

Tendências culinárias dos menus diários da *Empreza Culinária* (Lisboa, 1898-1899)

Culinary trends in the daily menus from Empreza Culinária (Lisbon, 1898-1899)

JOÃO PEDRO GOMES

Universidade de Coimbra, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

jpdrgrms@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-0153-7147>

Texto recebido em / Text submitted on: 29/12/2020

Texto aprovado em / Text approved on: 29/09/2021

Resumo. Em 1896 a *Empreza Culinária* faz-se anunciar no *Anuario Commercial*. Sediada em Lisboa, disponibilizava um serviço de venda de jantares, compostos por vários pratos, com entrega ao domicílio e cujos menus, em 1898, passa a publicar no *Diário de Notícias*. O presente estudo tem como objeto de análise o conjunto de menus publicados no primeiro ano desta ação de divulgação (entre março de 1898 e março de 1899), através da qual se pretende entender de que forma, a nível culinário, uma unidade de produção alimentar desta tipologia, orientada para um universo consumidor urbano, estruturava as refeições que comercializava.

Quantos pratos compunham os menus servidos oferecidos; que tipologias de alimentos eram servidas; quais as fontes de inspiração dos preparados culinários comercializados; e que modelos sócio culinários pretendia replicar são algumas das questões abordadas na presente análise exploratória de uma atividade comercial de contornos incomuns para o período e espaço em questão.

Palavras-chave. Alimentação, Lisboa, Livros de Cozinha, Menus, Século XIX.

Abstract. In 1896 the *Empreza Culinária* publish an advertise in *Anuario Commercial*. Headquartered in Lisbon, provided a specialized service of dinners delivered at home, with a menu constituted by several dishes and weekly published in the *Diário de Notícias* after 1898. The present study intends to analysis the set of menus published in the first year of this editorial option (between March 1898 and March 1899), through which it is intended to understand how, at a culinary level, a food production unit of this typology, oriented towards an urban consumer universe, structured their food offer.

How many dishes formed the menus offered; what types of food were served; what were the sources of inspiration and which socio-culinary models it intended to replicate with these typology of meals are some of the issues addressed in this exploratory analysis of a commercial activity of unusual contours for the period and space.

Keywords. 19th century, Cookbooks, Food, Lisbon, Menus.

1. Considerações Iniciais

1.1. O menu como reflexo da Gastronomia Oitocentista

O século XIX apresenta-se como um período de significativas alterações no que concerne às práticas alimentares quotidianas que se desdobram em dois âmbitos distintos, o doméstico e o público, cada um definido por regras e protocolos específicos (CASCÃO 2011b: 222), desempenhando, portanto, um papel de primordial importância na vida em sociedade (CASCÃO 2011a: 71).

A burguesia, principal beneficiária das transformações sociais desencadeadas pela Revolução Francesa, assumirá um papel determinante nestas alterações, uma vez que integra o ato de comer na sua gramática social de símbolos e veículos de ostentação e externalização de poder, fazendo corresponder, em última análise, a qualidade/quantidade de alimento ao dinheiro possuído (DROUARD 2007: 276-277).

Paralelamente, a conversão de um vasto grupo de cozinheiros altamente especializados, oriundos das decadentes casas nobres, em proprietários de restaurantes possibilita o florescimento de uma cultura gastronómica urbana e pública em tudo conforme aos desígnios desta nova classe dirigente (PITTE 2013: 476-478). Espaços que rapidamente ganham expressão social e que, logo na primeira década do século XIX, em Paris, passam a integrar o rol de locais privilegiados de comensalidade e sociabilidade urbana, destacando-se aqueles que ofereciam uma culinária requintada, a “haut cuisine” que, na sua essência, se estratificava na exata medida da classe burguesa, correspondendo a cada nível socioeconómico um conjunto de preceitos alimentares como a tipologia e número de pratos servidos a cada refeição, elementos passíveis de ser facilmente identificados através do menu cujo uso se expande durante o período (DROUARD 2007: 273).

Dentro destas práticas alimentares, o jantar será a refeição que, ao longo do século XIX, mais se destaca e se reveste de especial importância no teatro social. Temporalmente realocado entre as 18 e as 20 horas, torna-se uma ferramenta de afirmação social e em circunstância preferida para manifestações festivas e que, inclusive, despoleta uma alteração do paradigma arquitetónico no interior das residências burguesas e aristocráticas, nas quais passa a existir um espaço particular, a sala de jantar (STRONG 2004: 245-249). A par desta alteração, naturalmente, densifica-se a codificação dos comportamentos e atitudes à mesa, essenciais à confirmação do estatuto socioeconómico dos comensais, difundindo-se, para o efeito, a publicação de manuais de civilidade e de bom tom, cujo objetivo central era o de fazer corresponder distintas formas de agir

com distintos estratos sociais (VAQUINHAS 2018).

Assiste-se, pois, ao desenvolvimento e expansão de uma cultura gastronómica de cariz iminentemente urbano, burguês e público na França pós-revolucionária, para a qual contribui e beneficia a profusão de uma vasta literatura gastronómica/culinária assente em nomes como Grimond de La Reynière e Brillat-Savarin na esfera da crítica gastronómica e Antoine Carême, Urbain Dubois e Émile Bernard na esfera da prática culinária, bases de autêntica transformação no ato de cozinhar e de comer a partir do 2º quartel do século XIX (DROUARD 2007: 264-270).

A nível culinário, as alterações ocorrerão tanto na forma de preparação dos alimentos como na forma de servir. A estrutura da refeição permanecerá indiscutivelmente ligada à sua origem aristocrática, ainda que as formas de apresentação sofram modificações: o anterior “serviço à francesa”, no qual os preparados eram agrupados e colocados na mesa desde o início da refeição, dá lugar a um sistema em que os pratos vêm diretamente da cozinha para a mesa e são servidos segundo uma cadência de tipologias pré-estabelecida, o denominado “serviço à russa”. Uma alteração que compeliaria à adoção do menu escrito individual, essencial para dar a conhecer aos comensais a sucessão de pratos servidos durante a refeição, uma vez que aqueles estavam agora afastados da mesa e dos olhares (FLANDRIN 2007: 99-105).

A nível historiográfico, a adoção e popularização do uso do menu, quer em ambiente doméstico/privado quer em ambiente público, permite um conhecimento mais pormenorizado sobre as práticas alimentares deste período, constituindo-se como fonte privilegiada para o estudo da evolução da Culinária e da Comensalidade.

1.2. Lisboa e a Gastronomia no século XIX, entre o público e o privado

Lisboa, capital do Reino, era por excelência o epicentro de grande parte dos movimentos de renovação social, cultural e política do século XIX em Portugal. Não se caracterizava, todavia, por um evidente cosmopolitismo e só a partir dos anos de 1840 passaria a caminhar em direção à modernidade através de uma série de renovações urbanísticas que, paulatinamente, iam acrescentando à cidade mais espaços e equipamentos de fruição social e cultural (FRANÇA 2009: 521-534). Não obstante esta renovação, era notória a falta de locais de diversão e lazer até aos anos de 1880 (CASCÃO 2011b: 223). No que aos restaurantes diz respeito, até à década de 1870 são poucos os estabelecimentos conhecidos: o Marrare, encerrado em 1866; o Tavares, originalmente aberto em 1861 e que se transforma em um dos mais reputados estabelecimentos da

cidade e o Silva, inaugurado em 1874 (FRANÇA 2009: 573).

A estes juntar-se-iam os hotéis com serviços alimentares acoplados que, até à década de 1870, não chegariam a uma dezena e destes não é possível averiguar com precisão quantos dispunham de restaurante, destacando-se o incontornável Hotel e Restaurante do chef João da Matta, com início de atividade em 1873. Será com o desenvolvimento dos caminhos de ferro e portos marítimos que, na última década do século, o desenvolvimento da indústria hoteleira conheceria maior fulgor (FERREIRA 2014: 357), aparecendo já publicitadas 45 unidades no *Anuario Commercial ou Anuario Official de Portugal Ilhas e Ultramar da Industria, Magistratura e Administração*¹, entre os anos de 1896-1899, algumas das quais com serviços alimentares, nomeadamente jantares de vários pratos e preços (GOMES 2018b: 145-149).

A par destes surge uma miríade de outros estabelecimentos comerciais que forneciam serviços alimentares ao domicílio. Várias pastelarias e confeitarias da cidade dedicam-se a preparar eventos de evidente cariz social em ambientes mais privados/domésticos, como bailes, “lunchs”, soirées, jantares e festas familiares, servindo luxuosos repastos para a Casa Real, aristocracia e burguesia e dos quais subsistem alguns menus (GOMES 2018b: 138-145), revelando os contornos muito particulares que as práticas alimentares e sociais desempenhavam em contexto doméstico em Portugal no último quartel do século XIX (CASCÃO 2011a: 67).

Entre esta tipologia de serviço foi identificado na cidade de Lisboa, no final do século XIX, um estabelecimento comercial que se dedicava exclusivamente à produção, venda e entrega de jantares ao domicílio. Com o nome de *Empresa Culinária*, fazia anunciar-se no *Anuario* e publicava semanalmente os menus das refeições comercializadas no *Diário de Notícias*, a partir de março de 1898.

Considerando a particular importância dos menus para o conhecimento e caracterização das transformações alimentares do século XIX, analisam-se no presente artigo os menus deste estabelecimento, publicados entre março de 1898 e março de 1899, com o objetivo de lançar um olhar sobre as práticas alimentares privadas em Lisboa, averiguando em que medida este serviço de venda de refeições ao domicílio, distinto dos serviços de mesa oferecidos pelos restaurantes e dos serviços de catering das pastelarias/confeitarias, permitia aos consumidores replicar modelos alimentares conotados com contextos públicos de maior requinte no seu espaço doméstico.

¹ Daqui em diante referenciado como *Anuario*.

