (feito de molho branco e nata), dividir em 16 partes e envolvê-los numa cinta de papel vegetal. Havia ainda que cozer os lagostins em champanhe e fazer um *fumet*, deixando ferver as peles e espinhas do linguado meia hora, para obtenção dos respetivos sucos.

O que uma leitura geral das receitas da secção “Há Convidados” revela é que, na maior parte dos casos, os produtos usados são onerosos (lagosta, linguado, perdiz, *foie gras*, carneiro ou lombo de vitela, entre outros) e a preparação complexa e demorada. Estes elementos tornam-se de imediato visíveis na própria receita, já que dela constam indicações sobre o tempo, os custos, o índice de dificuldade de execução (bem como o número de pessoas a que se destinam). Todas as receitas desta secção são fotografadas passo a passo, uma vez que exigem execuções mais complexas e mais próximas da “alta cozinha”.

Os novos ritmos de vida, conforme detalhámos anteriormente, obrigavam não só à simplificação de menus, como ao recurso a conservas ou congelados. Contudo, verificamos que essa “modernização” da cozinha quotidiana deve ser sempre uma “arte doméstica”, mesmo quando a boa economia doméstica impõe a utilização de aproveitamentos e sobras ou de formas de poupança. As técnicas culinárias deste núcleo de receitas são sempre mais fáceis e rápidas, ainda que continue a existir uma preocupação com o aspeto visual na finalização. Aliás a publicação de imagens dos pratos constitui, sempre, não o podemos deixar de sublinhar, um meio eficaz de seduzir a leitora, o que se estende às capas da revista, sempre a cores e com um cuidado estético muito incisivo.

Esta cozinha do dia-a-dia está presente nas secções “Se tem pouco tempo”, “Ementa do mês” e “Ementa familiar”. A partir do número 33, nasce ainda a secção “Aproveitar é economizar”, dentro da conhecida política de poupança do Estado Novo.

Comparemos as receitas elaboradas e dispendiosas acima relatadas com as sugestões económicas e rápidas da secção “Se tem pouco tempo” e “Para ganhar tempo”. “Rins com mostarda” é uma das sugestões (*Banquete* 2, abril 1960, p.13) destinada a seis pessoas, pouco dispendiosa e com uma preparação de 20 minutos. Neste caso, é apenas necessário lavar os rins e fritá-los em manteiga, juntando vinho Madeira, mostarda, sal, pimenta e salsa picada. “Salada de conserva” (*Banquete* 60, fevereiro 1965, p.15) é outra proposta que passa apenas por cozer couve-flor, juntar-lhe uma lata de espargos e

outra de cogumelos, dispor tudo numa saladeira e, no final, acrescentar manteiga derretida (15 a 30 minutos de preparação). Ou então a receita de “Cogumelos com ovos” (*Banquete* 112, junho de 1969, p.10), que junta ovos mexidos e cogumelos cozidos passados por manteiga. A ideia é colocar os ovos no centro dos cogumelos (receita com duração de apenas 15 minutos). Os produtos são também mais acessíveis e menos nobres do que os da rubrica “Há convidados”: dos picados ao fiambre, das lulas ao frango, dos ovos às conservas (uma indústria em expansão na época).

Esta é nitidamente a cozinha do dia-a-dia para quem não pode despender muito tempo, destinada a leitoras de perfil socioeconómico mais baixo que as que podiam confeccionar a alta cozinha. Mas, mesmo essas mulheres habituadas (ou forçadas) a uma cozinha mais económica, ou as mais ricas, mas que a chegada de convidados inesperados obriga a soluções rápidas (mantendo algum toque de requinte, adequado à circunstância), encontram resposta na secção que surgirá a partir do nº. 97 da revista. Trata-se de “Soluções para grandes aflições”. Como explica MECA (nesse artigo inaugural, de março de 1968, p.16): “Tinha massa para bolos de bacalhau, mas chegaram visitas inesperadas e não quer servir os conhecidos bolinhos? Então porque não escolhe uma das nossas soluções?” São elas, neste caso, o bacalhau com creme, tigelinhas de bacalhau e o bacalhau enformado.

Dentro da cozinha prática, temos uma subcategoria, a da cozinha económica, que se faz a partir de aproveitamentos e que dá corpo à secção “Aproveitar é economizar”, cujo principal objetivo é ajudar a equilibrar orçamentos. Fazem-se aqui pratos com sobras de pão de forma, uma posta de bacalhau, restos de carne assada, salsichas ou a chamada cozinha de disfarce (peixe a fingir marisco, p. ex). Não obstante a primazia do princípio da poupança, a preocupação com o sabor continua sempre a ser uma exigência, dentro da linha definida por MECA, em setembro de 1960 (B7, p. 4): “Com os sobejos dos ovos cozinham-se ótimos pitéus”, continuando que com sobras de carne cozida e de arroz se podem fazer boas refeições. Nesta rubrica e nesse mesmo número, demonstrase, por exemplo, que é possível confeccionar pratos com sobras de macarronete (“Torta de macarronete”, produto ao qual se junta queijo, ovos batidos, fatias de paio, preparado que se mete posteriormente no forno, com a duração de 16 minutos), com sobras de couve (“Couves melhores”, na *Banquete* 9, novembro de 1960, aproveitando restos de couve cozida e, de novo, juntando ovos, com a duração de 22 minutos) ou restos de pão

(transformando, na mesma revista, pão de forma numa sobremesa de maçã: depois de barradas com compota de maçã, as fatias de pão eram passadas por leite e ovo e fritas em azeite; preparado com a duração de 16 a 18 minutos).

Trata-se, normalmente, de uma cozinha feita à base de aproveitamentos, portanto também importante para as mulheres com pouco tempo e, sobretudo, para as que precisam de esticar orçamentos. Estamos, pois, perante arte e técnicas culinárias ao serviço da muito propugnada economia doméstica. Vejamos alguns casos concretos desse receituário. Na *Banquete* 72 (fevereiro de 1966, p.6) sugere-se, dentro da secção “Aproveitar é economizar”, um “Bacalhau fofo”, onde se reutilizam restos de bacalhau, que se misturam com pão e claras em castelo. Na *Banquete* 75 (maio de 1966, p.7) propõem-se “Batatas com salsichas”, uma mistura dos dois ingredientes, passados por manteiga e misturados com ovos batidos, em seguida levados num prato ao forno.

Ao invés, as sugestões da “Ementa Familiar” exemplificam a cozinha quotidiana, mas feita com tempo. Aquilo que podemos chamar hoje de *comfort food*. Estas são receitas onde a marca portuguesa está mais presente, senão vejamos algumas das propostas selecionadas: “Coelho à minha moda” (*Banquete* 164, outubro de 1973, p.12) ou “Carneiro guisado com couve lombarda” (*Banquete* 12, janeiro de 1961, p.17).

Compare-se, ainda, as sugestões de três ementas de Natal, em dezembro de 1960, que, pela classificação que recebem (de “Grande cerimónia”, “Cerimónia” e “Pouca Cerimónia”), terão sido pensadas para leitoras de três classes sociais distintas (alta, média e média-baixa). O fator económico, o tempo e aspeto visual foram, mais uma vez, tidos em conta. Analisemos as ementas e seu significado. A ementa de “Grande Cerimónia” revela nos títulos das suas receitas inspiração estrangeira (“Vol-au-vent sinfonia”, “Perú Cervantes” e “Pinha de Natal”). A ementa de “Cerimónia” é menos requintada. Continua a eleger o peru como prato principal, mas, em vez de dois pratos, escolhe uma sopa a funcionar como primeiro prato ou entrada (“Creme semolino”, “Perua Dama Antiga”, “Sino da meia-noite” e “Laranjas à oriental”). A terceira ementa, a de “Pouca Cerimónia”, é mais económica ainda, pois elege galinha como prato principal. Apresenta um caldo de galinha e uma entrada (de pastelinhos de nata e cogumelos) como introdução ao primeiro prato, seguidos de “galinha árabe” e “tronco de Natal”. Se repararmos, a ementa mais “pobre” acaba por ser a mais próxima do

conceito de culinária nacional, o que reforça a ideia de que a matriz da nação reside no povo, nos seus hábitos, tradições e gostos, de inspiração rural e tradicionais.

Além do requinte e da poupança, outros foram os fatores que condicionaram a escolha de receituário (com técnicas e arte a ele inerentes) publicado na *Banquete*. Há uma série de pratos destinados a indivíduos que procuram ou são destinatários de dietas específicas. Identificámos e desenvolveremos as seguintes dietas diferenciadas: alimentação infantil, vegetariana e de emagrecimento.

Como já assinalámos, desde o nº 1 da revista que as crianças integraram a aposta editorial de MECA, com a secção “A alimentação das crianças”. Uma das prioridades desta culinária é a apresentação dos pratos, conforme se alerta no número inaugural da *Banquete* (março de 1960, p. 11):

“Fazer de conta que a criança é um convidado dispensando o mesmo cuidado na confeção do prato e apresentação porque eles comem principalmente com os olhos. Puré em torno do bife muda o aspeto e a opinião de quem come - daí a importância da decoração dos pratos, seja com esparregado, fiambre ou ovos”.

A partir do número 110 (julho de 1968), surgem as dietas para vegetarianos, com duas páginas de propostas de pratos à base de legumes. Pudim de cenouras, *gratin* de esparguete e puré de batata com cebolada são algumas das sugestões da *Banquete* 119 (janeiro de 1970, p. 22). Muitas das vezes, as receitas têm adicionados leite e ovos, pelo que se trata de um vegetarianismo não radical, assente no consumo a 100% de vegetais. No entanto, teria decerto muitos seguidores já que a secção se mantém até final da revista. Refira-se, a este propósito, que o vegetarianismo remonta ao início do século XX em Portugal e teriam sido sobretudo médicos a divulgá-lo no nosso país.<sup>97</sup> Não esqueçamos que o marido de MECA era médico, o que pode ter contribuído para o seu interesse permanente pela dietética.

A preocupação com a “linha” traduz-se no aparecimento das dietas alimentares de emagrecimento na revista e surge desde cedo, logo na *Banquete* 8 (outubro de 1960), com receitas de molhos de iogurte e tomate para “regimes de emagrecimento” (p.9).

---

<sup>97</sup> Aliás, a primeira referência conhecida à divulgação do vegetarianismo em Portugal, remonta ao início do século XX (1908), com a criação da Sociedade Vegetariana de Portugal, fundada na cidade do Porto, pelo médico Amílcar de Sousa, especializado em nutrição e que criou, em 1909, a revista *O Vegetariano*, designada “mensário naturista ilustrado”.

Uma “Página de dietética - cura de emagrecimento”, segundo tabela adaptada pelo médico Lis da Silveira Botelho (então assistente do Instituto Português de Oncologia), nasce no nº 32 da *Banquete* (outubro de 1962), onde se escreve:

“Ganhou alguns quilos durante as férias? A sua linha está em perigo? Consulte um médico e se ele lhe aconselhar a perda desses quilos a mais, não passe fome: não faça um regime à sua maneira: é necessário que o faça de forma equilibrada”.

Repare-se como, do ponto de vista iconográfico, a motivação das leitoras para aderirem às receitas propostas para ementas de pequeno-almoço, almoço e lanche, encontra eco no próprio desenho que ilustra a página, exibindo uma esbelta mulher em biquíni, de costas. Em termos técnicos, verificamos a publicação de receituários estruturados por quantidades calóricas (de 1000, 1200 e 1500),<sup>98</sup> dão-se indicações sobre alimentos permitidos e não permitidos e conselhos sobre métodos de cocção e ingredientes preferíveis ou a rejeitar.<sup>99</sup> Também o consumo de água é regido por regras restritas, pois “só deve ser bebida fora das refeições”.<sup>100</sup>

Em termos de contextualização histórica da emergência na época destas dietas de emagrecimento, não esqueçamos que, com a emancipação da mulher, a moda e a cultura de massas, também o corpo se transformou num centro de atenção do domínio público. O próprio uso de fato de banho colocava o corpo feminino em destaque, se bem que a sua introdução nas praias não tivesse sido fácil.<sup>101</sup> A par da maior exposição do corpo e sua exibição pública, a cultura de massas, o poder da imagem, as exigências sociais, as revistas, a televisão e a progressiva incursão da mulher na vida pública obrigavam a

---

<sup>98</sup> Veja-se o caso da *Banquete* 33 (novembro de 1962, p. 9), em que se sugerem as seguintes receitas para emagrecer: ovos mexidos com espargos, ovos escalfados, espetos de fígado salteados e escalopes de fígado, seguidas do esclarecimento de que devem ser “adequadas à tabela de calorias publicada”.

<sup>99</sup> Assim sucede na *Banquete* 120 (fevereiro 1970), onde se afirma “grelhar a carne que deve ser magra, o peixe, assado no forno, o uso de sal em quantidades moderadas” e se indica que não são permitidos “os farináceos, os fritos, as massas, os queijos e os doces” (pp. 24 e 25).

<sup>100</sup> Ibidem.

<sup>101</sup> A historiadora Irene Flunser Pimentel, no livro *História das Organizações Femininas do Estado Novo*, evoca a insistência em artigos sobre o ‘pudor’ nas praias ou expressões para repudiar a troça que recaía sobre as filiadadas da Mocidade Feminina Portuguesa que usavam o fato de banho regulamentar da associação, o que revela que o moralismo não encontrava eco nas jovens das classes média e alta. Num artigo sobre a praia do Estoril, no Boletim da MFP (julho 1939) elogia-se o fato de banho recomendado pela Mocidade e apela-se “às leitoras para abandonarem o ‘maillot feio e impróprio”.

novas atitudes e reconfigurações ligadas aos ideais de estética.<sup>102</sup> As revistas femininas conferem protagonismo ao corpo da mulher, de que não se desliga uma leitura erótica, ao mesmo tempo que incutem nas leitoras uma exigência acrescida de cuidar de si próprias.<sup>103</sup>

As novas atitudes relativamente ao corpo passam também por uma espécie de “tirania”. As dietas de emagrecimento são uma dessas obrigações, já que a imagem do corpo da mulher muda também. Como bem sintetiza Michelle Perrot, referindo-se ao novo ideal de mulher, “Ela torna-se mais estilizada, mais magra, mais emancipada do seu papel limitador de mãe e dona de casa, ganhando poder erótico.”<sup>104</sup> Com a libertação da mulher, a imagem passiva e apagada de dona de casa atenua-se para o corpo ganhar novo protagonismo e a mulher assumir a sua atitude sedutora.<sup>105</sup> Mas é a dimensão social que mais justifica o procedimento. Não é só o corpo e a sua alimentação que constituem uma justificação para emagrecer, mas sim um patamar social, sendo que o obeso está conotado imageticamente às classes mais baixas e a magreza às classes mais altas, e é sinal exterior de virtude. Conforme defende Ulrike Thoms, quem fala de emagrecimento não evoca como prioridade o corpo e a saúde, mas sim a virtude.<sup>106</sup> A

---

<sup>102</sup> Segundo Luísa Passarini, “a cultura de massas revela a ambivalência da imagem feminina na cultura ocidental acrescida por esforços de emancipação: a hegemonia da figura feminina na publicidade, nas capas de revista”, revelando a mulher “não como potencial sujeito, mas como provável objeto” (“Mulher, consumo e cultura de massas”, in DUBY, Georges, PERROT, Michelle (eds.), *História das Mulheres. O século XX*, Lisboa, Círculo de Leitores, 1991, p. 380).

<sup>103</sup> Em “Mulheres, imagem e representação”, capítulo que integra a obra de Duby e Perrot, *História das Mulheres*, Anne Higonnet afirma: “As revistas femininas encorajam as mulheres a cuidar de si próprias. O problema mais espinhoso que a auto-representação da mulher tenta é provavelmente o próprio corpo. Para criar novas imagens de si próprias, as mulheres tiveram de aprender a adotar novas atitudes para consigo próprias, para com os seus corpos e para com a sua imagem na sociedade” (p.280). Entre essas novas atitudes, estariam, também, os comportamentos alimentares.

<sup>104</sup> Que continua: “Para as mulheres a imagem é tirania. Ela confronta-as com um tipo físico ou um modo de vestir ideais. Sugere-lhe o bom e o belo. Como comportar-se, como vestir-se. Sobre a mulher pesa o olhar inquisidor da família, da vizinhança, do público. Este poder das imagens muda com o tempo, em face da posição, do corpo e da beleza conforme o grau de mediatização visual” (“Imagens da mulher”, in DUBY, Georges-PERROT Michelle (eds.), *As mulheres e a imagem*, Lisboa, Edições Afrontamento p. 175)

<sup>105</sup> “O seio foi codificado ao longo da história com conotações boas e más. Recordemos que no *Génesis* Eva era simultaneamente a mãe honrosa e a arquetípica mulher tentadora” (YALOM, Marilyn, *História do Seio*, Lisboa, Teorema, 1997, p.10).

<sup>106</sup> Como refere Ulrike Thoms: “quem fala de emagrecer não fala de corpo humano mas sim de virtude: virtude de observar a norma, agir racionalmente, saber conter-se” (“Des perceptions de la minceur et de l’obésité de 1870 à nos jours”, in AUDOIN-ROUZEAU, Frédérique, SABBAN, Françoise (eds.), *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*. Deuxième colloque de l’Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation. Tours, Presses Universitaires François Rabelais, 2007, p. 322).

partir dos anos 50, o autor denota um estigma que alia a magreza às classes altas e informadas e a obesidade às classes mais desfavorecidas e com menos habilitações.

Por último, consideremos uma “cozinha” específica, pois o que está em causa não é, como nas anteriores, dietas diferenciadas, segundo o perfil dos consumidores, mas sim de quem cozinha, isto é, de quem executa as técnicas e a arte culinária (objeto de particular atenção no ponto do trabalho que estamos a tratar). Referimo-nos ao aparecimento, em setembro de 1970, de uma nova secção, que surge a partir da *Banquete* 127, feita a pensar nos homens, mas sem sequência de publicação contínua. Foi chamada de “Receitas práticas para solteirões e maridos solitários”, título que demonstra, de novo, que a mulher era cada vez mais solicitada para a vivência no exterior, o que trazia novas exigências domésticas aos maridos. Nesta rubrica aconselham-se produtos, formas de comprar e apresentam-se receitas práticas “para cozinheiros amadores”, num formato de sugestão de “refeição” (sopa, entrada e prato principal), na maior parte das vezes feitas a partir de latas de conserva ou de preparados já pré-confeccionados. Ou seja, as sugestões, no fundo, ensinavam os homens mais a “evitar” cozinhar do que a aprender ou desenvolver competências técnicas culinárias. Em suma, esta “filosofia” confirma na revista que, à época, a maioria dos homens – exceto os que à cozinha dedicavam a profissão – não sabia cozinhar.

## **2.2. Etiqueta: bem receber e bem servir**

A atenção dedicada à decoração e serviço de mesa é uma constante nas páginas da *Banquete*. O apreço pela decoração, cuidados em decorar a mesa e o serviço, bem como as normas no que concerne a convidados, são evidenciados em vários momentos. As próprias capas da revista revelam um cuidado extremo com a imagem em geral e, em particular, com a decoração da mesa, as flores, as porcelanas, os copos, as toalhas. A arte *de la bonne chère* é evidenciada, deste modo, por diversas vezes. O cuidado e algumas normas de saber estar são preocupações da *Banquete*. Atentemos em alguns exemplos vivos dessa atenção.

Assim, na *Banquete* 2, com edição na Páscoa (abril de 1960), o editorial é dedicado ao bem receber e ao bom serviço, artigo em que se enfatiza a importância da comensalidade e da decoração de uma mesa (p.3):

“Da mesma forma que a mulher tem interesse em se arranjar ou em cultivar amizades, deve preocupar-se também com a decoração do seu lar e muito principalmente com a ornamentação da mesa e da sala de jantar”.

Também no que concerne à decoração e criação de ambientes para receber, a escala social comanda. Ainda nesse editorial, realça-se a noção de hierarquia social e económica:

“O verdadeiro segredo de uma bonita mesa radica essencialmente na sua simplicidade. Não arranje as mesas com luxo excessivo: se os convidados são mais ricos do que nós, a demonstração da nossa fortuna em nada os interessa; se as suas posses são inferiores às nossas, uma ostentação exagerada pode até ofendê-los”.

Também neste trecho fica implícito que as noções de hierarquização social e económica estão sempre ligadas à cozinha, com as regras alimentares modeladas pela conduta social<sup>107</sup>, dando-nos o quotidiano pistas para uma leitura histórica das mentalidades.

De igual modo, no que concerne às várias formas de receber convidados, mais uma vez surge uma hierarquização social. Na *Banquete* 74 (abril 1966, p.3), de novo em número da Páscoa, dão-se sugestões para receber vários tipos de convidados:

“Pondo de parte as grandes receções e banquetes, cada vez de menos uso, restam-nos três maneiras de receber convidados, cada uma delas adequada ao grau de cerimónia daqueles que pretendemos ter em nossa casa. Se o convívio for de honra, preferimos oferecer lugar sentado, com um número de pessoas que não exceda 14 e que estejam de boas relações com o convidado de honra. Tratando-se de um número elevado, mais vale convidar para “um pôr do sol” (designação inspiradíssima que na nossa África substitui o cocktail) ou para um jantar em pé. Se se tratar de um número mais restrito de pessoas podemos optar por um almoço”.

Nesse editorial, MECA continua com a sugestão de que aos amigos se sirva um prato único: “Os amigos são aqueles que mais nos deve interessar prender, pois é com eles que contamos nos bons e nos maus momentos e a quem devemos preparar uma refeição diferente, aquele bacalhau especial cozinhado por nós”. De destacar, neste trecho, a importância concedida aos afetos na cozinha. Os amigos são o reduto mais importante,

---

<sup>107</sup> Assunto desenvolvido por DOUGLAS, M., “Les Structures du culinaire”, *Communications* 31, 1979, pp. 145-170.

perante quem se colocam de lado balizas sociais e formalismos ásperos. São também eles que, sob a forma de um único prato (especial), recebem o amor do anfitrião.

Apesar desta preocupação de MECA com as regras e a etiqueta, esta última temática passou a ter direito a uma página especial apenas a partir do número 100 (maio de 1968), intitulada “Etiqueta” (p. 19). Nela se ensinam as normas da boa convivência à mesa, onde sentar os convidados, como colocar uma mesa de cerimónia, etc. Vemos, por este sinal, que, mais uma vez, se insiste no papel pedagógico e didático de dar regras de comportamento a uma classe média e média-baixa, o *core* principal da revista. Nesta nova secção, para além de textos elucidativos de autores “bem formados na matéria”, tiram-se dúvidas e esclarecem-se normas.<sup>108</sup> No nº 101 (julho 1968, p.22) ensina-se “como pôr a mesa para um jantar de cerimónia”: “A toalha de mesa para um jantar de cerimónia pode ser de damasco, renda, organza ou linho bordado. No centro, deverá haver um arranjo de flores, frutas e, se possível, um candelabro ou castiçais com velas”.

Os arranjos florais e os centros de mesa são considerados de primeira importância, tendo direito a uma secção independente, a partir do nº. 11 da revista. Cestos floridos, arte *ikebana*<sup>109</sup>, flores da época, frutas, motivos marítimos ou temáticos relacionados com a refeição em causa, são sugeridos em todas as edições. É mesmo criada, a partir da *Banquete* 30 (agosto de 1962), uma nova secção chamada “As Flores: Alegria do lar”, assinada simplesmente por “Vera”. Mas já anteriormente, na *Banquete* 11 (janeiro de 1961, p.5) se sugeria a harmonia como condição *sine qua non* para um bom centro de mesa: “Não se esqueça que o arranjo deve estar em harmonia com o estilo e a tonalidade da sala onde as vai coloca. O aspeto agradável é uma questão de proporções, no conjunto formado pelas flores, jarras, folhas e sala”.

A arte de bem receber volta a ser focada na *Banquete* 9 (novembro 1960, p.3), no editorial:

“‘Bem vindo quem vier por bem’. Esta frase, que vemos nas portadas de muitas casas, encerra toda a poesia da arte de bem receber. Ter convidados ainda é um prazer nas horas atribuladas que vivemos nesta velha e

---

<sup>108</sup> Como é o caso citado nesse artigo, onde se lê (p.19): “Nada nos pareceu mais adequado para iniciar uma nova secção destinada a Etiqueta do que uma descrição de Joaquim Paço d’Arcos na sua obra *Tons verdes em fundo escuro* em que o autor descreve primorosamente a disposição dos lugares à mesa num jantar de cerimónia.

<sup>109</sup> Nome dado à arte japonesa de arranjos florais.

tradicional Europa (...). Há quem considere o receber como uma arte; se assim é, todos podemos ser artistas”.

O papel do anfitrião é, igualmente nesse artigo, valorizado, bem como a refeição que se vai preparar:

“Ao prepararmos uma receção devemos pensar, antes de mais, em quem se vai convidar. Se é para um jantar íntimo – e nesse caso não convida mais de 10 pessoas – veja como estão as relações entre elas, pois é muito desagradável sentar lado a lado quem está de relações frias ou cortadas. Depois veja-se o que se vai servir e dê, sempre que possível, um cunho pessoal a um dos pratos da ementa”.

O bem servir passa, ainda, por possuir conhecimentos de enogastronomia, uma das vertentes de importância máxima na *Banquete*, como já assinalámos anteriormente. Neste conselho, evoca-se Savarin: “Lembre-se ainda que uma refeição sem vinho é como uma mulher bonita mas estúpida. Tenha o cuidado de escolher os vinhos que vai servir e não dê branco ou tinto indiferentemente”.

Também a noção de comensalidade à mesa e de reforço das relações humanas é vincado, como sucede na *Banquete* 10 (dezembro 1960, p.3): “Ao receber os seus amigos, não lhe dê ‘qualquer coisa’. Pense um pouco naquilo que vai servir-lhes e contribuirá, assim, para reforçar os laços de amizade”.

A partir do nº 33, surgem várias imagens de mesas postas com originalidade, momentos de salas de jantares do campo, da cidade e da praia, mesas de cerimónia ou para simples receção de amigos.

Como o que move a diretora da revista é uma missão pedagógica, há igualmente lugar para indicar atitudes e comportamentos a evitar. Assim é com a moda de fumar, um hábito moderno que merece penalização. Na *Banquete* 5 (julho de 1960), a capa evoca motivos marítimos, já que se aproxima o Verão, e condena-se quem fuma à refeição. Devemos ainda assinalar que os novos comportamentos são prática de uma classe emergente que copia a América, porque está na moda. O *glamour* do cinema americano, a moda, a liberdade e os ventos de mudança sopravam do outro lado do Atlântico, como se lê na p.3 desse mesmo número:

“Ultimamente temos assistido a um costume – péssimo costume, diríamos – importado não sabemos se de além Atlântico, que pode ser muito “chic” mas que denota um desconhecimento absoluto da arte de bem comer! Algumas pessoas que

gastronomicamente podem classificar-se de bárbaras, adquirem o costume de fumar durante as refeições, entre a sopa e o primeiro prato, esse cigarro documenta a mais completa ignorância do que é apreciar um bom cozinhado. Nunca fumar antes do café”.

Mais uma crítica à nova classe média e um sinal dos novos tempos, que não deixam, segundo MECA, assimilar os hábitos tradicionais portugueses e que desconfiguram a arte de saber comer e estar à mesa.

### **2.3 Cultura do bom gosto à mesa: dos gastrónomos aos chefes de cozinha**

É na página “Segredos de um gastrónomo” que o bom gosto e o saber estar à mesa e comer são mais analisados, sendo que o entrevistado é sempre alguém conotado ou relacionado com a elite aristocrática, pois esta classe era tida como exemplo em matéria de bom gosto e os seus conselhos deviam ser tidos em consideração. Nesta rubrica, mais uma vez, se insiste que em Portugal, de uma maneira geral, não se sabe comer. A falta de cultura gastronómica das classes mais baixas e ascendentes parece ser um mal que urge resolver.

Pelo que nos é dado observar na revista, a alta cozinha era de índole francesa e praticada por chefes franceses nos melhores hotéis de Lisboa e Cascais; a cozinha burguesa tateava os primeiros passos com a nova classe média, perdida entre imitar as modas de fora e a cozinha de *ménage* ou do quotidiano; e a cozinha regional acabava por ser a mais autêntica, por seguir a tradição.

Nos restaurantes, a comida era, na generalidade, pesada e feita sem carinho, sem amor à arte, indiciando a falta de formação na hotelaria – a escola de Hotelaria de Lisboa havia nascido em 1959 – e de uma sociedade em mudança, ainda desnordeada pela aceleração económica e social, a fuga dos campos e a industrialização, a emigração em massa e as modas importadas. É caso para dizer que faltava “gosto”, como se depreende dos vários textos ou entrevistas a gastrónomos, publicados na revista. Feita esta leitura ampla do conteúdo dos textos mencionados, atentemos de seguida nas principais personalidades entrevistadas e o que as suas críticas revelam sobre a visão que tinham do estado da gastronomia e dos vinhos no Portugal da época.

Eduardo Foz, administrador da Cidla<sup>110</sup>, aborda, na *Banquete* 1 (março de 1960, p.8), a influência dos vinhos portugueses na refeição, destacando o Colares, Dão e Bucelas velho. Na mesma secção são entrevistados ainda o visconde de Sistelo, o Conde de Alte e de Marim, ou Álvaro Reis Torgal. Todos eles são representantes da mais alta sociedade e defensores dos valores tradicionais portugueses e da cozinha nacional, de um “bom gosto” que parece ter desaparecido das mesas do país, tanto nos hábitos como na cultura gastronómica da altura. Condenam, assim, o facto de a maioria dos portugueses não saber comer nem harmonizar vinhos e comida, bem como as modas que seguem a América e esquecem os hábitos tradicionais.

Vejamos, a propósito, o realce dado no início da década de 60 ao facto de muito poucos em Portugal saberem comer, num artigo assinado pelo visconde de Sistelo, Francisco d’Andrada Roque de Pinho, irmão da diretora da *Banquete*. O exemplo concreto de acompanhar peixe cozido com vinho tinto (*Banquete* 6, julho de 1960) foi escolhido pelo visconde para condenar a falta de conhecimentos por parte da nação no que respeita à cozinha e vinhos (p. 8):

“Em Portugal, o número de pessoas que sabem comer e beber é ainda muito restrito. Num país em que a imaginação culinária de uma grande parte da população não vai além da pescada cozida com grelos, acompanhada de vinho tinto carrascão, revistas como a *Banquete* deveriam ser obrigatórias como o ensino primário. É o horror a pescada com o carrascão. O tanino que abunda nesse vinho é alérgico a todos os peixes e mariscos”.

No mesmo artigo, fala ainda dos vinhos e da necessidade de acompanhar a refeição com vinho<sup>111</sup>. O vinho português é sempre uma referência e o casamento enogastronómico um procedimento constantemente aconselhado nas páginas da *Banquete*. Não é, por isso, de estranhar que critique a moda dos *cocktails*, importada dos EUA, um hábito em voga na altura, atitude em que podemos interpretar a resistência de uma certa elite a estrangeirismos modernistas:

---

<sup>110</sup> Filho do Conde da Foz e neto do Marquês da Foz, que vivia no Palácio da Foz, em Lisboa, que mais tarde veio a ser sede do SNI.

<sup>111</sup> Leiam-se as suas palavras: “O que melhor se casa com o prato que vou comer é para mim o momento culminante de uma boa refeição é esse casamento. Em Portugal, a maioria dos restaurantes não possui ainda formação hoteleira necessária e a cultura para saber cozinhar e, muito menos, casar vinhos e comida”.

“Não julgue que acho indispensáveis os aperitivos. Aliás só admito como tais o Madeira Sercial ou o Xerez Fino. Quanto ao cocktail, é a “apilesie en gobelet” como lhe chamava o escritor gastrónomo Leon Daudet. Tal como o whisky soda nunca se podem servir como aperitivo – são anti-gastronómicos. Despejar no estômago antes de uma refeição requintada vários decilitros de água misturada com álcool é uma barbaridade e quem o faz nunca poderá considerar-se um gastrónomo. São modas que vieram de países bárbaros que não comem mas sim alimentam-se – o que é diferente”.

Como seria de esperar, da boca de um homem educado na admiração do modelo cultural francês só pode sair o elogio à “supremacia da cozinha francesa sobre as outras”, mas afirma que tal advém de “ser composta por três cozinhas: a alta cozinha, a burguesa e a de *ménage* ou regional”. Aliás, o argumento de que a cozinha francesa é superior à portuguesa radica na referida divisão em três tipos de cozinha, ao passo que Portugal, na sua opinião, estava perdido entre as três, sem praticar nenhuma delas.

Do gastrónomo Álvaro Reis Torgal também se destacam as origens ancestrais e tradicionais da sua família, o que se nota na relação do mesmo com a bebida, como se depreende das palavras de apresentação que introduzem a entrevista que deu à *Banquete*, precisamente no “Turff”, um prestigiado clube do Chiado. Aí é descrito como alguém que “tem um nome e uma tradição na sociedade portuguesa” e que “nesta triste época da coca-cola e das refeições pré-fabricadas, Álvaro Reis Torgal ainda é daqueles que sabe distinguir um bom vinho de um mau vinho”.<sup>112</sup>

Ainda nas páginas dos “Segredos de um gastrónomo”, é pela boca de outra figura com um título nobiliárquico, o segundo conde de Alte e de Marim,<sup>113</sup> apresentado como “figura marcante da nossa sociedade” e com “grandes conhecimentos de cozinha e de vinhos”, que se realçam as qualidades de uma boa refeição.

Repare-se que todos estes gastrónomos, criados no seio de famílias aristocráticas e abastadas, evocam as raízes tradicionais e as especialidades da culinária regional, oriundas de ambientes humildes e simples. O diálogo entre estes dois universos socialmente tão distintos assentava nas relações de domínio e de dependência que unia aristocracia às gentes do campo. Basta lembrar que geralmente eram as criadas que cozinhavam nas casas desses senhores, trazendo a cozinha regional consigo, moldada por hábitos geracionais. As senhoras da casa, ao invés das serviçais, tinham o cuidado

---

<sup>112</sup> *Banquete* 2 (abril de 1960, p.12).

<sup>113</sup> De quem se escreve ser “fidalgo cavaleiro da Casa Real e direito de propriedade dos títulos de Visconde e Conde de Alte e ao de Conde de Selir”.

de registar algum desse receituário e cabia-lhes a gestão e, por vezes, mesmo a supervisão da cozinha. É desse encontro entre o popular e o requinte que se faz a cozinha tradicional servida à mesa da aristocracia portuguesa.

Além do lar, onde serviam jantares de cerimónia, as classes mais abastadas elegiam para espaço de encontro e de convívio os restaurantes de luxo, procurados pela sofisticação dos ambientes e do serviço. É esse o caso dos mais afamados Aviz, Infante Sagres, Baía de Cascais, Estoril, Hotel do Guincho, Avenida Palace, Palace da Curia ou Palace do Buçaco. Repare-se, no entanto, que a inspiração da grande maioria das ementas aí servidas era francesa, modelo de sofisticação e alta cozinha, que os novos restaurantes e hotéis seguiam.

O que percebemos da análise das entrevistas a gastrónomos é que a visão que têm do “bom gosto” à mesa é condicionada por muito mais do que a refeição degustada, pois, como afirma o Conde de Alte e de Marim, não é o luxo e a moda que interessam: “Ser bem confeccionada e temperada, ter uma boa apresentação, ser servida juntamente com um bom vinho e comida em boa companhia” (*Banquete* 4, junho de 1960, p.6). Aliás, a própria definição que nesse texto faz do estatuto de gastrónomo reflete que é sobretudo na cozinha típica (e modesta) portuguesa que se encontra a gastronomia do país:

“Um verdadeiro gastrónomo não é só aquele que frequenta restaurantes caros e luxuosos. É também o que conhece cantos da terra onde vive, o que se dirige por vezes a um restaurante bem modesto para comer um determinado prato ou beber um vinho especial. Não é o que vai ao restaurante X mas o que vai saborear um determinado pitéu especialidade da casa”.

Como vemos, na sua opinião, “conhecer os cantos à terra”, a cultura local, a tradição, as iguarias regionais, acaba por ser bem mais importante do que conhecer os restaurantes da moda. O gastrónomo elege a cozinha portuguesa como espaço por excelência da gastronomia e sugere pratos concordantes com essa ideologia: chocós e lulas bebés com azeite e alho e louro, um ensopado de atum fresco, bacalhau, tripas, leitão e cataplana.

Já em artigo publicado 11 anos mais tarde (*Banquete* 135, maio de 1971, p. 3), da autoria de Luís de Sttau Monteiro, o crítico gastronómico insistiria na falta de cultura da classe média em ascensão, que não sabia apreciar a boa mesa. O texto é igualmente interessante por oferecer uma descrição irónica dessa nova classe média, com as suas aspirações sociais, desejosa de se colocar ao nível da aristocracia e das elites,

procurando, para tal, demonstrar um gosto e requinte gastronómicos que a falta de “berço” impedia de bem avaliar o que comia. Ainda que extenso, optamos por citar um passo dessa crónica, atendendo ao retrato crítico que contém dos paradoxos que vivia essa sociedade em mudança:

“Come-se muitíssimo mal neste jardim à beira-mar plantado que já se equiparou, em matéria de preços, aos “melhores estrangeiros” situação para a qual concorre o facto destes restaurantes serem frequentados por uma quantidade imensa de pessoas ligadas à famigerada atividade que dá pelo nome genérico de “public relations” e que, por ignorância e outros motivos, tende a considerar-se bem servida desde que ‘a notinha das despesas’ seja suficientemente elevada para deslumbrar o cliente. A esta gente é indiferente comer sopa de pacote, caldo verde da véspera ou seja o que for desde que a sopinha figure na lista como sendo vichyssoise e custe, pelo menos 25\$00. Não espanta, nestas circunstâncias, que os proprietários dos restaurantes se riam e sirvam alcunhada de vichyssoise qualquer restinho do puré de batata que tenham no frigorífico e ainda esteja em estado de poder ser misturado com um pouco de leite uns restinhos de cebola promovida a alho-porro. O que interessa, repete-se, é que o freguês pague, e volte com mais dois diretores estrangeiros da firma que ele representa... Temos (e é bem feito) os restaurantes que merecemos e pagamos, para os frequentar, os preços que merecemos (...) O que vale é que na sua grande maioria, as pessoas que frequentam este tipo de restaurantes não se utilizam deles para encher o estômago deleitando o paladar, mas sim para serem vistos, para se impressionarem uns aos outros e se sentirem civilizados. Optam, ao comer, pelo critério com que escolhem livros: comem pelo som estrangeiro dos pratos, e compram livros pela riqueza das encadernações. Como não lêem os livros que compram nem sabem se os nomes dos pratos que pedem correspondem ao que se lhes põe em frente, saem cheios, felizes, e muito “dans le vent. O que vale é que ninguém fica a perder com a negociata e não há qualquer vantagem em corrigir a situação – o dinheiro sempre lhes cai nos bolsos e os menos bafejados pela fortuna e pelo mau gosto ficam com a consolação de saber que eles comeram mal e pagaram bem”.