2. A Empresa Culinária e o serviço de “jantares ao domicílio”

Sediada na Rua Vasco da Gama, ns. 54 a 58, atual Largo de Santos, trata-se do único estabelecimento comercial que aparece documentado na categoria de “Jantares aos domicílios” nas listagens do *Anuario* de 1896 (ANNUARIO 1896: 63) ao qual se junta em 1898 a “Cosinha da antiga pastelaria” (ANNUARIO 1898: 682) e, em 1899, a “Confeitaria Parisiense e empresa culinária” (ANNUARIO 1899: 697).

Complementarmente, a *Empresa Culinária* faz-se igualmente divulgar nestas publicações através de um anúncio e em cuja descrição é possível perceber os serviços alimentares oferecidos e logística associada (Imagem 1).



Imagem 1. Anúncio da *Empresa Culinária* em 1896 (ANNUARIO 1896: 438).

Nesta forma de anúncio identifica-se um peculiar serviço alimentar que, pelo menos nos anos de 1896 e 1897, seria único na cidade de Lisboa: o fornecimento de “jantares nos domicílios e todas as iguarias concernentes á arte culinária e á pastelaria [...] que só se prepara o que for antecipadamente encomendado”, pelo preço unitário de 340, 300 e 240 réis, cujas distinções entre valores só seriam clarificadas em anúncios posteriores (GOMES, 2018a: 199-200). As encomendas deveriam ser feitas ao balcão da empresa ou através de uma rede de intermediários localizados em espaços centrais da cidade. Distinguiu-se de todos os outros estabelecimentos uma vez que os preparados vendidos se destinavam exclusivamente a jantares, previamente encomendados, e para consumo no domicílio, diferenciando-se dos serviços de refeições de mesa dos restaurantes e do *catering* das pastelarias/confeitarias (GOMES, 2018b: 149-151).

Na edição de 1899 do *Anuario* regista-se uma alteração ao anúncio que

corresponde ao alargamento dos serviços oferecidos (Imagem 2): a *Empresa* passava agora a dispor de serviço de *catering* para eventos específicos, disponibilizava modalidades de levantamento de refeições na empresa (com respetiva redução de preço) e passava a dispor de “asignaturas”, isto é, de compra regular de jantares (em blocos de 10 ou 30 dias), em uma ou duas porções, por preços mais reduzidos, definindo uma clara estratégia de fidelização de clientes e orientação da atividade comercial para suprimir necessidades alimentares domésticas quotidianas e não extraordinárias (GOMES 2018a: 190-192; 195-196).



Imagem 2. Anúncio da *Empresa Culinaria* em 1899 (ANNUARIO 1899: 486).

Uma outra modificação é o aviso da publicação dos menus semanais no *Diário de Notícias* às quartas-feiras. Uma inovação que permitiu a esta empresa se destacar dos demais estabelecimentos que, até à data, raramente optavam pela publicação regular de menus nos jornais diários de grande tiragem².

Da sociedade comercial por detrás desta empresa não foi possível apurar nenhum dado complementar aos que figuram no anúncio publicado em 1896³. Fundada por “Carnide & Garcia”, a empresa instala-se em uma zona de cariz industrial / operário da cidade, laborando em três parcelas do rés-do-chão de um edifício de três andares⁴. Em 1907, um registo de um incêndio “na fuligem” do estabelecimento indica que este laborava na “Avenida” (JORNAL DE SE-

² Veja-se, a título de exemplo, a publicação esporádica de menus diários do Grande Hotel Continental no *Diário Ilustrado* (DIÁRIO ILLUSTRADO 03.07.1893).

³ A extensão do fundo cartorial à guarda do Arquivo Nacional Torre do Tombo e do Arquivo Histórico de Lisboa invalidou uma pesquisa intensiva sobre a constituição da sociedade “Garcia & Carnide” ou a criação da empresa, uma vez que o único dado disponível sobre o início da atividade reporta ao anúncio de 1896. Por este motivo, não foi possível desenvolver maiores investigações sobre a origem da empresa.

⁴ Não foi possível obter, em tempo útil, a autorização de reprodução de registo fotográfico da fachada da empresa propriedade do Arquivo Municipal de Lisboa, datada de 1901 (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/003/FAN/000266).

GUROS 1907: 6), eventualmente denominação pela qual já seria conhecida a futura Avenida Presidente Wilson e atual Avenida D. Carlos I, na confluência com o Largo de Santos.

O estabelecimento estaria ainda em funcionamento no ano de 1912 (ALMANAQUE 1912: 69).

3. Os menus: publicação e organização no *Diário de Notícias*

A publicação do primeiro menu da *Empreza* ocorre no dia 2 de março de 1898, na última página do *Diário de Notícias*. A partir de então, a publicação faz-se regularmente à quarta-feira, sendo esta novidade integrada no anúncio publicado no *Anuário* do ano seguinte (GOMES 2018a: 193-194).

Os menus, semanais, compunham-se de sete ementas diárias, regra geral de quinta a domingo. O conjunto de ementas diárias era rematado por um conjunto de informações logísticas sobre preços e encomendas, contendo parte da informação anunciada nos anuários (Imagem 3).

Empreza Culinaria
Carnide & Garcia
54, R. Vasco da Gama, 58

Menú do dia 3

Sopa de cuscus	Frango assado
Rissotos de carne	Pastelão (doce)
Salsichas em lombarda	7
Couve-flôr	Sopa riz-julienne
Carne de vacca assada	Filetes de peixe à luzitana
4	Mãosinhas com molho Rober
Jantar de peix	Espargado
5	Roshif assado
Sopa de purço de legumes	8
Pasteis de lagosta e camarão	Sopa de estrelinha
Ovos de caudeirada	Croquettes de carne
Ervilhas à franceza	Cozido à portugueza
Assado—Costelietas	Arroz de substancia
6	Cordeiro assado
Sopa de macarronete	9
Croquettes au parmesan	Sopa à la Crecy
Carne em ragout	Vol-au-vents de frango
Brocolos au sauté	Peixe au gratin
	Favas à portugueza
	Assado de vacca

Os jantares são levados ao domicilio em qualquer ponto da cidade e costumam:
Serie de 10 dias à 2 jantares por dia 54800 réis, cada jantar a mais 240 réis.
Recebem-se encomendas na tabacaria Neves, Rocio, Casa Havaneza, Chiado; R. do Rato, 7 e 9; e no escriptorio da sede, rua de Vasco da Gama, 58.

Imagem 3. Primeiro menu publicado a 2 de março de 1898 (*DIÁRIO DE NOTÍCIAS* 02.03.1898).

Refletindo as alterações nos serviços enunciadas no *Annuario* de 1899, a partir deste ano incluem-se igualmente informações sobre preços de refeições avulsas e por assinatura (GOMES 2018a 195-196). Pontualmente são introduzidas informações complementares, nomeadamente em semanas com dias festivos como no Natal, Ano Novo, Quarta-feira de Cinzas e Páscoa (Imagem 4).

Empreza Culinaria
54, R. Vasco da Gama, 58

<p>Menu do dia 22 Sopa de purée de legumes Fritura de miolos Cabega de vitella estufada Espirregado Carne de vacca assada 23 Jantar de peixe 24 Sopa de estrellinha Pasteis de volailles Filetes de porco á milaneza Salada de legumes verdes Roast-beef assado 25 Sopa de purée au riz Croquettes de carne com parmezan Boeuf á la mode Couve-flór sauce-blanche Peru assado guarnecido Crème au vanille-pasteis ---</p>	<p>te dia custam 400 réis le- vados ao domicilio e 300 réis mandados buscar á séde. 26 Sopa de padre-nossos Rissoles de carne Lingua estufada com cebolinhas Legumes á provinciana Assado de porco 27 Sopa de Julienne fresca Croquettes de pescada Mãos de vitella á Minut Salada de feijão branco Assado com jardineira 28 Sopa á la parisienne Petits-pates de frango Cabrito estufado com macar- ronete Brocolos au sauté Bifes Souce Robert</p>
---	---

OS JANTARES AVULSO n'os-
Os jantares são levados aos domicilios em qual-
quer ponto da cidade e custam:
Serie de 10 dias a 2 jantares por dia 5,800 réis. Cada jan-
tar a mais 240 réis.
Recebem-se encomendas de vespera até ás
3 horas da noite, na tabacaria Neves, Rocio; Casa Havaneza,
Ehadio; rua do Rato, 7 e 9, e ATÉ AS 10 HORAS DA MA-
NHA DO PROPRIO DIA no escriptorio da Empreza,
R. de Vasco da Gama, 58. 394

Imagem 4. Menu publicado a 21 de dezembro de 1898 (*DIÁRIO DE NOTÍCIAS* 21.12.1898).

No período de março de 1898 a março de 1899, correspondente à primeira série anual de menus semanais publicados, contabilizaram-se 52 menus, correspondendo a 364 ementas diárias⁵ e cuja apreciação da orga-

⁵ A edição do dia 23 de março de 1898 estava omissa na coleção bibliográfica consultada na Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, como também se registou ausência de publicação do *Diário* no dia 15 de fevereiro de 1899. Para este último caso ficou afastada a hipótese de se tratar de mais uma edição inexistente na coleção, uma vez que a numeração original do jornal não foi interrompida, correspondendo ao dia 14 de fevereiro de 1899 o n. 919 e ao dia 16 de fevereiro o n. 920, o mesmo não se verificando no caso supracitado. Refira-se que o dia 14 de fevereiro de 1899 correspondeu ao dia de Carnaval, podendo o “salto” editorial estar relacionado com esta celebração. Não foi possível, no entanto, explorar com detalhe esta peculiaridade, que se repete em outras

nização dos pratos permite caracterizar a atividade culinária subjacente a este serviço alimentar.

4. Tipologias de jantares

As refeições comercializadas pela *Empresa*, segundo a organização e tipologia de pratos apresentados, podem ser categorizadas em quatro tipologias distintas: jantares de dias comuns compostos por cinco pratos; jantares de dias de peixe, sem número de pratos definidos e apenas referenciados como “Jantar de Peixe”; jantares de Domingo, com seis pratos; e jantares de dias festivos, igualmente com seis pratos.

Dos 364 menus diários analisados, 257 menus remetem para dias comuns, 52 para menus de dias de peixe, 52 para menus de domingo e três menus de dias festivos.

Os 52 dias de peixe elencados não permitem qualquer análise culinária uma vez que não apresentam nenhuma informação sobre o número ou tipologias de pratos servidos. Eram fornecidos exclusivamente à sexta-feira, seguramente em consonância com os preceitos católicos da abstinência de carne neste dia, registando-se três exceções no período analisado, os dias 7 de abril, 16 de junho e 23 de junho de 1898, todos correspondendo à quinta-feira: a 7 de abril correspondeu a Quinta-feira de Endoenças desse ano e, portanto, dia em que a *Empresa* cumpriu com a abstinência de carne; a 16 de junho celebrou-se o oitavário do Corpo de Deus que poderá explicar a opção por jantar de peixe; e o dia 23 de junho correspondeu à véspera de dia de São João, que poderá igualmente justificar a opção por oferecer jantar de peixe.

Os menus de dias festivos, com seis pratos, são facilmente justificáveis: referem-se ao dia 6 de janeiro, Dia de Reis, e aos dias 13 e 14 de fevereiro, segunda e terça-feira antes de quarta-feira de Cinzas e o início do período da Quaresma.

5. A estrutura de refeição e as opções culinárias da *Empresa*

5.1. A construção dos menus

Os menus publicados restringiam-se unicamente a jantares, ou seja, à refeição que deveria ser tomada entre as 18 e as 20 horas e o seu esquema

publicações, como o caso do *Diário Ilustrado*.

base assentava na oferta de cinco pratos distintos, elevando-se para seis em dias específicos.

Observa-se, à partida, uma tentativa de aproximação à estrutura das refeições da aristocracia e burguesia, seguindo o esquema de Urbain Dubois na obra *La Cuisine Classique* em 1856: sintetizando o reconhecido serviço “à russa”, em que os pratos são servidos aos comensais sucessivamente por criados, adapta-se a categorização de pratos praticada no serviço de cozinha “à francesa” para este novo serviço, onde “os pratos quentes não vão para a mesa e são preparados na cozinha, por turnos e passados diretamente aos convidados”. A nomenclatura das categorias de pratos e a ordem de serviço permaneciam as mesmas (“potage”, “hors d’oeuvre”, “relevés”, “entreeés”, “rôti”, “entremêts” e “dessert”), apenas se introduzindo alterações na forma de servir: todos os pratos deveriam vir da cozinha já cortados e prontos a servir, abrindo-se uma exceção para os “relevés”, o “rôti” e as peças frias, que poderiam ser cortados em uma mesa de apoio antes de serem servidos (DUBOIS e BERNARD 1856: VII-IX).

Uma novidade na forma de apresentação que, por consequência e necessidade, leva à divulgação de menus e à sua entrega antes da refeição, compensando a ausência dos preparados colocados sobre a mesa antes da entrada dos comensais que o serviço à francesa privilegiava (BRAGA 2006a: 20). Um fenómeno que se alarga ao mundo comercial da restauração e serviços alimentares onde se passam a disponibilizar os menus aos clientes que agora têm a liberdade de escolher os pratos que desejam ou, em formatos menos flexíveis e associados a estabelecimento mais modestos, a conhecer os preparados que compõem as refeições com um número de pratos e preços fixos, como os aqui tratados, conhecendo este universo um franco desenvolvimento a partir da década de 1870 (CAMPIVERDI 2011: 24-25; DROUARD 2007: 273).

Em Portugal, a difusão e utilização do menu alargou-se nos finais do século XIX e seria adotado por grande parte dos estabelecimentos de venda de comida, desde o *Avenida Palace Hotel* às mais humildes casas de pasto (BRAGA 2006a: 50). Considerados como testemunho irrefutável (e tangível) da efemeridade do requinte das refeições, a divulgação do menu extravasa para o meio social, tornando-se comum a publicação de menus de eventos públicos e privados da Casa Real, da aristocracia de alta burguesia em periódicos sociais, como o caso do *Diário Ilustrado*. A profusão do uso e divulgação do menu individual irá, inclusive, promover um interesse artístico e de colecionismo sobre estes memoriais culinários. Destaquem-se os casos da coleção de menus do Imperador do Brasil D. Pedro II (LELLIS; BOCATTO 2013) recolhidos nas suas viagens pela Europa e a coleção da Casa Real Portuguesa onde subsistem exemplares decorados por alguns elementos da Família Real (MONGE; PÁSCOA; GO-

MES 2019), evidência da transformação da Gastronomia em produto turístico, passando os renomados restaurantes europeus a integrar as rotas de viagens e de lazer dos mais abastados e dos quais os menus se constituíam como recordações (CSERGO 2013: 509-521).

A tentativa de identificação dos pratos nas categorias do serviço “à russa” através da sua localização no menu é complexa, uma vez que, ao contrário dos menus de grandes jantares servidos na Casa Real, casas aristocráticas, jantares de sociedade e celebrações, os menus da *Empreza* não apresentam a explícita divisão em categorias. Assim, a relação de cada prato com uma categoria apenas pode ser ensaiada por comparação, atribuindo a cada nível/linha dos menus uma categoria correspondente (Tabela 1):

Organização de pratos nos menus da <i>Empreza Culinaria</i>	Ordem-base de pratos segundo <i>La Cuisine Classique</i>
1º prato/1º nível	potage
2º prato/2º nível	hors d'oeuvre
3º prato /3º nível	entreés/relevé
4º prato/4º nível	entremêts
5º prato/5º nível	rôti
6º prato/6º nível	dessert

Tabela 1. Relação entre organização dos pratos nos menus de jantar da *Empreza Culinaria* e a organização-base delineada na obra *La Cuisine Classique*.

Um sistema que não representa uma regra rígida e que era passível de alterações pontuais como, por exemplo, a ordem entre o “rôti” e o “entremêts” (DUBOIS e BERNARD 1856: 1).

Segundo este modelo de correspondência, fica claro que a construção do jantar servido pela *Empreza* propositadamente se aproximava da estrutura delineada por Dubois e Bernard, tentando igualar a estrutura das refeições da média e alta burguesia e nobreza.

Tabelas 2A a 2D – comparação de menus de refeições servidas em Lisboa entre 1896 e 1898:

Cosinha Economica dos Prazeres 22 de Janeiro de 1897 ¹	Asilo de N.S. da Conceição 8 de dezembro de 1898 Jantar da padroeira ²	Albergue dos Inválidos do Trabalho 3 de julho de 1898 Jantar do 73º aniversário ³
Sopa de massa com grão Bacalhau com batatas Pão Vinho Laranjas, Maças, Nozes e Figos	Sopa de massa Cosido Carne assada com batatas Laranjas, queijo e leite creme	Sopa de perolas de Nizan Rissoles de carne Filets de peixe com molho de crème Lombo de vaca à jardineira Vitella assada com batatas Esparregado Pratos de fruta e nata Cerejas, bananas e laranjas

Tabela 2A. Comparação de menus de refeições servidas em Lisboa entre 1896 e 1898 – jantares servidos por instituições assistenciais.

¹ *Diario Illustrado* 21.01.1897; ² *Diario Illustrado* 07.12.1898; ³ *Diario Illustrado* 02.07.1898.

Grande Hotel Continental 2 de agosto de 1896 Serviço de Restaurant (600 réis) ⁴ [menu diário]	Avenida Palace 15 de julho de 1898 Jantar do 14 de julho pela Câmara francesa do Comércio ⁵ [ocasião especial]	Hotel Bragança 16 de novembro de 1898 Jantar da Comissão do Congresso Internacional da Imprensa ⁶ [ocasião especial]
Potage de cervettes Bouillon de pouleaux riz Petits patés à la parisienne Poisson Filets de boeuf à la jardinière Cotelles de veau aux champignons Dinde roti aux Cresson Haricot vert à la anglaise Glace à la baunille Petits chaux à la crème	Consommé glacé à la française Tournedos Mascotte Mousse de fois gras à la gelée Suprême de sole à la Parisienne Dindineau rôti Salade Parfait glacé Pâtisserie Desert	Consommé au tapioca Fritures à l'italienne Caulolard sauce crabs Filet de boeuf manguy Escalopes de veau aux hancots Epinards aux croutons Dindonneau au cresson Salade Puding mousseline Madeleine Fruits Vins Café

Tabela 2B. Comparação de menus de refeições servidas em Lisboa entre 1896 e 1898 – jantares servidos por restaurantes (menu diário e menus de ocasião especial).

⁴ *Diario Illustrado* 02.08.1896; ⁵ *Diario Illustrado* 14.07.1898; ⁶ *Diario Illustrado* 15.11.1898.

Restaurante Tavares 2 de junho de 1896 Jantar de despedida do Gov. de Luanda ⁷ [no restaurante]	Casa sucessora de Rosa Araújo 1 de outubro de 1898 Banquete Congresso Internacional da Imprensa Teatro de S. Carlos ⁸ [serviço ao domicílio]
<p>Crème de Volailles</p> <p>Consommé Vermicelle</p> <p>Souflés au parmesan</p> <p>Pageau grillé maître d'hotel</p> <p>Noix de veau milanaise</p> <p>Poulet sauté joyeuse</p> <p>Filet roti</p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Bombes Vanille</p> <p>Pièces montés</p> <p>Pâtisserie</p>	<p><i>Potage</i></p> <p>Printanier à la Sévigne</p> <p><i>Hors d'oeuvre</i></p> <p>Croustades feuilletées à la Savaria</p> <p><i>Relevés</i></p> <p>Filets de Turbot à la Joinville</p> <p>Coeur de filet aux nuelles à la milanaise</p> <p><i>Entrées</i></p> <p>Salmi de perdreaux à la parisienne</p> <p>Ronde veau farcie à la royale</p> <p>Galantine chapons garnie de jambon de York à la gelée</p> <p>Punch à la Romain</p> <p><i>Roti</i></p> <p>Dindenneaux truffés au cresson</p> <p>Salade</p> <p><i>Entremets</i></p> <p>Asperges sauce à la crème</p> <p>Gateaux mousseline à la reine</p> <p>Charlotte à la russe</p> <p>Glace aux fruits</p> <p><i>Dessert</i></p> <p>Vins nationaux, café e liqueurs</p>

Tabela 2C. Comparação de menus de refeições servidas em Lisboa entre 1896 e 1898 – jantares servidos em ocasiões de celebração (em restaurante e em modalidade serviço ao domicílio).