Também alguns profissionais (os mais esclarecidos) do serviço de restaurante criticam a “falta de gosto” da clientela à mesa. Veja-se o que afirma o chefe de mesa do restaurante “Folclore”,<sup>114</sup> Joaquim Janeiro (*Banquete* 4, junho de 1960, p. 10): “O que mais custa é servir um cliente ignorante que tenha prosápias de conhecedor de culinária”. Este chefe de mesa é um dos poucos entrevistados da sua categoria profissional que revelou apreciar a cozinha portuguesa, elegendo como pratos nacionais

---

<sup>114</sup> O restaurante “Folclore” tinha um nome que fazia jus ao discurso “folclorizante” do Estado Novo, que impregnava todo o estabelecimento (como era o caso das danças de folclore exibidas e os trajes regionais dos empregados).

o ensopado de borrego e as amêijoas à Bulhão Pato, dividindo a cozinha portuguesa “em cozinha pobre e cozinha rica” (p.4):

“rica pelos temperos e individualidade; pobre porque os elementos que entram na sua composição em geral são de preço relativamente baixo: bacalhau, cordeiro, sardinha, amêijoas... e raramente se encontra uma receita regional que seja muito dispendiosa”.

Outra exceção é José Rodrigues, “maître d’hotel” do Palácio de Vila do Conde e do Hotel Mundial, que nomeia “uns bons rojões à moda do Minho”, “bacalhau” e “uma boa lampreia” como pratos típicos portugueses. Mas, lamentavelmente, segundo o mesmo, os pratos mais pedidos eram “vitela à moda Metternich (com rim e cognac)”, “Suprême de volaille à la Kiev” e “pratos alemães e italianos” (*Banquete* 9, novembro de 1960, p.8). Concluimos, assim, que, também em Vila do Conde, a clientela apreciava, de facto, a cozinha internacional, mais do que a portuguesa.

Quanto aos chefes de cozinha, apesar de todo o protagonismo que a revista lhes confere, aspeto inédito na altura, a maioria revela ter por referência central a cozinha francesa, para eles coincidente com o conceito de “alta cozinha”, enquanto que apenas uma minoria residual dá ênfase à cozinha portuguesa e aos seus pratos. Talvez por isso mesmo, cessam as entrevistas na “Página do Chefe” a partir do número 22, secção em que se passa apenas a publicar a biografia do cozinheiro e a descrição da unidade hoteleira ou de restauração eleita em cada número. É caso para crermos que a decisão de MECA de reformular a rubrica terá resultado da sua perceção de que os chefes pouco ou nada contribuíam com os seus testemunhos para a valorização da cozinha portuguesa.<sup>115</sup> Esta opção editorial torna-se compreensível, se tivermos em conta o perfil social dos chefes de cozinha.

Na sua maioria do sexo masculino, apenas com duas exceções,<sup>116</sup> eram indivíduos que entravam nas unidades hoteleiras, na maior parte dos casos, como ajudantes de cozinha e ascendiam a chefes pela experiência adquirida junto de outros profissionais, que tinham habitualmente por referência culinária a cozinha à francesa. Naturais, na sua

---

<sup>115</sup> Até João Ribeiro, um dos chefes mais afamados da altura (tendo trabalhado nos restaurantes Aviz, Tavares, Hotel de Inglaterra, Vidago, Pedras Salgadas, e que chegou a servir a rainha D. Amélia e Isabel II) revela como pratos preferidos a lagosta fra-diavolo e *jambon braise girofle*, de óbvia influência francesa (*Banquete* 2, abril de 1960, p. 4).

<sup>116</sup> Chefe Henriqueta Nunes (*Banquete* 117, p. 9) e Chefe Maria da Encarnação Borrego (*Banquete* 131, janeiro de 1971, pp. 12 e 13).

grande maioria, da província,<sup>117</sup> apresentavam nenhuma formação profissional e eram detentores de uma reduzida literacia - segundo se pode concluir pelas descrições biográficas de quase todos eles, na já mencionada “Página do Chefe”.

Importa, no entanto, ressaltar que esta foi a primeira vez que o chefe de cozinha ganhou protagonismo numa publicação de culinária. De facto, a revista dedicava habitualmente duas páginas às opiniões dos chefes mais conhecidos da época, suas receitas preferidas, dando a conhecer os seus rostos, através de fotografias, bem como a sua biografia. Nessas páginas, divulgava-se o restaurante/hotel onde trabalhavam, aliando a promoção do indivíduo à do seu local de trabalho.

Compreende-se, por tudo o exposto, que poucos foram os chefes de cozinha a receber elogios. Mas houve exceções. Na “Página do chefe” dedicada a Agostinho Pereira (*Banquete* 6, agosto de 1960, p. 8), do Hotel Cibra, elogiou-se o facto de neste hotel haver “diariamente pratos portugueses tão apreciados por hóspedes estrangeiros”, algo muito raro na época. O chefe elege a dobrada à moda do Porto, o arroz de forno e uma receita de arroz de frango à portuguesa com ervilhas como pratos nacionais servidos.

Refira-se, ainda, o chefe português César Duarte Mina (Hotel Astória, Coimbra), que elogia o cozido à portuguesa na *Banquete* 5 (julho de 1960, p. 6), aproveitando para denunciar que eram a complexidade do prato e a sua má execução as grandes responsáveis pela sua ausência dos cardápios dos restaurantes: “O cozido à portuguesa – especialidade que mais trabalho dá a cozinhar e raramente é servido como mandam as regras. Dai o descrédito em que caiu. Mas a culpa não é da receita. O bom e verdadeiro cozido a portuguesa é delicioso”. Destaca ainda o cabrito à portuguesa como um dos pratos que mais gosta de cozinhar.

Outro chefe que divulgou no estrangeiro a cozinha portuguesa foi Eduardo dos Santos Machado, ao conseguir, em Osaka, na Exposição do Japão, uma classificação nos primeiros três lugares num concurso local. O restaurante português na Exposição de Osaka era um dos que mais sucesso fazia, com receitas como “gambas à angolana, lagosta suada de Peniche, lombo de vaca à Duque de Bragança, carne de porco à

---

<sup>117</sup> Algumas das terras natais mencionadas: Cernache de Bonjardim (chefe Joaquim Pedro, *Banquete* 7, setembro de 1960, pp. 14 e 15), Luso (António Caselho, *Banquete* 3, maio de 1960, pp. 8 e 9), Chaves (Albino da Silva, *Banquete* 27, maio de 1962, pp. 10 e 11), Vila Verde, Terras do Bouro (Chefe Agostinho, *Banquete* 6, agosto 1960, pp. 10 e 11; João Fernandes Dias, *Banquete* 31, maio de 1962, pp. 8 e 9), Besteiros (Humberto Rodrigues, *Banquete* 20, outubro de 1961, p. 8).

alentejana, perdiz à convento de Alcântara e os doces rabanadas, arroz doce à açoriana com ananás e leite creme queimado” (*Banquete* 132, fevereiro de 1971, pp. 12 e 13).

Idênticas razões são apresentadas para elogiar o Hotel Estoril-Sol (*Banquete* 71, janeiro de 1966, p. 8):

“É sem dúvida um estabelecimento a que o surto atual do turismo português deve grande parte do seu estado de adiantamento. A quem se deve esta magnífica lição de hotelaria moderna? Antes de mais, a Teodoro dos Santos, um homem que resolveu revolucionar o turismo em Portugal”.<sup>118</sup>

Quanto à primeira mulher chefe de cozinha entrevistada, apenas aparece nove anos mais tarde, na *Banquete* 117 (novembro de 1969, p. 9). Henriqueta Nunes começou por cozinhar em casas particulares aos 14 anos e só depois dos 30 passou a trabalhar na indústria hoteleira. Apenas na *Banquete* 131 (janeiro de 1971, pp. 12 e 13) surge mais uma segunda chefe, Maria da Encarnação Borrego.

A finalizar esta análise do perfil dos chefes de cozinha, importa notar que o primeiro chefe a ser entrevistado (*Banquete* 1, março de 1960, pp. 6 e 7) era francês. Chamava-se Bouquaire (originário de Poitiers) e era o chefe de cozinha do Ritz, uma das unidades hoteleiras mais consagradas na altura. À pergunta sobre qual era a sua iguaria preferida respondeu: “o bacalhau à Gomes de Sá, um prato de tentar os deuses”. Como vemos, mesmo entre os chefes franceses a revista testemunha o apreço pela cozinha portuguesa. Como procuraremos demonstrar de seguida, parece opinião comum, à diretora da *Banquete*, a vozes esclarecidas em termos de cultura gastronómica nacional e mesmo a operadores turísticos e de restauração, que no país, em particular na classe média emergente,<sup>119</sup> grassava uma falta de “bom gosto” (onde se incluía a cozinha tradicional portuguesa) geral.

Falta de bom gosto significa, no domínio da restauração, a adoção de estrangeirismos americanos, como se percebe pelo ataque de MECA aos *snack bars*, às refeições tomadas de pé e aos *cocktails* (*Banquete* 33, novembro de 1962, p. 3):

---

<sup>118</sup> Refira-se que Teodoro dos Santos foi um capitalista que se tornou emblema de renovação do turismo em Portugal, concessionário do Casino-Estoril.

<sup>119</sup> Conforme refere Vera Marques Alves: “As iniciativas folcloristas integram-se no desenvolvimento de uma política do gosto que passava sobretudo para a classe média e alta da sociedade portuguesa. A política do gosto desenvolvida pelo SPN/SNI dirige-se sobretudo às classes médias urbanas”, pelo que a revista deste órgão, *Panorama*, é bem cuidada, interpela o leitor à viagem e dá dicas de decoração, textos literários sobre arte e roteiros” (*Arte Popular e Nação no Estado Novo política folclorista do Secretariado da Propaganda Nacional*, Lisboa, ICS, 2013, p. 281).

“O progresso de Cascais tem sido rapidíssimo. Há pouco tempo eram poucos os restaurantes que existiam na vila. Hoje são inúmeros restaurantes, self-services e snack-bars com cunho moderno, mas fugiu-se ao “demasiado americanismo” infelizmente tão adotado hoje em dia no nosso país em estabelecimentos deste género”.

Já cinco meses antes, na *Banquete* 28 (junho de 1962, p. 3), a propósito dos novos hábitos dos portugueses de comer de pé, em jantares volantes, ou à pressa nos *snack-bars*, a Diretora escrevera um editorial crítico, onde se censura a “falta de civilização” à mesa:

“O ministro da Cultura francês, Edgar Pisani, afirma que um dos maiores perigos hoje é ver crescer uma civilização que desconhece as vezes da mesa. Hoje, reflexo da vertigem que o mundo atravessa, come-se de pé, come-se à pressa, come-se qualquer coisa. Criou-se o copo de água que não é carne nem peixe, inventou-se o cocktail que não é almoço nem jantar”.

Na *Banquete* 13 (março de 1961, p. 3) insiste na crítica a um Portugal que não sabe comer e “onde em geral a cozinha é feita sem arte”, falta de gosto e de formação do povo, a par da maioria dos hoteleiros e donos de restaurantes. MECA aproveita, nesse contexto, para apelar à realização de um Congresso Português de Culinária e sugere para superintender ao evento, como secretário-geral, Daniel Constant, pintor e jornalista do *Primeiro de Janeiro*, que teve nesse jornal, com já mencionámos atrás, durante 27 anos (1959-79) uma coluna dedicada ao Turismo e Gastronomia. No mesmo editorial, alerta para o facto de serem raros os restaurantes e as casas particulares onde a cozinha é arte, ou seja, onde se come bem:

“André Maurois afirma que a cozinha é uma arte, tal como a música e a pintura. Maurois está cheio de razão. Temos felizmente por esse Portugal fora magníficos restaurantes e muitas casas particulares onde se podem saborear excelentes pitéus. Mas são exceções – em geral a cozinha é feita sem arte e come-se porque isso é indispensável”.

Ainda nesse ano, agora em setembro (*Banquete*, p.3), MECA relata mais um caso concreto para exemplificar a mesma falta de cultura gastronómica dos portugueses, que emparelha com a da maioria dos hoteleiros e donos de restaurantes. A diretora aproveita

para apelar à necessidade de “ensinar o povo a comer”, função pedagógica que vai, por si própria, empreender nas páginas da *Banquete*.

“Num restaurante onde se comia mal, mas havia movimento perguntei ao proprietário porque não melhorava. ‘Para quê? Não vale a pena! Na nossa terra a clientela não é exigente, o que mais aprecia é a fatura’. A grande maioria da nossa gente desconhece a arte de bem comer. Certamente que o dinheiro é por vezes bem escasso para comprar seja que alimento for, mas mesmo com pouco se pode dar uma certa apresentação e paladar àquilo que se cozinhado. É preciso ensinar isso ao nosso povo. A Escola de Hotelaria e o programa de Maria de Lurdes Modesto ou os cursos de cozinha de Irene Vizi são meritórios mas são exemplos isolados. É necessário conglomerá-los para ensinar a nossa gente a comer melhor, a saber tirar partido dos alimentos mais baratos e a cozinhar para comer com prazer e não para encher o estômago”.

Em suma, nos anos 60, a falta de identidade nas ementas dos restaurantes e de qualidade são sintomas presentes na maioria dos hotéis e restaurantes do país, como vemos, com a tendência do francesismo ainda a dominar e o esquecimento das receitas tradicionais a marcar o universo hoteleiro. Os portugueses não sabem comer, revelando falta de bom gosto e elegendo modas importadas ou cozinhas de fora. Há, por isso, que ensiná-los, faceta didática sempre presente nas páginas da revista.

Interessante é ainda verificar que, na secção da revista “Pela Porta da Cozinha”, espaço onde as leitoras colocam dúvidas, as primeiras questões são sempre relacionadas com culinária estrangeira: “mousse-prime-rose”, *gnocchi*, “quiche Lorraine”, trufas ou até mesmo um prato húngaro, “alocgylyás” (goulash) (*Banquete* 2, abril de 1960, pp. 14 e 15). Estes são indicadores de que era esta a cozinha que interessava à classe média. Só com o tempo começam paulatinamente a surgir as questões sobre as receitas regionais portuguesas, divulgadas na revista pela *Banquete*.

Mas, apesar da defesa intransigente do território e produtos nacionais, bem como das tradições nacionais, a revista não fica presa ao passado, nem fecha os olhos à modernidade, assimilando a necessidade de mudança na sociedade. Em outubro de 1964, dá-se o benefício da dúvida às novas correntes, separando trigo do joio, com a menção aos “self-service”.

É certo que nos anos 60, como vimos, a cozinha portuguesa era marginalizada e pouco praticada nas cozinhas de hotéis e restaurantes das cidades e mesmo da província, com estes últimos a imitarem a referência urbana que, de forma geral, valorizava apenas a

cozinha francesa. Mais tarde, com a globalização crescente, as modas americanas também se impuseram, daí o aparecimento dos novos modos de comer – para quem tinha pouco tempo - os *snack bars*, os jantares volantes (de pé), os *cocktails*, hábitos importados que eram tidos como evidência de modernidade.

Mas MECA não se deixa intimidar pelas novas modas. “Para lá da ‘alimentação mecanizada’ que se imporá ao maior número, permanecerão ainda alguns para cuidar do culto dos pratos longamente preparados pelas nossas mãos e com um zelo devoto” - escreve, em maio de 1960 (*Banquete* 46, Dezembro de 1963, p.12?). No entanto, dá-se sobretudo visibilidade àqueles que salvaguardam a cozinha portuguesa e seus produtos tradicionais, não embarcando nas modas, apesar da emergência de novos tipos de serviço. Assim, nasce uma nova secção, que dá conta de novos tipos de estabelecimentos com horários noturnos e diurnos. É a secção “Noite e Dia”, dando voz a mudanças na sociedade de meados dos anos 60, com o crescimento dos *snacks* e *self services*, com horários mais prolongados e onde o ritmo de vida obrigava a comer de maneira diferente. Esta rubrica é uma evidência de que os tempos mudavam e de que a *Banquete* os acompanhava, caso houvesse qualidade e respeito pela gastronomia portuguesa nesses novos lugares (*Banquete* 56, outubro de 1964, p.3):

“Há sem dúvida um certo número de estabelecimentos que nascem para revolucionar. Isto acentua-se em qualquer faceta da atividade comercial. Temos uma cidade habituada a certa maneira de viver e onde uma das dificuldades mais relevantes é a de uma alimentação cuidada, rápida e barata para aqueles que não dispõem de tempo para se deslocarem às suas residências. Os vulgares restaurantes não podem colmatar totalmente esta falha, admitindo mesmo que a questão dos preços não entra questão. O apressado ritmo da vida moderna infelizmente não admite esperas prolongadas e há que aproveitar todos os minutos. Devido a este condicionalismo, surge por toda a Europa e pelas Américas o chamado “self service” estabelecimentos em que o consumidor se serve a si próprio e em pouco tempo se encontra sentado a uma mesa, tendo à frente tudo o que deseja para se alimentar”.

Uma das exceções, que contraria os novos tempos, surge apenas na *Banquete* 159, com destaque na “Página do Chefe”, relativamente ao “Colina”, mais um novo restaurante-snack-bar nas Avenidas Novas, mas onde se cozinha, finalmente, “à portuguesa” (*Banquete* 59, janeiro de 1965, p.3):

“Aqui cozinha-se à portuguesa. Servir comida sã, como é a das nossas províncias, constitui sem dúvida a sua melhor promoção. Caraterística rara, devemos confessar, nos nossos restaurantes, que mesmo sendo de segunda ou nem isso, pretendem cozinhar à francesa, o que quase nunca conseguem, nem mesmo seguindo as regras e fórmulas do velho tratado do mestre Escoffier”. Não será, na realidade mais honesto e até mais comercial, utilizar receitas da cozinha tradicional portuguesa, tão variada como atraente?”

Salsichas frescas com couve lombarda, vitela à jardineira, bacalhau cozido com grão, feijoada à transmontana, lulas à moda da Nazaré, caldeirada de bacalhau, chispalhada à portuguesa, arroz de polvo, bacalhau no forno à minhota, dobrada, ensopado de vitela, arroz de pato ou pato à *Colina* são alguns dos pratos que destaca na ementa servida nesse estabelecimento. Como vemos, todos esses pratos se filiam na cozinha portuguesa e regional, apesar dos ventos de mudança indiciados pelo nascimento dos *snack bars* e *self services*, de influência americana.

### 3. O NACIONALISMO CULINÁRIO NA REVISTA *BANQUETE*

#### 3.1. Antecedentes literários do nacionalismo culinário em Portugal

A primeira consciencialização do “contágio” e imitação das cozinhas estrangeiras – sobretudo da cozinha francesa – ter-se-á verificado no final do século XIX, percecionada por uma elite cultural, dos finais do Romantismo e princípios do Realismo literários. Escritores como Eça de Queirós, Camilo Castelo Branco, Ramalho Ortigão, Teixeira de Vasconcelos e, depois, no início do século XX, Fialho d’Almeida e Albino Forjaz Sampaio criticam o “francesismo” e ambicionam um novo padrão culinário, dos chamados “pratos genuínos” da culinária portuguesa.

É um facto que as cozinhas nacionais não são construídas isoladamente. São produto da interação e circulação de ideias, como já chamou a atenção R. Wilk, destacando uma consciência identitária que une gastronomia e nação, cultura e memória, elementos conjugados na formação de um ADN cultural específico.<sup>120</sup> Essa consciência nacionalista aplica-se à cozinha, invocando a tradição e resgatando valores passados, os costumes regionais e a “tipicidade” de um povo (diferente nas suas idiossincrasias territoriais, mas uno na faceta anímica).

Mas comecemos por ver como se materializa o interesse pelas tradições fora de Portugal. Em França, em 1866, é fundada a Sociedade de Tradições Populares, em consequência do interesse pela etnologia. Esse fenómeno é um prolongamento da sensibilidade romântica, que encara a cozinha regional como encarnação das tradições da terra, dos costumes familiares e da nostalgia do tempo anterior à revolução industrial. Também os movimentos associativistas republicanos favoreceram a constituição de sociedades gastronómicas, fundadas por elites. Estas associações foram de início aristocráticas, mas, à medida que se enraízam e se estendem à burguesia, tornaram-se num movimento cultural regionalista em plena ascensão, mobilizado pela defesa da língua e costumes locais.<sup>121</sup> Contudo, importa ter presente que a tradição não reflete uma série de procedimentos puros, tendo acoplada sempre à transmissão a contaminação, a interferência e cruzamento da informação. Ou seja, a ideia de tradição

---

<sup>120</sup> WILK, R. (2002), “Food and nationalism: the origin of Belizean Food”, in Balasco, W. and Scranton, A. (eds.), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, New York and London, Routledge, pp. 67-89.

<sup>121</sup> CSERGO, Julia (2001), “O surgimento das cozinhas regionais”, in FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (eds.), *História da Alimentação II – Da Idade Média aos Tempos Atuais*. Lisboa, Terramar, pp. 383-398.

está fortemente imbrincada nos alicerces das nações, mas não esqueçamos que, muitas das vezes, essa noção não corresponde de forma genuína à realidade e surge até inventada. Conforme defende Eric Hobsbaw, frequentemente “as tradições ditas como mais antigas são recentes na origem e algumas vezes inventadas”<sup>122</sup>, existindo um nítido contraste entre tradição e costume ou tradição e convenção estabelecida pela rotina. Argumenta o estudioso que, no geral, as tradições são inventadas por elites nacionais para justificar a existência e importância das respectivas nações.

No caso concreto do património culinário, convém sublinhar que as próprias receitas vão sendo alteradas com o tempo e mesmo os livros de cozinha não traduzem o verdadeiro enquadramento e comportamento sociais a elas associado. Não esqueçamos ainda que toda a transmissão do registo oral para a escrita e suas sucessivas atualizações implicam alterações nos receituários, ao longo dos tempos. Na verdade, a própria raiz etimológica da palavra “receita” (de *recepta*, participio passado do verbo latino *recipere*, ‘receber’) supõe que existe sempre um emissor e um recetor, para além de um executor. Ou seja, não podemos, de facto, falar nunca de pureza e genuinidade, quando falamos de receitas de cozinha. Existe, isso sim, um perfil identitário nos procedimentos, que une, numa simbiose espaço-temporal, a cultura de um povo, configurando-a como diferente de outras culturas. Citando Oliveira Marques: “os livros de culinária contam sempre o que se poderia comer, mas não efetivamente o que se comia. Será por isso necessário recorrer a outras fontes (menus de restaurantes, ementas de refeições solenes, menus propostos às donas de casa pela imprensa periódica de oitocentos e novecentos, coleções de menus e a escrita literária)”<sup>123</sup>.

Seja como for, será obrigatório, pelo menos, referir a elite intelectual da época e a sua crítica à influência francesa nos hábitos alimentares de uma elite urbana (burguesia) e de alguma aristocracia recente. É o que faremos de seguida.

---

<sup>122</sup> Conforme referem Hobsbawm-Ranger, o termo “tradição inventada” refere-se a tradições muitas vezes instituídas com grande rapidez e em apenas alguns anos. Daí os devidos cuidados ao tentarmos perscrutar esta noção. Para o autor, muitas vezes “são normas de comportamento que pretendem inculcar certos valores por repetição, o que implica automaticamente uma continuidade com o passado” (HOBSBAWM, Eric, *The Invention of Tradition*, Cambridge, University Press, 1983, pp. 9-23).

<sup>123</sup> OLIVEIRA MARQUES, A. H., in “Introdução” a João Pedro Ferro, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa, D. Quixote, 1996, p. 11.

### 3.1.1. A “intelligentsia”, a cozinha e a literatura portuguesa no século XIX

Ainda que necessariamente de forma breve, lembremos como as nossas elites intelectuais e letrados desse final do século XIX expressaram nas suas obras o sentimento de saudosismo de uma identidade rural (não contaminada pelo progresso urbano, tecnologia, e modernidade). Os escritores Ramalho Ortigão, Eça de Queirós e Fialho d’Almeida e, mesmo antes, no princípio do século XIX, Almeida Garrett, Júlio Dinis ou Júlio César Machado, procederam à apologia da cozinha portuguesa e criticaram o facto de esta ser preterida em relação à cozinha francesa. As apetências pelos francesismos não eram bem vistas, sendo que a “desnacionalização” culinária surgia num contexto tido como de decadência nacional finissecular. Basta lembrarmos um dos exemplos mais emblemáticos, a forma como Eça explorou a dicotomia da cozinha urbana e da cozinha rural em *A cidade e as serras* (1899), colocando-as em confronto. No romance retrata-se Paris, onde vive Jacinto, o protagonista, e, simultâneo, o universo rural português, num contraste entre a cozinha parisiense e sofisticada - onde há “laranjas geladas em éter” - e os pratos da aldeia mãe, onde o arroz de favas e a canja de galinha se destacam.

Da mesma forma, Ramalho Ortigão, apesar de ser um homem cosmopolita que gostava das cozinhas do mundo, defendia a integridade da cozinha nacional, “programa” que deixou sobretudo expresso n’ *As Farpas*. Aliás, foi esse empenho dos escritores na defesa da cozinha como parte integrante da identidade e cultura de um povo que levou o editor de *O cozinheiro dos cozinheiros*, Paulo Plantier, em 1870, a convidar uma série desses homens a contribuírem com uma receita para a respetiva obra. Estamos, pois, perante um testemunho da importância da culinária como elemento da sociabilidade das elites e como capital simbólico do bom gosto. O livro contou com a participação de alguns dos mais importantes escritores da época, como Bulhão Pato, Teixeira de Vasconcelos, Bernardino Martins da Silva, Júlio César Machado, Luciano Cordeiro e Ramalho Ortigão. À nossa discussão sobre cozinha finissecular, interessam as palavras de Bernardino Martins da Silva, que escreve nessa mesma obra:

“Todas as *nações* têm o seu prato favorito. A Inglaterra extasia-se perante o *roast beef*, a Itália enche-se de orgulho ao contemplar *il macaroni* e *la polenta*., *la lasagna stuffata*. A nacionalidade da Espanha está na *olla podrida*. A França é o país dos acepipes em todo o seu esplendor. Em Portugal, imita-se”.<sup>124</sup>

<sup>124</sup> PLANTIER, Paulo (1870), *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, Lisboa: Typ. Luso-Britannica, p. 68.

Repare-se que, também nesse livro (da e para a elite portuguesa), encontramos, tal como na *Banquete*, a aristocracia a assumir o papel de reduto social de defesa da portugalidade. Entre os aristocratas que escreveram para a obra, como o visconde de Benalcanfor, o conde de Monsaraz ou o conde d'Arnos, destacamos a observação do primeiro: "(...) a mesa das casas abastadas, além de farta e substancial, opulenta-se com saborosas gulosinas em que revivem a tradições venerandas da cozinha e da copa nacionais".<sup>125</sup>

A propósito da ausência de literatura impressa com receituário tradicional português, considere-se a consciência de que ele existia, mas confinado aos cadernos manuscritos particulares. Dessa realidade nos dá conta um colaborador anónimo da obra de Plantier, um tal M.C., que escreve: "depois da 'Arte da Cozinha' têm aparecido muitos outros livros, mas nenhum satisfaz ainda ao gosto português e a prova é o sem-número de receitas escritas, e de tradição, que há em todas as casas particulares".

Se atentarmos no receituário escolhido por cada um desses "convidados" a integrar a publicação, concluímos que a maioria sugere receitas bem portuguesas: da caldeirada às migas, do caldo à substância, das sardinhas ao sável, das açordas aos escabeches ou eirós. Ou seja, nota-se, entre a intelectualidade e a classe aristocrata, a consciência de que a noção de nacionalidade também se forma da gastronomia.

Da mesma época (1876) é a *Arte de cosinha* do importante cozinheiro e industrial de hotelaria João da Mata, em cujo prefácio Alberto Pimentel escreve muito elucidativamente a propósito do autor: "[...] Ele tem feito de Lisboa a miniatura culinária de Paris". Mas mesmo Mata é um apologista da cozinha francesa e inclui na sua obra apenas alguns escassos pratos identificados como "à portuguesa".<sup>126</sup>

Outra fonte interessante para percebermos a real dimensão do "francesismo gastronómico" que Portugal vive no final do século XIX é a coleção de menus de Ramalho Ortigão, que consta do acervo da Biblioteca Nacional, espólio composto por 67 menus, respeitantes a refeições tomadas entre 1855 e 1909. A primeira impressão que nos fica da sua leitura é da influência francesa, a vários níveis: na terminologia da

---

<sup>125</sup> Idem, p.707.

<sup>126</sup> Segundo Isabel Drumond Braga, na *Arte de Cozinha* (1876), "João da Mata descreveu várias dezenas de receitas de diversas inspirações, com grande destaque para a França, de tal modo que seria fastidioso enunciar, contudo usou e abusou de termos franceses quer na designação das receitas quer até nos ingredientes e nos utensílios ("Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise", in *Estudos de homenagem ao Prof. Doutor José Marques*, Porto, FLUP, 2006, vol. III, p.241).

estrutura do menu e na língua em que se escreve (*hors d'oeuvre, relevés, entrées, légumes, rôti, entremets, déssert*); nas referências a produtos de influência francesa (trufas, mayonnaise, aspic, galantines, foie gras, consommé, jambon anglais, jambon d'york, homnard, perdreaux truffés à la Périgueux <sup>127</sup>); ou mesmo no nome de um prato alusivo a um grande restaurante francês oitocentista, o Grand Véfour (*pêches à Vefour*)<sup>128</sup>. Existem ainda outras alusões estrangeiras, como as *glaces brésiliennes* e a *salade russe, filets de sole à l'anglaise, sauce hollandaise*. Mas, como outros intelectuais da época, Ramalho Ortigão não deixa de desferir ataques contra a imitação da cozinha francesa praticada por cozinheiros portugueses sem formação para tal. É o que se depreende do seguinte excerto d'*As Praias de Portugal*:

“Nos grandes restaurantes de Lisboa, a preocupação francesa desnorteia os cozinheiros e leva-os a envenenar-nos com burundangas asquerosas, cujos efeitos gástricos levam muitas vezes a vítima a lamentar que, em vez de terem vendido a sua alma ao estrangeiro, os cozinheiros não a tivessem vendido ao diabo, para não manipularem para mais ninguém as suas mixórdias execrandas e traidoras. Na tasca da feira de Belém, a caldeirada de mexilhão e de ruivo, os camarões, as saladas de alface ou de pimentos, o linguado frito, constituem a lista do que Portugal pode oferecer de mais perfeito na ordem dos simples e honestos acepipes nacionais”<sup>129</sup>.

Essa mesma defesa da cozinha nacional é colocada em confronto com as iguarias dos novos tempos e novas classes, mais adiante:

“No grande largo dos Jerónimos os pequenos botequins onde antigamente o serviço se resumia a nozes, queijadas da Sapa, algum doce de ovos e licor de rosa, hoje modernamente os gelados aristocráticos e sob os bicos de gás cintilam os copos de groseille, lambedor que parece particularmente grato às meninas de olhos sentimentais que circundam as mesas”<sup>130</sup>.

É clara, nestes passos, a defesa da ligação entre cozinha e identidade nacional. Aliás, a tese por ele defendida de que, além da vaca e do arroz, a sopa contitua um “baluarte da

---

<sup>127</sup> Evocando uma região francesa conhecida como produtora de trufas e de *foie gras*

<sup>128</sup> Para uma reflexão sobre a coleção de menus do escritor, leia-se SOBRAL, J. M., “Nacionalismo, Culinária e Classe: a Cozinha Portuguesa da Obscuridade à Consagração (séculos XIX-XX)”, in *Ruris* 2, 2007, pp. 13-52.

<sup>129</sup> ORTIGÃO, Ramalho, *As Praias de Portugal*, Lisboa, Quetzal Editores, 2014, p. 26.

<sup>130</sup> Idem, p. 27. Consideremos apenas mais um pouco da sua prosa, desta vez retirado das suas *Crónicas portuenses* (Lisboa, Livraria Clássica Portuense, 1944, p. 34): “Jantámos juntos no Hotel Vimaranesense. O meu amigo esteve furioso de ira contra o jantar que achou péssimo; e eu ria e comia porque em honra da verdade culinária, tão sofismada por afrancesados iconoclastas, devo declarar-lhes com a mão no estômago, que nunca o Mata em Lisboa, nem o Vitor em Sintra me serviram tal coisa que mais portuguesa fosse e melhor que soubesse que o pato recheado e o arroz do forno que nos deram em Guimarães”.

nacionalidade”<sup>131</sup> frutificará, ao ponto de, anos mais tarde, Albino Forjaz Sampaio fazer a apologia da sopa como preparado culinário nacional.<sup>132</sup>

Os padrões culinários francês e português encerram valores em confronto: fome/fartura, respetivamente. Dessa leitura nos dá conta Camilo, em *Coração, cabeça e estômago* (1862).<sup>133</sup> Na terra dos ascendentes, Soutelo, Silvestre descreve as copiosas refeições, em comparação com os frugais jantares urbanos afrancesados. E, em *Amor de Salvação* (1864), elogia a comida minhota e realça a gastronomia rural, a tradição e a memória, criticando o processo de modificação dos hábitos e costumes tradicionais da cidade para as ditas práticas modernas e civilizacionais, às quais a burguesia com poder económico se entrega, para ilustrar nessa adesão a sua ascensão social.

Também na carta do romancista a José Joaquim Ferreira de Mello Freire, datada de 1871, Camilo insiste na missão que o move em prol da cozinha da pátria: “Eu não costume obtemperar com os paladares depravados pelas iguarias à francesa. Todo o meu intento, embora mal desempenhado, tem sido posto nos usos e costumes da nossa terra”.<sup>134</sup> Já no romance *Eusébio Macário*, Camilo retrata, na mesa servida pelo burguês, o seu intuito de classe em ascensão aos olhos da figura do barão, seu convidado, e da “futura” baronesa:

“Contando pelos dedos, os pratos que vieram à mesa, quando lá foi jantar Araújo & Filhos, o comendador Aguiar e mais o seu colega barão de São Torcato. Sentia não poder lembrar-se de todos os pratos; mas não pudera esquecer o *coulbach* de frangos, o *blanquette* de galinhas à l’ *escarlate truffées*, o lombo de vaca à *la Macédoine*, os linguados recheados au gratin, o magnífico pirão de mandioca, e a bela sopa de puré de arroz à la princesse: e que Felícia dava opelas doçuras; entrava fortemente nas compotas, nos mirtilons, no *gateau royale*, nos *omelettes soufflés à la vanille*, e nos pãezinhos de tapioca à brasileira. Custódia sentia subirem-lhe das profundezas do seu estômago uns vivos apetites mordentes daquelas coisas de «nomes pândegos», dizia; sentia curiosidades de paladar, titilações nas glândulas salivares que lhe cuspinhavam na boca. Queria comer daquilo tudo. Era a evolução a fazer-se da futura baronesa do Rabaçal, gorda, pandorga, gulosa”.<sup>135</sup>

Como bem notaram Priscilla Ferguson e Alain Drouard, as raízes deste processo de nacionalismo identitário, aplicado à cozinha, radicam, assim, no século XIX, quando se

<sup>131</sup> ORTIGÃO, Ramalho, “A Alimentação e seus efeitos nas ideias, nos sentimentos e nos aspetos da sociedade”, in *As Farpas VI*, Lisboa, Clássica Editora, 1991, p. 23.

<sup>132</sup> Cf. *Volúpia, a Nona Arte: Gastronomia*, Porto, Domingos Barreira, 1939, pp.13 e 14.

<sup>133</sup> Sobre o papel da comida na obra camiliana, vd. Moutinho, José Viale, *Camilo Castelo Branco e o garfo*. Lisboa, Âncora Editora, 2013.

<sup>134</sup> *Obras Completas de Camilo Castelo Branco*, XVIII, Porto, Lello Editores, 1987, p. 1015.

<sup>135</sup> Idem, p. 54

alerta para a faceta artística da cozinha e se aplica um patamar intelectual à gastronomia.<sup>136</sup> O escritor português Fialho de Almeida sublinhava, igualmente, em registo irónico, em finais do século XIX, nos seus cadernos periódicos *Os gatos* (1889-1894), a dimensão identitária da cozinha de um povo:

“(…) A desnacionalização da cozinha é para mim, talvez primeiro que a dos sentimentos e das ideias, revelada pela vida pública, o primeiro avanço indicativo da derrocada dos povos (...) A coesão étnica numa raça revela-se principalmente por três coisas, literatura, história e comensais: romances e poemas dando o carácter lírico e afectivo, história dando o carácter heróico, finalmente os pratos nacionais dando o carácter físico – este último, como se sabe, impulsionando os outros dois”.<sup>137</sup>

Assim se equipara a importância da literatura, da língua e do passado à da cozinha. No entanto, como anunciámos atrás, as origens do interesse dos homens da literatura por este assunto remonta à geração anterior. Já antes a narrativa *Viagens na Minha Terra* (1846) espelhava uma preocupação nacionalista. Almeida Garrett revelava o estado ruinoso a que chegara a memória coletiva, “da sua grandeza antiga, da sua desgraça presente”. Na sua ótica, as ruínas evocam o passado, são testemunhos que servem para valorizar a cultura da nação, que se devia inspirar nas camadas populares, nas tradições, no que de mais primitivo e eminentemente nacional houvesse.<sup>138</sup>

Igualmente Júlio Dinis, em *As Pupilas do Senhor Reitor*, critica os “galicismos culinários”, na pessoa da personagem João Semana, o médico a quem repugnava a comida francesa, defendendo a culinária portuguesa, que apelidava de “a melhor do mundo”.

Em suma, a elite literária no final do século XIX teve consciência do risco de perda da memória e tradição portuguesas no que concerne também à mesa, alertando para o perigo de um galicismo exagerado. Essa “intelligentsia” acaba por colocar no mesmo patamar a história de uma nação, o seu passado, a sua língua, o que lê e o que come, como símbolos de identidade e cultura de um povo.

---

<sup>136</sup> FERGUSON, Priscilla Parkhurst, “A Cultural Field in the making: Gastronomy in the 19 century in France”, *American Journal of Sociology* 3, 1998, pp.597-64; e DROUARD, Alain, “Histoire des Cuisiniers en France XIX-XX siècles”, Paris, CNRS Editions, 2004, pp. 7-33.

<sup>137</sup> ALMEIDA, Fialho, *Os Gatos*, Lisboa, Círculo de Leitores, 1992, p. 11.

<sup>138</sup> GARRETT, Almeida, *Viagens na Minha Terra*. Coleção Clássicos da Literatura Portuguesa, Porto, Porto Editora, s/d, p. 137.

### 3.1.2 A literatura culinária anterior à revista *Banquete*

Consideremos agora como essa questão é abordada nos livros de culinária dos sécs. XIX e XX. Até ao terceiro quartel do século XIX são publicadas em Portugal cinco obras dentro do género, a saber: *Arte da Cozinha* de Domingos Rodrigues (1680), *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* de Lucas Rigaud (1780), *A Arte do Cozinheiro e do Copeiro* do Visconde de Vilarinho de S. Romão (1841), *O Cozinheiro dos Cozinheiros* de Paulo Plantier (1870) e a *Arte da Cozinha* de João da Mata (1876). Apesar de conterem receitas portuguesas, todos estes livros denotam a chamada influência francesa e não são ainda exemplos de obras consagradas apenas à cozinha nacional. O predomínio da culinária estrangeira (francesa, espanhola, inglesa, entre outras) nestas obras e o papel marginal da culinária portuguesa são aspetos que nos permitem destacar a novidade que encontramos nas obras do século XX inteiramente dedicadas à culinária nacional.

No livro de Domingos Rodrigues, o bacalhau, consumido pelas classes mais desfavorecidas, nem sequer é referência. Discretas são as marcas da cozinha portuguesa, sendo as referências estrangeiras bem presentes, como a couve murciana, o carneiro desfeito em gigote (*gigot*) ou em alfitete, a potagem francesa, os fideos castelhanos, o pato de piverada (referente a *poivrade*), as lebres em potagem ou a vitela caravonada. Contudo, está já também presente o peru, as almôndegas, a galinha ensopada ou pombos albardados, bem como uma forte presença de legumes, mas quase nada de peixe, num país que uma larga costa tornava ictiófago.

Com o livro de Rigaud, cozinheiro da mulher de D. Pedro II, Maria Francisca Isabel de Saboia, continuamos a encontrar algumas remissões para uma cozinha especificamente portuguesa, apresentando, por comparação com o seu antecessor, francos progressos nesse sentido. Aliás, Rigaud considera o livro de Domingos Rodrigues “defeituoso” e mesmo “inútil”. Esta adjetivação radica no facto de Rigaud ser francês, ter passado por várias cozinhas das cortes europeias e se sentir, por isso, possuidor de uma visão mais moderna da cozinha (com uso menor de condimentos, por exemplo). No entanto, mais uma vez, a culinária francesa é a que mais se destaca, reaparecendo receitas como a galinha de potagem à francesa, o folhado francês, a *poivrade*. Neste livro, porém, fixam-se algumas características da cozinha portuguesa: a influência árabe - evidenciada no uso da expressão “à mourisca” e de pratos como almôndegas (*al-bandeqa*), almojávana (*al-mujabana*), belhós, alfitete (*al-fitat*) - e alguma consciência das especialidades locais/regionais, como mexilhões de Aveiro e queijo do Alentejo. Mas, no cômputo

geral, a sua arte apresenta-se ainda cheia de estrangeirismos, sobretudo de influências francesas, por isso Rigaud não deu ainda o salto para a cozinha nacional.<sup>139</sup> Não obstante, foi no seu livro que se registou o aparecimento, pela primeira vez, de receitas identificadas com a cozinha portuguesa: 10 pratos, num total de 800 receitas.<sup>140</sup> São elas: coelhos de cebolada à portuguesa, galinha com arroz, coelhos de molho vilão à portuguesa, sopa de lampreia, favas, manjar branco, manjar real, fatias albardadas, sopa dourada, sopa à portuguesa (caldo do cozido das carnes que se comiam depois).<sup>141</sup> Continua a ausência de pratos de peixe, muito provavelmente devido à multissecular conceção católica de alimento penitencial, logo pouco condizente com as mesas régias (luxuosas e ricas), propostas tanto no livro de Domingos Rodrigues como no de Lucas Rigaud.<sup>142</sup>

No início do século XX é publicado o *Tratado Completo da Cozinha e Copa* (1904) de Carlos Bento da Maia (de batismo Carlos Bandeira de Melo), uma súmula da cozinha burguesa regional e tradicional, também chamado “livro das noivas”. A obra era destinada “aos opulentos, donas de casa, classes médias, meninas e criadas a quem cabe o trabalho doméstico da cozinha”, tendo já uma forte presença do receituário português (ex: caldo verde, açorda com coentros e poejos, caldeirada à fragateira, coelho à caçador, peixinhos da horta, tripas à moda do Porto, pato com arroz, cabrito no forno, bacalhau, sardinhas, batata doces), a que se juntam associações das localidades ou das especialidades locais e “à portuguesa” ou “à moda de Bragança, de Lamego”.

O primeiro livro que tem a cozinha portuguesa como tema central é a *Cosinha Portuguesa ou Arte Culinária Nacional* (1902). O editor (anónimo) confessa, logo no prefácio da obra, que a culinária é um legítimo espaço de afirmação do patriotismo: “A cosinha dos nossos avós era pobre mas simples, substancial e boa... sejamos patriotas nestas especialidade que tanto nos interessa” (p. X). Da leitura dessas palavras programáticas, retiramos já a ideia, conhecida e apregoada por outros autores, de que o nacional se define por contraste e repúdio do estrangeiro. Como observa Carmen Soares:

---

<sup>139</sup> Como conclui FERRO, João Pedro, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa, D. Quixote, 1996, p. 41.

<sup>140</sup> Sobre este assunto, vd. GOMES, João Pedro, “Cozinhar “à Portuguesa” com Lucas Rigaud. Identidade alimentar portuguesa no *Cozinheiro Moderno*”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 16, 2016, pp. 243-270.

<sup>141</sup> FERRO, João Pedro, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa, D. Quixote, 1996, p. 49.

<sup>142</sup> QUITÉRIO, José, *Bem Comer & Curiosidades*, Lisboa, Documenta, 2015, p. 315.

“O fenómeno de contaminação de que se queixa o editor e que o levou por vezes a ter de ‘aportuguesar nomes estranhos’ com que se deparou é uma realidade que contemporaneamente continua muito presente (mesmo na descrição de receituário tradicional). Em suma, esta obra genesiaca da cozinha nacional na literatura culinária portuguesa apresenta-se revolucionária no que tem de resgate de património gastronómico, mas também de linguagem técnica própria”.<sup>143</sup>

É uma obra que dá protagonismo, pela primeira vez, à “cozinha portuguesa”, distinguindo-a dos “francesismos”. Atitude nacionalista muito similar assumirá a *Banquete*, como detalharemos abaixo, no ponto 3. 2.

Segue-se, trinta e quatro anos mais tarde, a publicação da *Culinária Portuguesa* (1936) de António Maria de Oliveira Bello (Olleboma). Recorde-se que antes, em 1928, o mesmo autor publicara *Culinária*, obra em que afirmava que a cozinha francesa era “a mais perfeita, higiénica e artística”. Ou seja, o percurso editorial de Oliveira Bello revela justamente que o tema da culinária nacional se impôs como projeto ideológico do Estado Novo. O facto, porém, de a sua *Culinária portuguesa* ser uma edição de autor (e não do organismo oficial do Estado Novo que superintendia ao turismo e imprensa, o SPN) é, a nosso ver, revelador de que o SPN, na altura, não considerava a gastronomia portuguesa matéria de relevo para os seus projetos de afirmação da ideologia nacionalista.

Repare-se que, em relação à gastronomia, de facto sempre se registou um défice de atenção por parte dos organismos públicos do Estado Novo. Isso mesmo se comprova da leitura dos boletins do SPN, que abordam a decoração, o atendimento ao cliente, as fardas, mas quase nada referem sobre a cozinha, inversão que se regista apenas a partir de 1961, em parte devido à intervenção da *Banquete*, como veremos adiante.

Oliveira Bello era membro do regime e pertencia à alta burguesia. Membro fundador do SPN, fez parte dos órgãos oficiais do Turismo, sendo a finalidade central deste seu livro de culinária nacional ajudar na promoção desse sector económico. Epicurista por natureza, consagrou-se como um dos maiores gastrónomos portugueses e foi um dos grandes impulsionadores da culinária nacional, concretizando uma primeira recolha de receituário português de amplitude territorial. Foi ainda fundador e presidente da Sociedade Portuguesa de Gastronomia (1933), presidente da Sociedade Portuguesa de

---

<sup>143</sup> SOARES, Carmen (no prelo), “A Universidade de Coimbra no cardápio da *Cosinha Portuguesa* de 1902: uma história por contar”, in C. Soares (ed.), *BiblioAlimentaria: Alimentação, Saúde e Sociabilidade à Mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*. Imprensa da Universidade de Coimbra.

Ciências Naturais, deputado do Partido Regenerador, industrial, mineralogista e colaborador frequente de diversos jornais nacionais. Como político, recusou, em 1926, a pasta das Finanças, sendo esta, posteriormente, entregue a Salazar.

*Culinária Portuguesa* tinha como um dos principais objetivos “fazer ressaltar a cozinha nacional”. A ideia era “melhorá-la”, “elevando-a ao lugar que deve ter, defendendo a cozinha nacional, e os produtos alimentares portugueses de primeira qualidade” e “criar em cada região núcleos de emulação propícios a elevar o nível da cozinha local”.<sup>144</sup> A obra de Olleboma insere-se, assim, numa tendência que remonta a finais de oitocentos e acaba por ser um esforço para reconstruir a Nação e devolver a essência da portugalidade, no que diz respeito também à cozinha. Apesar de ter sido um dos grandes vultos públicos de defesa do setor do turismo em Portugal, não participou no primeiro Congresso Nacional de Turismo, realizado em 1936, em Lisboa, pois havia falecido em 1935. Coube ao seu filho, no entanto, ler a comunicação “A Culinária Portuguesa e o Turismo” (texto publicado em 1936 no prefácio desta sua obra póstuma, *Culinária Portuguesa*).

Nessa comunicação pensada para o congresso, Olleboma não só faz a apologia dos produtos portugueses, como diz ter reunido em livro receitas “oferecidas por senhoras da província e de Lisboa”, para “evitar que caíam no esquecimento excelentes preparações que misturam qualidades de originalidade, de sabores caraterísticos, com perfumes equilibrados, e agradáveis reveladores de personalidade que deixam impressões de agrado a nós, portugueses, e aos estrangeiros que nos visitam, impressões que eles confessam serem de novidade e civilização”.<sup>145</sup> O interesse destas palavras está em que revelam dois atributos da superioridade da cozinha portuguesa, ignorada, na opinião do autor, pela maioria dos portugueses: civilização e personalidade. Aliás, o objetivo maior dessa publicação, conforme se depreende das palavras que se seguem, residia em contribuir para que os profissionais da hotelaria valorizassem a culinária nacional, através da promoção das respetivas regiões:

“Chamar a atenção dos hoteleiros e proprietários de restaurantes, especialmente das regiões turísticas e de passagem mais ou menos forçada de automobilismo, para as receitas culinárias nacionais, lembrando-lhes a conveniência para eles e para a região onde vivem e trabalham em preparar

---

<sup>144</sup> Palavras retiradas do prefácio, in *Culinária Portuguesa*, Lisboa, 1936, pp. 8-9.

<sup>145</sup> Idem, p.10.

especialidades que executam com cuidado. Assim criarão fama de servirem especialidades nacionais cozinhadas com cuidado, higiene e asseio”<sup>146</sup>.

Olleboma não foi um simples compilador de receitas, mas assumiu igualmente a faceta de analista e crítico gastronómico. Dessa vertente nos dá conta, ainda no texto em apreço, em que procede ao elenco dos pratos e/ou ingredientes identitários da culinária portuguesa. Nomeia, então, as nossas sopas, as caldeiradas, as sopas de peixe, o cozido, o bacalhau, o arroz de sustância, o presunto de Chaves, a vitela do Barroso, o lombo de porco à alentejana. Coloca o arroz no primeiro lugar dos produtos vegetais: “As preparações portuguesas de arroz são um triunfo alimentar. Não há refeição diária das classes médias ou superiores em que não entre arroz”.<sup>147</sup>

Em *Culinária Portuguesa*, Bello recolhe receitas de carne, peixe, crustáceos, hortaliças e legumes e doces nacionais, pudins e bolos. Este receituário pode ser agrupado em sub-rubricas da cozinha portuguesa, a saber : a cozinha “regional“, com 148 das receitas (38%); a cozinha “nacional”, quando um prato é confeccionado “à portuguesa” (18%); a “cozinha dos impérios” (7%).<sup>148</sup> Atente-se que, além dos títulos, a análise do receituário permite compreender a razão de ser de muitos outros pratos figurarem neste livro de culinária nacional, tais como o “caldo verde”, a “sopa de grão com espinafres”, o “carapau de escabeche”, o “bacalhau à Gomes de Sá”, a “meia desfeita”, os “ovos com chouriço”, o “peixe cozido”, as “sardinhas fritas”.<sup>149</sup>

A posição dos ideólogos e autores portugueses não pode, no entanto, ser analisada isoladamente, mas sim no contexto europeu da época, ou seja, ainda que os gastrónomos nacionalistas se rebelassem contra a hegemonia cultural francesa, é de França que sopram orientações regionalistas e nacionalistas, que os pensadores portugueses seguem em termos de culinária. Olleboma era um homem cosmopolita, consciente do que se passava na vanguarda da Europa, ou seja, reflete essa moda francesa, a qual, como alerta Julia Csergo<sup>150</sup>:

---

<sup>146</sup> Idem, p. 7.

<sup>147</sup> Idem, p. 10.

<sup>148</sup> SOBRAL, José Manuel, “Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (sécs. XIX-XX)”, in Cabral, M. V., Wall, K., Silva, S. A. (eds.), *Itinerários: a Investigação nos 25 anos do ICS*, Lisboa, Imprensa Ciências Sociais, 2008, p. 110.

<sup>149</sup> SOBRAL, José Manuel, “Nacionalismo, Culinária e Classe: a Cozinha Portuguesa da Obscuridade à Consagração (séculos XIX-XX)”, *Ruris* 2, 2007, p. 39.

<sup>150</sup> CSERGO, Julia, “L’émérgence des cuisines régionales”, in FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (eds.), *Histoire de l’alimentation*. Paris, Fayard, 1996, p. 823.

“Na França, a República valorizou as particularidades regionais e o ressurgimento das cozinhas regionais. E com o turismo desenvolveu-se o aperfeiçoamento das estradas e guias turísticos, em 1920, com o turismo automóvel Michelin. E porque está na moda o lazer e viagem, novas formas de entender o país levam à notoriedade da economia turística em 1920, na França (...) uma febre nacionalista e muito do renascimento das cozinhas regionais vem na sequência do projeto cultural de Vichy.”

Um ano depois da publicação de *Culinária Portuguesa*, foi ainda feito, em 1937, um folheto desdobrável escrito por Albino Forjaz Sampaio, “Le Portugal Gastronomique”,<sup>151</sup> para a Exposição Internacional de Paris. Portugal esteve presente com um pavilhão de pendor nacionalista, assinado por Keil do Amaral. O texto do folheto faz o elogio da cozinha portuguesa, suas regiões e produtos autóctones e apresenta um final desafiante, em que se incita os estrangeiros a “conhecer uma região gastronómica quase desconhecida”. O folheto foi ilustrado por Carlos Botelho (ilustrador e pintor, fez parte do SPN) e nele podem ver-se desenhos de habitantes das várias regiões portuguesas, acompanhados pelos alimentos tradicionais de cada uma delas.



Imagem 7: pormenor de ilustração retirada do folheto “Le Portugal Gastronomique”

### **3.2. A construção de um património gastronómico identitário de Portugal na revista *Banquete***

A revista *Banquete* foi, após a publicação da *Culinária Portuguesa* de Olleboma, o espaço da imprensa de temática culinária em que se retomou como matéria central a

<sup>151</sup> Informação colhida no blog da investigadora de História da Alimentação, Ana Marques Pereira: <http://garfadasonline.blogspot.pt/2013/04/portugal-gastronomico-na-exposicao-de.html>.

gastronomia portuguesa. São constantes na revista as chamadas de atenção para a necessidade e vantagem de se apostar na cultura gastronómica portuguesa, evitando pedantismos de servir a cozinha estrangeira por vergonha da nacional, tida por “baixa cozinha”. Foi também por iniciativa da *Banquete* que se apelou diretamente às leitoras, pela primeira vez, para o envio de receituário de todo o país.

Considerando o histórico literário que fizemos sobre a presença da cozinha portuguesa em livros da especialidade e em textos teóricos, podemos adiantar que a *Banquete* alavancou o ressurgimento da consciência identitária da cozinha portuguesa e a questão do nacionalismo aplicado à gastronomia, isso após um interregno editorial de 24 anos, desde a publicação do livro de Oliveira Bello. De forma a desenharmos um perfil identitário da construção do património gastronómico português e seu tratamento na revista, recolhemos, primeiro, alguns dos pratos emblemáticos portugueses citados na *Banquete* como símbolos da cozinha portuguesa pelos seus colaboradores e diretora. A este universo juntaremos, depois, uma amostragem do receituário anónimo, apresentado na secção “Petiscos da nossa terra”. Enquanto as escolhas de cozinha portuguesa assinadas, pelo perfil sociológico dos autores (aristocratas e elites letradas – a diretora, gastrónomos e amigos; profissionais de cozinha ligados a restaurantes de luxo), podem ser apresentadas como representativas de uma “alta cozinha” portuguesa, que não nega, como veremos, espaço a pratos tradicionais, já as receitas enviadas à redação por leitores/as da revista, na sua maioria sem identificação da autoria ou, mesmo quando assinadas, de impossível caracterização sociológica do/a respetivo/a autor/a, proporcionam um esboço da aceção que a classe média tinha da sua identidade culinária.

Da análise do receituário, considerado emblemático da cozinha nacional pela diretora da *Banquete*, em vários dos seus editoriais, bem como por outros elementos da equipa redatorial e convidados (gastrónomos e colaboradores)<sup>152</sup>, ao longo dos 176 números da revista, podemos concluir que é a cozinha portuguesa tradicional e regional a grande eleita, desenhando-se um perfil característico, que assenta em três vetores fundamentais: a ligação ao território (ou tipicidade) e as origens popular e familiar das receitas. Estes vetores, por sua vez, são transversalmente condicionados pelos seguintes itens: tempo de confeção (cozinha prática e sofisticada), classe social (“alta cozinha” e “baixa cozinha”) e tradição/inação.

---

<sup>152</sup> Reunimos num quadro, apresentado em anexo, a listagem dessas sugestões, apresentadas por pessoa, respeitando a ordem cronológica da publicação.

Da leitura desse quadro, verificamos a presença de iguarias dadas como típicas de quase todas as regiões de Portugal (tanto em pratos salgados como doces). A paisagem, costumes e tradições de cada região e localidade moldam esse mesmo receituário. Trata-se de uma sùmula que une as tradições rurais das zonas interiores e litorais do país, assentes em costumes ligados quer ao cultivo da terra e conserva dos seus bens alimentares (da agricultura ao fumeiro) quer à exploração do mar. Estamos, portanto, perante um receituário que poderíamos chamar de telúrico, muito imbrincado nas tradições populares, aliadas às especificidades dos produtos locais e seu tratamento. A ligação forte à terra, à diversidade das várias regiões, aos seus costumes e produtos confluem num *corpus* que traduz esse perfil português autóctone, edificado na memória, na passagem de geração em geração, e muito focado no território (com referência explícita a localidades do continente, das ilhas e das colónias).

Deparamos igualmente com essa tónica colocada na cozinha tradicional portuguesa, em várias ementas publicadas na *Banquete*. Esse é o caso dos menus das refeições realizadas no âmbito do congresso internacional FIPREGA, organizado por MECA<sup>153</sup>, de cardápios servidos a figuras de Estado estrangeiras, recebidas por Salazar e Américo Thomaz,<sup>154</sup> bem como das ementas da TAP<sup>155</sup>. Podemos afirmar que estávamos perante uma espécie de filosofia do *localvore* ou *locavore*, hoje tão em voga<sup>156</sup>.

Comecemos, primeiro, pelas receitas e pratos (no caso dos menus), cujos títulos, pela alusão expressa aos territórios, denunciam o desejo, de quem escreve ou transmite, de os conotar como típicos, isto é, aqueles em que os produtos ou os modos de confeção (caso dos pratos “à moda de...”) estão intimamente ligados aos locais mencionados.

### Culinária Portuguesa Local

| Prato                         | Data   |
|-------------------------------|--|
| Tripas à moda do Porto        | B3 (maio de 1960, p.3); B4 (junho de 1960, p.6); B53 (julho de 1964, p.10) |
| Lulas à moda da Nazaré        | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)   |
| Medalhões de Lagosta à Nazaré | B7 (setembro de 1960, p.10)  |

<sup>153</sup> *Banquete* 53, julho de 1964, pp. 6-20.

<sup>154</sup> *Banquete* 4, junho de 1960, p. 7.

<sup>155</sup> *Banquete* 51, maio de 1964, pp. 6 e 7 e *Banquete* 55, setembro de 1964, p.3.

<sup>156</sup> A palavra foi inventada por Jessica Prentice, Dede Sampson e Sage Van Wing (criadoras do “Local Food Wheels”) que desafiaram, em 2005, os habitantes locais da Baía de S. Francisco a comerem apenas produtos locais (cf. OUPblog: <https://blog.oup.com/2007/11/prentice/>).

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Pato com cereja à Linda-a-Pastora | B55 (setembro de 1964, p.3)           |
| Perna de porco à maiata           | B53 (Julho de 1964, p.11)             |
| Presunto de Lamego com ervilhas   | B53 (julho 1964, p. 10)               |
| Lagosta suada de Peniche          | B132 (fevereiro de 1971, pp. 12 e 13) |
| Presunto de Chaves                | B3 (maio de 1960, p.3)                |
| Robalo de Sesimbra                | B4 (junho de 1960, p.7 e p.20)        |
| Vitela de Lafões                  | B7 (setembro de 1960, p.10)           |
| Perdiz à Convento de Alcântara    | B132 (fevereiro de 1971, pp. 12 e 13) |

Apresentamos, de seguida, os pratos referentes à cozinha regional, com as características de cada região marcando a identidade nacional culinária portuguesa. Pode definir-se como um núcleo formado por receitas de várias regiões, seus hábitos e costumes que, no seu conjunto, corporiza, no fundo, a cozinha tradicional portuguesa.

### **Culinária Portuguesa Regional**

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Cabrito à moda do Ribatejo  | B49 (março de 1964, p.17)            |
| Rojões à moda do Minho      | B9 (novembro de 1960, p.8)           |
| Leitão à Bairrada           | B7 (setembro de 1960, p.10)          |
| Robalo no forno à minhota   | B4 (junho de 1960, p.7 e 20)         |
| Lampreia do Rio Minho       | B58 ( dezembro de 1964, pp.6 e 7)    |
| Miolos alentejanos          | B58 (dezembro de 1964, pp.6 e 7)     |
| Alheiras de Trás-os-Montes  | B3 (maio de 1960,p.3)                |
| Chanfana da Beira           | B56 (outubro de 1964, p.3)           |
| Carne de porco à alentejana | B58 (dezembro de 1964, p. 6)         |
| Gambas à angolana           | B132 (fevereiro de 1971, pp.12 e 13) |

A chamada culinária nacional acaba por representar referências que já se instituíram no *corpus* do receituário do país, abarcando todo o território sem especificidade de localização. Este é concebido como um receituário e *modus faciendi* comuns a Portugal, apesar de, depois, cada confeção ter as suas peculiaridades regionais, eventualmente.

### **Culinária Portuguesa Nacional**

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Ensopado de borrego           | B4 (junho de 1960, pp. 11 e 20) |
| Chocos e lulas bebés com alho | B4 (junho de 1960, p.6)         |

|                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| Bacalhau espiritual               | B55 (setembro de 1964, p.3)          |
| Arroz de forno                    | B6 (agosto de 1960,p.10 e 18)        |
| Borrego marinado                  | B4 (junho de 1960, p.6)              |
| Arroz de frango com ervilhas      | B6 (agosto de 1960, p.10 e 18)       |
| Amêijoas à Bolhão Pato            | B4 (junho de 1960, p.11)             |
| Bacalhau à Gomes de Sá            | B1 (março de 1960, pp.6 e 7)         |
| Sardinha assada                   | B58 (dezembro de 1964, pp.6 e 7)     |
| Trutas salmonadas                 | B58 (dezembro de 1964,pp.6 e 7)      |
| Enguias ensopadas                 | B47 (janeiro de 1964, p.3)           |
| Bifes com ovo a cavalo            | B47 (janeiro de 1964, p.3)           |
| Caldo verde                       | B47 (janeiro de 1964,p.3)            |
| Canja de galinha                  | B47 (janeiro de 1964, p.3)           |
| Perdiz estufada                   | B4 (junho de 1960, p.7)              |
| Peru recheado à portuguesa        | B4 (junho de 1960, p.7)              |
| Favas guisadas com chouriço       | B53 (julho de 1964, p.19)            |
| Sopa de caldeirada                | B53 (julho de 1964, p.12)            |
| Arroz de pato                     | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)     |
| Chispalhada à portuguesa          | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)     |
| Ensopado de vitela                | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)     |
| Dobrada                           | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)     |
| Caldeirada de bacalhau            | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)     |
| Bacalhau cozido com grão          | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)     |
| Chanfana                          | B53 (julho de 1964, p.13)            |
| Lombo de vaca à Duque de Bragança | 132 (fevereiro de 1971, pp. 12 e 13) |
| Ensopado de atum fresco           | B4 (junho de 1960, p.6)              |
| Bacalhau assado                   | B56 (outubro de 1964, p.13)          |
| Bacalhau cozido                   | B7 (setembro de 1960, p.6)           |
| Arroz de coelho                   | B56 (outubro de 1964, p.13)          |
| Arroz de entrecosto               | B56 (outubro de 1964, pp. 24 e 25)   |

Se tivermos em consideração as apreciações que atrás referimos de “teóricos” dos sécs. XIX e XX sobre a culinária portuguesa, poderemos igualmente identificar um significativo leque de receitas e pratos cuja identidade nacional não decorre da sua ligação ao território, mas a modos de preparação e uso de ingredientes tidos como tradicionais, isto é, de remota origem num passado que a transmissão geracional permite

rememorar. Nesta categoria incluem-se os “ensopados” (de enguias<sup>157</sup>, de atum fresco<sup>158</sup>, de borrego<sup>159</sup>), as “caldeiradas” (de enguias<sup>160</sup>), as “chanfanas” (à moda da Bairrada, chanfana da Beira<sup>161</sup>), as sopas (canja, caldo verde, sopa beiroa<sup>162</sup>), os assados (de lombo de porco, leitão, cabrito, sável, bacalhau, pargo, requeijão), os doces regionais (D. Rodrigues, Queijadas de Sintra, ovos moles de Aveiro, Foguetes de Viana do Castelo, doces de amêndoa do Algarve, pudim Abade de Priscos, biscoitos de azeite) e conventuais (Papos de anjo, manjar branco de Coimbra, Barriga de Freira, Trouxas de ovos de Santa Clara), bem como alguns ingredientes - como as favas (guisadas com chouriço<sup>163</sup>), o bacalhau (Espiritual, à Gomes de Sá<sup>164</sup>) e o arroz (arroz de polvo, arroz de pato, arroz de coelho, entrecosto, o arroz de forno, arroz de frango com ervilhas<sup>165</sup>). Repare-se que, por detrás destas execuções culinárias (sopas, ensopados, guisados e assados), estão, normalmente, processos simples, que evocam uma cozinha pouco sofisticada do ponto de vista técnico, mas onde o fator tempo se torna fulcral. A necessidade de “apurar” para conseguir sabor é uma exigência da cozinha tradicional portuguesa. O tempo disponibilizado ao tempero e à duração da cocção (o primeiro a ser feito de véspera e o segundo várias horas a baixa temperatura, normalmente ligado à tradição do forno a lenha) tem por objetivo alcançar uma das características primordiais da cozinha portuguesa: o sabor apurado. Ou seja, a cozinha feita com lentidão (da vida no campo) é bem diferente da cozinha urbana, feita com pressa (da vida na cidade), o que não permite o referido “apuramento” do gosto.

As especificidades regionais exemplificam também a necessidade de focalizar nos territórios a cultura gastronómica de cada região (chanfana da Beira, tripas à moda do Porto, cabrito à moda do Ribatejo, cataplana algarvia, rojões, miolos alentejanos, papas de sarrabulho, porco à maiata, Robalo de Sesimbra, lagosta de Peniche, migas

---

<sup>157</sup> Enguias ensopadas (*Banquete* 47, janeiro de 1964, p.3).

<sup>158</sup> Ensopado de atum fresco (*Banquete* 4, junho de 1960, p. 6).

<sup>159</sup> Ensopado de borrego (*Banquete* 4, junho de 1960, p. 10).

<sup>160</sup> Sopa de caldeirada de enguias (*Banquete* 53, julho de 1964, p.12).

<sup>161</sup> Chanfana da Beira (*Banquete* 56, outubro de 1964, p.36); Chanfana (*Banquete* 53, julho de 1964, p. 12).

<sup>162</sup> Canja, (*Banquete* 47, janeiro de 1964, p.3), caldo verde (*Banquete* 47, janeiro de 1964,p.3), sopa beiroa (*Banquete* 47, janeiro de 1964, p. 3).

<sup>163</sup> Favas com chouriço (*Banquete* 53, julho de 1964, p.19).

<sup>164</sup> Bacalhau espiritual (*Banquete* 55 (setembro de 1964, p.3); Bacalhau cozido com grão (*Banquete* 157, março de 1973, pp.12 e 13), Bacalhau assado (*Banquete* 56, outubro de 1964, p. 13), Bacalhau cozido (*Banquete* 7, setembro de 1960, p.6).

<sup>165</sup> Arroz de polvo e arroz de pato (*Banquete* 157, março de 1973, p.12); Arroz de coelho (*Banquete* 56 outubro de 1964, p.13); arroz de entrecosto (*Banquete* 56, outubro de 1964, p.24), arroz de forno (*Banquete* 6, agosto de 1960, p.10 e 18); arroz de frango com ervilhas (*Banquete* 6, agosto de 1960, pp. 10 e 18).

alentejanas, rojões do Minho), desenhando uma personalidade ímpar na construção de um todo que tem como fio condutor a terra e o mar, suas tradições populares e história, umbilicalmente ligadas à paisagem e suas características autóctones. Paisagens alimentares, traduzidas em receitas bem portuguesas, como é o caso do caldo verde, a chanfana e a dobrada à portuguesa, por exemplo.

Igualmente, os produtos ganham relevo pela sua especificidade ligada à terra e ao mar: o presunto de Chaves, as alheiras de Trás-os-Montes, a Vitela de Lafões, os queijos (da Serra, de Serpa, de Azeitão, da Ilha, do Pico), os espargos do Montijo, os medalhões de lagosta da Nazaré, o salpicão fumado do Minho, o pão de Portalegre, o peito de peru do Alentejo, o ananás dos Açores, as anchovas de Lagos, o presunto de Lamego, o salpicão de Boticas, as azeitonas de Elvas, as amêndoas do Algarve, as nozes de Trás-os-Montes, os pinhões de Leiria, os alperces de Alcobaça, as laranjas do Minho, os frutos cobertos de Elvas, as passas e figos do Sul e as ostras do Minho.

Reportando-nos ainda ao mesmo quadro referencial, igualmente o receituário referente aos doces mostra bem o peso que possui no delinear do perfil anímico do povo português. E, mais uma vez, a marca da localização está bem visível em algumas menções ao pão-de-ló de Ovar, às queijadas de Sintra, à lampreia de Abrantes, os doces de ovos e amêndoas do Algarve, aos ovos-moles de Aveiro, aos foguetes de Viana do Castelo, à lampreia de ovos, o manjar branco de Coimbra, às rabanadas minhotas, ao pudim de amêndoas do Algarve, ao pudim abade de Priscos. Referência ainda para as barrigas de freira, D. Rodrigues, papos de anjo, toucinho-do-céu ou o arroz doce.

O modo de confeccionar como característico de um determinado lugar e marca de territorialidade é também realçado na expressão “à moda de” ou “à”, indicativos de que ganham contornos acrescidos de interesse na sua forma específica de execução.

De facto, apenas através destes exemplos (sem nos referirmos ainda às centenas de receitas publicadas na secção “Petiscos da nossa terra”, que consideraremos de seguida) já poderíamos delinear uma personalidade da cozinha portuguesa. Da análise prospetiva (e não exaustiva) feita ao cardápio português divulgado pela *Banquete*, podemos concluir que a essa culinária se foi construindo não só de hábitos rurais ancestrais (tanto das populações litorâneas como do interior), que se assumiram como tradições, mas também com base na invenção, nas criações de gastrónomos, que, de uma maneira geral, acabam por “batizar” o prato (como é o caso do “Bacalhau Espiritual”, da condessa Almeida Araújo, do Bacalhau à Gomes de Sá ou das amêijoas à Bulhão Pato).

De tradição e inovação se constrói a identidade gastronómica de um país e é disso que a *Banquete* nos dá conta. Parte dessa memória deriva, ainda, de um legado afetivo familiar, ou seja de criações pessoais, que, num determinado momento da história dessas famílias e indivíduos, por hábito e repetição, entraram na tradição. A revista sob análise evidencia que essa “culinária dos afetos” integra o património culinário de pessoas e de um povo, como é o caso da “sopa da tia Mariana”, mencionada pelo gastrónomo Eduardo Foz.<sup>166</sup> Como gastrónomo que era, viajado e pertencente a uma elite, Eduardo Foz poderia nomear uma qualquer iguaria sofisticada ou inacessível. Mas escolhe exatamente a simplicidade: a receita da sopa da tia. Este mesmo tipo de receituário está muito presente na secção “Petiscos da nossa Terra”, prova evidente de que a identidade local congrega o primeiro nível de identificação (neste caso culinária) de um sujeito: a sua família. Aí deparamos com várias referências de receitas “à avó”, “à tia”, “à prima”, como as “iscas à avó Joana”, as “filhós da avó”<sup>167</sup>, o “Bacalhau no forno à moda da avó”<sup>168</sup>, o “coelho frito à moda da avó Rosa”<sup>169</sup>, os “Mexidos à moda da avó”<sup>170</sup>, as “filhós da tia Rosa”<sup>171</sup>, o “Bacalhau tia Clara”<sup>172</sup>, as “bolachas de leite à prima Emília”<sup>173</sup>, o “Bacalhau à moda da minha prima”<sup>174</sup> e as “Favas à moda da nossa família”<sup>175</sup>.

Por comparação com o universo das receitas portuguesas indicadas pela elite de redatores, colaboradores e profissionais de cozinha inicialmente considerados, é visível o aumento significativo da “culinária dos afetos” entre o receituário enviado pelos leitores. Compreende-se esta “imposição” das receitas de família no universo das escolhas da população anónima, uma vez que, convidada a apresentar o que de mais “genuíno” se come na sua terra, é natural que eleja as memórias familiares.

A propósito da importância deste tipo de cozinha na construção do “genoma gastronómico” português, MECA tem consciência de que os “manuscritos das avós” devem integrar um receituário nacional. E é “na província” que localiza essa origem da

---

<sup>166</sup> *Banquete* 56, outubro de 1964, p.24

<sup>167</sup> *Banquete* 154, dezembro de 1972, p. 9.

<sup>168</sup> *Banquete* 156, fevereiro de 1973, p. 10.

<sup>169</sup> *Banquete* 91, setembro de 1967, p. 10.

<sup>170</sup> *Banquete* 141, novembro de 1971, p. 8.

<sup>171</sup> *Banquete* 154, dezembro de 1972, p.8.

<sup>172</sup> *Banquete* 90, agosto de 1967, p. 8.

<sup>173</sup> *Banquete* 138, agosto de 1971, p. 22.

<sup>174</sup> *Banquete* 133, março de 1971, p. 8.

<sup>175</sup> *Banquete* 26, abril de 1963, p.6.

gastronomia portuguesa. A propósito, escreve em editorial, datado de outubro de 1973 (*Banquete* 164, p3):

“Porque não se faz mais para proteger a gastronomia portuguesa, aquela que se prepara ainda na província e que os estrangeiros tanto apreciam quando lhes é servida nas nossas casas? *Banquete* tem descoberto receitas caseiras de sabor regional verdadeiramente sensacionais, são as nossas assinantes que no-las divulgam e permitem a sua publicação. Mas não só no nosso arquivo há muitas para divulgar como também nos manuscritos das nossas avós muitas haverá ainda por descobrir. Poderíamos com todas essas receitas já publicadas e por publicar mostrar ao mundo o que vale a nossa cozinha. Mas para isso é necessário um esforço em comum e é preciso introduzir as existentes nas cozinhas dos “palaces” dos hotéis e dos restaurantes de todas as classes. Mas como introduzir algo que a maioria voluntariamente desconhece? Para esse problema lanço mais um SOS porque não é a a mim que compete resolvê-lo!!”

A passagem da oralidade ao registo manuscrito é o processo que, em algumas das vezes, devemos supor estar por detrás da criação dos receituários familiares. A própria expressão “à moda de”, aplicada a uma pessoa, comporta essa carga afetiva, de que mencionamos, a título ilustrativo, a receita de “Bacalhau à Conceição”<sup>176</sup>.

Mas é sobretudo na secção “Petiscos da Nossa Terra”, constante em toda a publicação, que a culinária portuguesa adquire maior protagonismo. Nela deparamos com uma vasta recolha de receitas familiares, regionais e tradicionais do vasto território que a revista abarcava até 1974: Portugal continental, insular e colonial.