⁷ *Diario Illustrado* 01.06.1896; ⁸ *Diario Illustrado* 30.09.1898.

<p>Casa Ferrari 22 de julho 1898 Jantar de batizado em casa ⁹ [serviço ao domicílio]</p>	<p>Jantar dos Duques de Palmela a Condes e Marqueses 16 de novembro de 1898 ¹⁰ [sem informação do tipo de serviço]</p>
<p>Consommé à la Royale</p> <p><i>Hors d'oeuvre</i> Rissoles de Volaille à la Parisienne</p> <p><i>Relevé</i> Escaloppes de Turbot à la Marechal Aloyau de boeuf à lá financière</p> <p><i>Entrées</i> Blancs de Poulardes à l'écarlate Galantine de Pintade à L'Imperiale</p> <p>Punch à la Romaine</p> <p><i>Rôti</i> Dindonneaux piqués sauce Perigueaux. Sallade à la Moscovite</p> <p><i>Legume</i> Asperges en branches sauce mousseline</p> <p><i>Entremets</i> Pudding à la Diplomate Pain de abricots aus marasquin. Glaces varies</p> <p><i>Grosses pieces</i> Nougat aux Pistaches Biscuit de Turin decoré</p> <p><i>Dessert</i> Vins nationaux et étrangers Café et liqueurs</p>	<p><i>Potage</i> Consommé aux quenelles de Volaille et oeufs pochés</p> <p><i>Hors-d'oeuvre</i> Croustades de riz à la Princesse</p> <p><i>Relevé</i> Coeur de filet de boeuf à la Jardinière Pom de terra frites en Copeaux</p> <p><i>Entreés</i> Ailes de poulets à la Bohémienne Ballotines de perdreaux à la gelée</p> <p><i>Légume</i> Epinards aux croutons feuilletés</p> <p><i>Rot</i> Grive à léau-de-vie Salade de Laitues</p> <p><i>Entremet</i> Biscuit glacés</p>

Tabela 2D. Comparação de menus de refeições servidas em Lisboa entre 1896 e 1898 – jantares servidos em ocasiões de celebração familiar.

⁹ *Diario Illustrado* 21.07.1898; ¹⁰ *Diario Illustrado* 16.11.1898.

As tabelas 2A a 2D permitem perceber que, confrontando o esquema de refeição com outros menus conhecidos para Lisboa no mesmo período, os jantares da *Empreza* aproximam-se das refeições do restaurante do *Grande Hotel Continental* (Tabela 2B) (*DIARIO ILLUSTRADO* 02.08.1896), consumidas dentro do estabelecimento. Note-se, contudo, o requinte na refeição servida por este restaurante, composta de 10 pratos, e cujo preço se situa quase no dobro do valor de um jantar individual na *Empreza* levantado na sede (300 réis). A apresentação do menu em Francês, no *Grande Hotel Continental*, a par do preço e quantidade de pratos, é também sintomática do maior estatuto social que este deteria na sociedade da capital.

Dos dez menus confrontados, aquele que mais se aproxima da tipologia de menus da *Empreza* é o do jantar oferecido pelo Albergue dos Inválidos do Trabalho pela ocasião do seu 73º aniversário (Tabela 2A) (*DIARIO ILLUSTRADO* 02.07.1898). Trata-se de uma refeição festiva, extraordinária, composta por “potage”, “hors d’oeuvre”, duas “entrées”, “rôti”, “entremets” e a “dessert” de doces e frutas, esquema que apenas difere dos menus da *Empreza* por apresentar mais um prato de “entrées” e uma copiosa “dessert”. Sendo uma instituição dedicada à caridade e apoio aos mais desfavorecidos, é possível perceber que este tipo de refeição não seria representativa do seu quotidiano alimentar que estaria mais próximo dos jantares das *Cosinhas Económicas* (Tabela 2A).

O levantamento das denominações dos pratos referidos nos menus resultou na identificação, ao nível da nomenclatura, de 373 nomes distintos num total de 1662 pratos, repetidos em maior ou menor grau ao longo dos 364 dias (Anexo 1). A estes nomes de pratos distintos se atribui a categorização de “receitas”, uma vez que corresponderiam a formas diferenciadas de preparação dos alimentos e passíveis de ser cruzadas com os nomes de receitas presentes em livros de cozinha, ensaio que se fará adiante.

5.2. A “potage”

O primeiro nível da listagem é o que menos problemas levanta, uma vez que as sopas, *potages* e *consommés* incluídos nos menus são facilmente identificados como “potage”, o primeiro prato a ser servido.

Registam-se 49 receitas diferentes neste nível, distribuídas ao longo de 313 dias, sendo as cinco receitas mais repetidas a “Sopa de puré de legumes” (28 dias), a “Sopa de pontete” (20 dias), o “Consommé de volailles au riz” (17 dias), a “Potage au riz” (15 dias) e a “Sopa à Portuguesa” (15 dias).

Das 49 receitas identificadas, 17 remetem para sopas feitas com a adição de massas alimentícias como cevadinha, estrelinha, lasanha, aletria, cuscus,

sagú, letras, macarronete, massa, talharim, massa de Natal, argolinha, pérola de Nizau e pontinha, cujo consumo se regista em variados contextos sociais⁶. Eram as chamadas “Massas para sopas” vendidas, por exemplo, na Companhia dos Grandes Armazéns do Chiado nas suas variantes de “Cevadinha”, “Pérolas de Nizam” ou “Sagú” (*DIÁRIO ILLUSTRADO* 05.03.1896).

5.3. Os “hors d’oeuvre”

O segundo nível apresenta uma maior complexidade. Na sua maior parte, os pratos indicados correspondem a “hors d’oeuvre” que, nas palavras de Dubois, são “servidos imediatamente após a *potage*, devem ser sempre preparados secos, isto é sem nenhum tipo de acompanhamento de molho ou guarnição” (DUBOIS e BERNARD 1856: 97).

Feitos à base de carne, peixe/marisco, queijo e legumes, apresentam-se em forma de croquetes, “petits-patés”, “rissoles”, frituras/fritos, “vol-au-vent”, pastéis e empadas⁷, sendo referidos também pratos de peixe, embora segundo o receituário *Le Cuisine Classique*, estes possam ser considerados como “entrées”, como os preparados de filetes de peixe⁸ e peixe em “matelote”⁹.

Figuram, pontualmente, legumes preparados sob outras formas, nomeadamente alcachofras, pepinos e pimentos recheados e regista-se uma receita de ovos servida em um único dia¹⁰.

Nenhuma das 311 denominações assinaladas neste nível foi considerada como “relevé”, uma vez que os pratos servidos dentro desta categoria detinham uma intenção ostentativa (DUBOIS e BERNARD 1856: 129) que se perdia num serviço de refeições prontas e de entregas ao domicílio.

Contabilizam-se 69 receitas distintas neste nível, sendo as cinco mais repetidas os “Croquettes de carne” (26 dias), os “Croquetes au parmesan” (23 dias), os “Rissoles de carne” (23 dias), os “Pastéis de carne” (18 dias) e a “Fritura à la Royale” (15 dias).

Nove receitas são feitas à base de marisco, nomeadamente ostras, camarão

⁶ Por exemplo, na “Cosinha Económica” dos Prazeres, o menu do dia 25 de abril de 1896 incluía “sopa de massa com grão” (*Diário Illustrado* 25.04.1896). Alguns menus da Casa Real, do final do século, evidenciam igualmente o uso destas tipologias de massas alimentícias em sopas (PEREIRA 2007: 121).

⁷ Preparados referidos na obra de Dubois, no capítulo referente aos “hors d’oeuvre” (DUBOIS e BERNARD 1856: 97-128).

⁸ “Filetes de peixe à Italiana” (1 de maio de 1898) que poderão encontrar correspondência, a nível da nomenclatura, na receita de “Tronçon de merlan a l’Italienne” (DUBOIS e BERNARD 1856: 328).

⁹ O “matelote” corresponde a um preparado de pescado cozinhado em marinada de vinho. Dubois apresenta um “Matelote de Pêcheur” no capítulo dedicado às “Entrées chaudes et Garnitures” (DUBOIS e BERNARD 1856: 329).

¹⁰ Ovos recheados e fritos, a 3 de maio de 1898.

e lagosta, servidas em 25 dias, um número pouco expressivo mas que não será de desconsiderar, evidenciando a tentativa de a *Empresa*, na medida da disponibilidade dos produtos e disponibilidade orçamental, incluir produtos mais requintados de forma a garantir às refeições um determinado estatuto social.

5.4. As “entrées”

No terceiro nível identificam-se preparados culinários mais complexos e identificáveis com a categoria das “entrées”.

Os pratos registados neste nível apresentam uma variedade de 126 receitas ao longo de 312 dias, aquele com maior diversidade de preparados servidos. Os pratos de peixe (12 receitas) são apenas servidos em 30 dias, contrapondo-se aos 244 dias de carne em 104 receitas diferentes. Um fenómeno que, tal como registado em outros espaços europeus, demonstra a crescente presença do peixe à mesa juntamente com a carne, não se limitando aos dias de jejum/abstinência preconizados pela Igreja Católica e tomando um lugar particular na ordem de refeição, servido maioritariamente no lugar das “entrées” (FLANDRIN 2007: 91-92).