Aí mantém-se a identidade portuguesa afirmada na “cozinha dos territórios, de que mencionamos alguns exemplos ilustrativos das dimensões local, regional e nacional: “caldeirada à moda de arrais”<sup>177</sup>, “dobrada à moda do Porto”<sup>178</sup>, “arroz de cabrito à moda de Monção”<sup>179</sup>, “salmonetes à moda de Setúbal”<sup>180</sup>, “caril à moda de Goa”<sup>181</sup>, “presunto afiambrado à moda de Lamego”<sup>182</sup>, “bacalhau nas brasas à moda de Vila Real”<sup>183</sup>, “alheiras à moda de Viseu”<sup>184</sup>, “farinheira à moda de Pinhel”<sup>185</sup>, “chanfana à

---

<sup>176</sup> *Banquete* 51, maio de 1964, p.10.

<sup>177</sup> *Banquete* 5, julho de 1960, p. 20.

<sup>178</sup> *Banquete* 6, agosto de 1960, p. 20.

<sup>179</sup> *Banquete* 8, outubro de 1960, p. 22.

<sup>180</sup> *Banquete* 13, março de 1961, p. 15.

<sup>181</sup> *Banquete* 16, junho de 1961, p. 15.

<sup>182</sup> *Banquete* 17, julho de 1961, p. 11.

<sup>183</sup> *Banquete* 24, fevereiro de 1963, p. 16.

<sup>184</sup> *Banquete* 35, janeiro de 1963, p. 16.

<sup>185</sup> *Banquete* 47, janeiro de 1965, p. 14.

moda da Bairrada”<sup>186</sup>, “perna de cabrito à moda Beira”<sup>187</sup>, “pato à moda de Cabo Verde”<sup>188</sup>.

Quanto aos pratos da culinária nacional, normalmente elegem ingredientes centrais (proteína) como bacalhau, cabrito, porco, borrego, marisco e peixe, acrescentando arroz, leguminosas, migas ou pão (açorda), em ensopados e guisados e também assados. São os casos da feijoada de porco à portuguesa<sup>189</sup>, das favas com chouriço<sup>190</sup>, da caldeirada de cabrito<sup>191</sup>. Nos casos do arroz (com forte presença) referimos os exemplos de arroz de pato<sup>192</sup>, arroz de marisco<sup>193</sup>, arroz de mariscada<sup>194</sup>, arroz de farinheiras<sup>195</sup>. Destaque ainda para variados pratos de bacalhau, como o bacalhau à diplomata<sup>196</sup>, bacalhau à Margarida da Praça<sup>197</sup>, bacalhau com grão,<sup>198</sup> bacalhau espiritual,<sup>199</sup> arroz de bacalhau<sup>200</sup>. Outras receitas nacionais são a caldeirada à fragateira<sup>201</sup>, a açorda de sável<sup>202</sup> ou o frango na púcara<sup>203</sup>, Lombo de porco recheado<sup>204</sup>, enguias de escabeche<sup>205</sup>, alheiras<sup>206</sup>, as sardinhas no tacho<sup>207</sup> ou várias formas de confeccionar a lampreia<sup>208</sup>.

Importa, ainda, ter presente, como sublinhámos no início deste ponto, que a identidade culinária portuguesa se forma da coabitação entre receituário de proveniência popular e humilde (a chamada “baixa cozinha”) e receituário sofisticado e rico (da “alta cozinha”). Este último tanto circulava em livros de culinária impressos em Portugal desde o séc. XVII, como continuava a dar corpo a cadernos manuscritos de famílias aristocratas. A ementa do mês publicada na *Banquete* 48 (fevereiro de 1964) é, aliás,

- 
- 186 *Banquete* 46, dezembro de 1964, p. 13.  
187 *Banquete* 3, maio de 1960, p. 8.  
188 *Banquete* 6, agosto de 1960, p. 20.  
189 *Banquete* 117, novembro de 1969, p. 23.  
190 *Banquete* 2, abril de 1960, p. 6.  
191 *Banquete* 40, junho de 1963, p. 8.  
192 *Banquete* 43, setembro de 1963, p. 14.  
193 *Banquete* 114, agosto 1969, p. 18.  
194 *Banquete* 114, agosto 1969, p. 18.  
195 *Banquete* 157, março de 1973, p. 11.  
196 *Banquete* 8, outubro de 1960, p. 17.  
197 *Banquete* 155, janeiro de 1973, p. 12.  
198 *Banquete* 114, agosto de 1969, p. 18.  
199 *Banquete* 86, abril de 1967, p. 10.  
200 *Banquete* 8, outubro de 1960, p. 10.  
201 *Banquete* 25, março de 1962, p. 14.  
202 *Banquete* 141, novembro de 1971, p.10.  
203 *Banquete* 21, novembro de 1961, p.14.  
204 *Banquete* 143, janeiro de 1972, p.26.  
205 *Banquete* 167, janeiro de 1974, p.24.  
206 *Banquete* 83, janeiro de 1967, p.4.  
207 *Banquete* 173, agosto e setembro de 1974, p. 22.  
208 *Banquete* 107, janeiro de 1969, pp. 22 e 23.

inteiramente composta por receitas manuscritas, reproduzidas dos livros pessoais do Marquês da Foz (Tristão Guedes Correia de Queirós), nos quais reunia as suas iguarias preferidas, cuja caligrafia é reveladora do cuidado colocado na transcrição das receitas. O menu compõe-se de “sopa dos mil infantes”, “pavão real”, “massa folhada ligeira”, “camarão de fricassé” e “sopa dourada”. Note-se, contudo, que, apesar da presença do caldo de galinha, da vaca e do presunto da primeira receita<sup>209</sup>, o cardápio revela apontamentos mais “estrangeirados”, aliados à sofisticação das elites (como são o “parmesão”, a massa folhada e o *fricassé*<sup>210</sup>), mas já incorporados pela cozinha portuguesa rica.

A revista resgata igualmente pratos de outros tempos, publicados na *Arte da Cozinha* de Domingos Rodrigues, no *Cozinheiro Moderno ou a Nova Arte da Cozinha* de Lucas Rigaud e na *Arte da Cozinha* de João da Mata. Dessa escolha nas edições de antanho fazem parte as receitas do pão-de-ló, das queijadinhas de amêndoa e do coelho João Pires de Domingos Rodrigues<sup>211</sup>, a lampreia assada no espeto e os ovos de comadres de Lucas Rigaud<sup>212</sup>, bem como os bifés de cebolada à portuguesa e o doce d’ovos à portuguesa de João da Mata<sup>213</sup>. Recitas demoradas e complexas, revelam, mais uma vez, a vontade de proteger uma memória gastronómica que corria o risco de desaparecer entre novos hábitos de vida, subjogados pelo fator tempo e rapidez. Interessante verificar que Maria Emília Cancellata de Abreu escolheu, precisamente, obras de cozinheiros que, não obstante alinhados com uma culinária de influência estrangeira, incluíam já receitas de uma cozinha “à portuguesa”.

Depois de analisadas várias referências na *Banquete* a um receituário português, vejamos, em detalhe, como é que a diretora da revista dá voz, sobretudo nos editoriais, a esse digladiar entre o nacional e o estrangeiro, e de que argumentos se serve para afirmar a dignidade da cozinha tradicional portuguesa, descolando-a do estigma de “baixa cozinha” e “cozinha dos pobres”. Detenhamo-nos, a esse propósito, no editorial “À Volta da Mesa”, publicado em maio de 1960, em que MECA condena a pobreza gastronómica do Portugal de então, visto que se preferia imitar a culinária francesa a executar a cozinha portuguesa. Aí realça os nossos “tesouros gastronómicos”, do leitão

---

<sup>209</sup> A sopa dos mil infantes é um caldo de galinha e vaca e presunto, com um pouco de açúcar queimado para lhe dar coloração, imitando o “caldo de substância” e a que se juntam claras batidas, queijo parmesão e pão ralado.

<sup>210</sup> Do francês *fricasser*, ‘guisar’.

<sup>211</sup> *Banquete* 48, fevereiro de 1964, pp. 6 e 7.

<sup>212</sup> *Banquete* 48, fevereiro de 1964, p. 18.

<sup>213</sup> *Banquete* 48, fevereiro de 1964, pp. 6 e 7.

à chanfana, das tripas ao bacalhau, fazendo um repto à sua confecção no país. Uma das maneiras de revitalizar a cozinha nacional era pô-la em prática, defendendo a diretora que o exemplo devia vir do próprio Estado, ou seja, das pousadas<sup>214</sup>. No editorial de setembro de 1960 (*Banquete 7*, setembro de 1960, p. 3), continua a chamar a atenção para a necessidade de se integrar um prato português nos centros de turismo (vulgo pousadas), valorizando, por essa via, a gastronomia nacional:

“Nós temos pratos na nossa terra que, quando bem confeccionados, fazem as delícias dos gastrónomos de todo o mundo. Deveria ser obrigatório nos centros de turismo nacional, haver sempre uma especialidade portuguesa”.

A obrigatoriedade de incluir um prato português nas ementas das pousadas de Portugal, por ordem do SNI, demoraria algum tempo a concretizar-se. Só no final de 1961, a Direção dos Serviços de Turismo determinou que nas pousadas do SNI fosse obrigatório o serviço às principais refeições e quotidianamente de um prato, doces e vinhos característicos das respetivas regiões. No seu editorial de dezembro de 1961, MECA deixa também transparecer essa mesma conquista, apesar de, no balanço geral feito pela revista, o panorama continuar a não ser famoso. Talvez por isso fale da necessidade de “reaportuguesar” a cozinha nacional (*Banquete 22*, dezembro de 1961, p. 3):

“Infelizmente, no campo da culinária pouco há a relatar. Anotamos, no entanto, do ponto de vista positivo, a ordem dimanada pelo Secretariado

---

<sup>214</sup> Leia-se *Banquete 3*, maio de 1960, p. 3: “Tive outro dia de dar uma volta pelo nosso país. Entrei em numerosos hotéis, restaurantes, pousadas e estalagens, comi aqui e ali e, diga-se, tristemente. Fiquei desiludida com a grande maioria das ementas que se me ofereceram. Falo na generalidade porque por esse Portugal fora ainda se avistam alguns locais, infelizmente poucos, gastronomicamente recomendáveis. Nas ementas que me apresentaram havia uma impressionante falta de originalidade. A torto e a direito encontrei os neurasténicos filetes de peixe com salada mais ou menos murcha, a triste pescada cozida, senão com todos pelo menos com alguns, e o melancólico bife de uma vitela já com netos, flanqueada por montinhos de arroz denso e maciço, quantas vezes mal cozido! Raramente encontrei um prato regional, se excetuarmos o conhecido e apreciado leitão à Bairrada. Quando num restaurante minhoto pedi o característico arroz de forno, o criado não me olhou com mais espanto do que aquele que teria se lhe tivessem encomendado uma refeição tipicamente chinesa! Repetiu a pergunta, para se certificar bem dos meus estranhos desejos! E partiu direto à gerência... o patrão disse que se desejasse podia fazer um linguado à *Meunière* ou o *tornedós à la parisienne* que eram as especialidades da casa(!), mas o arroz de forno, isso que tinha muita pena mas não podia ser! Nós temos uma cozinha regional de primeira ordem. Para apenas citar os pratos mais conhecidos, lembro, além do já citado leitão da Bairrada, a lagosta suada de Peniche, o presunto de Chaves, as migas do Alentejo, as alheiras de Trás-os-Montes, a chanfana da Beira, as tripas à moda do Porto, os doces de ovos, as diversas maneiras de confeccionar bacalhau. Devia ser obrigatório nas ementas de todos os restaurantes, pensões, pousadas, estalagens, haver sempre um prato ou doce da região. Aqui deixo este apelo dirigindo-o em especial à jovem escola hoteleira de quem tanto há a esperar para a melhoria das ementas que se apresentam do Norte a Sul deste nosso Portugal”.

Nacional de Informação para que seja obrigatório nas ementas dos restaurantes das pousadas a inclusão de um prato regional português. A cozinha portuguesa tem sabor vigoroso, de múltiplas cambiantes, original em alguns dos seus temperos, oferece paladar, tantas vezes inédito. Estas medidas são importantes e fazem parte do esforço para ‘reaportuguesar’ Portugal”.

MECA revela, ainda no mesmo editorial, alegria pelo “interesse crescente das leitoras pela *Banquete*”, o que obrigou a revista a passar de uma tiragem de 20 mil para 25 mil exemplares, e aproveita para formular também outros desejos para 1962: “o ressurgimento da verdadeira cozinha portuguesa, maior interesse pelos problemas culinários e possibilidades de melhorar cada vez mais a revista *Banquete*”, concluindo com um desejo que não chega a cumprir-se: “E que no próximo ano, o jantar da consoada se possa comer em paz em todo o território de Portugal Metropolitano e Ultramarino”.

Já no editorial da revista de outubro de 1965, critica os que não acreditam na cozinha portuguesa e dela se envergonham, bem como os que a adulteram. Aventura-se até a colocá-la nos lugares cimeiros, defendendo um segundo lugar, a nível mundial, para a cozinha portuguesa e zurze, de novo, nos “velhos do Restelo”, que continuam a desprezar a gastronomia lusa (*Banquete* 68, p. 3):

“A cozinha portuguesa é considerada, em si, uma das cinco melhores do mundo. Como, porém, a gastronomia não é apenas cozinha mas o conjunto da culinária e dos vinhos, e dado o real valor dos nossos vinhos que em muito elevam a categoria da nossa culinária, pode dizer-se que Portugal ocupa hoje um dos lugares cimeiros na gastronomia mundial (...). Deixemos falar esses velhos do Restelo, esses que julgam – e ninguém lhes deu o título – pontificar em culinária e que não acreditam na cozinha portuguesa ou por snobismo ou porque não a conhecem. Sejamos implacáveis na luta contra aqueles que a adulteram. É necessário não só defendê-la mas também elevá-la de forma eficiente, para que continue sempre e sempre digna de se chamar portuguesa!”.

Esta atitude não era compreendida por muitos dos hoteleiros da altura, pois, como vimos, a sua cultura e referências eram completamente diferentes. França era o país cuja moda se queria seguir em termos culinários, dada a sua reputação e sofisticação, pelo que a maioria dos cozinheiros que estava à frente das cozinhas de hotéis e restaurantes queria imitar essa escola. A cozinha nacional era conotada com rusticidade e pouca nobreza. MECA reage, no editorial do número seguinte (*Banquete* 23, novembro de 1961, p. 3), às respostas que recebeu de alguns hoteleiros que não acreditam na

existência de uma cozinha portuguesa, o que mostra não só que a revista era lida pelos representantes da hotelaria nacional, como evidencia a opinião pouco abonatória que aqueles tinham da gastronomia nacional.

O estado da situação era de tal forma grave que alegavam nem sequer saber fazer ementas com receituário português. Cancellata de Abreu contesta, apelando a reconhecer numa açorda, por exemplo, um prato que poderia muito bem enquadrar-se na ementa de um restaurante de luxo, se estivesse bem feito e dignamente apresentado:

“Alguns industriais de hotelaria que me lêem mensalmente quiseram uns concordar e outros discordar com o meu SOS. Aos primeiros – a maioria – agradeço a prova de confiança. Aos segundos, os que não acreditam na existência de uma cozinha portuguesa, e da sua aceitação pela clientela de categoria – havendo até um entre estes que confessa não saber sequer elaborar uma ementa composta por pratos nacionais com um certo nível – prometo em breve publicar algumas ementas-tipo com pratos de diversas categorias, classificadas segundo um critério puramente pessoal. Consegui perfeitamente compor listas com pratos portugueses divididos em três classes distintas. Nada impede que uma açorda de mariscos, classificada numa segunda categoria, possa aparecer num restaurante de primeira ou mesmo de luxo, o que interessa é que a confeção dessa açorda e a sua apresentação esteja a condizer com o estilo da casa em que é servida. E deixa alguns exemplos a seguir: Pousada de Santa Luzia, em Elvas; o Cortiço, em Viseu, Pompeu dos Frangos, Malaposta, o Chaparral, Montemor o Novo, o Garrafão, em Leça da Palmeira; o Funil e Colina, em Lisboa”.

Poucos exemplos, como vemos, de pousadas em que se fazia a apologia da cozinha tradicional, nomeando-se diversos pratos tidos por genuinamente portugueses.

### **3. 2. 1. O turismo e a luta da *Banquete* pela gastronomia portuguesa**

As apreciações de MECA feitas ao panorama da gastronomia em Portugal, nos anos 60 e inícios de 70, obrigam-nos a analisar mais desenvolvidamente a situação do turismo na época. Para entendermos este novo paradigma social, recorde-se o contexto socioeconómico do país no período em questão. Como observa António Telo, a década de 60 corresponde a um tempo de mudança em Portugal.<sup>215</sup> O desenvolvimento

---

<sup>215</sup> Segundo o historiador: “Nunca Portugal mudou tão depressa e radicalmente como no período considerado. Em termos gerais, podemos dizer que passou de uma sociedade camponesa e virada para si própria, dominada por uma mentalidade que tinha muito de anos 30, para uma sociedade de serviços, aberta ao exterior, dominada por um ideário democrático e com uma forte crise de identificação. A transição é notável não só pela sua rapidez como por não ter correspondido a nenhum plano consciente ou estratégia de qualquer grupo social. Portugal enfileira com outros países da Europa do Sul e do Terceiro Mundo que passaram de uma sociedade camponesa para outra pós industrial, sem nunca terem conhecido

económico foi nítido e fez nascer uma nova classe: a classe média. Registou-se uma aceleração do ritmo económico e das indústrias transformadoras (47,2% de crescimento), passando de uma taxa de crescimento anual de 3,6%, em 1956, para, em 1972, 7,2%.<sup>216</sup> Também o sistema educativo se reformula e, se era, tradicionalmente, virado para a formação patriótica das massas e para a formação técnica e científica de uma pequena elite, vai alargar-se e melhorar. Este surto da educação altera as mentalidades das gerações. Portugal não só deixava de ser um país de camponeses, como também um país de analfabetos, mudança que se refletiu não só no afastamento de parte da população da terra e das raízes, como no nascimento dessa nova classe: a classe média, em ascensão. Com a abertura social e económica, surge essa nova burguesia que o Estado Novo sabia ter de educar. Como bem nota Ana Nunes Almeida, a mudança não é, porém, um processo linear, “ou a uma só dimensão; nem tão pouco significa um corte abrupto entre um antes e um depois que se excluem. A mudança pode transportar do passado traços de continuidade para o presente. E afeta grupos, regiões, dimensões, da realidade a diferentes ritmos e intensidade”.<sup>217</sup>

A nova classe média, em rápida expansão, usufruindo de um nível de vida superior, tinha crescentes exigências. Em paralelo, a indústria hoteleira cresce desmesuradamente, pois Portugal torna-se um país atrativo pelo clima, a praia e a tranquilidade. É neste enquadramento que se regista uma explosão de novos restaurantes e hotéis, fruto do desenvolvimento económico e da atratividade de Portugal para uma Europa que descobre um país em mudança, a par do desabrochar de uma nova burguesia, sem grande educação gastronómica, mas ávida de novidades.

O SPN lança uma série de operações que visam transformar a fisionomia do país, “procurando alargar um certo modelo estético a várias áreas da vida nacional”.<sup>218</sup> No terreno, apesar das campanhas da “Política do Gosto” dirigidas à classe média emergente, a cozinha portuguesa era relegada, no entanto, para um segundo plano, pois não era símbolo de *status* para uma classe emergente que via no novo, no moderno, no

---

os benefícios e malefícios das indústrias” (“Portugal 1958-1974: Sociedade em mudança”, in João Medina (ed.), *História de Portugal. Dos Tempos Pré-Históricos aos nossos Dias*, vol. XIII, tomo 2, Amadora, Ediclube, 1993, p. 287.

<sup>216</sup> BARRETO, António, “Portugal na periferia do centro: Mudança Social 1960-1995”, *Análise Social* 30 (134), 1995, pp. 841-855.

<sup>217</sup> Ana Nunes de Almeida, “A intervenção do Estado: Políticas Públicas de Família”, in José Mattoso (ed.), *História da Vida Privada em Portugal: os nossos dias*, vol IV, Porto, Círculo de Leitores/Temas e Debates, 2011, p. 6.

<sup>218</sup> Palavras de Vera Marques Alves, *Arte Popular e Nação no estado Novo política folclorista do Secretariado da propaganda Nacional*, Lisboa, ICS, 2013, p. 274.

diferente e no exótico, ou seja, na cozinha francesa, uma referência. Um dos obstáculos à expansão do turismo em Portugal era ainda a fraca qualidade da hospedagem. Também aqui o chefe da propaganda apela ao voluntarismo, enviando aos hoteleiros um guia de boas maneiras, ilustrado por Emérico Nunes. Apesar dessa série de normas, intituladas “Cartilha da Hospedagem Portuguesa”, quanto à gastronomia pouco se continuou a fazer na rede de pousadas do Estado. Aliás, a “Campanha do Bom Gosto”, concursos, decoração de hotéis, estações floridas eram assuntos divulgadas nas páginas da *Panorama*, revista oficial do organismo político. Só que estas campanhas eram uma ação algo forçada, e aleatória, já que as normas hoteleiras e os conhecimentos na cozinha vinham de um processo de aprendizagem empírica dos chefes, oriundos, como vimos, as mais das vezes da província, sem qualquer literacia e com um baixo nível de conhecimentos.

Destaquem-se algumas medidas tomadas pelos órgãos oficiais do estado para melhorar a oferta dos serviços de turismo e restauração em Portugal. Em 1962, nos boletins do SNI, foca-se a importância do “Bom Serviço de Mesa no Turismo” e publica-se o “Guia do Empregado”. As “brigadas técnicas” do SNI eram uma forma de vistoriar os hotéis e de controlar se as regras estavam a ser seguidas, procurando desenvolver a indústria hoteleira. Só para fazermos uma pequena ideia do empenho do SNI, refira-se que publicou 1.355 edições em 14 anos, com uma tiragem de 8.994.225 exemplares, quase 5,5 toneladas de papel.<sup>219</sup> Mas, no que concerne à cozinha, foram ínfimas as publicações. Como vimos, nem mesmo o livro de Oliveira Bello, *Culinária Portuguesa*, foi editado com a chancela da instituição, mas sim pelo próprio.

O turismo só será mais dinamizado no final da década de 60, graças a uma reformulação do setor, empreendida por Marcelo Caetano enquanto ministro da Presidência. Auxiliado um dos seus fiéis colaboradores, César Moreira Batista, colocado à frente do SNI. O lazer, como seria de esperar, assume formas distintas, de acordo com o grupo social em questão. Enquanto para as classes altas exibir na bagagem muitos rótulos de hotel era símbolo de cosmopolitismo<sup>220</sup>, para os estratos mais baixos, os tempos livres foram alvo de programas de ação institucional e doutrinária de domínio das classes trabalhadoras. A inclusão do turismo nos projetos sociais dos governos fascistas gerou uma vaga internacional que se denominou de “Movimento Internacional Alegria no Trabalho”. O

---

<sup>219</sup> *Boletim da Direção dos Serviços de Turismo do Secretariado Nacional da Informação*, 1961, n.º. 1, Ano I, edição SNI, p. 25.

<sup>220</sup> VIEIRA, Joaquim, *Portugal Séc. XX, Crónica em Imagens*, vol. IV, Lisboa, Círculo de Leitores, 1999, p. 212.

turismo era, assim, um movimento controlado entre as classes mais baixas e uma opção para as elites ou os estrangeiros. Se, em 1960, o número de turistas entrados em Portugal por ano ascendeu a 353 mil, em 1969 foram recebidos 2,8 milhões.<sup>221</sup>

Como já dissemos, assistiu-se a um *boom* exponencial de hotéis e restaurantes nessa década de 60, cuja “motivação” podemos fazer remontar à política do SNP, nos anos 40, de edificação de pousadas. A iniciativa privada não se manteve, porém, alheia a esse setor económico, tirando partido da atração turística que exercia, numa Europa em guerra, um país pacífico, com uma costa apetecível e tranquilo. Todavia, os hábitos descontraídos dos turistas acabam por fazer furor na sociedade portuguesa da época, pacata e devota, transformando-a, como já observámos atrás (em particular relativamente ao estatuto da mulher).

Em termos de ideologia política do Estado Novo, há que ter presente que, apesar de se apostar no tradicionalismo, se pretendia transmitir uma ideia de modernismo. E esta imagem em muito ficou a cargo do Turismo, também sob a alçada do SPN. O turismo tinha como função suavizar a imagem externa do país e do regime, sendo nítida a aposta do SNI para conseguir construir de Portugal uma leitura de modernidade. Só que as estruturas hoteleiras, muitas das quais de luxo e modernas, com todo o conforto e atrativos, continuavam a ter um pequeno-grande senão, a baixa oferta. Na verdade, mesmo com o acompanhamento do SNI no que diz respeito a alguma formação hoteleira e apoio, era escassa a formação hoteleira para a quantidade de novas unidades construídas.

Centrando-nos no papel da *Banquete* nesta matéria, vejamos como a revista aposta na ligação entre gastronomia e turismo. Essa preocupação torna-se logo evidente pelo facto de ter procurado ser pedagógica neste âmbito e de ter como destinatários os hoteleiros, os proprietários de restaurantes, os chefes de cozinha ou “maîtres d’ hotel”. Na verdade, o turismo é outra das matérias que está muito presente na revista, não só pela relevância que se confere aos chefes de cozinha e várias unidades hoteleiras, como pela insistência da diretora na necessidade de manter sempre presente a cozinha portuguesa nos menus dessas mesmas unidades. Isso mesmo se expressa logo no editorial do primeiro número (março de 1960, p. 3):

“A arte culinária é elemento de primordial importância nos dias de hoje, onde o turista civilizado procura uma bonita paisagem e a comodidade de

---

<sup>221</sup> Idem, p. 56.

um bom hotel exige com o mesmo interesse uma boa mesa e uma boa garrafeira”.

Repare-se que, quando a revista surgiu, a formação hoteleira ainda não estava preparada para dar resposta adequada à avalanche de construção de hotéis e restaurantes a que se assistia.<sup>222</sup> Em relação à gastronomia propriamente dita, o que se passava então em Portugal? É essa questão que vamos tentar descortinar através da análise de editoriais assinados por MECA. Para obtermos um retrato mais amplo da questão, recorreremos, simultaneamente, a artigos de alguns gastrónomos da época. A análise destas fontes escritas permitir-nos-á, ao mesmo tempo, comprovar a defesa da cozinha portuguesa e a construção de um património gastronómico identitário em seu torno.

O *boom* exponencial de construção de hotéis e pousadas, com pessoal de hotelaria sem grandes alicerces de formação, não garantia, nos respetivos restaurantes, a oferta de uma cozinha de qualidade, concordante e alinhada com a exaltação geral de um nacionalismo cultural. De facto, os chefes franceses que trabalhavam em Portugal acabavam por ser a “escola” de uma geração de homens oriundos da província e sem qualquer formação técnica escolar ou académica, antes muitas vezes analfabetos, que assumiam o “comando” das cozinhas desses estabelecimentos. E por isso mesmo achava-se que a prática de uma culinária requintada (francesa, na mentalidade dos hoteleiros) seria o ideal, na época, no nosso país. Em resultado de receberem essa formação prática, muitas vezes por estrangeiros, e de a referência ser a escola francesa, assistiu-se ao quase desaparecimento da cozinha regional e nacional em restaurantes, para se chegar ao ponto de o “arroz de forno minhoto” ser substituído pelo eterno “linguado à Meunière”, uma espécie de “prato da praxe” nos anos 60 (como vimos atrás, a propósito do editorial da *Banquete* 3, maio de 1960, p. 3).

Por conseguinte, regra geral, o que imperava era uma falta de respeito pela cultura gastronómica nacional, já que a referência do patamar de sofisticação culinária era a cozinha francesa. O problema é que a maioria dos cozinheiros e empregados de mesa sofria de um enorme *handicap*: não só não possuía formação hoteleira e aprendia no terreno, na prática, como muitos deles transitavam de outros ramos profissionais, visto que o *boom* da hotelaria garantia emprego e maior encaixe financeiro, quando comparado a outras profissões em indústrias. Muitos desses chefes e empregados de

---

<sup>222</sup> A falta de escolas de formação profissional de hotelaria e turismo – a primeira Escola de Hotelaria nasce apenas em 1959 em Lisboa e a Escola de Hotelaria e Turismo do Porto apenas nove anos mais tarde, em 1968, já nos finais dos anos 70 – era um dos fatores responsáveis pelo vazio que existia em matéria de qualificação de pessoal de restauração.

mesa desconheciam que o tesouro que possuíam em mãos era a própria cozinha e os produtos portugueses, preterindo a cozinha tradicional às imitações – más imitações, muitas das vezes adulteradas – da cozinha francesa. Isso mesmo pudemos aferir atrás, da leitura das biografias de chefes de cozinha publicadas na rubrica “Página do Chefe”.<sup>223</sup>

A denúncia de que os operadores da restauração, setor essencial para a valorização do turismo, não aproveitavam a riqueza da identidade nacional culinária é retomada por vários colaboradores da *Banquete*. No artigo “O turismo e as confrarias gastronómicas”, Fernando Andresen Guimarães alerta para o facto de, no nosso país, não se apostar na cozinha portuguesa nem na sua divulgação interna e externamente, contribuindo para aquilo a que chama a “despaização”. Segundo o autor, Portugal continuava a inspirar-se em receituário estrangeiro, oferecendo-o aos turistas, sem a mínima noção de que essa atitude induzia não só a descaraterização da cozinha nacional, como contribuía para o seu desaparecimento (*Banquete* 86, abril de 1967, p. 17):

“A mesa é um dos grandes fatores de importância do turismo e que se podem ter para dar a um turista. Bons monumentos, obras de arte, paisagens e clima, transportes e vias de comunicação, mas que tudo isto possa ser recusado ou dispensado. Apenas uma coisa é absolutamente imprescindível e isso é a mesa.

Uma das motivações turísticas de hoje é a necessidade de “despaização” que se manifesta por curiosidade económica mesmo sem sair da sua terra, assim se explicando o grande êxito da cozinha estranha, dos restaurantes chineses e as muitas especialidades gastronómicas de sucesso como a pizza, (era quase tudo desconhecido na Itália antes da expansão do mundo). Muitos restaurantes e hotéis do nosso país têm feito um grande esforço e melhorando extraordinariamente o nível da mesa no nosso país, mas enquanto a França, a Itália, tantos outros países fazem uma propaganda da sua mesa, infelizmente não vemos essa mesma ação no que respeita à cozinha em Portugal”.

Já a diretora da revista vai repetidamente insistindo, em vários editoriais, na estreita ligação entre o turismo e a arte de bem receber. Logo no editorial do 1º número da *Banquete* afirma (março de 1960, p. 3):

“A arte culinária é elemento de primordial importância nos dias de hoje, onde o turista civilizado procura uma bonita paisagem e a comodidade de um bom hotel exige com o mesmo interesse uma boa mesa e uma boa garrafeira”. E declara a ligação fulcral entre culinária e turismo: “A culinária

---

<sup>223</sup>

Vd. supra, ponto 2.3. Cultura do bom gosto à mesa: dos gastrónomos aos chefes de cozinha.

faz hoje parte integrante do Turismo. Podemos ter lado a lado um restaurante admiravelmente arranjado e uma simples tasca sem pretensões”.

A falta de interesse que os organismos públicos votavam à cozinha portuguesa e sua divulgação constitui, por isso, principal motivo de crítica por parte de MECA, que os acusa de desconhecerem que um dos principais motivos do turismo era a gastronomia, como fica evidente, cinco anos mais tarde, no editorial da *Banquete* 63 (maio de 1965, p. 3):

“Por várias vezes tenho lamentado, nestas colunas, a incompreensível falta de interesse que certos organismos ou entidades votam à gastronomia portuguesa. Alguém parece desconhecer que ela é, sem dúvida, um dos principais atrativos do nosso turismo. Mantemos, quase por rotina, o costume antigo de andar com alguns anos de atraso em relação aos outros países, na maioria, não mais civilizados do que o nosso. E o grande mal é esse...”.

Para contrariar este *status quo*, sugere a publicação de um livro de culinária e vinhos portugueses, publicado em línguas estrangeiras, que poderia ser oferecido em eventos e feiras dedicadas à alimentação. Contudo, a diretora vai reconhecendo que algumas iniciativas estatais foram entretanto levadas a cabo, mesmo que com repercussões pouco significativas ao nível da desejada recuperação e promoção da cozinha portuguesa. É o caso dos concursos de culinária, tanto no estrangeiro, como em Portugal. Aos primeiros faz menção nesse mesmo editorial, quando escreve: “Nos concursos gastronómicos a nossa presença também não tem primado por regularidade e quando algum português lá concorre fica sempre bem classificado”. Dá o exemplo do chefe português João Ribeiro (do Aviz) que, “por dois anos seguidos, venceu o 1.º prémio La Tripière d’Or em França, terra dos grandes chefes. Muito do pouco que se tem feito deve-se a profissionais desinteressados”. Não perde, na ocasião, a oportunidade de endereçar mais uma apelo-provocação ao SNI, num registo algo cáustico, o que leva a intuir que faltam iniciativas com utilidade por parte do estado nesta matéria de divulgação da gastronomia portuguesa:

“Não poderia o SNI e agora o Comissariado Geral do Turismo organizar e distribuir um calendário sobre essas manifestações internacionais de carácter alimentar para que, ao menos, os interessados particulares pudessem comparecer? Sempre era qualquer coisa de útil e de louvável”.

Quanto aos concursos nacionais, MECA regista a criação, já em 1962, de um novo concurso promovido pelo SNI “A Melhor refeição ao melhor preço”. Nesse editorial da *Banquete* 30 (agosto, p. 3), não pode deixar de criticar, de novo, o abandono e esquecimento votado à cozinha portuguesa, tão mais grave quando, como destaca, a promoção da cozinha nacional, serviria para alavancar o turismo. Informa que todos os pratos vencedores do concurso serão divulgados pela revista, mas penaliza, ainda assim, a imitação de pratos estrangeiros em detrimento dos pratos portugueses, bem como o facto de poucos terem sido os restaurantes a concorrer:

“É de louvar mais esta tentativa do nosso principal departamento de turismo no sentido de valorizar a cozinha portuguesa que tão abandonada e tão esquecida esteve durante tanto tempo. E sem boa cozinha...não há bom turismo (...) Pretende o Secretariado, como verdadeiro meio de propaganda, que se servisse comida portuguesa bem confeccionada a preços relativamente baratos. Muitos restaurantes concorreram – não tantos como deveriam - mas foi uma primeira tentativa para um passo em frente no que se pretende fazer: revigorar os pratos tipicamente nacionais, cartaz dos melhores na propaganda da nossa terra”.

Continua a insistir na urgência de cozinhar pratos de origem portuguesa e de rejeitar a imitação de iguarias de outros países, realçando que a tipicidade da gastronomia e o interesse do turismo radicam na mais-valia de conhecer a cultura e gastronomia de cada país, as suas especificidades e não “cópias mal feitas” do que se faz no estrangeiro:

“Mesmo assim, esta primeira tentativa foi já um passo em frente no que se pretende fazer: revigorar os pratos tipicamente nacionais, cartaz dos melhores na propaganda da nossa terra. Um linguado *à meunière* saboreia-se em toda a parte mais ou menos bem feito. A *bouillabaisse* deve comer-se em Marselha, o arroz à Valenciana em Espanha, as massas em Itália. Em Portugal há tantos e tão bons pratos que é um crime os restaurantes estarem a copiar sistematicamente – e mal – o que se faz lá por fora. Já o SNI determinou que nas pousadas se servisse sempre uma especialidade portuguesa, medida que os estrangeiros, principalmente, muito têm apreciado”.

Na *Banquete* 75, em maio 1966, a capa da revista retrata a mesa do Hotel Baía de Cascais, sendo que, no editorial, MECA insiste que a gastronomia portuguesa e o turismo têm de andar a compasso (p. 3):

“É indiscutível que a culinária portuguesa deve ocupar um lugar de primeira fila no panorama do turismo nacional. Pode haver lindos pontos de vista, magníficos hotéis e boas estradas mas se não se der ao turista uma boa

refeição, especialmente se não lhe servirem pratos verdadeiramente típicos, a nossa campanha de chamar estrangeiros a Portugal ficará muito incompleta”.

Neste sentido, a diretora da *Banquete* volta a chamar, no número seguinte (*Banquete* 76, junho de 1966), a atenção para a importância da gastronomia, seu desenvolvimento e o turismo, lamentando que na maioria dos restaurantes ainda se coma mal. Desfere ainda uma crítica violenta ao facto de continuar a não se investir em Portugal na formação hoteleira – no país, à época, havia apenas duas escolas hoteleiras, em Lisboa e Faro – o que, na sua opinião, contribuía para a falta de conhecimentos e de cultura gastronómica, essenciais à promoção da cozinha portuguesa, bem como do serviço de mesa (p. 3):

“A gastronomia está intimamente ligada ao turismo. E neste momento em que esta indústria é a que mais divisas faz entrar no nosso país, não podemos deixar de nos alarmar com a ‘roda livre’ com que vegetam, vivem ou prosperam os restaurantes que nascem quase diariamente por esse Portugal fora. Ora acontece que muitas dessas casas de restaurante só têm o nome. Começa pelos empregados de mesa cheios de boa vontade mas sem os conhecimentos necessários às funções que lhes incumbe desempenhar. O facto é, porém, tristemente natural, visto que apesar da nossa terra atravessar um notável surto de expansão turística, apenas temos duas escolas hoteleiras – Lisboa e Faro – que fazendo o que podem – e fazem muito – são incontestavelmente modestas em relação ao que deveriam ser (...). E lá porque uma rechonchuda e simpática moçoila sabe preparar convenientemente uma bacalhauzada que fazia furor na tasca local, vai de transformar a tasca local em restaurante e conceder à cozinheira um sopro do Espírito Santo, a onisciência de toda a culinária nacional e estrangeira. O resultado fica à vista: a comida é mal feita, vem mal apresentada e batizam-se os pratos com novos nomes que não lhes pertencem”.

No mês seguinte (*Banquete* 77, julho de 1966), MECA insiste com novo apelo ao SNI para que “salve” a cozinha nacional, registando “falta de continuidade” na sua promoção por parte das entidades estatais. Apela a um procedimento mais incisivo por parte daquele organismo oficial, o que comprova que nunca houve uma política de fundo do Estado Novo para com a gastronomia nacional, ao contrário do que sucedeu com os vinhos (p. 3):

“Não se pode negar ao SNI o esforço que tem realizado em prol da cozinha portuguesa, como já por várias vezes temos referidos nestas conversas. Mas segundo a nossa opinião, a esse esforço falta continuidade. Julgamos que no SNI deveria haver uma secção de culinária nacional respondendo para consultas que certamente do estrangeiro lhe fazem. A cozinha portuguesa é uma bem patente realidade e torna-se necessário acreditar nela e salvá-la e voltar à liça em defesa da cozinha nacional. Nos seus seis anos de existência,

tem a *Banquete* publicado em todos os números uma secção especial dedicada aos petiscos portugueses da nossa terra”.

Deixa ainda a sugestão da classificação dos restaurantes com estrelas, colocadas à entrada em local bem visível, ou a edição de um volume género *Guide Michelin*, que facilitasse a escolha dos interessados. Mais outro passo que evidencia que MECA acompanhava a vanguarda do setor. E regista mais uma crítica ao desapego à cozinha nacional por parte de restaurantes e hotéis.

Já no final da publicação da *Banquete*, em fevereiro de 1973 (*Banquete* 156), deparamos, no editorial “À Volta da Mesa”, com um outro desabafo dentro deste mesmo tom, o que nos leva a concluir que, apesar de todos os esforços de MECA, a cozinha portuguesa parecia continuar sem reconhecimento em Portugal. Em resposta a uma carta de um chefe português a trabalhar em Paris, oferecendo-se para apoiar na sua defesa da cozinha nacional, depois de ler a revista *Banquete*, a diretora escreve: “Tenho lido, emocionada, missivas de elevado ardor gastronómico e verdadeira compreensão pelo papel que assumi, à escala nacional, quando tomei o compromisso de dirigir esta revista e divulgar o património culinário da nossa terra”. E sobre o apoio desse chefe, de seu nome John Pencarinha, advoga (p. 3):

“Com o coração nas mãos, oferece-se para me ajudar desinteressadamente, quando, aqui, no País onde vivo, pessoas com obrigações por zelar pela nossa culinária, preferem ignorar a excelência e, até, a existência da mesma, dificultando por vezes o trabalho a quem, como eu, pretende dignificá-la sempre e em toda a parte. (...) Oxalá que a sua carta acorde muitos adormecidos e que o seu exemplo seja seguido por todos os que dizem ser portugueses e têm responsabilidade a matéria”.

Como vemos, volvida mais de uma década de combate pela dignificação da culinária portuguesa, MECA lamenta que muitos estejam ainda “adormecidos” e que a missão de que se incumbiu não tivesse ainda atingido completamente o seu propósito. A insatisfação da diretora em relação às instituições públicas com responsabilidade no domínio do Turismo torna-se de novo patente, ainda nesse mesmo ano de 1973. Em outubro (*Banquete* 164), ao abordar uma vez mais a temática do turismo, MECA insiste nas censuras ao Estado e lamenta que a gastronomia continue a ser relegada para segundo plano, apesar dos seus constantes apelos. O Algarve é, nesse texto, o alvo da sua preocupação, aproveitando para chamar uma vez mais a atenção das autoridades para a importância da cozinha nacional e para a recolha de receitas do país, que a revista

reúne na secção “Petiscos da nossa terra”. Lamenta que os hotéis e restaurantes continuem a não se interessar nem a conhecer sequer a culinária lusa e que em Portugal se considere a gastronomia um fator de segunda ou terceira ordem. Defende ainda que sejam publicadas as receitas portuguesas e se efetue a recolha desse receituário. A diretora da *Banquete* critica também o facto de lhe servirem num hotel algarvio “doces afrancesados” em vez dos tradicionais doces da região.<sup>224</sup> Reitera igualmente a necessidade de se publicarem as receitas da cozinha regional portuguesa, património que reconhece de grande valor e que começa por ser a primeira a reunir, com receitas enviadas por leitoras da revista de todo o país, ilhas e colónias. Não desiste, como constatamos das suas palavras, de mais um longo SOS, em forma de repto, onde penaliza as autoridades pela sua complacência com aquilo que apelida de “criminoso” (p. 3):

“(…) O que interessa ao turismo não é só clamar os turistas, como servi-los de forma atentar a sua nova vinda junto de nós. Ora a gastronomia pode ser uma tentação permanente quando bem compreendida pelos seus responsáveis. No nosso país, a grande nota discordante em matéria turística é considerar a gastronomia um fator de segunda ou terceira ordem. Nos hotéis algarvios que tenho visitado não encontrei nenhuma preocupação por parte dos responsáveis em pontificar a nossa gastronomia autêntica com todos os seus valores. Aparece de quando em quando na ementa uma sardinhada (que deixa o hotel bem mal perfumado) uma feijoada ‘*semicassoulet*’ ou um leitão mal assado num forno talvez elétrico. Os doces algarvios são do melhor que temos mas num hotel do Algarve serviram-me *gourmandises* algarvias que mais não era senão tâmaras, nozes e ameixas recheadas com caramelo... Quando é que os doces algarvios foram assim fabricados? Nunca. Nessa mesma altura em que me recusei comer essas gulodices afrancesadas fui a Portimão matar saudades dos Dom Rodrigues e outros doces regionais que já estão aliás a rarear pela falta de proteção e com eles deliciar o paladar de uns amigos estrangeiros que nos acompanhavam. Tudo isto é um pálido exemplo do que se passa por esse país fora em matéria de gastronomia nacional. Mas se todos nos calamos e limitamos a verificar essas anomalias sem chamar a atenção, de que de direito, seremos cúmplices, considerados e punidos pela lei como criminosos também”.

Como se depreende, a diretora está a defender a cozinha tradicional regional, ligada aos afetos e passada de geração em geração. Ainda dentro da mesma apologia nacionalista, logo nos inícios da década de 60, na edição nº. 26 da revista (abril de 1962, p. 3), tivera honras de tema central o Vinho do Porto, “esse desconhecido, ou melhor, esse

---

<sup>224</sup> Na altura, o *El dorado* era já o Algarve para a maioria dos entendidos, como reconhece MECA, no editorial da *Banquete* 50 (abril de 1964, p.3), ao escrever: “É o futuro Eldorado do nosso turismo e tem vindo a melhorar, embora nem tanto como o desejado”.

enjeitado”. A esse propósito, conta o episódio de um empregado, num restaurante português, a oferecer a clientes estrangeiros Málaga, Xerez e Whisky - e não Vinho do Porto - para beber com a sobremesa, o que condena veementemente. Aproveita para voltar a sugerir ao SNI – nomeando os dois responsáveis máximos (César Moreira Batista e Álvaro Roquette, respetivamente diretor do SNI e responsável pelo Turismo) – que torne lei obrigatória a inclusão de um Porto no final das refeições:

“Tal como se tornou obrigatório para o vinho de mesa, nos hotéis e restaurantes que servem ementas de mesa redonda, deveria igualmente tornar-se obrigatório a oferta de um cálice de vinho do Porto no final das refeições. Ajudava-se a diminuir os depósitos desta nossa esplêndida bebida e fazia-se magnífica propaganda de um dos mais afamados produtos nacionais. Uma fiscalização que deveria competir ao Instituto do Vinho do Porto que verificaria a qualidade da bebida não permitindo que se bebessem zurrapas”.

Mas o esforço do SNI relativamente às pousadas não terá sido muito bem-sucedido. Em dezembro de 1964 (*Banquete* 68, pp. 6 e 7), no artigo “Da Filosofia do turismo e da missão das Pousadas”, assinado por M. de S. Paio, aborda-se, de forma crítica, a necessidade de valorizar a cozinha nacional e a missão social e cultural das pousadas, que devem estar ao serviço da propaganda da gastronomia nacional. Critica-se o pedantismo português e a falta de orgulho na culinária nacional, nomeadamente nesses estabelecimentos da rede estatal. Atentemos nas palavras do seu autor e na menção de alguns pratos portugueses, sempre coincidentes com as várias regiões de Portugal, de Norte a Sul, o que faz deste artigo mais um interessante exemplo do conceito da elite letrada em termos de identidade gastronómica portuguesa:

“Os estrangeiros, ao contrário do que os outros possam pensar, não procuram em Portugal a cozinha francesa. Querem, em regra, os pitéus da cozinha caracteristicamente portuguesa. Pois não veio Montgomery a Portugal para saborear a nossa sardinha assada, essa iguaria que alguns pedantes não aceitam na sua mesa? Que preciosas trutas salmonadas nos deram na Pousada de Valença? O que dirá um estrangeiro que pede cozido à portuguesa e lhe dão um cozinhado que nem por sombras se parece com o famoso prato? Porque não fazemos saborear aos estrangeiros os pratos regionais autênticos que eles procuram? Dêmos-lhe o caldo verde da Beira, a deliciosa lampreia do Rio Minho, as papas de sarrabulho, o merendeiro transmontano, o salpicão minhoto, os miolos alentejanos, com carne de porco, um dos pratos mais deliciosos da nossa cozinha, o saboroso gaspacho, os rojões, as numerosas variedades de pratos de bacalhau, e outros pratos que são verdadeiros pitéus, privilégio da cozinha portuguesa que por vezes escondemos dos estrangeiros que passam pela nossa terra. Por que é que as pousadas não lhes oferecem doces magníficos cujo nome o leitor conhece de

cor e dos quais à simples vista se sabe a terra da sua produção e se distingue se são do Algarve, Beja, Caldas, Porto, Arouca, Viseu, Felgueiras, Anadia, Ovar, etc. Quais os nossos vinhos e a propaganda que fazem deles as pousadas? Era preciso que cada uma tivesse um mapa dos críticos com as suas qualidades e que nas caves possuíssem todas as variedades dessa riqueza nacional que os estrangeiros escolheriam depois de elucidados (...).”

O que o autor destas palavras denuncia é o grave equívoco de que a cozinha nacional e regional não tinham qualidade nem mérito para serem servidas em espaços que se queriam afirmar por oferecem “alta cozinha”, ou melhor, pela pretensão de a oferecerem, porque muitas das vezes as imitações estavam longe de ser corretas.

Mas nem sempre se fazem críticas, apesar de os elogios serem raros. Na “Página do Chefe” dedicada à Pousada da Ria da Murtosa (*Banquete* 58, dezembro de 1964), MECA não poupa encómios, algo invulgar num estabelecimento hoteleiro concessionado pelo Estado (pp.12 e 13):

“Numa época em que se nota um aumento sempre crescente da indústria turística é consolador verificar a existência de algumas unidades hoteleiras que, na sua simplicidade e bom gosto, proporcionam ao viajante uns dias de merecido descanso entre uma encantadora paisagem”.

### **3.2.2. A defesa da nomenclatura culinária**

A identidade culinária nacional não se restringe a pratos, mas inclui a redação das receitas. Ou seja, uma iguaria para ser portuguesa tem de apresentar um receituário redigido no idioma pátrio. Sensível a esta dimensão “literária” da cozinha portuguesa, Maria Emília Cancellata de Abreu insurge-se contra a adulteração dos nomes dos pratos portugueses, prática que repetidas vezes critica. Aliás, esse seu cuidado com a autenticidade linguística parece-nos ter sido mais um dos motivos que a terá impulsionado a reunir e publicar de forma sistemática o receituário regional português.

Havia que pôr (boa) ordem na prática vigente em alguns restaurantes e nas próprias escolas de Hotelaria, responsáveis por colocar em risco o património literário dos pratos portugueses, como se depreende da leitura do editorial da *Banquete* 37 (março de 1963, p. 3): “o que se passa em muitos restaurantes portugueses onde adulteram os nomes dos pratos que confeccionam sem qualquer respeito pelo nome de batismo, chamemos-lhe assim, são verdadeiros troca-tintas da culinária”.

Insiste na urgência em respeitar as normas das receitas de pratos portugueses, sua estrutura e seu nome, medidas dadas como essenciais para preservar a gastronomia

portuguesa e evitar más imitações. Nesse texto dá mesmo um exemplo de como, ao nível ainda do preparo (e não da linguagem), se vai dando a adulteração do receituário português, contaminado por práticas de origem estrangeira: a “pescada à portuguesa servida nos restaurantes da província com manteiga e natas batidas, a seguir as modas”. Este gesto é de extrema importância, não só pelo apelo à preservação de um património identitário português, como pela consciência vanguardista da noção de *terroir* e autenticidade, de forma a conservar incólume o receituário português. A sua luta visa a adulteração dos nomes e génese dos pratos portugueses, o que a motiva a instar, novamente, o SNI a publicar as receitas tradicionais portuguesas, algo que ela própria já vinha fazendo desde o primeiro número da revista.<sup>225</sup>

A noção de cozinha de território, das especificidades locais, dos produtos e procedimentos segundo valores tradicionais é enfatizada por MECA, a par da necessidade de controlo de normas no *corpus* das receitas da cozinha portuguesa, evitando-se a confusão de nomes e de receitas originais, de forma a preservar o receituário nacional:

“O SNI tem feito um apreciável esforço no sentido de recuperar e tornar conhecida a cozinha portuguesa mas deveria publicar uma série de receitas da nossa terra, dos clássicos, e não permitir que se chamasse ‘à portuguesa’, à alentejana, ‘à transmontana’, ‘de Coimbra’, ‘de Aveiro’, ‘de Chaves’ ou de outras regiões ou localidades senão os petiscos cozinhados de certa e determinada maneira e apenas os que assim fossem confeccionados”.<sup>226</sup>

Sugere, ainda, a criação de uma espécie de ASAE, que controlasse o cumprimento dessas normas nos restaurantes: “Uma série de fiscais – e a maneira de os conseguir com pequeno dispêndio ficará para outra conversa – enviariam ao SNI as informações indispensáveis ao bom funcionamento e cumprimento dessas determinações”. Ao mesmo tempo, faz um apelo à Escola de Hotelaria de Lisboa no sentido de inculcar nos seus alunos a noção de que existe uma nomenclatura culinária portuguesa que é

---

<sup>225</sup> Mas essa publicação oficial terá por material não as receitas enviadas por leitoras à *Banquete* e nela publicadas, mas sim as recebidas pela RTP, no âmbito do concurso apresentado Maria de Lurdes Modesto em 1961 (Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesa, promovido pelo Secretariado Nacional da Informação). Ainda assim, sinal de que o Estado demorou a priorizar a culinária como bandeira do nacionalismo é o facto de essa publicação ter demorado uma década a sair, uma vez que foi dada à estampa com o nome de *Concurso de Cozinha e Doçaria Portuguesa*, apenas em 1971, numa edição da Secretaria de Estado da Informação e Turismo (que viera substituir o SNI). A publicação não teve, contudo, a relevância que veio a adquirir, em 1981, o livro *Cozinha Tradicional Portuguesa* de Maria de Lurdes Modesto (cujo receituário era igualmente devedor dos milhares de receitas enviadas ao programa televisivo de 1961).

<sup>226</sup> *Banquete* 37, março de 1963, p. 3.

necessário manter íntegra. As críticas à deturpação dos nomes genuínos dos pratos, ou ao seu “afrancesamento”, são alvo de penalização por diversas vezes. Numa nova secção, que nasce no nº. 51 (maio de 1964) da *Banquete*, intitulada “Recortes de jornais”, um jornalista do *Diário da Manhã* (em artigo não assinado) critica o pretensiosismo evidente na redação de uma ementa: “Durante um almoço de carácter oficial, efetuado num hotel de Lisboa, reparamos com estranheza e embora todos os convivas fossem portugueses, que a ementa estava escrita em francês”, o que, a seu ver, revelava “pouco prestígio para o nosso idioma e a nossa cultura”.

A mesma sintomatologia permanece em maio de 1971 (*Banquete* 135), pelo que MECA decide transcrever, na íntegra, o artigo de Sttau Monteiro, do Suplemento “A Mosca”, do *Diário de Lisboa*, na secção “A Melga no Prato”. Sttau Monteiro era, na altura, um dos primeiros críticos gastronómicos, como vimos. O problema da nomenclatura culinária, dos pratos conhecidos por dois ou três nomes, provocava o perigo de degenerescência (como era o caso, por exemplo, do Bacalhau à Brás – Bacalhau à lisbonense, dourado, desfiado com ovos, à Terra Nova) e é alvo de uma análise, sempre sardónica e mordaz, para lermos nas entrelinhas (p. 3):

“Com a europeização do país, (que os mais lúcidos não se riam), e com a introdução na vida cidadina portuguesa de instituições como o “snack bar”, a carne assada com decoração e outras que nos vieram alargar os horizontes, tem-se tornado necessário inventar nomes para as grandes invenções culinárias que temos importado ultimamente e até para rebatizar pratos antigos a fim de os pôr ao gosto dos nossos novos europeus. O snack do Ritz criou um prato novo cujo nome é, se não elucidativo, pelo menos divertido. Trata-se nem mais nem menos de uma vulgaríssima omelete (o nome é francês...) que a casa serve com duas rodela de pickles de beterraba, algumas azeitonas negras e uma folha de alface saloia. Pois que nome julgam que a casa deu a este prato? Nada mais nada menos que “omelette à americana”. É claro que se tivessem posto o nome de “omelette arménia” ovos à moda Síria ou fritada de ovos caucasianos ninguém teria dado pela diferença porque as omelettes sem recheio pertencem a duas categorias: as bem feitas e as mal feitas”.

MECA repesca, ainda nessa mesma rubrica de recortes da imprensa, um artigo de Daniel Constant (do *Primeiro de Janeiro*), sob o título “Salve-se a tradição da culinária nacional”, em que o autor critica uma publicação da ONU sobre gastronomia portuguesa que desrespeita a sua identidade, aconselhando o SNI a investigar.

“É lamentável, inconcebível mesmo, que apareçam receitas como “Bacalhau do Céu” e a universal e incaracterística carne assada numa publicação editada sob os auspícios da ONU assinada por Raymond Oliver e Robert Courtine. A ONU é uma organização de que fazemos oficialmente. Então que entidade particular ou oficial foi consultada para publicar estas receitas? O SNI deveria investigar”.

Idêntica denúncia de “corruptela” da terminologia culinária lusa figurara em número da revista de meados da década anterior (*Banquete* 47, janeiro de 1964), mais precisamente em artigo escrito por Augusto de Castro (diretor do *Diário de Notícias*). O texto teve por título “Turismo Gastronómico” e, dada a sua importância, substituiu o usual editorial da revista. Num estilo eivado de humor corrosivo, o jornalista mostra como o galicismo imperava sob a capa de referência *snob*, e como a gastronomia portuguesa era vista como algo de menos nobre. Refere o hábito de copiar (mal) os modelos estrangeiros, franceses e espanhóis, esquecendo-se a soberba gastronomia das sopas, do leitão da Bairrada ou dos doces regionais. A culinária portuguesa que desenha faz-se das já identificadas “culinária dos afetos” e cozinhas de *terroir*, ameaçadas de “desnacionalização”, perigo de que só o vinho se salvou. Investido de poder reivindicativo, o autor não esquece a crítica às autoridades que superintendiam ao turismo, sem respostas para os novos desafios, muito menos no que diz respeito ao tratamento da cozinha nacional. Apesar de longa, optámos por transcrever quase na íntegra a crónica, que encerra, precisamente, com a denúncia do estrangeirar da terminologia culinária:

“A cozinha é uma das bases de atração turística de um país. A cozinha é uma das formas de nacionalismo como notou Keyserling, um dos indícios da civilização. Na nossa própria vida, a tradição culinária é uma das expressões das mais duráveis dos nossos gostos, afinidades humanas e carácter. Homem fiel à cozinha da sua infância, personalidade culinária em cada país, essa diferenciação como a da paisagem dos costumes, da arte, constitui um dos elementos de curiosidade turística que é necessário ter em conta no computo e hierarquia dos valores nacionais da indústria de hospedagem. Meio século de ‘macaqueamentos’ estrangeiros, de caricaturas ‘franciú’ em vez da cultura francesa levou-nos a uma infiltração de que ainda não estamos curados de hábitos estranhos, com conseqüente menosprezo dos que são nossos na existência na sensibilidade e até no nosso estômago. (...) E o nosso turismo culinário, não podendo na era da excelência e inimitável cozinha francesa, encontra no domínio do ‘pulé sóce’ supreme, via Pontevedra, que de consommé santé só tem a água e de *santé* só tem o nome. E assim fizemos o panorama franco-galaico-luso todo mal traduzido de que passámos a ornar os ‘menuses’ dos nossos restaurantes e a nossa ortografia. Uma das preocupações mais curiosidade de qualquer turista médio em qualquer país que visita é a cozinha. Uma das perguntas sacramentais

que nos são feitas é *où on peut manger la vraie cuisine portugaise?* O embaraço da resposta é sempre o mesmo. A realidade é que o gosto do “fino” luso-galego levou a gastronomia portuguesa a uma espécie de ONU culinária de que lentamente foi desaparecendo a admirável riqueza de bom e são regionalismo, dos nossos pratos e da nossa mesa. Onde estão os nossos leitões da Bairrada, aquele arroz de frango substituído pelo esganiçado ‘pulé supremo’ que de francês só sabe dizer *oui?* Onde estão as famosas cabidelas que faziam delirar as nossas avós, aquelas enguias ensopadas, o sável, tão saboroso e tão português? (...) Nenhuma paisagem culinária do mundo possui a escala de sopas suculentas e apetitosas que vão do famoso caldo verde espécie de ourivesaria de couves, da canja copiosa e aveludada, às sopas beiroas e alentejanas, capazes de fazer ressuscitar um morto e que foram substituídas por uma espécie de *potages* St. Germain ou xícaras de água quente em que naufragam, tristes, alguns grãos de arroz a pedirem com bons modos a alguém que os coma por engano! E no que respeita à pastelaria portuguesa, que foi um dos mimos e glórias da gastronomia portuguesa desenha o mesmo quadro de desnacionalização. Podia desenhar-se o mapa de Portugal em pastéis, farinha e ovos, tal a variedade coreográfica das nossas sobremesas regionais, os doces do Algarve, os cocós, toda a renda de folhados que fizeram em Lisboa a celebridade de Rosa Araújo, o arroz doce que deu título a um romance histórico, o manjar branco de Coimbra, as douradas rabanadas do Minho, toda essa hierarquia conventual de suaves petisqueiras com que se lamberam os nossos avós. Comparando essa soberba paisagem gastronómica doutro com a pálida, enfezada, babosa melancolia das nossas pastelarias de hoje, daquelas tigelinhas de iluminação com duas pevides no meio, e uma espécie de pasta dos dentes à superfície que servimos aos visitantes e têm alcunhas francesas para os deslumbrar – que vasta catástrofe do paladar português. Desta desnacionalização salvou-se, dando um nobre exemplo, a magnífica gama dos nossos vinhos, que continuaram a ser fiéis às suas origens e que mantêm alta hegemonia nacional. (...) E pela boca também se agarra o turista cansado de comer na língua dele e que prefere também conhecer cada paisagem do paladar e dos costumes – e que em Portugal não é só fado, croqués, pudim flan, e a charlota russa, como vi numa ementa nacional traduzida em perfeito vernáculo culinário”.

Conclui-se que a cópia do que se passa no estrangeiro, meio século “de macaqueamentos” e de francesismos, acaba por maltratar a cozinha portuguesa. Principais responsáveis por essa situação são as instituições e indivíduos ligados à formação hoteleira, pelo que, por mais de uma vez, a diretora da *Banquete* denunciou a situação e apelou à preservação do património linguístico português da cozinha.

No editorial da *Banquete* 126 (agosto de 1970), condena o facto de a geração hoteleira mais jovem continuar a menosprezar a cozinha portuguesa, preferindo a francesa, favoritismo que é levado ao extremo de se atribuírem nomes franceses aos utensílios de cozinha (p. 3):

“Raramente os alunos que vão seguir cozinha mostram interesse em conhecer a cozinha nacional a fundo e nem sempre pensam em divulgá-la

quando exercem a sua atividade. Na maioria dos casos, apenas Escoffier conta, o que é de lastimar. Temos de acabar de uma vez por todas com os francesismos que dão cabo da nossa arte. Porquê chamar à sertã ‘*sauter*’ e ao tacho ‘*casseroles*’? Não tem jeito nenhum, e não é só nos utensílios que os nomes franceses induzem em erro. Os próprios nomes dos pratos sofrem traumatismos quase sempre incuráveis”.

E MECA insiste em que a adulteração dos nomes dos pratos deve ser evitada: “Não adulterem o nome de um prato pela tradução. Mais vale manter o próprio nome em francês ou inglês. Exemplos do que tenho visto: frango na púcara: ‘*sauté au pot de poulet*’ ou lagosta ‘*termidoro*’ ou ‘*guisado de stew à irlandesa*’”.

### 3.2.3. Identidade e territorialidade

Como já vimos, a noção de território ligada à identidade do país é nítida na construção do receituário português pela *Banquete*. São várias as vezes que, nos seus editoriais, MECA apela à valorização do produto nacional endógeno e autóctone, com base no critério da origem geográfica. Ou seja, enquanto ingredientes de pratos ou produtos integrantes da cozinha portuguesa, vários são os alimentos (naturais ou transformados) que concorrem para a definição de um património gastronómico nacional.

Logo no primeiro ano de publicação, a diretora, no editorial do número 8 (outubro de 1960), começa por abordar a falta de orgulho nos queijos portugueses da região da Serra da Estrela. Critica, nesse caso, a falta de cultura e de visão das gentes da Covilhã (p. 3): “Na nossa terra temos magníficos queijos comparáveis a alguns dos melhores estrangeiros. Queijo da Serra, Serpa, Azeitão, da Ilha. Como é triste vermos imperar nas mesas dos nossos hotéis e restaurantes o sensaborão flamengo”. E continua insistindo no assunto, descrevendo um episódio passado nessa Beira Baixa, quando se encontrava na Feira Anual dos Queijos da Serra da Estrela. Tendo ido almoçar à vila, a uma pensão classificada de 1ª. Classe, depara com idêntica situação:

“Não falemos da refeição, na sopa de feijão género rancho, nos desenxabidos filetes de peixe preparados desde a manhã, no arroz que mais parecia cola, na carne dura, nas batatas que queriam ser fritas! Era a altura do queijo ser o suplemento de uma má refeição e preparei-me para saborear o magnífico Serra cuja feira anual corria a seu pleno à distância de curtos metros. Com a água a crescer na boca, apareceu-me um insípido flamengo, com ar estúpido, desbotado e insípido. Protestei, quis queijo da Serra, do autêntico e do bom, mas nada convenceu aquela gente bruta a ir comprar e a servir-me queijo da região. Como há concursos para vinhos, deveria haver igualmente para

queijos premiando-se os melhores e fazendo propaganda das marcas vencedoras”.

Para além de identitária, a cozinha pretende afirmar os territórios e os seus produtos, esse é o “selo” de tipicidade a que o consumidor reconhece potencial gustativo. Ou seja, ao subentender-se a criação de um elo entre localização e sabor, estamos perante o que Lisa Heldke definiu como “a geografia usada para o consumidor experienciar o sabor dos produtos”.<sup>227</sup>

Ainda a propósito dos queijos portugueses, atente-se também no artigo publicado na *Banquete* 55 (setembro de 1964), “Os nossos queijos tão abandonados”, assinado por Fernando Andresen Guimarães, texto em que se reitera a impressão das palavras de Maria Emília Cancellata de Abreu. Mais uma vez, a crítica recai na valorização do “estrangeiro” e menorização do produto português, com a chamada de atenção para que não se adulterem os produtos, protegendo-os e sugerindo a sua classificação (p. 5):

“Serra, Serpa, Azeitão, Pico, e outros tantos não estão protegidos e definidos. Encontram, e isso dói-nos, queijos portugueses servidos como se fossem estrangeiros apesar de serem muito apreciados pelos estrangeiros. Poucos são os restaurantes que no fim de uma refeição apresentam um tabuleiro que permita escolher à vista um queijo. Por vezes vendem gato por lebre pois lê-se na ementa ‘Serra’ e o queijo servido não é ‘Serra’. É necessário protegerem-se os queijos portugueses antes que se abastardem e se adulterem por uma industrialização mal entendida.”

Como vemos, ainda em meados dos anos 60, pouco estava a ser feito pelos organismos oficiais para garantir a denominação de origem protegida dos produtos regionais com especificidades próprias. A proposta de MECA é, mais uma vez, pioneira.

Contudo, a inoperância dos setores públicos na proteção e promoção dos produtos dos territórios arrasta-se pelos 14 anos de vida da revista. Na verdade, em janeiro de 1974 (*Banquete* 167), ou seja, pouco antes da Revolução de Abril, constata-se que tudo permanece igual, quando lemos o artigo “Queijo da Serra”: até quando?”. Por conseguinte, ressurgem nova instigação a que se proteja os queijos nacionais, tal como se fazia com o vinho. Ou seja, já havia consciência (da parte de alguns, pelo menos) que há produtos de origem regional cujo prestígio e divulgação os eleva ao estatuto de produtos nacionais. MECA sugere, por isso, a criação de uma Junta Nacional dos Queijos, tal como existia no Estado Novo uma Junta Nacional para os Vinhos, produto a que não

---

<sup>227</sup> HELDKE, Lisa *Exotic Appetits: Ruminations of a Food Adventurer*, New York, Routledge, 2003, p.78.

faltaram incentivos e promoção estatais. O destinatário direto do seu apelo à ação é, como não podia deixar de ser, o Estado (p. 3):

“O caso do queijo da Serra é um caso nacional e não regional como se quer dar a entender. Todos resmungam da carestia do queijo e da subida do preço que se vem verificando de ano para ano. O pior, quanto a mim, nem é tanto a subida do preço, embora a condene enquanto consumidora, mas a falta do artigo que se vai verificando cada vez em maior escala, e que é a principal razão do seu elevado preço. Quanto mais caro é o produto mais raro ele se vende. A indústria do queijo da Serra como todos sabem, vive em sistema artesanal e não tem complexos fabris. (...) Se o vinho fosse tratado com tanta insensibilidade e incompreensão e não existisse a Junta Nacional com as adegas cooperativas para proteger a qualidade a ajudar o produtor, Portugal deixaria de ser um importante país vinícola, como é. Ora para proteger a qualidade e ajudar os produtores de queijos – quando me refiro ao Serra não me refiro somente a este embora seja o exemplo mais pungente mas também aos outros queijos que merecem proteção especialmente os que estão a rarear tais como os de Serpa, Azeitão, do Pico, etc - porque não se cria uma Junta Nacional dos Queijos que velasse pelos seus interesses e não deixasse cair os nossos belíssimos queijos até às ruas da amargura? (...) Mas como se pode fomentar, proteger ou promover um produto qualquer com os braços cruzados? De braços cruzados e insensíveis a um bem que, em breve, se perderá para sempre. Não podemos ficar inativos perante tais problemas e por essa razão lanço aqui o meu SOS”.

Outra categoria a merecer a especial atenção em termos de necessária salvaguarda de produto regional é a dos doces. Em maio de 1970, no editorial da *Banquete 123*, faz MECA novo apelo à intervenção estatal, incentivando agora a criação, dentro de um dos ministérios ou secretarias de estado com tutelas próximas da área da gastronomia, uma espécie de “junta nacional”, agora dos doces regionais (p. 3):

“O Diário Popular tem vindo a publicar artigos sob o título ‘O doce por vezes amarga’ em que o jornalista entrevista fabricantes de doces típicos dos arredores de Lisboa senhores de segredos regionais e familiares guardados com intuitos que nem sempre visam a sua própria valorização mas o comércio e sobre cuja fórmula mais ninguém tem o direito de se debruçar. Quanto a mim, a razão porque alguns doces regionais perderam as suas qualidades de origem não está nos ingredientes usados mas em algumas substituições por produtos considerados idênticos e que na realidade não o são. Tudo isto poderia ser evitado se existisse dentro do Ministério da Economia ou junto da Secretaria de Estado da Informação e Turismo um setor que olhasse por esse importante património nacional constituído por doces regionais da nossa terra, tão considerada não só por todos nós como apreciados pelos estrangeiros que nos visitam”.

Havia na sociedade civil associações que, pelos seus estatutos de promotoras das identidades regionais na capital portuguesa, se esperava tivessem um papel interventivo

na promoção dos produtos da gastronomia ligada ao *terroir*: as “Casas” das várias regiões do país. Ciente de como, mesmo nestes casos, competiria ao estado tutelar esse impulsionamento, MECA, após um almoço de lampreia organizado pelo SNI, questiona (*Banquete* 39, maio de 1963, p. 3): “Para quando almoços regionais na Casa do Alentejo, Casa das Beiras, Casas dos Açores, do Algarve, casas dos concelhos? A todos estas iniciativa estou certa que o SNI dará o seu apoio como deu a este magnífico almoço de lampreia”.

Até à data, a Casa do Minho era a única organizadora deste tipo de almoços regionais. No referido almoço de maio de 1963, o quarto a que MECA compareceu, a mesa fora preenchida por Moreira Batista (do Secretariado Nacional Informação), Donatello Grieco (ministro do Brasil), Augusto de Castro (diretor do *Diário de Notícias*), o Visconde de Sistelo (gastrónomo e irmão de Maria Emília Cancellata de Abreu) e Armando de Aguiar (jornalista do *Diário de Notícias*, mas que também tinha sido funcionário do SNI). Discriminámos os nomes e cargos dos ilustres convivas, por serem bem representativos da quase fusão entre jornalismo e SNI (o organismo que tutelava a Imprensa, o Turismo e a Cultura Popular).

#### **3.2.4. Estado Novo e nacionalismo culinário**

O esforço de nacionalização da cultura e de popularização das especificidades nacionais era uma aposta do Estado Novo, mas, no que diz respeito à culinária, não havia grande empenho em mobilização no terreno. No entanto, no que diz respeito às refeições de Estado, ou seja, ao mais alto nível, a cozinha portuguesa, enquanto materialização da política nacionalista do estado, estava sempre presente, como veremos.

Como bem analisou Jeffrey Pilcher, a afirmação das cozinhas nacionais e locais coincide com o período da pós-primeira guerra, em resultado da renúncia francófila.<sup>228</sup>

Mas, pelo menos em Portugal, este movimento foi bastante lento.

Se, de uma maneira geral, como temos vindo a registar, não se sabia comer nos espaços públicos em Portugal dos anos 60, seguindo-se modelos franceses por snobismo ou desconhecimento e falta de orgulho na própria gastronomia nacional e seus produtos genuínos, as cúpulas do governo, em refeições oficiais do mais alto nível, conscientes do significado simbólico da mesa, “exibiam” uma mesa, se não portuguesa, pelo menos

---

<sup>228</sup> Vd. PILCHER, Jeffrey M., *The Oxford Handbook of Food History*, Nova Iorque, Oxford University Press, 2012, p. 67.

aportuguesada. Desta realidade nos dá testemunho a *Banquete*, ao publicar menus de jantares e almoços oficiais do Estado, bem como de algumas empresas estatais (como, por exemplo, a TAP).

A TAP iniciara, em 1945, a primeira linha comercial de Lisboa para Madrid, tendo passado, pouco depois, a efetuar voos para Angola, Moçambique, Guiné, França, Espanha, Reino Unido e Marrocos. Abrir Portugal à Europa e às colónias portuguesas foi um dos grandes objetivos de Salazar, ao permitir a criação da chamada linha aérea imperial, que, na época, era a mais extensa do mundo. Nos seus editoriais, a diretora chama a atenção para a gastronomia servida a bordo das carreiras aéreas portuguesas, desde o primeiro ano de publicação. Logo na *Banquete* 4 (junho de 1960), tecera rasgados elogios à refeição servida a bordo de um Constellation, no voo Porto-Lisboa (p. 3): “Queremos felicitar a direção da TAP pela escolha da ementa que elaborou, tipicamente portuguesa”. De facto, a ementa constitui um exemplo paradigmático de que o Estado Novo pretendia dar protagonismo a produtos e pratos associados a territórios nacionais, que iam dos espargos de Montijo à lagosta da Nazaré, do leitão à Bairrada à vitela de Lafões, do salpicão fumado do Minho ao pão de Portalegre, do peito de peru do Alentejo aos “doços regionais de todas as províncias portuguesas” e aos vinhos Madeira seco, Porto seco, Bucelas Velho, Aguireira, Espumante da Bairrada e Porto.

“Voando na TAP” é o tema da capa da edição nº. 51 da *Banquete* (maio de 1964), que exhibe uma fotografia de uma hospedeira a oferecer a um viajante vários tipos de queijo numa tábua, a bordo do “Caravela”. No interior da revista surge uma secção nova, intitulada “Gastronomia em viagem”, e que se destinava a dar destaque à gastronomia servida em algumas companhias de aviação. Para a inauguração da secção foi escolhida a transportadora aérea nacional, artigo em que se revela a “alimentação bem cuidada que os voos da TAP oferecem aos seus passageiros” (pp. 6 e 7). A gastronomia é apresentada como atrativo dos futuros passageiros da TAP, já que, como sublinha a diretora da revista, “Bem viajar e bem comer pode bem atrair ainda mais viajantes aos voos que todos os dias têm o seu início ou termo no Aeroporto da Portela e escalam importantes aeroportos europeus e da nossa África”.

Poucos meses mais tarde, a TAP merece de novo elogios de MECA, desta vez na edição de setembro de 1964 (*Banquete* 55, p. 3): “É pouco tudo o que se faça para dar a conhecer a verdadeira cozinha portuguesa, esses pitéus saborosíssimos que deliciaram os nossos avós e que hoje são para muitos, infelizmente, pratos quase desconhecidos”.

A Transportadora Aérea Portuguesa, por ocasião da inauguração das suas instalações no Brasil, oferece um jantar comemorativo com iguarias portuguesas, tendo sido a responsável pela sua organização a própria diretora da *Banquete*. Nesse menu, publicado na *Banquete* 55 (setembro de 1964, p. 3), marcaram novamente presença os produtos portugueses regionais (de norte a sul do país), conforme se constata da sua análise: Anchovas de Lagos, Presunto de Lamego, Salpicão de Boticas, Azeitonas de Elvas, Amêndoas do Algarve, Nozes de Trás-os-Montes, Pinhões de Leiria, Caldo Verde à Vila, Bacalhau Espiritual, Pato com cerejas à Linda-a-Pastora. No final foram servidos queijos portugueses com vinhos portugueses, num procedimento de *pairing*: o Porto Velho a casar com o queijo da Serra da Estrela e os queijos de Azeitão, Castelo Branco e Ilha de S. Jorge a casarem, respetivamente, com Mateus Rosé, Alvarinho Cepa Velha e Evel. Também as sobremesas apresentadas correspondem, mais uma vez, a iguarias emblemáticas da doçaria portuguesa: pão de ló Ovar, queijadas de Sintra, D. Rodrigues, lampreia de Abrantes, doces de ovos do Algarve, ovos moles de Aveiro, toucinho do céu, papos de anjo de Amarante, foguetes de Viana Castelo, doces de amêndoa de Beja, alperces de Alcobaça, cerejas do Minho, frutos cobertos de Elvas, passas e figos do Sul. A ementa termina com charutos dos Açores e cigarros de Moçambique. Aqui temos o Portugal continental, insular e colonial representado na sua totalidade!