Dos tipos de carne servidos observa-se o predomínio da carne bovina, servida ao longo de 85 dias em 31 receitas distintas, seguida do coelho (21 dias sob quatro receitas diferentes) e do frango (19 dias e oito receitas). A preferência por carnes de vaca, caça e aves na escolha das receitas a integrar os menus confirma a tendência dos estratos privilegiados portugueses para o consumo destas carnes, registando-se uma correspondência com as inclinações culinárias preconizadas nos receituários a partir do século XVIII (BRAGA 2004: 52-53) e com os consumos das classes mais abastadas: por exemplo, as despesas da casa do Marquês de Viana, entre 1848 e 1851, registam gastos superiores a 30% do total despendido em alimentos com a compra de carne de vaca, seguindo-se as aves, que totalizam 14% do total de despesas (BRAGA; BRAGA 2006: 113).

Destaca-se a repetição dos preparados de “Cabeça de vitela à Tártara” (servida em 17 dias), “Ragout de Carne” e “Prato Provinciano” (ambos servidos em 15 dias), “Coelho à Caçadora” (13 dias) e “Filetes à Milaneza” (11 dias) e um grupo de preparados culinários cujos ingredientes-base remetem para as denominadas miudezas, num total de 35 receitas distintas distribuídas da seguinte forma: 20 receitas de línguas (de carneiro e vaca), dez receitas de mãos (quatro de vitela), quatro receitas de cabeça de vitela e uma receita de fígado.

5.5. Entre “entremets” e “rôti”. O lugar dos legumes cozinhados

Um dos elementos onde se observa uma maior mutação da “regra-base” da disposição de pratos é na ordem e composição dos “entremets” e do “rôti”. Dubois evidencia a duplicidade de opções na ordem de serviço destas categorias, explicitando que “todas as produções vegetais frescas [...] servem para entremeios [entremets]”, e que, “ordinariamente, os legumes são servidos depois do assado [rôtis]”, podendo também seguir-se às “entrées”. Frisa, contudo, que “os assados devem sempre ser seguidos de salada, é esta que deverá fechar a série culinária propriamente dita” (DUBOIS e BERNARD 1856 (II): 439). Em Portugal, os ecos desta dualidade são já percebidos na obra de João da Matta que, em 1876, diz que “É de uso n’um bom jantar servir uma entrada fria antes do assado (...) Depois do assado, os legumes” (MATTÁ 1876: 257).

Na generalidade dos menus da *Empreza* os legumes aparecem no 4º nível e os assados no 5º nível, coincidindo com os ditames protocolares enunciados.

5.5.1. O “entremets”

No que concerne ao 4º nível, identificam-se ao longo de 312 dias 81 receitas das quais 53 se referem a vários preparados de legumes, sendo os cinco mais comuns os “Brócolos au sauté” (31 dias), o “Esparregado com ovos” (21 dias), o “Esparregado” (18 dias), os “Brócolos à Francesa” (17 dias) e o “Feijão verde à Francesa” (10 dias). Estes não são, no entanto, representantes da variedade de legumes servidos nos menus ao longo do ano, onde se incluem igualmente couve-flor, ervilhas, feijão branco, grelos, espargos, batatas e favas.

Registam-se igualmente oito receitas de arroz ao longo de 37 dias, nove receitas de carne (18 dias) e uma de massa (seis dias).

O arroz, aqui servido como um substituto dos legumes, assume definitivamente o lugar de guarnição que vinha conquistando desde o século XVIII, período em que, a par do surgimento dos primeiros registos de receitas de arroz de peru e de camarão em Portugal¹¹ (BRAGA 2004: 74), aparece já como natural acompanhamento de carnes assadas vendidas por pasteleiros a partir do século XVIII (GOMES 2015: 92). Considera-se, pois, que a opção pela inclusão de arroz nos “entremets” é feita no mesmo sentido que os legumes cozinhados, refletindo o investimento da empresa na oferta constante de uma grande variedade de pratos e combinações.

As seis ocorrências de “Macarroni à Italiana” entendem-se na mesma me-

¹¹ Vejam-se, respetivamente, receitas setecentista em FREIRE 2020: 302 e 506.

didada que os pratos de arroz, apresentando-se como substitutos dos legumes no acompanhamento dos assados.

Uma justificação distinta se avança para a presença de nove receitas de carnes (18 dias). Uma análise atenta dos menus evidencia que estas ocorrências se devem exclusivamente à troca de ordem entre os assados e os legumes nos menus, sem que seja observada nenhuma explicação para essa inversão.

5.5.2. O “rôti”

Compõem este nível 64 receitas distintas, servidas ao longo de 311 dias, sendo as cinco mais repetidas a “Carne de vaca assada” (48 dias), “Assado de vaca” (28 dias), “Roast-beef” (27 dias), “Carne de porco assada” (17 dias), “Peru assado” (16 dias) e “Vitela assada” (10 dias). No entanto, há a considerar que se registam mais duas variantes da receita de rosbife, a saber, “Roast-beef assado” (sete dias) e “Roast-beef, agriões” (cinco dias). Tendo em conta que a forma de preparação desta carne seria sempre a mesma, como parecem denunciar os livros de cozinha coevos, este prato seria, então, o segundo mais oferecido, num total de 39 dias.

A carne de vaca/vitela, nas suas 12 variantes¹², é servida num total de 137 dias, seguindo-se o frango (seis receitas, 36 dias), o peru (cinco receitas, 22 dias) e o porco (três receitas, 20 dias). Um claro domínio da carne bovina sobre todas as outras e que reflete a predileção, no espaço europeu, por esta fonte de proteína a partir da segunda metade do século XIX e cujo consumo foi apresentando tendências de aumento na França (TEUTBERG; FLANDRIN 2013: 448) e em Barcelona (GUÀRDIA; OYÓN; GARRIGA; FAVA 2017: 198), ainda que permanecesse uma carne mais cara e, portanto, associada a mesas fartas (DROUARD 2007: 285).

5.6. A “dessert”

Apenas se registam 51 dias em que é incluído um 6º nível nos menus dedicado à sobremesa. Correspondem, na esmagadora maioria, a Domingos, exceto três dias de semana que remetem para refeições de dias festivos.

Tratam-se de pratos exclusivamente doces e associados a dias especiais, com uma curiosa ligação ao calendário litúrgico católico. Mais de metade dos registos (27 dias) apenas indicam “Doce”, não sendo possível perceber que tipos de pratos seriam servidos. Nos restantes 24 dias identificam-se 11

¹² Incluem-se aqui as três receitas de rosbife, uma vez que esta receita específica é feita a partir de um corte específico da carne bovina.

receitas, sendo as mais repetidas os “Pastéis – creme” (seis dias), “Croquettes au riz” (cinco dias) e o “Arroz doce” (quatro dias).

6. Identidade, nacionalismos e regionalismo: os pratos da *Empresa Culinária* e as tendências culinárias oitocentistas

6.1. Correspondências entre pratos servidos e a literatura culinária

Dos 374 pratos identificados nos menus, 156 apresentam correspondência, ao nível da nomenclatura, com a literatura culinária nacional do século XIX, representando cerca de 42% do universo total, sendo comum o registo de uma mesma receita em vários livros.

Foram considerados para este estudo comparativo quatro livros de receitas publicados de meados do século XIX até à viragem do século: *Arte do Cosinheiro e do Copeiro*, editada pelo visconde de Vilarinho de São Romão com a primeira edição datada de 1841¹³; *O Cosinheiro dos Cosinheiros*, obra de referência compilada por Paul Plantier e publicada pela primeira vez em 1870¹⁴; a *Arte de Cosinha*, do chef João da Matta de 1876¹⁵; e a obra anónima *Novíssima Arte de Cozinha*, de 1880¹⁶.

Ainda que 58% das receitas não apareçam diretamente relacionadas com a literatura culinária referida, este valor não representa um baixo índice de correspondência entre pratos e livros. Na verdade, um considerável número das 218 receitas sem correspondência diz respeito a preparados culinários genéricos que são adaptados a uma grande variedade de ingredientes-base: o exemplo dos “Croquettes” é elucidativo deste fenómeno, uma vez que se registam receitas à base de batata e carne na literatura culinária mas não de peixe, pescada ou picado, variantes servidas pela *Empresa*. Outros preparados, pela sua versatilidade e/ou simplicidade, também não figuram em livros de receitas: “Assado de costeletas”, “Brócolos temperados”, “Carne com feijão verde”, “Costeletas de porco”, “Croquettes de peixe”, “Frangos”, “Língua com ervilhas”, “Pato assado”, “Perna de porco assada”, “Salada de feijão”, “Sopa de letras” ou “Vaca assada” são apenas alguns dos exemplos.

O mesmo ocorre com as receitas cuja denominação remete para o nome do molho utilizado ou na forma específica de preparação: “Carne de vaca a

¹³ Referenciada daqui em diante como *Arte do Cosinheiro*. A edição consultada foi a 2ª, de 1845.

¹⁴ Referenciada daqui em diante como *Cosinheiro dos Cosinheiros*. A edição consultada foi a de 1905.

¹⁵ Referenciada daqui em diante como *Arte de Cosinha*.

¹⁶ Referenciada daqui em diante como *Novíssima Arte*.

Miraton”, “Escalopes de vitela a jardineira”, “Frangãos a S. Menehould”, “Fritura a la Royale” ou “Mãos de vitela sauce Robert” são pratos que não figuram em nenhum dos livros considerados, existindo, no entanto, receitas de molhos com as denominações apresentadas¹⁷. Em outros casos, alguns pratos apresentam-se como variantes de receitas publicadas: o “Feijão à Francesa”, servido duas vezes, está ausente dos livros de receitas mas teria o mesmo método de preparação que as “Ervilhas a francesa”, receita publicada em dois dos livros considerados.

No que diz respeito aos pratos com correspondências nos livros de receitas, observa-se que é no *Cosinheiro dos Cosinheiros* que se regista um maior número de casos (96). Segue-se a *Arte de Cosinha*, com 56, a *Novíssima Arte* com 44 e, por fim, a *Arte do Cosinheiro* com 24.

O maior número de correspondências registado no *Cosinheiro dos Cosinheiros* é sintomático da larga circulação que este livro teve, contando com, pelo menos, seis edições desde 1870 (RÊGO 1998: 16-17)¹⁸ e com o contributo de algumas receitas de ilustres cidadãos como António Teixeira de Vasconcelos, Bulhão Pato, Fialho d’Almeida, Ramalho Ortigão e Rafael Bordalo Pinheiro, compiladas por Paul Plantier, editor da obra, que lhe terão garantindo maior fama e renome.

A *Arte de Cozinha*, do chef João da Matta, precursor da sistematização teórica e defesa do “serviço à russa” em Portugal (BRAGA 2006b: 42), contabiliza um considerável número de correspondências que, manifestamente, reflete a fama do seu editor, reconhecido cozinheiro e proprietário de restaurantes e hotéis em Lisboa entre as décadas de 1840 e 1870 (*DIÁRIO ILLUSTRADO* 23.10.1874). A fama deste cozinheiro manter-se-ia 20 anos depois da primeira edição do seu livro que contou com quatro edições até 1900¹⁹ e, portanto, culinariamente relevante para o período em estudo (RÊGO 1998: 83).

As 24 correspondências com a *Arte do Cosinheiro* e do *Copeiro* revelam, por outro lado, a pouca influência deste livro no final do século XIX o que se justifica pela própria natureza e cronologia da publicação: parte das receitas desta obra eram oriundas do livro de Mme. Adanson (1822) traduzido para Português em 1841 (BRAGA 2006b: 33-34) estando, assim, cronológica e culinariamente afastadas do final do século XIX, onde dominava já a influência dos grandes *chefs* franceses. De salientar, no entanto, que se registam nove pratos cuja única correspondência é com receitas deste livro, destacando-se os “Brócolos”, legume que é servido em 60 dias distintos, sob cinco receitas diferentes.

¹⁷ Os mais comuns que aparecem associados a pratos nos menus da *Empreza* são o molho Robert, o de tomate (“sauce tomate”) e o de pimenta (“sauce poivrade”).

¹⁸ Às cinco edições referidas no catálogo de Manuela Régio acresce a versão consultada de 1905, referindo-se esta ao “2º milhar” de exemplares publicados, não referenciado naquele catálogo.

¹⁹ 1ª edição em 1876, a 2ª edição em 1882, a 3ª edição em 1888 (revista e acrescentada de 100 pratos) e a 4ª edição em 1900.

6.2. Nacionalismos e estrangeirismos culinários

Previsivelmente, os pratos servidos pela *Empreza* apresentam um considerável pendor internacional, registando-se 31 pratos “à moda de” determinado país ou localidade estrangeira, servidos num total de 167 dias: “à Francesa” (sete pratos, 42 dias), “à Italiana” (seis receitas, 26 dias), “à Milanese” (quatro receitas, 20 dias), “à Portuguesa” (quatro receitas, 24 dias), “à Inglesa” (duas receitas, 17 dias), “à moda de Valência/à valenciana” (duas receitas, 14 dias), “a la Parisienne” (duas receitas, 13 dias), “à Lusitana” (dois pratos, dois dias), “à Espanhola” (uma receita, dois dias), “à Bordalesa” (uma receita, dois dias), “à Indiana” (uma receita, quatro dias) e “au Brazil” (uma receita em um dia).

Algumas especificidades desta distribuição merecem especial destaque. Dos sete pratos “à Francesa”, cinco remetem para preparados de legumes, nomeadamente brócolos, feijão, feijão verde, ervilhas e legumes e apenas dois destes apresentam correspondência com receitas do *Cosinheiro dos Cosinheiros*. Relacionados com o espaço francês há também a referir pratos como “Batatas novas maître d’hotel”, “Boeuf a la mode”, “Língua em Miraton”, “Frangãos a S. Menehould” ou “Sopa a la Crecy” e que se encontram em perfeita consonância com a franca expansão da culinária francesa desde o século XVIII. A *Empreza* cumpria, desta forma, a promessa do anúncio de 1896 de oferecer “cozinha franceza e Portuguesa” (*ANNUARIO* 1896: 438).

Também os dois pratos “à Inglesa” se restringem aos legumes, ambos com correspondências nos livros de cozinha considerados. Articulados a esta geografia há a referenciar o “Pudding” (servido um dia), o “Pudding de ananaz” (servido dois dias) e o “Roast-beef” (servido em 40 dias), grafados na maior parte das ocasiões no idioma original.

Nos pratos “à Italiana” é de sublinhar a associação a um produto originário do país, o macarrão, aqui denominado por “macarroni”. Provavelmente referindo-se à cidade de Milão, os quatro pratos denominados “à Milanese” reportam apenas para preparados de carne, registando-se a correspondência do prato “Costoletas de vitela à Milanaise” com uma receita do livro *Arte de Cosinha* (MATTA 1876: 26).

As duas receitas “à moda de Valência/à valenciana” dizem respeito a um preparado de arroz, cuja versão na denominação “Arroz à moda de Valença” encontra uma receita correspondente no *Cosinheiro dos Cosinheiros* (*COSINHEIRO DOS COSINHEIRO* 1905: 685).

Não é possível averiguar se estas receitas correspondiam efetivamente a produtos, técnicas, sabores e texturas originárias desses espaços geográficos. Uma problemática que, no espaço português, se coloca desde o século XVI e

que tem induzido a separar entre receitas “à moda de” (isto é, de inspiração ou adaptação) e receitas efetivamente originárias de outras realidades geoculturais (BRAGA 2006b). É, contudo, seguro afirmar que a seleção de receitas de outras nacionalidades imprimia um teor internacional à culinária servida pela *Empreza* que, em última instância, cativavam o consumidor com uma aura de requinte e cosmopolitismo.

Os pratos “à Portuguesa” e “à Lusitana” merecem especial atenção, uma vez que remetem para a identidade alimentar nacional. Os quatro pratos de epíteto nacional, a saber, “Cozido à portuguesa”, “Favas à Portuguesa”, “Paio com favas à Portuguesa” e “Sopa Portuguesa”, não encontram correspondência nos livros de cozinha em análise. Não serão, contudo, receitas originais ou sequer novidades no panorama culinário português: as “Favas à Portuguesa” e a “Sopa à Portuguesa”²⁰ aparecem já referidas no livro de cozinha *Cozinheiro Moderno*, de Lucas Rigaud, publicado em 1780. Obra que será reeditada quase integralmente e sem referência ao autor original, pelo menos, em duas publicações distintas durante o século XIX e XX: *O Cozinheiro Completo*, anónimo publicado em 1849 e *O Cosinheiro Popular dos Pobres e Ricos*, de Michaela Brites de Sá Carneiro, publicado em 1901, ficando evidente a longa circulação editorial deste receituário do século XVIII e que poderá ajudar a explicar a presença destes preparados no portfólio culinário da *Empreza Culinária*.

A ausência de receitas “lusitanas” correspondentes nos quatro livros considerados poder-se-ia ainda justificar pelo contexto de produção nacional destes volumes: os autores nacionais estariam tendencialmente interessados em divulgar receitas de cunho próprio e de cozinha internacional, mais “moderna”, sem preocupação em destacar a cozinha nacional. Uma intenção que, efetivamente, é por diversas vezes referida nos prólogos de algumas das publicações deste período mas que, na viragem do século, colidirá com o movimento oposto da emergência do nacionalismo culinário e da rejeição das rebuscadas práticas culinárias francesas (SOARES 2018: 163), fenómeno que se adensará a par da expansão dos nacionalismos políticos ao longo da primeira metade do século XX (SOBRAL 2007).

No entanto, esta justificação torna-se inválida, uma vez que se registam nestas obras outras receitas “portuguesas”. Entende-se que a escolha destas receitas pela *Empreza*, sem correspondentes escritos nos livros de culinária, se poderá justificar pela sua eventual circulação dentro da comunidade, assente na transmissão oral e na prática continuada, que dispensava o seu registo escrito.

²⁰ A receita de “Sopa à Portuguesa” refere-se a um cozido de carnes, legumes e leguminosas que estaria mais próximo do que hoje conhecemos como o cozido à Portuguesa. Para um estudo sobre receitas “à Portuguesa” na obra de Lucas Rigaud ver GOMES 2016.

Seriam, pois, receitas comuns e apreciadas que a *Empreza* não se coíbe de usar.

Por fim, os dois pratos “à Lusitana”, peixe e filetes de peixe, encontram uma inesperada correspondência na *Arte de Cozinha* de João da Matta, “Pescada à Lusitana” (MATTA 1876: 124). Não é possível apurar o nível de originalidade das receitas de João da Matta, assumidamente um criador de pratos novos, como bem faz notar no seu livro²¹, mas a ausência a qualquer referência a receitas “à Lusitana” nas restantes obras analisadas leva a crer que os cozinheiros da *Empreza*, efetivamente, ter-se-ão apropriado de uma criação do cozinheiro lisboeta.

Apesar de não indicarem especificamente nenhum país ou cidade estrangeira, identifica-se um alargado número de pratos cuja nomenclatura inclui expressões ou palavras em outros idiomas. Remetem, na sua maior parte, para nomes de molhos como “molho Robert”, “sauce Robert”, “sauce poivrade”, “sauce-blanch”, “sauce hollandaise”, “sauce picante” e “sauce tomate”, e todos figuram nos quatro livros de receitas analisados. O uso destas terminologias pela *Empreza* nos menus evidenciam um manifesto domínio da cultura culinária francesa em Portugal, nomeadamente as propostas culinárias divulgadas por Dubois, onde os molhos ocupam um capítulo específico, uma inclinação que já é possível observar nos grandes cozinheiros do século anterior, nomeadamente Vincent de la Chapelle no *Le Cuisinier Moderne* (LA CHAPELLE 1735) e, em Portugal, no *O Cozinheiro Moderno* de Lucas Rigaud.