Na edição da *Banquete* 4 (junho de 1960, p. 7) tem lugar de destaque a visita do presidente Soekarno da Indonésia, de que nos interessa analisar as ementas do jantar (servido pelo Presidente da República, Américo Thomaz, no Palácio da Ajuda) e do almoço em Sintra, no Palácio da Vila (oferecido por Oliveira Salazar). Interessante verificar que, em consonância com a política de propaganda nacionalista do Estado Novo, se dá ênfase aos pratos e vinhos portugueses, com menção à localização geográfica, dentro do espírito de exaltação e glorificação da portugalidade. As refeições foram preparadas por M. Gaché do Ritz, que, não obstante ser francês, teve de adequar o menu ao protocolo de refeições de receção de chefes de Estado estrangeiros, em que era “exigida” a presença de produtos portugueses.

Consideremos primeiro a ementa do jantar oferecido no Palácio Nacional da Ajuda (p. 7): Creme de Ervilhas, Robalo de Sesimbra, Frango com *aspic* e espargos, Toucinho-do-céu, Salada de Frutas, café e vinhos (Madeira Terrantez Branco Gaeiras 1957, Colares Tinto, Reserva Velho 1933, Champanhe Moet et Chandon, Porto Garrafeira 1854, Dona Antónia, Aguardente Velhíssima). Deste menu ressalta a portugalidade dos

produtos: o peixe da nossa costa (robalo, com especificação do local de captura, Sesimbra), o frango (outro produto bem presente na cozinha portuguesa<sup>229</sup>), as ervilhas (ainda que servidas em creme, em vez da tradicional sopa) e uma sobremesa típica, “Toucinho-do-céu”. Simplicidade e prática de cozinha dos territórios, portanto. Os vinhos são também todos portugueses.

Quanto à ementa servida ao almoço no Palácio da Vila, em Sintra, compôs-se de: *Grape Fruit*, Pregado com molho de alcaparras, Perdizes estufadas com champignons, Pudim de laranja, Queijadas de Sintra, Morangos da região, Café de S. Tomé e vinhos (Branco Cambriz, Tinto Ferreirinha Reserva 1950, Porto Duque Bragança). De novo marcam presença os produtos nacionais, como o peixe de mar e uma nobre ave de caça (o pregado e as perdizes), a fruta da região e o café vindo do Portugal ultramarino (S. Tomé). Neste caso, os toques de refinamento estrangeiro, numa ementa que se quer particularmente nacional, revelam-se na presença de um produto de origem francesa, os “champignons”, e na toranja, cujo nome vem escrito em inglês (*grape fruit*).

Na mesma edição da *Banquete 4* (p.7), dá-se conta de mais um almoço oferecido pelo Estado português a Soekarno, desta vez em Mafra, no Palácio Nacional, pelo ministro do Exército. Mais uma vez, a gastronomia e os produtos portugueses, em casamento com vinhos nacionais, dominam em absoluto, conforme se depreende da respetiva ementa: Ovos mexidos com tomate, Robalo no forno à minhota, Peru recheado à portuguesa, Pudim de amêndoa do Algarve, Ananás dos Açores, Morangos de Sintra, Café de S. Tomé e vinhos (Branco Gaeiras, Tinto Dão Grão Vasco, Espumante Barracão). Além de pratos e produtos de origem regional (Minho, Algarve, Açores, S. Tomé e Dão), também a cozinha associada ao local (Sintra) e ao nacional (à portuguesa) são contempladas.

Consideremos, por último, o almoço oficial servido no Palácio da Ajuda, a quando da visita de Eisenhower, presidente dos EUA, em maio de 1960, cuja ementa prima igualmente pela inspiração em produtos portugueses, ainda que na confeção se denuncie a incorporação que, na alta cozinha, se dava de técnicas culinárias importadas (caso do molho tártaro): Medalhões de Lagosta com molho tártaro, Perdizes estufadas com ervilhas, Lampreia de ovos, Café de S. Tomé e vinhos (Branco Amarante Velho 1953, Tinto Evel Garrafeira 1948, Champanhe Moet et Chandon, Porto Duque de Bragança).

---

<sup>229</sup> Frango a que, talvez por ser considerada uma carne um pouco quotidiana demais para servir numa ementa de cerimónia, o cozinheiro francês acrescentou um toque de requinte, fazendo-o acompanhar de *aspic* e espargos.

Em suma, ao mais alto nível do Estado, a cozinha nacional também se afirma, ainda que moldada pelas integrações importadas das altas cozinhas estrangeiras. Entre os vinhos, impunha o protocolo de bem receber a presença indispensável do champanhe.

### 3.2.5. Gastronomia portuguesa no mundo

Ao contrário do que se passava dentro do país, a gastronomia portuguesa era valorizada e divulgada fora de portas. Em janeiro de 1965, na *Banquete* 59 (p. 3), Maria Emília Cancellata de Abreu faz o elogio dos portugueses espalhados pelo mundo que ajudam a divulgar a gastronomia portuguesa, “fazendo mais do que os que aqui estão”. A diretora esclarece que “Nem sempre certas coisas são feitas por quem as devia fazer e muitas vezes são aqueles que praticamente nada têm a ver com os assuntos que mais neles trabalham”, elogiando as meritórias ações de propaganda da culinária portuguesa levadas a cabo por Natália Cortes Dutra, na América do Norte, e por Agostinhos Neves, em Paris. Ambos atuavam na imprensa, a primeira no *Panorama Daily* de Nova Iorque, onde conseguiu reconhecimento invejável para massa sovada açoriana,<sup>230</sup> o segundo como correspondente do *Jornal de Notícias* em Paris,<sup>231</sup> tribuna que permitiu a introdução da culinária portuguesa no famosíssimo restaurante parisiense “Tour d’Argent”.<sup>232</sup> MECA não desperdiça a oportunidade de incitar, uma vez mais, o SNI a dinamizar a divulgação da gastronomia portuguesa, agora além-fronteiras, publicando um livro de receitas para público estrangeiro:

“Não poderia o SNI editar um pequeno livro ou boletim para distribuir pelo estrangeiro as receitas características de Portugal continental, insular e ultramarino? Devia ter em várias línguas a tradução e ser distribuída gratuitamente por todas as casas de Portugal e agências de viagens no nosso país e lá fora – certamente constituiriam um bom cartaz de propaganda da

---

<sup>230</sup> Conforme revela MECA: “Uma delas sobre a sovada açoriana, que foi fotocopiada por um dos chefes de cozinha do paquete Luce que a serviu num cruzeiro pelo Mediterrâneo e foi tão aplaudida e um sucesso tal entre os americanos que a notícia veio nos jornais de todo o mundo e o próprio chefe do *Luce* escreveu diretamente a Natália para partilhar a felicidade de lhe ter proporcionado tão magníficas receitas”.

<sup>231</sup> De quem MECA afirma: “Não perde qualquer oportunidade para fazer saborear a gastronomia do nosso país e os melhores pitéus da nossa terra, através de numerosos artigos em revistas e jornais”. Recorde-se que fora ele o autor do capítulo relativo à gastronomia portuguesa do livro *Le Monde à Table: Guide-dictionnaire de la gastronomie internationale*. Collection Le Monde En Couleurs. Doré Ogrizek (ed.), Paris, Odé, 1952.

<sup>232</sup> Como esclarece a diretora: “Apresentou o seu Bacalhau à Moda do Porto e o êxito foi tão grande que Claude Terreil passou a incluir esse prato no seu restaurante Tour d’Argent, um dos mais famosos templos da gastronomia do Mundo!”.

nossa terra – a *Banquete* dará todo o seu apoio e suporte a esta iniciativa e outras do género”.

A falta de “marketing” dos produtos portugueses no mercado internacional não deixa, por isso mesmo, de ser lamentada por MECA, no editorial da *Banquete* 107 (janeiro de 1969) quando escreve, a propósito da organização de uma feira portuguesa em Paris:

“Merece menção honrosa o pavilhão de Portugal, melhor dizendo, o do Vinho do Porto, porque foi esse o único produto português exposto – até o queijo que acompanhava as provas era australiano – como se nós não tivéssemos queijos merecedores de fazerem a viagem, para serem apreciados em Paris. Embora somente destinado a dar a conhecer o Porto, foi um dos pavilhões com mais sobriedade e dignidade, honestidade e amor à tradição, bem características do nosso país”.

Aproveita ainda para enfatizar o facto de a França, país com a mais célebre e internacionalmente reconhecida gastronomia, valorizar a cozinha tradicional, exemplo a seguir, na sua opinião: “Mais uma vez tive em França a prova da existência de uma gastronomia tradicional, justamente num momento em que alguns países que se dizem gastronómicos têm a preocupação de se mostrarem evoluídos”. Os exemplos que elege como emblemáticos dessa culinária tradicional são o *foie gras*, a *poularde*, os vinhos e uma seleção de queijos.

Ainda sem deixarmos o editorial da *Banquete* 107, verificamos que o público-alvo da divulgação, além-fronteiras, da cozinha portuguesa é, antes de mais, a população emigrante de origem lusa, como deixa claro MECA em comunicação apresentada com o título “Divulgação da nossa cozinha nos núcleos portugueses espalhados pelo mundo”, no Congresso de Comunidades Portuguesas, realizado entre 8 e 16 de dezembro 1964. Nesse texto, de que dá conta na revista, revela considerar a empresa uma “causa nacional”:

“Será tarefa difícil a divulgação da nossa cozinha? Talvez o não seja. O português recebe de braços abertos o que os une à terra-mãe. Não será a culinária um laço extraordinário para essa ligação? É-o com certeza. Propomos que se estimule a nossa cozinha nesses cantos em que tão valioso património existe. Julgamos que desses lares nunca desapareceu o bacalhau, assim como o arroz-doce continua a fazer parte das ementas festivas. É precisamente o aproveitar dessa veia que deve ser tentado. De que maneira? Facultando a todos os interessados um conhecimento de um número maior de receitas da sua pátria por intermédio, por exemplo, dos jornais que na nossa língua se publicam nesses núcleos. Poderia conseguir-se o envio de publicações culinárias, onde não só se publicariam receitas mas também

pequenas histórias acerca das especialidades de cada região, maneira de cultivar e não fazer esquecer a riqueza gastronómica da mãe-pátria. Além de tudo, a gastronomia poderá desempenhar um relevante papel à causa nacional. Quantos triunfos diplomáticos se têm conseguido em todo o mundo depois de uma opípara refeição? Tentaremos que os organismos oficiais se interessem pelo que por nós foi proposto e daremos toda a colaboração pessoal a qualquer iniciativa que vier a criar-se dentro desta forma de pensar”.

A preocupação da diretora da *Banquete* é que, com a emigração, se percam os hábitos culinários pátrios. Mas, se é nítido o seu empenho em divulgar a gastronomia portuguesa no mundo, não pensemos que não se interessa pelas culinárias dos outros países. Bem pelo contrário. A prova são os enésimos números da revista dedicados a cada país, da Polónia ao Brasil, da França a Espanha, do México ao Chile, assunto tratado mais adiante nesta dissertação.<sup>233</sup>

A encerrar este ponto, considere-se que o interesse do exterior pela cozinha tradicional portuguesa passou da imprensa escrita para o écran da televisão, situação em que a diretora da *Banquete* desempenhou um papel de relevo. Desse acontecimento dá notícia MECA, na revista nº 99 (maio de 1968, pp. 10 e 11), contando que a cozinha portuguesa mereceu destaque no programa “Today show” da TV americana NBC. A mesma televisão realizara um filme de 22 horas sobre artesanato, folclore, cultura, fado, cozinha portuguesa e lugares turísticos, tendo cabido a Cancellia Abreu organizar o “capítulo” da gastronomia. O receituário eleito era constituído por pratos emblemáticos da culinária nacional, acompanhados de vinhos nacionais: caldo verde, bacalhau, leitão da Bairrada, queijo, doces de ovos (pastéis de Belém, cavacas, doces conventuais alentejanos, castanhas de Viseu, pastéis de Belém e queijadas de Sintra). As filmagens do serviço da refeição tiveram lugar em dois lugares emblemáticos, ambos sites em monumentos históricos: o conceituado restaurante “Cozinha Velha” do Palácio de Queluz, dirigido pela condessa de Almeida Araújo, e o palácio de Vila Viçosa, “na antiga mesa de pedra da ex-cozinha de reis”, como então escreveu MECA. Quanto ao bacalhau, a receita seria, claro, a inventada pela condessa Almeida Araújo, à frente do restaurante “Cozinha Velha”, na época, e que consta de uma reformulação da *brandade de morue à la pronvençale*, o que reforça uma característica que temos de ter sempre presente, quando se descreve o conceito de culinária nacional: a convivência da cozinha rural e humilde com a alta cozinha, sofisticada, rica e permeável a influências estrangeiras.

---

<sup>233</sup> Cf. infra, ponto 3.2.8. Relações da culinária internacional com a culinária nacional portuguesa.

### 3.2.6 Territórios ultramarinos: a extensão da identidade

Já reparámos que, muito mais do que uma revista que divulgava receitas, a *Banquete* refletia sobre gastronomia, lançava propostas para o seu futuro, tinha um papel de intervenção política no terreno e defendia a sua identidade como parte da cultura nacional. Muitas vezes desafiava o próprio poder, com provocações, com críticas ou com elogios, quando achava pertinente, revelando a sua independência.

A insistência em apresentar receitas das colónias ultramarinas não é inocente, se bem que desde o primeiro número a *Banquete* se tenha preocupado em divulgar esse receituário. Presta-se uma atenção muito especial à gastronomia dos territórios ultramarinos, com destaque para Macau, Cabo Verde, Moçambique e Angola. Vários são os números dedicados à gastronomia desses territórios. O primeiro número da *Banquete*, aliás, já refere a moqueca ou a muamba, como sugestões de receitas apresentadas na secção “Petiscos da Nossa terra” (p. 5). Na maioria das vezes esse receituário dos territórios portugueses d’Além-Mar inclui-se precisamente nesta rubrica, pois essas regiões e tradições são tidas como parte do património do império que era Portugal. Refiram-se, para cada colónia, algumas receitas contempladas, logo vistas como as mais emblemáticas dessas identidades. Aliás, a partir do nº. 144 (fevereiro de 1972) é criada uma “Página do Ultramar”, em que se apresenta uma receita de cada colónia portuguesa. Mas a iniciativa deixa de ter continuidade a partir do nº. 165. De Moçambique, destaque, por exemplo, para o “frango à cafreal”<sup>234</sup>, Sarapatel da Beira<sup>235</sup>, churrasco de carne com piri-piri e toucinho do céu moçambicano<sup>236</sup>. De Angola, realce para a moamba<sup>237</sup>, as gambas à angolana<sup>238</sup>, ou o funge<sup>239</sup>. A *Banquete* 92 é dedicada a Angola e aqui são várias as receitas de muamba, e outras como, por exemplo, o mufete angolano, feijão com óleo de palma ou salada makelunda<sup>240</sup>. Quanto à gastronomia de Macau é referida através das receitas de arroz chow chow<sup>241</sup>, sopa

---

<sup>234</sup> *Banquete* 25, março de 1962, p. 15.

<sup>235</sup> *Banquete* 26, abril de 1962, p. 7.

<sup>236</sup> *Banquete* 40 junho de 1963, p. 8.

<sup>237</sup> *Banquete* 107, janeiro de 1969, p. 15.

<sup>238</sup> *Banquete* 132, fevereiro de 1971, p. 12.

<sup>239</sup> *Banquete* 156, fevereiro de 1973, p. 24.

<sup>240</sup> *Banquete* 92, outubro de 1967, pp. 4-20.

<sup>241</sup> *Banquete* 3, maio de 1960, p. 10.

assada seca<sup>242</sup>, bebinca de nabos ou o porco balichão, publicadas numa edição quase totalmente dedicada a esta província ultramarina.<sup>243</sup> Receitas de Cabo Verde surgem também destacadas em várias edições, como a cachupa<sup>244</sup>, num número completamente dedicado a esta região, ou ainda o pato à moda de Cabo Verde<sup>245</sup>, e o pudim de pão cabo-verdiano.<sup>246</sup>

Porém, como dissemos, a atitude da diretora da revista não é de mera recolectora e editora de receitas. Muito pelo contrário. Aproveita o ensejo para comentar acontecimentos políticos, em concreto a guerra colonial, que rebentara praticamente um ano depois do nascimento da *Banquete*. A perda do Estado Português na Índia (1961), as guerras em Angola (1962), na Guiné (1963) e Moçambique (1964) eram alvo da atenção da revista, mais uma vez demonstrando como a culinária não se desliga da política e cultura. Portugal era um imenso território, *uno e indivisível do Minho a Timor* (slogan que ganhou força nos anos 60). Atentemos em marcas várias do discurso comprometido veiculado pela revista em matéria de guerra colonial. Começaremos por ter em consideração referências esparsas em números não temáticos da revista, para depois nos centrarmos em dois casos em que a *Banquete* foi dedicada a colónias: a *Banquete* 92 (Angola) e a *Banquete* 47 (Moçambique).

No editorial da *Banquete* 47 (janeiro de 1964, p. 3), MECA elogia o salão de chá e restaurante “Ateneia”, em Lourenço Marques, rematando com esta observação de humor negro:

“Enquanto nas redondezas mais ou menos próximas das nossas províncias ultramarinas as tribos de canibais se entretêm a roer algumas pernas louras de soldados escandinavos da ONU, nas terras que nós civilizamos, o nível culinário é bastante mais elevado. Restringindo-me apenas aos territórios onde flutua a bandeira portuguesa, mostrando ao mundo que a civilização não é um mito, pode apontar-se como cada vez mais importante canto gastronómico a cada vez mais bela e progressiva cidade de Lourenço Marques”.

Por estas palavras se percebe que, no entendimento da diretora da revista (alinhado com o pensamento de muitos teóricos que anteriormente considerámos), a gastronomia é um dos principais domínios da afirmação da “superioridade” cultural de um país. Mais: a

---

<sup>242</sup> *Banquete* 40, junho de 1963, p. 9.

<sup>243</sup> *Banquete* 143, janeiro de 1972, pp. 6-25.

<sup>244</sup> *Banquete* 129, novembro de 1970, p. 12.

<sup>245</sup> *Banquete* 6, agosto de 1960, p. 14.

<sup>246</sup> *Banquete* 155, janeiro de 1973, p. 24.

superioridade de Portugal, no xadrez político europeu, é metaforicamente referida através da oposição entre a alta cozinha praticada nos finos restaurantes de Lourenço Marques e o canibalismo que grassa os territórios dominados em África por outros países europeus.

No editorial da *Banquete* 36 (fevereiro de 1963, p. 3), MECA relata a visita que fez a Luanda e Lourenço Marques e diz, a propósito, o seguinte: “O que mais me satisfez foi ver, a 60 quilómetros de Luanda, uma nativa ao nascer do dia, numa sanzala, cozinhando a sua refeição com o nosso combustível à porta da sua cubata! Confirmou-se uma vez mais que a frase ‘Viva com Gazcidla onde quer que viva’ não é apenas um slogan mas uma grande realidade”. Estas palavras não só confirmam a atenção prestada ao desenvolvimento económico do país na sua totalidade, mas, muito em particular, evidenciam a consciência da diretora de que a edição que dirige tem um proprietário que deve promover.

No âmbito da culinária, MECA opina sobre a influência da cozinha africana no mundo e seu risco de desaparecimento. A “culpa” atribui-a à evolução da sociedade e da economia: “Quase toda a cozinha recebeu de África através de negros que aportaram aqui e ali uma considerável contribuição de pratos e condimentos que com o tempo estão a ser abolidos em benefício de outra culinária mais século XX”. Conclui o editorial citando Jean Claudian, na sua obra *L'alimentation et civilisation*: “os grandes problemas da alimentação humana situam-se hoje no escalão social, no domínio da biologia coletiva, onde a evolução alimentar inseparável da evolução económica marca um progresso indiscutível”.

Num claro registo de ufanía nacional, a diretora chama a atenção para grandes obras turísticas do estado, quando escreve sobre o “Polana Hotel”, em Moçambique: “Há mais de 30 anos que a grande construção branca dominando o penhasco vermelho do local denominado Polana tem sido o orgulho de África Oriental Portuguesa”. Esta alusão é feita nas duas páginas que dedica ao hotel “Polana” e às suas refeições (pp. 8 e 9) e relaciona-se com a personalidade escolhida para protagonizar a “Página do Chefe”, precisamente o cozinheiro Miranda, do “Polana”, mas que esclarece ser “especialista em cozinha francesa”. Por aqui vemos que, num espetável alinhamento com as modas europeias, também nos hotéis do Portugal ultramarino a moda da cozinha francesa imperava. Ou seja, o padrão culinário da alta cozinha era a cozinha estrangeira, não a nacional (e imperial, como sucedia com as potências coloniais).

Na *Banquete* 120 (fevereiro 1970, p. 3), MECA dá conta, mais uma vez, de nova visita que fez com o marido (ministro da Saúde do Governo de Marcelo Caetano), a Angola e Moçambique, e regozija-se por muitas pessoas conhecerem a *Banquete*: “Tanto em Nova Lisboa como na Beira, a *Banquete* encontra-se nos respetivos palácios do Governo”. As suas palavras são particularmente interessantes pelo que revelam da utilidade da revista na formação doméstica da dona de casa, como se depreende das seguintes afirmações: “Apreciei o bom nome da *Banquete* e não dei um passo sem que se me dirigissem assinantes da revista que, ao me reconhecerem, me vinham cumprimentar e agradecer a ação útil que a revista tem perante as dificuldades da dona de casa”. Além disso, nas entrelinhas podemos vislumbrar o papel da revista na divulgação da gastronomia lusa e do receituário das colónias entre as comunidades portuguesas a residir nas colónias, ajudando a manter viva ou mesmo a não perder (no longo prazo) as tradições da cozinha portuguesa.

MECA acrescenta ainda ter dado entrevistas aos jornais *Notícias da Beira* e *Diário de Moçambique*. Por tudo isto, podemos concluir que a *Banquete* era bastante divulgada e conhecida no Portugal Ultramarino, pois constituía uma forma privilegiada de atualizar a gastronomia portuguesa e de transmitir ensinamentos, mesmo a leitoras a residirem a milhares de quilómetros da metrópole. Não esquecer que a adesão do público moçambicano, registada pela diretora ainda no editorial<sup>247</sup>, tinha por detrás uma explicação comercial, pois a empresa proprietária da revista, a Gazcidla, tinha no território uma representante (a Moçanor). Ou seja, a propaganda contida na *Banquete* aos produtos da empresa contribuía para o impulso da economia local.

Analisemos, por fim, as duas revistas temáticas, uma dedicada a Angola e outra a Macau. Na *Banquete* 92 (abril de 1968), a imagem escolhida para a capa foi uma sanzala e o título do editorial “Angola é nossa!”, o que concorda com o facto de se tratar de um número totalmente dedicado a essa colónia e suas receitas. A escolha de receitas foi feita com a ajuda do chefe Ludgero da Silva Guardão, que as dedica “às mulheres ou noivas cujos maridos ou namorados lá andam servindo a Pátria, [para] poderem festejar a chegada do ente querido oferecendo-lhes para matar saudades da sua estadia em África um prato regional que eles bem conhecem e apreciam mas que são incapazes de realizar” (p.3). Muambas de galinha, de dendém, de ginguba, de amendoim, de vaca, de peixe, galinha à congolense e arroz de quitetas (amêijoas) são algumas das receitas

---

<sup>247</sup> Onde escreve: “A *Banquete* tem na Beira, Moçambique, um dos seus principais centros de assinantes e leitoras”.

sugeridas nesse número da revista. A insistência na “culinária dos territórios” angolanos é tal que, nessa edição, também aparecem na secção “Petiscos da Nossa Terra”.

Já a *Banquete* 143 (janeiro de 1972) foi totalmente dedicada Macau. Neste número, destaca-se a I Quinzena de Macau e as refeições macaístas. De novo se divulgam essas receitas na secção “Petiscos da Nossa Terra”, atitude que revela o assumir dessa cozinha como parte do património gastronómico português. Tempera de pastel, peixe com molho de pinhões, sopa de Min, casquinhas de santola, caril de peixe, caldeirada à moda de Macau, carne de porco Bafassa, arroz chau-chau ou iscas à moda de Macau e uma lista de vocabulário da cozinha macaense que explica os vários legumes locais e seus nomes traduzidos (pp. 20 a 27).

### **3.2.7. O ressurgimento da cozinha portuguesa: a missão da *Banquete***

A missão da *Banquete* parecia ter sido cumprida em meados de 1967, ou seja, sete anos depois da crítica contínua à “desnacionalização” da nossa cozinha. Como veremos pelos editoriais de MECA, que analisaremos a par e passo, por ordem cronológica, terá sido apenas nesse ano que o *volte face* de interesse pela cozinha nacional começou a revelar-se. Após sete anos contínuos de apelos à prática da cozinha tradicional portuguesa, algo parecia finalmente estar a mudar.

Mas o percurso não foi fácil, nem esse ressurgimento foi duradouro, apesar de MECA instigar continuamente ao renascer da tradição gastronómica portuguesa. Como desejos para o ano de 1962, a diretora deixava a seguinte mensagem, no editorial da revista nº 22, do último mês de 1961: “o ressurgimento da verdadeira cozinha portuguesa, maior interesse por problemas culinários e melhorar a *Banquete*” (p. 3). Esses desejos, durante algum tempo, aproximaram-se da realidade. Através do papel interventivo e mesmo político da revista que dirigia, Maria Emília Cancellata de Abreu conseguiu mudar algumas mentalidades. É um facto que a revista era lida nas mais altas instâncias e tida como referência. Os alertas e sugestões que lança são ouvidos e algumas vezes praticados: como a inclusão de pratos portugueses nas ementas dos restaurantes ou a implementação de concursos em que se dê maior atenção à cozinha portuguesa. De tudo isso fomos dando conta em pontos anteriores do nosso trabalho. Foquemos, agora, a nossa atenção nas indicações dadas pela diretora de que a sua missão em prol do ressurgimento da culinária portuguesa está a surtir efeito.

É precisamente em meados da década de 60 que assinalamos o maior otimismo de MECA, o tal *volte face* de que falámos. No editorial da *Banquete* 66 (agosto de 1965, p. 3), a diretora confessa já não se sentir isolada na sua missão, até porque nota alguma mudança no panorama português no que respeita à defesa da cozinha nacional:

“Houve tempos que apenas uma ou outra figura batalhava qual D. Quixote num deserto de indiferença. Felizmente, nos últimos anos, o panorama modificou-se por completo. Hoje em dia, há grande interesse pela cozinha e estamos a assistir a um verdadeiro ressurgimento da culinária portuguesa, e dos pitéus típicos da nossa terra”.

Particularmente importante, a seu ver, é o comprometimento do estado com essa missão. Disso nos informa, ao contar que dois funcionários do SNI (a Condessa de Felgueiras e D. Manuel de Mello Corrêa) ficaram responsáveis pelo restaurante do famoso Mercado de Abril. Em julho de 1966 (*Banquete* 78, p. 3), MECA volta a elogiar o facto de esse restaurante contribuir para a divulgação da cozinha portuguesa. A direção do estabelecimento continua a cargo do referido duo de aristocratas, sendo de assinalar uma novidade: “Este ano voltou a ter um restaurante especialmente destinado a dar a conhecer os pratos regionais portugueses (sob orientação de Maria de Lurdes Modesto, a conhecida vedeta da RTP) e os vinhos portugueses”. Mas, se em matéria de vinhos, as coisas correram bem, o mesmo não se poderá dizer no que concerne à gastronomia:

“No que se refere aos nossos vinhos, responsabilidade do eng. Virgílio Dantas, conseguiu-se o que se queria. No que diz respeito à culinária, é muito difícil conseguir dar plena satisfação ao público mudando diariamente a equipa responsável pela confeção das refeições. A ideia de chamar a cada dia um restaurante da província para apresentar as suas especialidades não deixa de ter manifesto interesse, mas traz sem dúvida o grande inconveniente da falta de adaptação da equipa da cozinha, ambiente de trabalho e número de refeições a servir”.

Mas, no cômputo geral, MECA congratula-se com o reconhecimento da cozinha portuguesa. Mesmo da parte daqueles que nunca acreditaram nela, como faz questão de frisar:

“Estão de parabéns o SNI e os responsáveis dos diversos setores. E é precisamente esta vitória da culinária nacional que nos enche de alegria. Não podemos deixar de registar com a maior satisfação o vermos juntar-se ao grupo que desde a primeira hora, desde sempre, acreditaram na existência de uma cozinha portuguesa e a ela se dedicaram com entusiasmo com algumas

outras que até há pouco não reconheciam a realidade da nossa gastronomia ou a consideravam num plano muito secundário”.

A ironia é aqui usada como arma, obviamente. Os que eram apologistas da gastronomia francesa (é a esses que subentendemos que MECA se refira) e não acreditavam na cozinha portuguesa mudaram, finalmente, de opinião:

“A caminhada começou como dentro de um túnel, cuja escuridão causava receios e nele nem todos se aventuravam. Mas hoje, saídos da escuridão para a luz do sol, muitos dos quais que não nos acompanharam de início vieram juntar-se ao nosso grupo e, louvado seja Deus, até nos excedem no entusiasmo com que se debatem em defesa da cozinha nacional”.

E remata, mais uma vez de forma sardónica, não deixando de ser algo amarga na comparação, o que nos faz concluir que existia um nítido ressentimento, uma vez que, durante quase uma década, praticamente empreendeu sozinha a defesa da cozinha nacional:

“Que sejam bem-vindos para melhor estudarmos a gastronomia portuguesa nas suas bases e origens e para a divulgarmos mesmo no estrangeiro todos não somos demais. Todos juntos, tendo por objetivo dar à culinária da nossa terra a porção de relevo a que tem jus, e sem preocupação de individualismos, alcançaremos naturalmente e seguramente uma grande vitória a curto prazo. E como diz a parábola de um dos Evangelhos, os que vierem mais tarde receberão a mesma paga daqueles que labutaram desde o princípio, o que para o problema em causa significará que todo o grupo desde o primeiro ao último chegando receberá como prémio do seu esforço a consciência de ter contribuído eficazmente para redimir a tão abandonada e adulterada cozinha portuguesa”.

Na continuação do editorial, não deixa, contudo, de penalizar aqueles que sempre menosprezaram a gastronomia portuguesa, mas que, de repente, “porque é moda”, passaram a surgir em sua defesa, só porque a cultura de massas, nomeadamente a TV, dava relevo ao tema.

Na *Banquete* 89 (agosto de 1967, p. 3), assumindo uma atitude cautelosa, ao mesmo tempo que admite que, finalmente, se começa a falar de gastronomia em Portugal, assinala que ainda não se atingiram os resultados ideais, até porque os restaurantes não estavam preparados e os clientes muito menos:

“Talvez não seja exagerado dizer-se que nunca se falou tanto em comidas como atualmente. Em parte, compreende-se devido à montagem de tantos

restaurantes e hotéis e pela exigência natural do grande desenvolvimento do turismo. Os nossos mercados e estabelecimentos de víveres apresentam melhor os géneros, há mais revistas e jornais a falar de culinária, a TV e a rádio dão programas especiais sobre o assunto e tudo isto aviva mais o gosto de se fazer melhor a cozinha, de se comer melhor. As pessoas correm para todos esses restaurantes esperançadas de que se come melhor do que naquele. Pena é que a maior parte dos restaurantes não esteja apto a servir bem, mas isso não nos compete aqui criticar e se tem clientes é porque gostam de lá ir”.

Em dezembro de 1967 (*Banquete* 94, p. 3), praticamente sete anos após o primeiro número da revista, faz um balanço bastante positivo sobre os progressos ao nível da divulgação da cozinha portuguesa, muito graças ao empenho dos Média:

“O ano de 1967 veio dar um grande passo em frente na divulgação da cozinha portuguesa tanto fora de portas como aquém fronteiras. Os jornais ocuparam-se largamente de manifestações de tal natureza. Parece que estamos agora atingir aquele nível de realização e divulgação que nos faltava”.

MECA regista, na mesma *Banquete* 94 (dezembro de 1967, p. 5), uma viragem significativa no renascer da cozinha portuguesa, encarando com otimismo o futuro. Esta é a primeira vez que parece entusiasmada com uma mudança no *status quo* do panorama nacional no que concerne à gastronomia portuguesa. Regozija-se pelo seu esforço parecer não ter sido em vão e por não ser já apenas ela a preocupar-se com a recuperação da cozinha nacional e sua reabilitação:

“Ao lado da divulgação jornalística temos encontrado uma autêntica realização em feiras, exposições de receitas tradicionais. Estamos, finalmente, a trepar para os lugares cimeiros. A semente está lançada. Há motivos, pois, para encarar com otimismo o futuro da nossa culinária”. A conclusão que tiramos – de que a preocupação de reabilitar a Cozinha Portuguesa deixa de pertencer a alguns para, graças a Deus, se estender a muitos mais é-nos sumamente agradável. A reabilitação, ou melhor dizendo, a expansão da verdadeira Cozinha Portuguesa tem sido uma das minhas maiores preocupações desde que me dedico à culinária, e uma das razões de ser desta vossa revista”.

Se, como acabámos de ver, em 1967 ainda parece esperançada numa ressurreição da cozinha lusa, em 1969, as coisas já são retratadas de forma diferente. Tudo parece ter sido uma espécie de fogo-fátuo, sem consistência, pois, apesar das mudanças observadas, ainda há focos de resistência ao reconhecimento da gastronomia nacional como padrão da restauração portuguesa. Em setembro de 1969 (*Banquete* 115, p. 3),

transcreve na íntegra, do *Diário Popular*, o artigo “Reabilitação da Cozinha Portuguesa”, de Lopo de Sá, onde se pede que se restaure a gastronomia nacional, continuamente acoçada pela imitação da cozinha francesa e espanhola e reduzida a um reduto “folclórico”. Sugere-se, ainda, o esboço de uma carta culinária com as especificidades de cada região e o restaurar da “velha cozinha nacional”.

“No momento em que se procura atrair ao nosso país caudais de turistas e a indústria turística passou a desempenhar um papel primacial como fonte de divisas e como investimento rentável, parece indispensável valorizar o nosso rico património etnográfico. E nesse património, que marca a individualidade de um povo, a cozinha constitui um motivo de interesse. Temos de reabilitá-la depois da adulteração que ela sofreu no século passado, ante a influência desnacionalizada das cozinhas estrangeiras, nomeadamente a francesa. (...) Chegámos à situação singular de não se saber cozinhar, nem à maneira tradicional portuguesa, nem evidentemente com os requintes da arte gastronómica dos franceses. Como se sabe, e apesar dos esforços do Comissariado Nacional do Turismo, promovendo concursos de gastronomia, na maior parte dos nossos hotéis e restaurantes, mesmo os classificados com três estrelas, a cozinha não corresponde ao luxo das instalações e à excelência do serviço. Não se cultiva o gosto pela gastronomia e não se exibem ementas em que predominem os pratos típicos, as invenções de um receituário elaborado por dinastias de cozinheiras e cozinheiros de imaginação fecunda e habilidade manual. E por muito estranho que pareça, para nos satisfazermos com uma culinária verdadeiramente nacional, temos de procurar os restaurantes mais modestos vulgarmente designados por “tascas” que nem sempre primam pela higiene. Desta maneira, a cozinha portuguesa está relegada a um plano folclórico, quando exatamente nos competida elevá-la e dignificá-la nas mesas mais qualificadas das instalações hoteleiras (...). Além disso, as nossas produções culinárias correspondem a diversos tipos regionais de cultura e à situação geográfica dos habitantes. Pode esboçar-se uma carta culinária de Portugal continental e insular com as especialidades de cada uma das províncias e cidades. Há pois que restaurar a velha culinária nacional por uma ação conjunta dos dirigentes do turismo, dos hoteleiros e dos dirigentes dos restaurantes, do mesmo modo que se levantaram as ameias dos castelos abandonados e se procuram reviver e valorizar outras expressões etnográficas”.

Apesar de todos os esforços, faltava ainda mais empenho por parte dos governos na reabilitação da cozinha portuguesa e na sua aplicação prática. Mas algo tendia a mudar. O papel da *Banquete* terá sido essencial na mudança que, ao longo dessa década de 60 e inícios de 70, se verificou, até porque era a única revista de culinária do género e, como percebemos, com grande divulgação entre a população anónima e as elites governativas. Apesar de Maria de Lurdes Modesto ter sido o rosto da chegada da cozinha ao grande écran, em meados de 1959 (com uma rubrica chamada ‘Segredos de Polichinelo’ incluída no programa da RTP “Nós, as mulheres”), os pratos que inicialmente

apresentava eram franceses. Também o nome com que assinava as fichas de cozinha do Instituto Culinário da Fima Lever era francês, Francine Dupré, como vimos. De facto, a *Banquete* acaba por ser a primeira a defender a cozinha portuguesa, remando contra a maré. Só anos mais tarde, e já com a política do SNI focada na cozinha regional - não ficando alheada dos SOS da *Banquete* - o êxito e a divulgação da cozinha portuguesa se processa, com a visibilidade que a televisão permitia, mas cujas sementes Maria Emília Cancellata de Abreu já tinha lançado.

### **3.2.8. Relações da culinária internacional com a culinária nacional portuguesa**

Apesar de a cozinha portuguesa ser uma espécie de *leit motiv* nas páginas da *Banquete*, não se perde nunca a noção de mundividência e de que as cozinhas do mundo têm especial importância, tanto na história da civilização como da gastronomia. Segundo Anneke Geyzen, o discurso centrado no hábito e na tradição próprios, vigente nos anos 50, muda, a partir dos anos 60, para conotações internacionais.<sup>248</sup> A *Banquete* reflete, naturalmente, essa tendência mundial.