Outra categoria de termos estrangeiros utilizados remete para processos culinários como “au gratin”, “au saute”, “em ragout”, “consommé” e “potage”, expressões que denunciam o galicismo latente da sociedade portuguesa e o alargamento e utilização do discurso gastronómico de modelo francês nas práticas de sociabilidade (BRAGA 2006a: 25). Uma tendência que é mais explícita na apresentação integral em francês dos menus dos grandes restaurantes e jantares da aristocracia e burguesia e que, pontualmente, vai obrigar alguns autores dos livros de cozinha a incluírem breves dicionários de termos no final dos volumes²².

Ainda que os menus da *Empreza* não apareçam integralmente grafados em francês, torna-se evidente que a construção da oferta culinária com recurso a receitas com um latente internacionalismo, quer na forma quer no conteúdo, responderia aos desejos de uma burguesia urbana em se aproximar e identificar com o modelo alimentar de requinte do novo movimento culinário europeu. Requite este que se materializava igualmente no uso do Francês, o idioma da “haute-cuisine” (GIARD 1998: 221-222; DROUARD 2007: 279), e que recorrentemente resultava em erros de grafia ou traduções literais despojadas

²¹ A título de exemplo, veja-se “Bomba de Neve à Brasileira”, de invenção pessoal de João da Mata para a Família Imperial brasileira (MATTA 1876: 207).

²² Veja-se, por exemplo, o *COSINHEIRO DOS COSINHEIROS* 1905: 760-65.

do sentido original, como se regista nos menus da *Empreza* mas também em contextos de maior sofisticação, como nos menus da Casa Real Portuguesa (LOUCHET 2013: 37-38).

6.3. Regionalismo e ruralidade nos menus da *Empreza Culinária*

Identifica-se ainda um curioso grupo de pratos sem correspondências com receitas nos receituários selecionados e que remetem para um imaginário regional e rural, elencando-se 11 receitas “à provinciana”: “Prato Provinciano” (15 dias), “Sopa à Provinciana” (11 dias), “Coelho à Provinciana” (dois dias), “Legumes à Provinciana” (dois dias), “Cabeça de vitela à Provinciana” (um dia), “Farinheiras à Provinciana” (um dia), “Pato Provinciano” (um dia), “Prato à Provinciana” (um dia), “Sopa de nabos à Provinciana” (um dia), “Sopa Provinciana” (um dia) e “Feijoada à moda da província” (um dia). Associados a este mesmo imaginário consideram-se ainda os dois pratos de caça: “Coelho à caçadora” (13 dias) e “Codornizes à caçadora” (um dia).

Não sendo possível apurar em que sentido estas receitas se distinguiam de pratos “urbanos”, poderá a inclusão destes reportar a um processo paralelo ao da expansão da culinária internacional, o movimento da valorização da culinária simples associada a um imaginário ruralista. Ainda que em Portugal não existam exemplos inequívocos do reconhecimento e valorização das cozinhas regionais até ao século XX, eram já ideais que faziam parte do quotidiano das elites e que alimentavam o discurso gastronómico. Assim denuncia, por exemplo, a obra de Eça de Queirós que, pontualmente, confronta as delícias da cozinha rústica e rural com a culinária cosmopolita urbana decalcada de modelos franceses e ingleses (SOBRAL 2007: 27-28; PEIXINHO 2016: 212-214).

A cozinha regional, por seu turno, apesar de ter uma representação crescente na literatura culinária do final do século XIX (BRAGA 2014: 134-137), ainda não teria convencido os responsáveis da *Empreza* que apenas incluem duas iguarias ditas regionais, o “Prato Portuense” (seis dias) e as “Farinheiras do Alentejo” (um dia), nenhum dos dois registado na literatura culinária consultada.

Considerações Finais

Apesar de não ser a única empresa que disponibilizava serviços de jantares ao domicílio, a *Empreza* revela-se pioneira na forma como atua. Publica os menus semanais num jornal de grande tiragem e oferece uma multiplicidade de pacotes de refeições inspiradas nos modelos da alta cozinha burguesa e

aristocrata. Desta forma, permitia aos consumidores consumir em ambiente doméstico refeições de elevada complexidade sem a necessidade de as produzir ou ter de as fazer fora do lar, oferecendo uma comodidade que, na rede de serviços alimentares lisboetas, se apresentava como original.

Os menus oferecidos plasmam, por isso, o esforço de resposta aos anseios culinários das burguesias urbanas, oferecendo jantares de cinco a seis pratos segundo os preceitos do “bom gosto” da época, de marcado cunho internacional e cosmopolita. A adoção de um esquema de refeição semelhante aos oferecidos em restaurantes requintados e repastos da alta sociedade divulgados na imprensa permite considerar que a *Empreza*, intencionalmente, alinhava a sua atividade comercial com modelos alimentares socialmente reconhecidos como sofisticados, permitindo aos consumidores, a nível privado e doméstico, emular comportamentos associados aos estratos superiores da sociedade.

A publicação semanal dos menus num jornal diário de grande tiragem e a possibilidade de serem feitas assinaturas de jantares unitários ou duplos induzem a considerar que os serviços da *Empreza Culinaria* se dirigiam a um grupo específico de clientes: letrados e com capacidade económica de despender 240 réis por uma refeição diária de vários pratos. Contudo, a especificidade do nicho de mercado deste tipo de serviço não permite, neste estudo, desenvolvimentos sobre a temática, lançando-se o mote para investigações posteriores que permitirão novos contributos para o conhecimento mais pormenorizado das práticas socio-alimentares urbanas da cidade de Lisboa bem como do papel fulcral da Culinária na definição e materialização das gramáticas e hierarquias sociais no final do século XIX.

Anexo I. Pratos identificados (por ordem alfabética) com contagem de total de repetições e localização nos menus (por níveis)

Nomes de pratos	Nº de repetições	Nível no menu
Alcachofras recheadas	1	2
Arroz	1	5
Arroz à indiana	4	4
Arroz à moda de Valença	3	4
Arroz à valenciana	11	4/5
Arroz au brazil	1	4
Arroz com puré	1	4
Arroz de manteiga	6	4
Arroz de pato	5	4

Arroz de substância	8	4
Arroz doce	4	6
Assado de costeletas	13	5/4
Assado de jardineira	1	5
Assado de porco	2	5
Assado de vaca	28	5
Assado de vaca - jardineira	1	5
Assado guarnecido	1	5
Batatas au gratin	1	4
Batatas novas maitre d'hotel	1	4
Bifes estufados	11	5/4/3
Bifes molho robert	20	5/4
Biscoito com corinthos	1	6
Biscoitos com cidrão	2	6
Boeuf a la mode	4	3
Borrachos com ervilhas	2	3/5
Borrachos guarnecidos	10	5
Brócolos	1	4
Brócolos à francesa	17	4
Brócolos au saute	31	4/5
Brócolos em salada	7	4/5
Brócolos temperados	4	4/5
Cabeça de vitela à provinciana	1	3
Cabeça de vitela à tartara	17	3
Cabeça de vitela estufada	1	3
Cabeça de vitela sauce poivrade	2	3
Cabrito assado	6	5/4
Cabrito assado guarnecido	1	5
Cabrito estofado a jardineira	1	3
Cabrito estufado com macarronete	1	3
Carne à moda burguesa	1	3
Carne assada	5	5
Carne com chu-chu	1	4
Carne com feijão carrapato	3	3/4
Carne com feijão verde	1	3
Carne com jardineira	2	3/4
Carne de porco assada	17	5

Carne de vaca a la bourgeoise	1	3
Carne de vaca à Miraton	8	3
Carne de vaca assada	49	5/4
Carne de vaca em ragout	4	3
Carne em molho vilão	1	3
Carne em ragout	7	3
Carne guisada	3	3
Carne guisada com chu-chu	1	3
Carne guisada com ervilhas	3	3
Carne guisada com feijão	1	3
Codornises à cacadora	1	3
Coelho à cacadora	13	3
Coelho à provinciana	2	3
Coelho estufado	1	4
Coelho estufado à Espanhola	2	3
Coelho estufado com arroz	4	3
Consommé de volailles au riz	17	1
Cordeiro assado	5	5
Cordeiro assado guarnecido	1	5
Costeletas com jardineira	1	3
Costeletas de porco	1	4
Costeletas panadas com puré	1	3
Costeletas salteadas	3	3
Costoletas à Milaneza	3	3
Costoletas de porco fritas	1	4
Costoletas de porco guarnecidas	1	3
Costoletas de porco salteadas	1	3
Couve flor	3	4/5
Couve-flor - salada	2	4
Couve-flor au gratin	6	4/5
Couve-flor com manteiga	1	5
Couve-flor com parmesão	4	4
Couve-flor com queijo	1	4
Couve-flor sauce-blanc	1	4
Couve-flor temperada	9	4
Cozido à portuguesa	4	3
Crème au vanille - pastéis	1	6

Croquetes à italiana	2	2
Croquetes a la parisienne	8	2
Croquetes au parmesan	23	2
Croquetes au riz (doce)	5	6
Croquetes de batata	10	2
Croquetes de carne	26	2
Croquetes de carne com parmezan	1	2
Croquetes de peixe	1	2
Croquetes de pescada	8	2
Croquetes de picado	1	2
Croquetes de volailles	6	2
Doce	27	6
Empadas de carne	8	2
Ervilhas à Francesa	8	4
Ervilhas à Inglesa	5	4
Ervilhas a la poulette	4	4
Ervilhas au poulet	1	3
Ervilhas guisadas	3	4
Ervilhas salteadas	2	4
Escalopes de vitela	1	3
Escalopes de vitela à Jardineira	2	3
Espargos sauce blanche	1	5
Espargos sauce hollandaise	1	4
Esparregado	18	4/5
Esparregado com ovos	21	4/5
Esparregado de espinafres	1	4
Esparregado guarnecido	1	4
Espinafres com ovos	1	5
Farinheiras à Provinciana	1	3
Farinheiras do Alentejo	1	3
Favas a la creme	1	4
Favas à Portuguesa	4	4
Favas au creme	1	4
Favas saltteadas com manteiga	1	4
Feijão à Francesa	2	5
Feijão a la bourguignon	3	4
Feijão a la poulette	1	4