Assim, o espaço consagrado à cozinha internacional está sempre presente na revista, através de referências a vários pratos e técnicas culinárias, bem como à cultura de outros países. Aliás, logo a partir da *Banquete* 3 (maio de 1960), a cozinha internacional ganha uma secção independente (p. 7): “Ao lado dos petiscos tradicionais portugueses, as nossas leitoras encontrarão na página da revista as mais famosas receitas da culinária além fronteiras”. Nesta página são divulgadas cozinhas de todo o mundo, com receitas de países tão diferentes como Brasil, China, EUA, Martinica, Turquia, Antilhas, Polónia, França, Inglaterra, Espanha, bem como a divulgação de restaurantes e chefes estrangeiros. Receitas de *cherba*, *fondue*, *batatas polacas*, *quiche*, *omelete norueguesa*, *almôndegas húngaras*, *pizza*, *lasagna*, *ovos à moscovita*, *galinha árabe*, *yorkshire pudding*, entre outras, integram as páginas da *Banquete*. Não esquecer que MECA foi uma mulher viajada e vice-presidente da FIPREGA.

Várias edições são ainda totalmente dedicadas a um país de eleição, como é o caso de Itália (*Banquete* 19, setembro de 1961), França (*Banquete* 28, junho de 1962), Brasil (*Banquete* 73, março de 1966), Alemanha (*Banquete* 86, abril de 1967), Hungria (*Banquete* 150, agosto de 1972), números que contemplam, além da descrição de

---

<sup>248</sup> Cf. “Food Studies and The Heritage Turn: a Conceptual Repertoire”, *Food & History*, vol. 12, nº. 2, 2014, p. 87.

receitas e petiscos, peculiaridades de cada cozinha e seus restaurantes. Observe-se, no entanto, que cada vez que um país é eleito para ser destacado na revista, todo o habitual alinhamento de secções é composto de receitas desse país.

A *Banquete* 28, como dissemos, é dedicada a França, considerada um país no topo em matéria de gastronomia (p.3):

“Não podia a *Banquete* que já reportagens tem feito sobre os restaurantes de França e que muitas receitas tem publicado de mestres reputados da culinária francesa deixar de lançar um número dedicado àquele país. Do ponto de vista culinário, se algumas nações estão ainda analfabetas ou na idade da pedra lascada, outras podem considerar-se estar na instrução primária e outras ainda no nível liceal, na França está-se sem dúvida na Universidade da Cozinha”.

Como podemos observar, MECA não tinha nada contra a culinária francesa, bem pelo contrário. Criticava era que Portugal a praticasse sem assumir a sua própria cozinha e personalidade.

Quanto ao n.º. 19 (setembro de 1961), totalmente consagrado a Itália e à sua tradição culinária, apresenta receitas escritas na língua materna da pátria escolhida, como *zuppa inglese, tagliatelle al prosciutto, saltimboca alla romana* (pp. 6-9). Confirma-se, neste respeito pela língua do país de origem das receitas, a pertinência de, como vimos no ponto 3.2.2, MECA ter pugnado pelo purismo da linguagem culinária, defendendo o uso de termos portugueses para pratos e utensílios de cozinha.

A partir do n.º. 34 (dezembro de 1962), nasce a secção “Gastronomia em viagem”, uma forma de divulgação do que se come e como come nas várias companhias aéreas do mundo. A primeira considerada foi a British European Airways, artigo em que se fica a conhecer menus, processos culinários e quantidades de refeições, bem como chefes de cozinha e suas biografias (pp. 20 e 21). Seguiram-se a TAP (*Banquete* 51, maio de 1964, pp. 6 e 7)<sup>249</sup>, a Air France (*Banquete* 55, setembro de 1964, pp. 14 e 15), a Lufthansa (*Banquete* 102, agosto de 1968, pp. 6 e 7), entre outras, contendo a respetiva secção sempre a divulgação das receitas servidas a bordo.

O apelo pelo exótico revela-se ainda na divulgação da cozinha libanesa, no n.º. 101 da revista. Uma viagem a Beirute, no âmbito do Conselho Nacional de Turismo Libanês, acabara por motivar na diretora essa inclusão, que serviu para mostrar como a cozinha libanesa era atrativa, sendo a divulgação de várias receitas daquele país acompanhadas

---

<sup>249</sup>

O caso da TAP foi abordado supra, no ponto 3.2.4. Estado Novo e nacionalismo culinário.

de muitos elogios. “*Shawarma*” (espetada de carne), peixe *Syadieh*, *Kibbeh* (kebab) ou sopa de *Ima* (pp. 18 e 19) foram algumas das especialidades divulgadas.

É um facto que, nos anos 60, recrudescera o interesse pela culinária internacional e a *Banquete* não fugiu a essa tendência e ao apelo pela comida do mundo, mas as receitas publicadas na revista nunca deixaram de ser maioritariamente portuguesas. No fundo, a inclusão de receituário exótico num periódico subtintulado *Revista portuguesa de culinária* pode ser interpretada como resposta a uma moda da época.

Esta atratividade pelo estrangeiro no que concerne à culinária reflete, ainda, o gosto pela descoberta, pelo desconhecido, pela diferença e pela viagem; é fruto de uma cultura e mundividência gastronómicas, encaradas como fontes de conhecimento. Por detrás dessa busca está o desejo de aceder ao autêntico, movimento já detetado nos anos 60, ainda que de forma vaga, segundo Gäelle Van Ingelgem<sup>250</sup>. Já Lise Heldke chama a atenção para a necessidade de ver neste gosto pela cozinha não familiar uma atitude própria de grupos privilegiados, que acedem a essa culinária mais por razões lúdicas do que propriamente por lhe reconhecerem uma posição igualitária<sup>251</sup>. Ou seja, segundo a autora, existe nessa atração pela descoberta de cozinhas exóticas uma mentalidade colonialista. Esta interpretação ajusta-se perfeitamente à época e ao contexto histórico da *Banquete*.

De uma maneira geral, a imprensa internacional culinária da altura seguia este interesse pela cozinha internacional. A revista francesa *Cuisine et Vins* – dirigida na altura pelo célebre jornalista Curnonsky – terá provavelmente influenciado a conceção e estrutura da *Banquete*. Curnonsky foi sempre um defensor da cozinha regional, aliás. Não nos parece, no entanto, legítimo isentar a personalidade da diretora de qualquer responsabilidade nas opções editoriais assumidas, defendendo que se limitara a seguir modelos e modas importadas.

A consciência da diferença e o cosmopolitismo foram sempre, aliás, características de MECA. Essa abertura mental refletiu-se na imagem que comunicava a nível internacional da cozinha portuguesa e do nosso país. Reflexo disso é a boa recetividade que tinha no panorama da imprensa gastronómica internacional. Na edição nº. 40, de junho de 1963, anuncia-se que, por decisão do diretor da revista suíça *Plaisirs* e no

---

<sup>250</sup> Que afirma que “o aventureiro alimentar concebe a alimentação como uma expedição ao desconhecido, o exótico do qual acha conseguir extrair uma cozinha autêntica” (“Entre l’exotisme et tradition: Bruxelles et ses restaurants italiens, dans la deuxième moitié des années 60”, *Food & History* 12. 2, 2014, p.64.

<sup>251</sup> Leia-se HELDKE, Lisa, *Exotic Appetites: Ruminations of Food Adventure*, New York, Routledge, 2003, pp.73-78.

âmbito da Federação Internacional de Imprensa Gastronómica e Vinícola Neuchatel, o português foi aceite como língua oficial na federação e que o próximo congresso teria lugar em Portugal, em 1964. De facto, para além de membro do Conselho de Administração da Federação, Maria Emília Cancellata de Abreu foi a secretária-geral do evento, tendo contado para o efeito com o apoio do SNI. As edições 52 e 53 (junho e julho de 1964) da revista foram dedicadas ao congresso, sendo que na *Banquete* 53 (p.3) teve o ensejo de informar que o evento constituíra um verdadeiro sucesso na transmissão do melhor da tradição gastronómica nacional ao mundo:

“Tivemos empenho e conseguimos que nesses dias todas as refeições servidas fossem bem portuguesas; os melhores vinhos nacionais acasalaram harmoniosamente com as iguarias apresentadas como não podia deixar de ser”.

Estiveram presentes 17 países e 400 jornalistas e escritores, a par de representantes oficiais, de que destacamos os portugueses: Álvaro Roquette (diretor do Serviço de Turismo do SNI), Fernando Santos e Castro (presidente da Junta Nacional do Vinho), João Brito e Cunha (presidente do Instituto do Vinho do Porto) e Mário Madeira (presidente da Sociedade Portuguesa de Gastronomia e do Automóvel Club de Portugal).

Não podemos deixar de descrever alguns dos menus, vinhos e queijos das várias refeições, servidas em algumas das melhores unidades hoteleiras da época, cardápios inseridos na organização do congresso pela diretora da *Banquete*. Não só porque comprovam, de novo, a grande aposta da organização na cozinha portuguesa, como nos permitem analisar o tipo de escolhas, as maridagens com os vinhos e ainda as várias regiões selecionadas, revelando, assim, qual era considerada “a nata” da gastronomia portuguesa, bem como quais as melhores unidades hoteleiras. Como podemos constatar abaixo, foram sempre selecionadas receitas portuguesas, sem qualquer referência à cozinha internacional, decisão que na altura custou à diretora da *Banquete* uma verdadeira “batalha”.<sup>252</sup>

A primeira refeição teve lugar no Hotel do Mar, em Sesimbra, e ao almoço os congressistas puderam degustar santola recheada com vinho especial branco José Maria da Fonseca e bifes estufados surpresa, a casar com o Reserva Periquita tinto. Queijo de Azeitão, doces regionais, Moscatel de Setúbal, frutas e café configuraram o remate da

---

<sup>252</sup> *Banquete* 127, p. 3.

primeira refeição, a que se seguiu um passeio pela Arrábida e Setúbal. No dia seguinte, uma deslocação ao Porto levou os congressistas à descoberta das caves de Vinho do Porto. Atentemos nas ementas do almoço e do jantar, então servidos no Palácio da Bolsa, uma oferta do Instituto do Vinho do Porto.

| ALMOÇO   | JANTAR   |
|--|--|
| Ostras do Minho (Verde branco Alpendurada Vilacetinho)   | Porto branco seco  |
| Tripas à Moda do Porto (Tinto Lamego 1949 Real Vinícola) | Sopa de camarão (Madeira Verdelho)                                     |
| Presunto de Lamego com ervilhas (Tinto Evel 1937)        | Sável Assado e Salada Aliança (Vinho Verde Alvarinho)                  |
| Trouxas de ovos Santa Clara                              | Perna de porco à maiata, Batatas novas e Arroz forno (Dão Tinto Velho) |
| Ananás dos Açores (Vinho da Madeira)                     | Pudim Abade de Priscos (Porto Tawny)                                   |
| Porto Velho  | Queijo da Serra Estrela  |
| Café de Angola   | Porto Vintage  |
|  | Fruta  |
|  | Café   |

Como podemos observar, de novo é a cozinha do território português, nas suas especialidades enogastronómicas, que marca o ritmo das ementas. O grupo viaja, no dia seguinte, para uma jornada bairradina, nas “Caves Monte Crasto”, viagem destinada a dar a conhecer os seus melhores vinhos e o ambiente de uma cave. O menu escolhido foi composto, mais uma vez, por pratos bem tradicionais e regionais: Sopa de caldeirada, Chanfana, Leitão à moda da Bairrada, Barriga de freira, Café de Angola e Vinhos Caves Aliança, Monte Crasto, Neto Costa e Império. O último dia das jornadas do congresso teve lugar na cidade alentejana de Évora, de que se conhece o menu servido ao almoço, no restaurante “Gião”: Ensopado de borrego, Favas guisadas com chouriço e Requeijão assado, sendo divulgadas as receitas dos primeiros dois pratos (neste caso não foram revelados os respetivos vinhos).

Detenhamo-nos, agora, numa análise de conjunto dos pratos e vinhos servidos neste congresso. As regiões escolhidas cobrem o Norte (Minho e Porto), a zona de Lisboa e Sesimbra, a Costa do Sol, o Centro (Bairrada) e o Alentejo (Évora). Os produtos e pratos representativos do país correspondem essencialmente a receitas que poderiam encaixar na seção da revista “Petiscos da Nossa terra”, ou seja, na gastronomia

tradicional. Ao nível dos salgados, as confeções mais tradicionais, como as sopas, os ensopados, a caldeirada, a chanfana e os assados. A escolha das sobremesas (doces, fruta e queijos) foi ditada pelo mesmo critério da especialidade local ou regional: trouxas-de-ovos, doces de Santa Clara, Pudim Abade de Priscos, Barriga de freira, Ananás (que seria dos Açores), queijos de Azeitão e da Serra Estrela. O café, quase sempre, de origem colonial, angolano. Os vinhos, escolhidos os representativos das várias regiões produtoras, nas diversas categorias: o verde branco (Alpendurada Vilacetinho), o Alvarinho, o Madeira Verdelho, os Tintos do Douro e do Dão, os licorosos (Madeira, Porto Velho, Porto branco seco, Porto Tawny e Moscatel de Setúbal) e os espumantes (Caves Aliança, Monte Crasto, Neto Costa e Império).

Como vemos, nada de pratos muito sofisticados ou “afrancesados”, como era *bon chic bon genre* na altura. E, em vez do *champagne*, o espumante de produção nacional. Em suma, à “nata” mundial de gastrónomos serviu-se culinária e vinhos portugueses. Nada de alta cozinha estrangeira, portanto. Não podemos deixar de sublinhar a coragem e arrojo de Maria Emília Cancellata de Abreu, ao decidir servir a gastronomia tradicional das várias regiões portuguesas numa altura (1964) em que esta não colhia grandes simpatias internamente e que no estrangeiro também carecia de maior divulgação. A diretora, sabendo do meio adverso em que se movimentava, não esconde o orgulho que sente com a opção gastronómica tomada para as refeições do congresso, conforme regista no editorial da *Banquete* 53 (julho de 1964, p. 3):

“Portugal com os seus vinhos e as suas comidas não foi só uma revelação. Está desde agora colocado num lugar cimeiro da gastronomia europeia. Não é impunemente que muitas dezenas de artigos hão-de sair e dizer bem de nós”.

Nesse mesmo artigo, MECA assinala o destaque e divulgação que, graças ao evento, a cozinha portuguesa atingiu na imprensa estrangeira:

“Em todos os artigos escritos sobre o congresso, os autores foram unânimes em exaltar a nossa cozinha, dando-lhe internacionalmente um lugar ao lado da francesa e num plano superior à chinesa, isto principalmente por nós acompanharmos os nossos pitéus com bons vinhos e os chineses servirem chá com os seus afamados pratos tradicionais. E se até então os franceses e chineses pareciam não ter competidores à altura, de há seis anos a esta parte deixaram de imperar sozinhos”.

Portugal parecia, pelo menos à diretora da *Banquete*, ter conseguido atingir, em 1964, um lugar cimeiro na gastronomia mundial. MECA não despreza outras evidências da notoriedade da cozinha nacional, mesmo que indiretas. Esse é o caso do reconhecimento votado fora do país à revista que dirige. Veja-se a *Banquete* 69 (novembro de 1965, p.3), em cujo editorial revela o impacto internacional da revista, nomeadamente no Brasil, bem como a reprodução de um artigo do jornal *Informativo Merci*, que define a publicação *Banquete* como “primorosa revista portuguesa de culinária digna do maior destaque pelo sentido intelectual, artístico e pela espiritualidade que consegue imprimir aos prazeres materiais da mesa, conferindo títulos de anfitriãs às mais modernas donas de casa”. Lembra ainda outro episódio, aquando do lançamento de um restaurante português no Rio de Janeiro (por ocasião do IV Centenário da cidade), que foi convidada a dirigir. Na altura, nenhum dos chefes afamados queria participar com comida portuguesa por achar “a comida portuguesa única e simplesmente apropriada para servir em tascas”. Mas isso não a desanimou. Querer é poder e, durante dez meses, com um chefe que havia colaborado consigo na Sacor, Eduardo Machado, levou a tarefa avante e conseguiu instituir num restaurante de luxo da cidade carioca um serviço de cozinha tradicional portuguesa, que alcançou um sucesso estrondoso. O orgulho de ter vencido onde todos pensavam que fracassaria, levam-na a escrever: “Como se vê, nada é impossível. E tudo se deve fazer para valorizar a cozinha portuguesa desde que estejamos convencidos do seu real valor e da sua autenticidade”.

Em suma, não obstante o empenho de MECA na divulgação (não só no país, mas também na esfera internacional) da gastronomia portuguesa, na defesa da sua identidade, a verdade é que nos inícios da década de 70 (como revelou o editorial acima analisado da *Banquete* 156, fevereiro de 1973)<sup>253</sup>, a cozinha portuguesa continuava ainda a sofrer do estigma de “desconhecida”.

### **3.2.9. Os últimos anos: nasce a Petrogal, morre a *Banquete***

Em janeiro de 1970, a *Banquete* ganha novo grafismo, mais moderno, e dá conta do primeiro Concurso Internacional de Escanções, organizado pelo Centro Nacional Formação Turística e Hoteleira da Secretaria de Estado da Informação e Turismo, com a assistência da Junta Nacional do Vinho. É caso para dizermos que este concurso

---

<sup>253</sup> Considerado no ponto 3.2.1: O turismo e a luta da *Banquete* pela gastronomia portuguesa.

representa para MECA mais uma batalha ganha. Nos anos iniciais da década de 70, até à revolução, nota-se que a revista se foca essencialmente nos problemas financeiros e económicos do país e das famílias, a par da subida dos preços da alimentação. A grande preocupação concentra-se, mais do que nunca, em economizar, tornando-se cozinhar de forma económica um objetivo prioritário. As queixas da diretora contra as subidas de preços são constantes. A sua principal preocupação consiste em auxiliar a dona de casa, facilitando-lhe a vida com ideias de receitas económicas.

Apesar de a capa da *Banquete* 138 (agosto de 1971) ser uma mariscada, mais uma vez a diretora critica no editorial a subida dos preços da alimentação (p. 3): “É certo, e negar seria mentir, que a maioria dos géneros alimentícios tem encarecido de uma maneira que podemos considerar vertiginosa e nota-se sobretudo nos produtos que não estão tabelados e nos de lucro livre”. Condena os reflexos desta subida de preços na saúde e nas finanças dos consumidores, pelo que se preocupa em ajudar as leitoras “a não gastarem num dia e numa refeição o que está destinado para uma semana”. E, mais uma vez, apela aos organismos oficiais para que tomem a iniciativa de promover literatura culinária específica para a situação, a saber a publicação de obras de cozinha económica e saudável:

“Afigura-se da maior urgência criar ao nível nacional e não somente por esforços individuais como é o nosso caso, uma publicação que trate da alimentação económica equilibrada e racional, enfrentando os preços atuais e os futuros. É forçoso ter de comer para viver mas é triste trabalhar e ganhar quase para comer”.

As dificuldades económicas que o país atravessava complicavam a vida quotidiana das donas de casa, o que desalenta MECA. Por isso, cerca de dois anos mais tarde, em dezembro de 1973, fala de novo da subida dos preços, mostrando-se “dececionada” e “triste”, pois é cada vez mais complicado cozinhar com poucos meios financeiros e poucos produtos disponíveis:

“No que respeita aos problemas inerentes à nossa tarefa de donas de casa, a vida tem-se complicado muitíssimo nestes dois últimos anos: ou eu no fim de 1971 estava com uma dose de super otimismo ou este ano estou completamente dececionada. A continuarmos a este ritmo, creio eu que dentro de pouco tempo não terei mais receitas práticas e económicas para vos comunicar, e assim tentar ajudar a vencer a crise do alto preço dos produtos alimentares”.

Três meses antes da revolução de Abril, a situação económica portuguesa sofre novo abalo, desta vez com as consequências da adesão ao Mercado Comum, responsável pela subida da inflação. Na altura (janeiro de 1974), lamenta as últimas resoluções adotadas pelos “Nove” do Mercado Comum, que se refletem na complicação da ida das donas de casa ao supermercado, sobretudo as das classes sociais mais desfavorecidas. O reflexo, na cozinha, da necessidade de equilibrar o orçamento familiar é óbvio (*Banquete* 167, p. 3):

“Os jornais diários difundiram uma notícia que nós, donas de casa, não podemos deixar de lamentar. Os responsáveis do Mercado Comum, cuja organização julgávamos que iria melhorar não só as condições de intercâmbio entre os países que nele estão integrados como salvaguardar as possibilidades de velocidade do aumento do custo de vida, numa das suas reuniões, afirmaram que as donas de casa não ficariam contentes com as medidas tomadas ultimamente. Nós, donas de casa, sabemos perfeitamente, tanto ao nível internacional como interno que só podemos contar connosco próprias. (...) E temos apenas que contar connosco para o prodigioso trabalho de equilibrar o orçamento familiar cada vez mais oscilante porque não existem suficientes cursos oficiais ou patrocinados oficialmente para os preparar. Uma dona de casa ainda pouco experiente raramente sabe aproveitar os produtos alimentares mais económicos ou tem vontade de os experimentar não sabendo que resultado obterá da sua aplicação. (...) Quem mais precisa de saber poupar é necessariamente quem menos pode pagar. Uma autêntica bola de neve”.

Esta necessidade de voltar a poupar, obrigara MECA a anunciar que vai repor, em janeiro de 1974 (*Banquete* 167), a secção “Aproveitar é Economizar”, ou seja, a cozinha de sobras, secção que ressurgirá, de facto, a partir do nº 169. Na verdade, a cozinha prática e menos onerosa começa, a partir daí, a marcar presença assídua nas páginas da revista. A própria secção “Há convidados”, onde eram apresentadas as receitas “de mais cerimónia”, torna-se mais simples. A diretora da revista escreveu, aliás, na *Banquete* 172 (junho e julho de 1973), uma nota explicando a fórmula mais inteligente de simplificar uma refeição (p. 14):

“A tendência para simplificar as refeições, mesmo de uma certa cerimónia, tem-se vindo a pronunciar de ano para ano, de mês para mês. Se dantes se usava iniciar a refeição com uma sopa, entrada, um prato de peixe, um prato de carne e sobremesa, hoje em dia substitui-se a sopa e o peixe por uma entrada ou suprime-se o peixe e mantém-se a sopa, à qual se tenta dar um ar original”.

Em maio de 1974, um mês depois da Revolução de Abril, a questão dos açambarcamentos vem à baila, pelo que critica o espírito do consumidor português. Nota-se que a arte da culinária parece ser ensombrada pelas razões socioeconómicas (*Banquete* 171, p. 3):

“No caso dos géneros alimentícios muitas pessoas julgam que poupar é pôr de lado, açambarcar, quando a verdadeira poupança é saber aproveitar ao máximo um elemento para obter economia no seu consumo”.

A partir de julho 1974, a revista passa a bimestral. O número de junho e julho desse ano muda radicalmente o grafismo da revista e nota-se também um discurso diferente, cada vez mais ligeiro, com menos conteúdos profundos, mais pragmático (desaparecem as secções dedicadas à gastronomia, para se tornar mais uma revista de técnica de culinária). No editorial desse nº 172, aborda a renovação da revista, mas explica também os atrasos na publicação. Nota-se o começo de algumas dificuldades e de tempos difíceis (p. 3):

“A renovação e modernização da revista requereu muitas horas de trabalho a todos que nela exercem atividades – desde os estudos preliminares à planificação gráfica interior e exterior, à programação de novas secções, aos textos das mesas, etc. Verificou-se neste número um grande atraso motivado por diversas razões alheias à nossa vontade e que não nos foi possível evitar. Para que esse atraso não viesse a prejudicar os números seguintes, deliberámos juntar dois meses ao nº 172 e talvez tenhamos de o fazer mais algumas vezes de modo a ganharmos o tempo perdido e tudo voltar à normalidade até ao final do ano.

Embora a imprensa atravessasse um momento difícil – falta de papel, encarecimento de mão-de-obra, etc. – esperamos poder manter os melhoramentos ora iniciados e de futuro continuarmos a trabalhar ativamente para agradar aos nossos leitores e amigos”.

O editorial da *Banquete* 174 (agosto e setembro 1974) destoa do discurso habitual e causa alguma surpresa. MECA dedica-o às crianças e dirige-se-lhes depois diretamente. Parece ser um “recado” ou um desabafo sobre a sua própria luta pela gastronomia portuguesa, uma espécie de metáfora sobre a batalha que empreendeu durante toda a vida, sem nunca desistir (p. 3):

“Vai crescendo e caminhando pela vida fora com moderação e sempre atento porque os perigos de que atrás te falei repetem-se, de outras maneiras, quando fores adulto e até os tais muros por vezes te poderão parecer intransponíveis, mas se fores forte de corpo e alma conseguirás sempre vencê-los”.

Depois deste número, a publicação é suspensa e a revista regressa apenas passados dois anos, em dezembro de 1977 (*Banquete* 176). O próprio aumento de preço registado entre este último número e o imediatamente anterior à interrupção da publicação (que passou de 5\$00 para 20\$00), revela bem como os tempos haviam mudado, pois num curto espaço de tempo a inflação atingira 400%. E essas mudanças tiveram reflexos diretos, como vimos logo no início do nosso trabalho, na empresa proprietária da *Banquete*. Neste que será o último nº da revista, MECA dedica o editorial a explicações, em cujas entrelinhas lemos o agonizar da publicação (p. 3):

“Quase dois anos passados, *Banquete* volta de novo, ainda que por enquanto fugazmente ao contacto com as suas queridas, dedicadas e habituais leitoras. Vem pelo Natal e para todas leva os mais sinceros e calorosos votos de Boas Festas. Porque desapareceu a *Banquete*? Vai ela continuar? Na realidade, a vossa revista não se extinguiu, encontrava-se apenas suspensa. Estando ligada a uma das maiores empresas portuguesas de todos os tempos e tendo a totalidade das companhias nacionais sofrido profundas, e, por vezes, radicais modificações nas suas estruturas básicas, compreende-se que tenha havido que equacionar e resolver tantíssimos e tão graves problemas que não chegou ainda a hora dos responsáveis se debruçarem sobre o futuro do *Banquete*. Vontade não nos falta de o lançar de novo, mensalmente. Só para satisfazer as muitas e muitas centenas de cartas que recebemos das nossas leitoras, perguntando o que aconteceu à revista, pedindo que prossigamos com ela, manifestando o seu desgosto por já não contarem com o valioso auxílio que dela recebiam para a lide diária das suas casas, ainda que fosse só por estas razões – e outras haverá – valeria bem a pena continuar com a publicação da *Banquete*. Assim retribuiríamos o enternecedor e comovente apoio que quiseram sempre dispensar-nos. Bem-hajam! Esperemos que sim, que *Banquete* ressurja de maneira a tornar mais fácil e aliviar a tão dura vida da mulher portuguesa. Confiemos, pois, perseverantemente”.

As explicações aventadas para a “suspensão” da revista, relacionadas com o processo de nacionalização da empresa proprietária, no rescaldo do 25 de abril, permitem compreender que se siga um artigo de duas páginas sobre a Petrogal, Petróleos de Portugal (empresa que substitui a Sacor, depois de nacionalizada) e sobre a história do percurso da empresa desde os anos 30.

A última página deste derradeiro número relata o aparecimento do gás de iluminação num estabelecimento em Londres no início do século. O novo sistema de iluminação suscitou curiosidade na altura e é transcrito da imprensa de 1910. Julgamos que a razão para encerrar com semelhante assunto possa talvez ser uma tentativa de agradar aos

novos ventos que se configuram com a era Petrogal e a morte da Sacor. Em suma, a nacionalização acabou por ser a responsável por apagar a luz da redação da *Banquete*.

## CONCLUSÕES

Ao reportarmo-nos às grandes conclusões deste trabalho, temos de começar por referir que a revista *Banquete* teve um papel fundamental na construção e reconhecimento do genoma identitário da cozinha portuguesa, não só através da salvaguarda do seu receituário, como da sua proteção e divulgação. Criada no contexto do Estado Novo, mas numa década de grandes mudanças sociais e económicas, os anos 60, a *Banquete* constitui, por conseguinte, não só a primeira publicação periódica culinária do século XX, como um verdadeiro motor de defesa e edificação dos alicerces daquilo que é hoje a nossa matriz gastronómica.

Publicada entre 1960 e 1974, propriedade da Gazcidla, e corporizando, inicialmente, uma forma eficaz de divulgação do gás doméstico entre as donas de casa, tornou-se num documento interventivo, que ajudou ao renascimento da cozinha portuguesa, na altura menosprezada não só por uma classe média em ascensão (deslumbrada com os novos ventos que sopravam no país) como pelos próprios profissionais de hotelaria, que tinham por modelo a culinária francesa.

Ao reconhecer mérito e relevo à gastronomia nacional, a *Banquete* contrariou a tendência de desnacionalização da cozinha portuguesa e teve um papel decisivo na tomada de consciência, por parte dessa mesma classe média, dos hoteleiros e do próprio Estado, de que o património identitário nacional e as suas características eram valiosos. Lançou-lhes, nessa medida o desafio de abraçarem novos comportamentos, tendentes a “reaportuguesar” as ementas dos restaurantes, por exemplo, e a valorizar a cozinha nacional. A *Banquete* foi, assim, a mentora de uma nova postura, que enobrecia a cozinha lusa, até então considerada de “segunda categoria”, numa altura, há que sublinhá-lo, em que os conhecimentos na área eram ainda muito incipientes e a crítica gastronómica quase residual.

Foi, ao que procurámos demonstrar, também por sugestão da diretora da revista, Maria Emília Cancellata de Abreu, que o SNI passou a legislar no sentido de ser obrigatório haver nos restaurantes um prato português, um meio de combater o francesismo culinário que predominava nas ementas dos restaurantes de norte a sul do país. Sugeriu ainda, por diversas vezes, ao SNI, a edição de um livro com as receitas da cozinha tradicional portuguesa, bem como a sua tradução em várias línguas para a divulgar no mundo.

A revista era, de facto, não só um documento político que instigava à prática da cozinha nacional, como um “guia” empírico para a sua execução quotidiana. Os seus conteúdos formativos - nas vertentes de arte e técnica culinárias, etiqueta e cultura do bom gosto, bem como na vertente da política editorial de apresentação de conteúdos reflexivos e questionadores do *status quo* nacional relativo à situação da gastronomia em Portugal - tinham como objetivo não só criar nos recetores uma consciência da necessidade de enobrecer a cultura gastronómica nacional, como de os levar à sua prática.

Esse foi um processo paulatino, com reflexos nos hábitos das donas de casa portuguesas. Estas passaram a poder contar com um guia culinário de periodicidade mensal, o qual não só lhes recordava a essência, teoria e identidade da cozinha nacional, como lhes fornecia ferramentas pragmáticas para o poderem colocar em prática. Apesar de ter surgido sem pretensões, uma vez que a revista se destinava a um core de leitoras que pretendia conselhos e necessitava de ser guiado, a revista conseguiu, igualmente, impor a sua atitude e ser ouvida ao nível das mais altas instâncias. Mas a *Banquete* nunca esqueceu o público para que foi criada, apresentando sugestões tanto para a classe média-baixa, que trabalhava dentro e fora de casa - com pouco tempo e pouco dinheiro - como para uma classe média-alta, com meios financeiros e tempo, cuja principal tarefa da mulher dona de casa era gerir o lar. A revista apresenta-se, assim, desde a primeira hora, como uma obra de pendor “democrático”, já que inclui e atende às necessidades também das camadas sociais populares. Da alta cozinha à cozinha prática, da cozinha tradicional e regional à cozinha rápida, todas as vertentes estão presentes. Também a hierarquia da sociedade de então está perfeitamente refletida nas páginas da revista através desses vários tipos de cozinha, bem como do ensino de regras de etiqueta.

Incutir a cultura do bom gosto era uma missão da *Banquete*, pelo que os ensinamentos dos gastrónomos ligados à elite aristocrática eram exibidos nas suas páginas como modelos a seguir. O peso significativo que na revista possuem os gastrónomos de referência, normalmente pertencentes à classe aristocrática, leva-nos a concluir que esta classe desempenhou um papel importante na construção desse património identitário, na recolha efetuada e transmissão geracional de valores e práticas. A sua preferência pelas iguarias regionais e suas especificidades nascem do contato dessa aristocracia letrada com a cultura do povo e teve um papel determinante no moldar da gastronomia nacional de então.

MECA tem a noção de que o âmago da cozinha portuguesa se liga às tradições do povo, seus hábitos rurais e valores geracionais, ligados ao mar e à terra, aos territórios

alimentares que vão do norte ao sul do país, incluindo as ilhas atlânticas e as colónias ultramarinas. Na revista procedeu-se a uma recolha exaustiva de receitas nacionais e regionais, publicadas em todos os números, sobretudo na secção “Petiscos da Nossa Terra”. A diretora tinha igualmente consciência de era nas receitas de família que estava a essência da cozinha dos territórios de Portugal. E reconhece nessa faceta popular da tradição culinária portuguesa também a fasquia da “alta cozinha”.

Os apelos permanentes da *Banquete* e a denúncia da “desnacionalização” da cozinha acabam por surtir efeito entre as autoridades oficiais. No entanto, o empenhamento do Estado nesta matéria nunca foi além de iniciativas populares, como os concursos (onde se integra, por exemplo, o “Concurso Nacional de Cozinha e Doçaria Portuguesas” da RTP, promovido pelo SNI e apresentado por Maria de Lurdes Modesto, ou o “Concurso A Melhor refeição ao Melhor Preço”).

Da análise que fizemos ao receituário destacado pela revista como tradicional português, pudemos concluir que essa cozinha se configura por um perfil telúrico, de simplicidade e muito sabor, conseguido a partir do fator tempo e do uso de produtos sazonais, bem como por um *modus faciendi* próprio, como é o caso dos ensopados, assados, cataplanas, chanfanas, sopas ou caldeiradas. Sensível à dimensão literária da cozinha portuguesa e registo do seu receituário não adulterado, MECA defende a autenticidade linguística dos pratos portugueses, combatendo deturpações dos nomes dos pratos.

Em suma, a noção de cozinha do território, de paisagens culinárias, da importância dos produtos endógenos e autóctones na construção da identidade da gastronomia nacional e de um elo entre sabor e geografia, terra e memória estão bem presentes nas páginas da *Banquete* que acaba por ser a primeira a apelar à criação da denominação de origem protegida. Da mesma forma, a vertente afetiva e familiar do receituário, a apelidada “cozinha das nossas avós”, é várias vezes referida como outro pilar de uma identidade gastronómica pátria (e mátria). Na verdade, a cozinha portuguesa surge nas páginas da *Banquete* como a súpula de uma geografia de afetos, emoções e raízes telúricas, edificadas pelo povo e moldada pelas elites. A preocupação de MECA em salvaguardar este património culinário foi notória, mesmo nos núcleos de emigrantes espalhados pelo mundo, incentivando, a este respeito, mais uma vez, o SNI a publicar um livro com receituário português para o divulgar entre estas comunidades, de forma a não perderem o contacto e memória da sua cultura gastronómica. O papel da revista nas colónias ultramarinas foi igualmente relevante neste âmbito. Há, no entanto, que sublinhar que,

apesar de apostada na defesa da cozinha tradicional portuguesa, a *Banquete* não ficou alheia à divulgação da cozinha internacional. Bem pelo contrário. Às cozinhas do mundo foi sempre consagrado um espaço, desde os primeiros números da revista.

A revista *Banquete* consegue, ainda, descolar a cozinha portuguesa do estigma de “baixa cozinha” a que estava no geral relegada e equipará-la à alta cozinha, revertendo, assim, o *status quo* vigente. Publicada numa altura em que Portugal se tornava numa espécie de *El Dourado* para os estrangeiros, é natural que o turismo fosse uma das matérias muito presentes na revista, sobretudo traduzindo-se em chamadas de atenção para a necessidade de ter presente a cozinha portuguesa nas unidades hoteleiras, onde a gastronomia nacional (e não as imitações da cozinha francesa) deveria servir de cartão-de-visita do país. Repare-se, igualmente, que o facto de a formação hoteleira ser ainda muito incipiente em Portugal, apesar do *boom* turístico e de construção de hotéis e restaurantes, terá contribuído para que a *Banquete* fosse a revista de referência também para este setor profissional.

A postura da revista é tradicionalista e, simultaneamente, inovadora e liberal, porque não só apela aos valores herdados do passado, em particular ao papel da mulher no lar, como reconhece as novas exigências profissionais que esta enfrenta fora do lar. Perante a necessidade de gerir essas duas vertentes da vida das esposas dos anos 60 e 70, a *Banquete* também contempla propostas culinárias e de gestão doméstica adequadas esse novo paradigma de quotidiano feminino. A preocupação da diretora em fornecer alternativas de poupança e noções de economia doméstica, bem patente e constante ao longo dos 176 números da revista, é dirigida não só às mães como às suas filhas. Para as jovens que ingressam nas universidades, propõe mesmo, por várias vezes, a criação de uma disciplina universitária consagrada à cozinha, chegando a desafiar o próprio ministro da Educação nesse sentido e propondo-se auxiliar em tal tarefa de forma graciosa. Aliás, a criação da secção “Culinária desde a Primária” vem na sequência dessa sua preocupação com o facto de as gerações mais jovens se afastarem da arte culinária.

Podemos concluir, sem sombra de dúvida, que, não obstante as oscilações de interesse dos agentes públicos e dos profissionais no terreno, de que os textos da *Banquete* vão dando conta, durante década e meia a contribuição da revista foi decisiva para a construção do que é hoje o património gastronómico identitário português. Este estudo permitiu, de igual modo, apurar o papel pioneiro, na construção da história da

gastronomia portuguesa, de uma mulher, geralmente esquecida, Maria Emília Cancell  
de Abreu.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABEL, M., CONSIGLIERI, C., *O Bacalhau na vida e na cultura dos Portugueses*, Lisboa, Academia do Bacalhau de Lisboa, 1998.

ABOIM, Sofia, “Vidas Conjugais. Do Institucionalismo ao Elogio da Relação”, in José Mattoso (ed.) e Ana Nunes de Almeida (coord.), *História da Vida Privada em Portugal: Os Nossos Dias*, vol. IV, Lisboa, Círculo de Leitores, 2011, pp. 92-98.

ALBALA, Ken, “Cookbooks as Historical Documents”, in Jeffrey Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford: Handbooks, 2012, pp. 227–240.

ALMEIDA, Ana Nunes, “A intervenção do Estado: Políticas Públicas de Família”, in José Mattoso (ed.) e Ana Nunes de Almeida (coord.), *História da Vida Privada em Portugal: Os Nossos Dias*, vol. IV, Lisboa: Círculo de Leitores, 2011, pp. 6-14.

ALMEIDA, Fialho de, *Os gatos*, Lisboa, Círculo de Leitores, 1992.

ALVES, Dário Castro, *Roteiro de “Os maias” de Eça de Queiroz e de todas as comidas e bebidas no romance*, Lisboa, Hugin, 2011.

ALVES, Vera Marques, *Arte Popular e Nação no Estado Novo. Política folclorista do Secretariado da Propaganda Nacional*, Lisboa, ICS, 2013.

AZEVEDO, Ana Carina, “Discurso Colonial do Estado Novo na Imprensa das Organizações Femininas do Regime: a Menina e Moça e a Presença”, *Ler História* 60, 2011, pp. 115-131.

BARKER, M. E.; MCNEIR, K.; SAMMER, S.; RUSSELL, J., “Food, Nutrition and Slimming Messages in British Women’s Magazines, 1950–1998”, *J Hum Nutr Diet*. 27 (Suppl. 2), 2014, pp. 124–134.

BARRETO, António, “Mudança Social em Portugal, 1960 – 2000”, in António Pinto Costa (ed.), *Portugal Contemporâneo*, Lisboa, Publicações D. Quixote, 2005, pp. 137-162.

BARRETO, António, “Portugal na periferia do centro: mudança social, 1960 a 1995”, *Análise Social* 30 (134), 1995, pp. 841-855.

BARRETO, António e MÓNICA, Maria Filomena (eds.), Dicionário de História de Portugal. Suplemento, vol. 8, Porto, Figueirinhas, 1999.

BARRETO, António et alii , A situação social em Portugal, 1960-1995, Lisboa, ICS, 1996.

BARTHES, R., “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation”, Annales E.S.C. 16. 5, 1961

BELLO, António Maria de Oliveira, Culinária portuguesa. Lisboa, Assírio e Alvim, 1994.

BELO, Maria; ALÃO, Ana Paula; CABRAL, Iolanda Neves, “O Estado Novo e as Mulheres”, in O Estado Novo: Das Origens ao Fim da Autarcia (1926-1959), vol. 2, Lisboa, Editorial Fragmentos, 1987.

BILLIG, Michael, Nacionalismo banal, Madrid, Capitan Swing, 2014.

BOURDIEU, Pierre, La distinction: critique sociale du jugement. Paris, Minuit, 1979.

BOWER, Anne, Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories. Amherst, University of Massachussets Press, 1997.

BRAGA, Isabel Drumond, “Maria de Lourdes Modesto”, in Didier, Béatrice; Calle-Gruber, Mireille; Fouque, Antoinette (eds.), Le dictionnaire universel des créatrices. Paris: Editions Des Femmes, 2013.

BRAGA, Isabel Drumond, “Culinária no feminino: os primeiros Livros de Receitas escritos por portuguesas”, Caderno Espaço Feminino 19. 1, 2008, pp.117-141.

BRAGA Isabel Drumond, “Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (sécs. XVI-XIX): alguns problemas de análise”, in Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Marques, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, vol 2, 2006, pp.237-247.

BRAGA, Isabel Drumond, Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade, 1800-1850. Lisboa, Hugin, 2000.

CANCELLA DE ABREU, Maria Emília, *À Volta da mesa*, Sintra, Colares Editora, 2004.

CANCELLA DE ABREU, Maria Emília, *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa, *Seleções Reader's Digest*, 1984.

CARNEIRO, Michaela Brites de Sá, *O cosinheiro popular dos pobres e ricos ou o moderno thesouro do cozinheiro*, Porto, Joaquim Maria da Costa Livreiro-Editor, 1901.

CATROGA, Fernando et alii, *História da história em Portugal, sécs. XIX-XX*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1998.

CISNEIROS, Berenice, *Os segredos do Hotel Aviz: receitas com história*, Lisboa, Abril, *Controljornal*, 2000.

COELHO, Adolfo, *Digressões gastronómicas no país das uvas*. Lisboa, Chaves Ferreira, 2000.

CONSIGLIERI, Carlos, “Prefácio”, in MONTEIRO, Sónia (ed.), *Gastronomia portuguesa dos anos 30*, Lisboa, Ulmeiro, 2000.

CORBEAU, J.-P.; POULAIN, J.-P., *Penser l'alimentation. Entre l'imaginaire et rationalité*. Toulouse, Privat, 2002.

CORRÊA, António Augusto Mendes, *A alimentação do povo português*, Lisboa: Instituto Nacional de Estatística, 1951.

COVA, Anne; PINTO, António Costa, “O Salazarismo e as mulheres. Uma abordagem comparativa”, *Penélope* 17, 1997, pp. 71-84.

CROMPTON, R., “Attitudes, Women's Employment and the Changing Domestic Division of Labour”, in Crompton, R. (ed.), *Restructuring Gender Relations and Employment*, Oxford: Oxford University Press, 1999, pp. 213–233.

CRUZEIRO, Maria Manuela; BEBIANO, Rui (2007), *Anos inquietos – Vozes do Movimento Estudantil. Coimbra 1961-1974*, Lisboa, Edições Afrontamento, 2007.

CSERGO, Julia, “O surgimento das cozinhas regionais”, in FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (eds.), *História da Alimentação II – Da Idade Média aos Tempos Atuais*, Lisboa, Terramar, 2001, pp. 383-398.

DAVIDSON, Alan; PENSADO, Eulalia, “The earliest Portuguese Cookery Book Examined”, *Petits Propos Culinaires* 41, 1992, pp. 52-57.

DOUGLAS, M., “Les Structures du culinaire”, *Communications* 31, 1979, pp. 145-170.

DROUARD, Alain, *Histoire des cuisiniers en France XIX-XX siècles*. Paris, CNRS Editions, 2004.

DUBY, Georges; PERROT, Michelle, *História das Mulheres. O Século XX*. Lisboa, Círculo de Leitores, 1991.

DWYER, Johanna T.; FELDMAN, Jacob; MAYER, Jean, “The Social Psychology of Dieting”, *Journal of Health and Social Behavior* 11. 4, 1970, pp. 269-287.

ECO, Umberto (ed.), *História da Beleza*. Miraflores, Difel, 2005.

ELIAS, Norbert , *Du temps*. Paris, Fayard, 1996.

ELIAS, Norbert, *O Processo Civilizacional*. Vol. I, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1989.

ELIAS, Norbert, *Introdução à Sociologia*, Lisboa, Edições 70, 1980.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst, “A Cultural Field in the Making: Gastronomy in the 19 Century in France”, *American Journal of Sociology* 104. 3, 1998, pp. 597-641.

FERRO, João Pedro, *Arqueologia dos hábitos alimentares*, Lisboa, Dom Quixote, 1996.

FIDALGO, Marta Véstia, *Menina e Moça: Um Ideal de Formação Feminina (1960-1970)*. Lisboa, Organizações Não Governamentais do Conselho Consultivo da Comissão para a Igualdade e para os Direitos das Mulheres, 2002.

FISCHLER, C., “Alimentation, cuisine et identité: l’identification des aliments et l’identité du mangeur”, *Recherches et Travaux de l’Institut d’Ethnologie* 6, 1985, pp. 171-192.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, *História da Alimentação II – Da Idade Média aos Tempos Atuais*, Lisboa, Terramar, 2001.

GARRETT, Almeida, *Viagens na Minha Terra*, Porto: Porto Editora. Coleção Clássicos da Literatura Portuguesa, s/d.

GEYZEN, Anneke, “Food Studies and The Heritage Turn: a Conceptual Repertoir” in *Food & History*, vol. 12. 2, 2014, pp. 67-96.

GOES, Maria Antónia, *À mesa com Fialho d’Almeida. Um tratado de cozinha alentejana*, Sintra: Colares, 2006.

GOMES, João Pedro, “Cozinhar à Portuguesa” com Lucas Rigaud. *Identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno*”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 16, 2016, pp. 243-270.

GOODY, Jack, *Cozinha, Culinária e Classes: um estudo de sociologia comparativa*, Oeiras, Celta Editora, 1998.

GUIMARÃES, Maria Alice Ramalhete Pinto, *Saberes, modas e pó de arroz. Modas & bordados. Vida feminina (1933-1955)*, Lisboa, Livros Horizonte, 2008.

HELDKE, Lisa, *Exotic Appetites: Ruminations of Food Adventure*, New York, Routledge, 2003.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (eds.), *The Invention of Tradition*, Cambridge: University Press, 1983.

INGELGEM, Gaëlle van, “Entre l’exotisme et tradition: Bruxelles et ses restaurants italiens, dans la deuxième moitié des années 60”, *Food & History* 12. 2, 2014, pp. 39-66.

KLEIN, J., MURCOTT, A. (eds), *Food Consumption in Global Perspective. Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*, Basingstoke: Palgrave Macmillan., 2014.

LEAL, João, *Etnografias portuguesas: cultura popular e identidade nacional*. Lisboa, Dom Quixote, 2000.

MAUSS, Marcel Sociologie et antropologie, Paris, Presse Universitaire de France, 1968, pp. 45-46.

MEDINA, João (ed.), História de Portugal Contemporâneo – IV vol. Ditadura do Estado Novo, Porto, Universidade Aberta, 1994.

MENNELL, Stephen, “L’envers de la medaille: les processus de ‘decivilisation’”, in Alain Garrigou, Bernard Lacroix, Norbert Elias: la politique et l’histoire, Paris, Editions La Decouverte, 1997, pp. 213-236.

MÓNICA, Maria Filomena, Educação e Sociedade no Portugal de Salazar. A Escola Primária Salazarista (1926-1939). Lisboa, Gabinete de Investigações Sociais, Presença, 1978.

MATA, João da, Arte de cosinha. Lisboa: Liv. Editora de Mattos Moreira, 1876.

MATTOSO, José (ed.), História de Portugal, vol XVI, Lisboa, Editorial Estampa, 2001.

MELO, Daniel, Salazarismo e cultura popular (1933-1958). Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais, 2001.

MENELL, S., Français et Anglais à table du Moyen âge à nos jours, trad. francesa. Paris, Flammarion (1ª ed.), 1987.

MERKLE, Kathrin (org.), Culinary cultures of Europe: identity, diversity and dialogue. Strasbourg: Council of Europe Publishing, 2005.

MONTALBAN, Manuel Vázquez, Contra los gourmet, Madrid, Grijabo Mondadori, 1985.

MONTANARI, Massimo, Food is culture. Nova York, Columbia University Press, 2006.

MOUTINHO, José Viale, Camilo Castelo Branco e o garfo, Lisboa, Âncora Editora, 2013.

MURCOTT, A., “Cooking and cooked: a note on the domestic preparation of meals”, in The Sociology of Food and Eating, Aldershot, Gower, 1983, pp. 178-193.

MURCOTT, A., “Women’s place: cookbooks’ images of technique and technology in the British kitchen”, in *Women’s Studies International Forum*, 6.1, 1983, pp. 33-39.

NEVES, Maria Helena; CALADO, Maria, *O Estado Novo e as Mulheres. O género como investimento ideológico e de mobilização*, Lisboa, Biblioteca Museu República e Resistência/CML, 2001.

NORA, Pierre, *Présent, nation, mémoire*, Paris: Gallimard, coll. Bibliothèque des Histoire, 2011.

NÓVOA, António, “A Educação Nacional”, in SERRÃO, Joel e MARQUES, A. H. de Oliveira. (dir.) *Nova História de Portugal*, vol. 12, Lisboa, Presença, 1992, pp. 454-519.

OLIVEIRA, César de, “A evolução política”, in SERRÃO, Joel e MARQUES, A. H. de Oliveira (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 12, Lisboa, Presença, 1992, pp. 21-85.

ORTIGÃO, Ramalho, *Crónicas Portuenses*, Lisboa, Livraria Clássica Portuense, 1944.

ORTIGÃO, Ramalho, “Alimentação e seus efeitos nas ideias, nos sentimentos e nos aspetos da sociedade”, in *As Farpas IV*, Clássica Editora, 1991.

PEREIRA, Sandra Marques, “Cenários do quotidiano doméstico”, in MATTOSO, José (ed.), *História da Vida Privada: Os Nossos Dias*, coord. Ana Nunes de Almeida (coord.), Lisboa, Círculo de Leitores – Temas e Debates, 2001, pp. 16-47.

PEIXINHO, Ana Teresa, “Estética alimentar queirosiana: notas gastronómicas na obra de Eça de Queirós”, in Pinheiro, J., Soares, C. (eds.), *Patrimónios Alimentares d’Aquém e Além-mar*. Coimbra, São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2016, pp. 199-218.

PERROT, Michelle, *Uma História da Mulher*, Lisboa, Edições Asa, 2007.

PILCHER, Jeffrey M., *Que Vivan los Tamales: Food and the Making of National Identity*. Albuquerque, The University of New Mexico Press, 1998.

PILCHER, Jeffrey M., *The Oxford Handbook of Food History*, Nova Iorque, Oxford University Press, 2012.

PIMENTEL, Irene Flunser, História das Organizações Femininas do Estado Novo ( O Estado Novo e as Mulheres; A Obra das Mães pela Educação Nacional OMEN A Mocidade Portuguesa Feminina). Lisboa, Círculo de Leitores, 2000.

PIMENTEL, Irene Flunser, Mocidade Portuguesa Feminina, Lisboa, Esfera dos Livros, 2007.

PINTO, António Costa, “A Guerra Colonial e o Fim do Império Português”, in BETHENCOURT, Francisco e CHAUDHURI, Kirti. (dir.), História da Expansão Portuguesa, vol. 5, Lisboa, Temas e Debates, 2000, pp. 65-98.

PLANTIER, Paul (Ed.). O cosinheiro dos cosinheiros. Lisboa, Typ. Luso-Britannica, 1870.

POULAIN, Jean-Pierre, Sociologies de l'alimentation. Paris: Presses Universitaires de France, 2005.

POULAIN, Jean-Pierre, “Mutations et modes alimentaires”, Autrement 172, 1997, pp. 103-120.

POULAIN, Jean-Pierre, “L'essence et la saveur”, in Autrement 149, 1994, pp. 140-147.

QUEIROGA, Elzira Sá, Os gestos e os paladares da mesa camiliana. Universidade Aberta. Tese de Mestrado em Estudos do Património, 2015.

QUEIRÓS, Eça de, A cidade e as serras, Lisboa, Livros do Brasil, 1992.

QUEIRÓS, Eça de, Os Maias, Lisboa, Livros do Brasil, 2005.

QUEIROZ, Aníbal Pinto de, O cosinheiro popular dos ricos e remediados oferecido às famílias portuguesas e brasileiras ou o novo cosinheiro moderno, Porto, Livraria Portuguesa – editora de Joaquim Maria da Costa, 1905.

QUITÉRIO, José, “Preâmbulo”, in BELLO, António Maria de Oliveira (Olleboma), Culinária portuguesa, Lisboa, Assírio e Alvim, 1994, pp. 7-10.

RAMOS, Rui, História de Portugal: a segunda fundação (1890-1926), Lisboa, Círculo de Leitores, vol. VI, 1994.

RIBEIRO, António “Campanha de produção agrícola”, Direção Geral dos Serviços Agrícolas, série B, nº. 17, Lisboa, Serviço Editorial de Repartição de Estudos, Informação e Propaganda do Ministério da Economia, 1942.

RIGAUD, Lucas [1785] Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha. Pref. Alfredo Saramago. Lisboa: Colares, 1999.

RODRIGUES, Domingos [1693] Arte de cozinha. Pref. Alfredo Saramago. Lisboa: Colares, 2001.

ROSAS, Fernando; BRANDÃO DE BRITO, J.M., “Secretariado de Propaganda Nacional (SPN)/Secretariado Nacional da Informação Cultura Popular e Turismo (SNI) Secretaria de Estado da Informação e Turismo (SEIT)”, in Dicionário do Estado Novo, 2 vol., Lisboa, Bertrand Editora, 1996, pp. 893-896 .

ROSAS, Fernando, O Estado Novo: 1926-1974. Vol. VII. História de Portugal (dir. José Mattoso), Lisboa, Círculo de Leitores, 2008.

SALAZAR, António de Oliveira, Discursos, Vol. I, Coimbra, Coimbra Editora.

SAMPAIO, Albino Forjaz, “Prólogo”, in BELLO, António Maria de Oliveira (Olleboma), Culinária portuguesa, Lisboa, Assírio e Alvim, 1994, p. 11-21.

SAMPAIO, Albino Forjaz, Volúpia, a nona arte: gastronomia, Porto, Domingos Barreira, 1939.

SEDAS NUNES, A., “Portugal, sociedade dualista em evolução”, in Análise Social II, nºs. 7-8, 1964, pp. 407-462.

SOARES, Carmen, “A Universidade de Coimbra no cardápio da Cozinha Portuguesa de 1902: uma história por contar”, in SOARES, Carmen (ed.), BiblioAlimentaria: Alimentação, Saúde e Sociabilidade à Mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra. Imprensa da Universidade de Coimbra (no prelo).

SOBRAL, J. M., “Cozinha, Nacionalismo e Cosmopolitismo em Portugal”, in CABRAL, Manuel Villaverde; WAAL, Karin; ABOIM, Sofia; CARREIRA DA

SILVA, Filipe Carreira da Silva (eds.), *Itinerários: A Investigação nos 25 anos do ICS*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais, 2008, pp. 99-123.

SOBRAL, J. M., “Nacionalismo, Culinária e Classe: a Cozinha Portuguesa da Obscuridade à Consagração (séculos XIX-XX)”, in *Ruris* 2, 2007, pp. 13-52.

SOBRAL, J.M., “O Norte e o Sul, a raça, a nação – Representações da identidade nacional portuguesa, séculos XIX-XX”, *Análise Social* 171, 2004, pp. 255-284.

SOBRAL, J.M., “A formação das nações e o nacionalismo: os paradigmas explicativos e o caso português”, *Análise Social* 165, 2003, p. 1.093-1.126.

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

TELO, António José, “Portugal, 1958-1974: sociedade em mudança”, in MEDINA, João (dir.) *História de Portugal. Dos Tempos Pré-Históricos aos Nossos Dias*, vol. XIII, tomo 2, Amadora, Ediclube, 1993, pp. 287-461.

THOMS, Ulrike, “Des perceptions de la minceur et de l’obésité de 1850 à nos jours“, in AUDOIN-ROUZAU, F. ; SABAN. F., *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, pp. 320-336.

TORGAL, Luís Reis; MENDES, José Maria Amado; CATROGA, Fernando, *História da História em Portugal, séc. XIX XX*, Lisboa, Temas e Debates, 1998.

VAQUINHAS, I., *Senhoras e mulheres na sociedade do séc. XIX*. Colibri, Lisboa, 2<sup>a</sup> ed. 2011.

VAQUINHAS, I. (coord.), *História da Vida Privada em Portugal. A Época Contemporânea*, José Mattoso (dir.). Lisboa, Círculo de Leitores -Temas e Debates, 2011.

VAQUINHAS, I., *As mulheres no Mundo Contemporâneo: História Comparada*. Coimbra, FLUC, 2005.

VAQUINHAS, Irene, GUIMARÃES, Maria Alice Pinto, “Economia Doméstica e Governo do Lar. Os Saberes Domésticos e as Funções da Dona de Casa”, in

MATTOSO, José. (dir.) História da Vida Privada em Portugal, vol. 3 (A Época Contemporânea). Lisboa, Círculo de Leitores, Temas e Debates, 2011, pp.194-221.

VALAGÃO, M. M., “Práticas Alimentares dos Emigrantes. Mudança ou continuidade”, Sociedade e Território 8, 1989, pp. 81-91.

VALAGÃO, M. M. , “A situação Alimentar em Portugal”, Revista Portuguesa de Nutrição 1, 1989, pp. 15-26.

VIEIRA, Joaquim, Mocidade Portuguesa. Lisboa, A Esfera dos Livros, 2008.

VIEIRA, Joaquim, Portugal Séc. XX - Crónica em Imagens, Lisboa, Círculo de Leitores, 2006.

WILK R, “Food and nacionalism: the origin of Belizean Food Balasco”, in W. and Scranton, (eds.), Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies, New York and London, Routeledge, 2002, pp. 67-89.

YALOM, Marilyn, História do Seio, Lisboa, Teorema, 1997.

## ANEXO

|                                       | <b>SALGADOS</b>                                   |                                |
|---------------------------------------|---|--------------------------------|
| <b>PRATO</b>                          | <b>REFERÊNCIA</b>                                 | <b>LOCALIZAÇÃO</b>             |
| Bacalhau à Gomes de Sá                | Daniel Bouquaire (Ritz)                           | B1 (março de 1960, pp.6 e 7)   |
|                                       |   |                                |
| Alheiras de Trás-os-Montes            | Editorial de MECA                                 | B3 (maio de 1960, p.3)         |
| Bacalhau (diversas formas)            | Editorial de MECA                                 | B3 (maio de 1960, p.3)         |
| Chanfana da Beira                     | Editorial de MECA                                 | B3 (maio de 1960, p.3)         |
| Lagosta suada de Peniche              | Editorial de MECA                                 | B3 (maio de 1960, p.3)         |
| Leitão da Bairrada                    | Editorial de MECA                                 | B3 (maio de 1960, p.3)         |
| Mígas do Alentejo                     | Editorial de MECA                                 | B3 (maio de 1960, p.3)         |
| Presunto de Chaves                    | Editorial de MECA                                 | B3 (maio de 1960, p.3)         |
| Tripas à moda do Porto                | Editorial de MECA                                 | B3 (maio de 1960, p.3)         |
|                                       |   |                                |
| Bacalhau (mil variedades)             | Conde Marim (“Segredos do gastrónomo”)            | B4 (junho de 1960, p.6)        |
| Borrego marinado                      | Conde Marim (“Segredos do gastrónomo”)            | B4 (junho de 1960, p.6)        |
| Cataplana algarvia                    | Conde Marim (“Segredos do gastrónomo”)            | B4 (junho de 1960, p.6)        |
| Chocos e lulas bebés com alho e louro | Conde Marim (“Segredos do gastrónomo”)            | B4 (junho de 1960, p.6)        |
| Ensopado de atum fresco               | Conde Marim (“Segredos do gastrónomo”)            | B4 (junho de 1960, p.6)        |
| Leitão                                | Conde Marim (“Segredos do gastrónomo”)            | B4 (junho de 1960, p.6)        |
| Tripas à moda do Porto                | Conde Marim (“Segredos do gastrónomo”)            | B4 (junho de 1960, p.6)        |
|                                       |   |                                |
| Amêijoas à Bulhão Pato                | Joaquim Janeiro (chefe de mesa “Página do Chefe”) | B4 (junho de 1960, pp.11 e 20) |
| Ensopado de borrego                   | Joaquim Janeiro (chefe de mesa “Página do Chefe”) | B4 (junho de 1960, pp.11 e 20) |
|                                       |   |                                |
| Creme de ervilhas                     | Jantar do Governo Salazar oferecido a Soekarno    | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 ) |
| Perdizes estufadas                    | Jantar do Governo Salazar                         | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 ) |

|                                 |   |                                  |
|---------------------------------|---|----------------------------------|
|                                 | oferecido a Soekarno                                  |                                  |
| Pregado com molho de alcaparras | Jantar do Governo Salazar oferecido a Soekarno        | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 )   |
| Robalo de Sesimbra              | Jantar do Governo Salazar oferecido a Soekarno        | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 )   |
|                                 |   |                                  |
| Ovos mexidos com tomate         | Almoço ministro do Exército                           | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 )   |
| Perú recheado à portuguesa      | Almoço ministro do Exército                           | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 )   |
| Robalo do forno à minhota       | Almoço ministro do Exército                           | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 )   |
|                                 |   |                                  |
| Medalhões de lagosta            | Jantar Américo Thomaz                                 | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 )   |
| Perdizes estufadas com ervilhas | Jantar Américo Thomaz                                 | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 )   |
| Perna de Vitela                 | Jantar Américo Thomaz                                 | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 )   |
| Robalo à Bela Vista             | Jantar Américo Thomaz                                 | B4 (junho de 1960, pp.7 e 20 )   |
|                                 |   |                                  |
| Arroz de forno                  | Agostinho Pereira (chefe de cozinha “Página do Chefe) | B6 (agosto de 1960, pp.10 e 18 ) |
| Arroz de frango com ervilhas    | Agostinho Pereira (chefe de cozinha “Página do Chefe) | B6 (agosto de 1960, pp.10 e 18 ) |
| Dobrada à portuguesa            | Agostinho Pereira (chefe de cozinha “Página do Chefe) | B6 (agosto de 1960, pp.10 e 18 ) |
|                                 |   |                                  |
| Atum relaxado                   | Manuel Lerenó (“Segredos do gastrónomo”)              | B7 (setembro de 1960, p.6)       |
| Bacalhau cozido                 | Manuel Lerenó (“Segredos do gastrónomo”)              | B7 (setembro de 1960, p.6)       |
| Leitão                          | Manuel Lerenó (“Segredos do gastrónomo”)              | B7 (setembro de 1960, p.6)       |
| Perdizes à pastor               | Manuel Lerenó (“Segredos do gastrónomo”)              | B7 (setembro de 1960, p.6)       |
|                                 |   |                                  |
| Espargos do Montijo             | Almoço TAP servido a bordo a Kubitchek                | B7 (setembro de 1960, p.10)      |
| Leitão à Bairrada               | Almoço TAP servido a bordo a Kubitchek                | B7 (setembro de 1960, p.10)      |
| Medalhões de lagosta à Nazaré   | Almoço TAP servido a bordo a Kubitchek                | B7 (setembro de 1960, p.10)      |
| Pão de Portalegre               | Almoço TAP servido a bordo a Kubitchek                | B7 (setembro de 1960, p.10)      |

|                             |  |                             |
|-----------------------------|--|-----------------------------|
| Peito de peru do Alentejo   | Almoço TAP servido a bordo a Kubitchek | B7 (setembro de 1960, p.10) |
| Salpicão fumado do Minho    | Almoço TAP servido a bordo a Kubitchek | B7 (setembro de 1960, p.10) |
| Vitela de Lafões            | Almoço TAP servido a bordo a Kubitchek | B7 (setembro de 1960, p.10) |
|                             |  |                             |
| Queijo da Ilha              | MECA Editorial                         | B8 (outubro de 1960, p.3)   |
| Queijo da Serra             | MECA Editorial                         | B8 (outubro de 1960, p.3)   |
| Queijo de Azeitão           | MECA Editorial                         | B8 (outubro de 1960, p.3)   |
| Queijo de Serpa             | MECA Editorial                         | B8 (outubro de 1960, p.3)   |
| Queijo do Pico              | MECA Editorial                         | B8 (outubro de 1960, p.3)   |
|                             |  |                             |
| Bacalhau                    | José Rodrigues (chefe de mesa)         | B9 (novembro de 1960, p.8). |
| Lampreia                    | José Rodrigues (chefe de mesa)         | B9 (novembro de 1960, p.8). |
| Rojões à moda do minho      | José Rodrigues (chefe de mesa)         | B9 (novembro de 1960, p.8). |
|                             |  |                             |
| Bife com ovo a cavalo       | Augusto de Castro (diretor DN)         | B47 (janeiro de 1964, p.3)  |
| Cabidela                    | Augusto de Castro (diretor DN)         | B47 (janeiro de 1964, p.3)  |
| Caldo verde                 | Augusto de Castro (diretor DN)         | B47 (janeiro de 1964, p.3)  |
| Canja                       | Augusto de Castro (diretor DN)         | B47 (janeiro de 1964, p.3)  |
| Enguias ensopadas           | Augusto de Castro (diretor DN)         | B47 (janeiro de 1964, p.3)  |
| Sável                       | Augusto de Castro (diretor DN)         | B47 (janeiro de 1964, p.3)  |
| Sopas beiroas e alentejanas | Augusto de Castro (diretor DN)         | B47 (janeiro de 1964, p.3)  |
|                             |  |                             |
| Cabrito à moda do Ribatejo  | Jantar Gov Civil do Porto              | B49 (março de 1964, p.17)   |
| Bacalhau à Gomes de Sá      | Jantar Gov Civil do Porto              | B49 (março de 1964, p.17)   |
| Conservas de peixe          | Jantar Gov Civil do Porto              | B49 (março de 1964, p.17)   |
|                             |  |                             |
| Chanfana                    | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )           |
| Ensopado de borrego         | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )           |
| Favas guisadas com chouriço | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )           |
| Leitão à Bairrada           | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )           |
| Perna de porco à maiata     | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )           |
| Presunto de Lamego com      | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )           |

|                                   |  |                                   |
|-----------------------------------|--|-----------------------------------|
| ervilhas                          |  |                                   |
| Requeijão assado                  | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )                 |
| Santola recheada                  | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )                 |
| Sável assado                      | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )                 |
| Sopa de caldeirada                | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )                 |
| Sopa de camarão                   | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )                 |
| Tripas à moda do Porto            | Ementas congresso FIPREGA              | B53 (julho 1964 )                 |
|                                   |  |                                   |
| Amêndoas do Algarve               | Jantar TAP                             | B55 (setembro de 1964, p.3)       |
| Anchovas de Lagos                 | Jantar TAP                             | B55 (setembro de 1964, p.3)       |
| Azeitonas de Elvas                | Jantar TAP                             | B55 (setembro de 1964, p.3)       |
| Bacalhau espiritual               | Jantar TAP                             | B55 (setembro de 1964, p.3)       |
| Caldo verde à vila                | Jantar TAP                             | B55 (setembro de 1964, p.3)       |
| Nozes de Trás-os-Montes           | Jantar TAP                             | B55 (setembro de 1964, p.3)       |
| Pato com cereja à Linda-a-Pastora | Jantar TAP                             | B55 (setembro de 1964, p.3)       |
| Presunto de Lamego                | Jantar TAP                             | B55 (setembro de 1964, p.3)       |
| Salpicão de Boticas               | Jantar TAP                             | B55 (setembro de 1964, p.3)       |
|                                   |  |                                   |
| Bacalhau                          | MECA Editorial                         | B56, (outubro de 1964, p.36)      |
| Chanfana da Beira                 | MECA Editorial                         | B56, (outubro de 1964, p.36)      |
| Lombo de porco                    | MECA Editorial                         | B56, (outubro de 1964, p.36)      |
|                                   |  |                                   |
| Arroz de entrecosto               | Eduardo Foz (“Segredos do Gastrónomo”) | B56 (outubro de 1964, pp.24 e 25) |
| Bacalhau com queijo               | Eduardo Foz (“Segredos do Gastrónomo”) | B56 (outubro de 1964, pp.24 e 25) |
| Crema de couve-flor               | Eduardo Foz (“Segredos do Gastrónomo”) | B56 (outubro de 1964, pp.24 e 25) |
| Peixe frio                        | Eduardo Foz (“Segredos do Gastrónomo”) | B56 (outubro de 1964, pp.24 e 25) |
| Sopa da Tia Mariana               | Eduardo Foz (“Segredos do Gastrónomo”) | B56 (outubro de 1964, pp.24 e 25) |
|                                   |  |                                   |
| Arroz de coelho                   | Francisco Meira                        | B56 (outubro de 1964, p.13)       |
| Bacalhau assado                   | Francisco Meira                        | B56 (outubro de 1964, p.13)       |
| Bifinhos de cebolada              | Francisco Meira                        | B56 (outubro de 1964, p.13)       |

|                                       |  |                                       |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| Broa quente com azeite novo           | Francisco Meira                                  | B56 (outubro de 1964, p.13)           |
| Galinha de cabidela                   | Francisco Meira                                  | B56 (outubro de 1964, p.13)           |
| Pão de milho                          | Francisco Meira                                  | B56 (outubro de 1964, p.13)           |
| Tiborna                               | Francisco Meira                                  | B56 (outubro de 1964, p.13)           |
|                                       |  |                                       |
| Caldo verde da Beira                  | M.de S. Paio                                     | B58 (dezembro de 1964,p.6 e 7)        |
| Dobrada à portuguesa                  | M.de S. Paio                                     | B58 (dezembro de 1964,p.6 e 7)        |
| Gaspacho                              | M.de S. Paio                                     | B58 (dezembro de 1964,p.6 e 7)        |
| Lampreia do Rio Minho                 | M.de S. Paio                                     | B58 (dezembro de 1964,p.6 e 7)        |
| Miolos alentejanos com carne de porco | M.de S. Paio                                     | B58 (dezembro de 1964,p.6 e 7)        |
| Papas de sarrabulho                   | M.de S. Paio                                     | B58 (dezembro de 1964,p.6 e 7)        |
| Pratos de bacalhau                    | M.de S. Paio                                     | B58 (dezembro de 1964,p.6 e 7)        |
| Rojões                                | M.de S. Paio                                     | B58 (dezembro de 1964,p.6 e 7)        |
| Sardinha assada                       | M.de S. Paio                                     | B58 (dezembro de 1964,p.6 e 7)        |
| Trutas salmonadas                     | M.de S. Paio                                     | B58 (dezembro de 1964,p.6 e 7)        |
|                                       |  |                                       |
| Bacalhau                              | Programa NBC MECA                                | B99 (maio de 1968, pp.10 e 11)        |
| Caldo verde                           | Programa NBC MECA                                | B99 (maio de 1968, pp.10 e 11)        |
| Leitão à Bairrada                     | Programa NBC MECA                                | B99 (maio de 1968, pp.10 e 11)        |
|                                       |  |                                       |
| Gambas à angolana                     | Chefe Eduardo Machado                            | B132 (fevereiro de 1971, pp. 12 e 13) |
| Lagosta suada de Peniche              | Chefe Eduardo Machado                            | B132 (fevereiro de 1971, pp. 12 e 13) |
| Lombo de vaca à Duque de Bragança     | Chefe Eduardo Machado                            | B132 (fevereiro de 1971, pp. 12 e 13) |
| Perdiz à Convento de Alcântara        | Chefe Eduardo Machado                            | B132 (fevereiro de 1971, pp. 12 e 13) |
|                                       |  |                                       |
| Arroz de pato                         | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)      |
| Arroz de polvo                        | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)      |
| Bacalhau cozido com grão              | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)      |
| Bacalhau no forno à minhota           | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13)      |

|                              |  |                                  |
|------------------------------|--|----------------------------------|
| Chispalhada à portuguesa     | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13) |
| Dobrada                      | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13) |
| Ensopado de vitela           | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13) |
| Feijoadada à transmontana    | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13) |
| Lulas à moda da Nazaré       | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13) |
| Salsichas com couve lombarda | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13) |
| Vitela à jardineira          | Uma ementa portuguesa de referência segundo MECA | B157 (março de 1973, pp.12 e 13) |

|                              | <b>DOCES</b>         |                             |
|------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| <b>PRATO</b>                 | <b>REFERÊNCIA</b>    | <b>LOCALIZAÇÃO</b>          |
| Barriga de freira            | Ementa Governo       | B4 (Junho de 1960 )         |
| Lampreia de ovos             | Ementa Governo       | B4 (Junho de 1960 )         |
| Pudim de amêndoa do Algarve  | Ementa Governo       | B4 (Junho de 1960 )         |
| Toucinho do céu              | Ementa Governo       | B4 (Junho de 1960 )         |
| D. Rodrigos                  | Jantar TAP org. MECA | B55 (setembro de 1964, p.3) |
| Pão-de-ló de Ovar            | Jantar TAP org. MECA | B55 (setembro de 1964, p.3) |
| Queijadas de Sintra          | Jantar TAP org. MECA | B55 (setembro de 1964, p.3) |
| Lampreia de Abrantes         | Jantar TAP org. MECA | B55 (setembro de 1964, p.3) |
| Doces de ovos do Algarve     | Jantar TAP org. MECA | B55 (setembro de 1964, p.3) |
| Ovos moles de Aveiro         | Jantar TAP org. MECA | B55 (setembro de 1964, p.3) |
| Toucinho do Céu              | Jantar TAP org. MECA | B55 (setembro de 1964, p.3) |
| Foguetes de Viana do Castelo | Jantar TAP org. MECA | B55 (setembro de 1964, p.3) |
| Papos de anjo                | Jantar TAP org. MECA | B55 (setembro de 1964, p.3) |
| Doces de amêndoa do Algarve  | Jantar TAP org. MECA | B55 (setembro de 1964, p.3) |
| Arroz doce                   | Augusto de Castro    | B47 (janeiro de 1965, p.3)  |
| Folhados Rosa Araújo         | Augusto de Castro    | B47 (janeiro de 1965, p.3)  |

|                               |                     |                                 |
|-------------------------------|---------------------|---------------------------------|
| Manjar branco de Coimbra      | Augusto de Castro   | B47 (janeiro de 1965, p.3)      |
| Rabanadas do Minho            | Augusto de Castro   | B47 (janeiro de 1965, p.3)      |
|                               |                     |                                 |
| Barriga de freira             | Jantar FIPREGA MECA | B 53 (julho de 1964, pp.9)      |
| Biscoitos de azeite           | Jantar FIPREGA MECA | B 53 (julho de 1964, pp.9)      |
| Doces regionais               | Jantar FIPREGA MECA | B 53 (julho de 1964, pp.9)      |
| Encharcada                    | Jantar FIPREGA MECA | B 53 (julho de 1964, pp.9)      |
| Pudim Abade de Priscos        | Jantar FIPREGA MECA | B 53 (julho de 1964, pp.9)      |
| Troxas de ovos de Santa Clara | Jantar FIPREGA MECA | B 53 (julho de 1964, pp.9)      |
|                               |                     |                                 |
| Coscorões                     | Francisco Meira     | B56 (setembro de 1964, p.13 )   |
| Farófias                      | Francisco Meira     | B56 (setembro de 1964, p.13 )   |
| Pão-de-ló                     | Francisco Meira     | B56 (setembro de 1964, p.13 )   |
|                               |                     |                                 |
| Castanhas de Viseu            | Programa NBC MECA   | B99 (maio de 1968, pp. 10 e 11) |
| Cavacas                       | Programa NBC MECA   | B99 (maio de 1968, pp. 10 e 11) |
| Conventuais alentejanos       | Programa NBC MECA   | B99 (maio de 1968, pp. 10 e 11) |
| Pastéis de Belém              | Programa NBC MECA   | B99 (maio de 1968, pp. 10 e 11) |
| Queijdas de Sintra            | Programa NBC MECA   | B99 (maio de 1968, pp. 10 e 11) |
|                               |                     |                                 |