Feijão branco em salada	2	4
Feijão branco maître d'hotel	1	4
Feijão verde	1	4
Feijão verde a capoulette	1	5
Feijão verde à Francesa	10	4
Feijão verde à Inglesa	12	4/5
Feijão verde a la poulette	7	4
Feijão verde au saute	1	4
Feijão verde em massa de vinho	1	2
Feijão verde em salada	4	4
Feijão verde guisado	9	4/5
Feijão verde salteado	2	4/5
Feijão vermelho estufado	2	4
Feijoada à moda da província	1	3
Figado em Beebsteck	1	3
Filetes à Milaneza	11	3
Filetes de peixe	4	2
Filetes de peixe à Italiana	7	2
Filetes de peixe à Lusitana	1	2
Filetes de peixe a Miraton	1	2
Filetes de peixe au gratin	1	3
Filetes de peixe com molho de ostras	1	3
Filetes de porco à Milaneza	2	3
Filetes de vaca à Italiana	1	3
Filetes de vitela à Milaneza	4	3
Filetes de vitela passados	1	3
Frangão assado	13	5/4
Frangão guisado	1	3
Frangões a S.Menehould	6	4/3
Frangões assados	6	5
Frangões assados guarnecidos	1	5
Frangões de fricassé	10	3
Frangaos de fricassé à Francesa	2	3
Frangos	1	3
Frangos a la Marengo	2	3/4
Frangos a la S.Menehould	1	4
Frangos assados	11	5/4

Frangos com ervilhas	2	5/4
Frangos de fricassé	2	3
Franguinhos assados	1	5
Fricassé de frangos	2	3
Fritos de cabeça de vitela	1	2
Fritos de carne	4	2
Fritos de couve-flor	2	2
Fritos de miolos	6	2
Fritura a la Royale	15	2
Fritura de carne	3	2
Fritura de couve-flor	1	2
Fritura de miolos	9	2
Fritura de ostras	1	2
Fritura de ostras e camarão	1	2
Fritura de peixe	1	2
Galinha de fricassé	1	3
Gelado de creme au vanille	1	5
Grelos au sauté	2	4
Jantar de peixe	52	-
Legumes à Francesa	2	4
Legumes à Provinciana	2	4
Legumes estufados	2	4
Língua com ervilhas	1	3
Língua com molho de alcaparras	2	3
Língua com molho de azedas	1	3
Língua de carneiro com ervilhas	3	3
Língua de carneiro de fricassé	1	3
Língua de carneiro sauce tomate	2	3
Língua de vaca a jardineira	2	3
Língua de vaca com cebolinhas	3	3
Língua de vaca com ervilhas	1	3
Língua de vaca com molho de azedas	7	3
Língua de vaca de fricasse	1	3
Língua de vaca estufada e cebolinhas	1	3
Língua em Miranton	1	3
Língua estufada com alcaparra	3	3
Língua estufada com cebolinhas	2	3

Língua estufada com ervilhas	1	3
Língua estufada molho de alcaparras	1	3
Língua estufada molho de azedas	2	3
Língua estufadas com cebolinha	1	3
Língua sauce tomate	2	3
Lombarda à Italiana	3	4
Lombo de vaca assado	1	5
Macaroni à Italiana	6	4
Mãos de vitela à Minut	2	3
Mãos de vitela com ervilhas	1	3
Mãos de vitela sauce Robert	2	3
Mãos de vitella sauce poivrade	1	3
Mãozinhas com ervilhas	1	3
Mãozinhas de fricassé	1	3
Mãozinhas sauce picante	1	3
Mãozinhas sauce poivrade	1	3
Mãozinhas sauce Robert	4	3
Mãozinhas sauce tomate	2	3
Matelotte de peixe	4	2
Nabos sauce blanche	1	5
Ostras em massa de vinho	1	2
Ostras recheadas	1	2
Ovos de caldeirada	8	3
Ovos escalfados com cebolada	1	3
Ovos escalfados com ervilhas	1	3
Ovos recheados e fritos	1	2
Paio com ervilhas	1	3
Paio com favas à Portuguesa	1	3
Paio lombo com ervilhas	1	3
Paio mouro com ervilhas	1	3
Paio mouro com favas	3	3
Pargo au gratin	1	3
Pargo no forno com ervilhas	1	3
Pastéis - creme	6	6
Pastéis de caça	3	2
Pastéis de carne	18	2
Pastéis de frango	9	2

Pastéis de lagosta e camarão	1	2
Pastéis de marisco	4	2
Pastéis de nata	1	6
Pastéis de pescada	2	2
Pastéis de picado	1	2
Pastéis de volailles	5	2
Pastelão (doce)	1	6
Pato assado	5	5
Pato bravo guarnecido	1	4
Pato com arroz	2	4
Pato com azeitonas	1	3
Pato provinciano	1	3
Peito de vitela à Jardineira	2	3
Peito de vitela assado	2	5
Peito de vitela estufado	1	3
Peixe	5	2/3
Peixe à Francesa	1	3
Peixe à Italiana	7	2/3
Peixe à Lusitana	1	3
Peixe au gratin	10	3/5
Peixe com molho de ostras	1	3
Peixe cosido sauce tomate	1	3
Peixe em matelote	1	2
Peixe no forno, molho de ostras	1	3
Pepinos de recheio	1	2
Pepinos recheiados	1	2
Perna de carneiro à Infanta	1	3
Perna de carneiro assada	2	5
Perna de porco assada	1	5
Perna de vitela assada	3	5
Perú assado	16	5
Perú assado guarnecido	1	5
Perú assado, agriões	2	5
Perú de fricassé	1	5
Perú doce	1	5
Perua assado guarnecido	1	5
Petits vol-au-vents	1	2

Petits vol-au-vents de caça	2	2
Petits vol-au-vents de frango	1	2
Petits-pâtés	1	2
Petits-pâtés de caça	1	2
Petits-pâtés de camarão	2	2
Petits-pâtés de carne	10	2
Petits-pâtés de frangão	1	2
Petits-pâtés de frango	6	2
Petits-pâtés de volailles	4	2
Picado de carne em croquete	8	2
Picado em croquetes	2	2
Pimentos recheados	3	2
Pombo bravo	1	5
Potage au riz	15	1
Prato à Provinciana	1	3
Prato caseiro	6	3
Prato portuense	6	3
Prato provinciano	15	3
Puding	1	6
Puding ananás	2	6
Ragout de carne	15	3
Ragout de carneiro	1	3
Ragout de carnes	1	3
Rissoles de camarão	1	2
Rissoles de carne	23	2
Rissoles de frango	2	2
Rissoles de marisco	5	2
Rissoles de ostras	1	2
Rissoles de peixe	2	2
Rissoles de pescada	5	2
Rissoles de vitela	1	2
Rissoles de volailles	7	2
Roast-beef	28	5/4
Roast-beef assado	7	5
Roast-beef, agriões	5	5
Salada de batatas	7	4/5
Salada de feijão	1	4

Salada de feijão branco	7	4
Salada de feijão verde	10	4/5
Salada de legumes	6	4
Salada de legumes verdes	1	4
Salchichas com lombarda	2	3
Salchichas em lombarda	1	3
Sonhos	1	6
Sopa a la Crecy	1	1
Sopa a la Parisienne	5	1
Sopa à Portuguesa	15	1
Sopa à Provinciana	11	1
Sopa de aletria	9	1
Sopa de argolinha	1	1
Sopa de cabeça de vitela	1	1
Sopa de cevadinha	11	1
Sopa de cevadinha à Jardineira	1	1
Sopa de cuscus	7	1
Sopa de cuscus à Jardineira	1	1
Sopa de ervilhas e macarronete	1	1
Sopa de estrelinha	11	1
Sopa de grão e macarronete	12	1
Sopa de hortaliça	12	1
Sopa de juliana e arroz	5	1
Sopa de juliana e tapioca	5	1
Sopa de juliana fresca	8	1
Sopa de lasanha	10	1
Sopa de letras	6	1
Sopa de macarronete	6	1
Sopa de magro	2	1
Sopa de massa	6	1
Sopa de nabos à Provinciana	1	1
Sopa de padre nossos	7	1
Sopa de perola de Nizau	1	1
Sopa de pontete	20	1
Sopa de primavera	1	1
Sopa de puré au riz	1	1
Sopa de puré aux croûtons	1	1

Sopa de puré de azedas	14	1
Sopa de puré de ervilha	2	1
Sopa de puré de grão	1	1
Sopa de puré de grão com arroz	1	1
Sopa de puré de juliana	5	1
Sopa de puré de legumes	28	1
Sopa de puré e arroz	9	1
Sopa de sagú	7	1
Sopa de semola	6	1
Sopa de talharim	2	1
Sopa juliana fresca	5	1
Sopa massa de Natal	2	1
Sopa pontinha	1	1
Sopa provinciana	1	1
Sopa puré de batatas e alhos doces	1	1
Sopa puré de legumes e arroz	1	1
Sopa riz julienne	13	1
Torne-dó sauce picante	1	3
Vaca a la bourgeoise	4	3
Vaca assada	1	5
Vaca em Miraton	1	3
Vitela à Bordaleza	2	3
Vitela à Jardineira	2	3
Vitela assada	13	5
Vitela assada à Jardineira	1	5
Vitela estufada à Jardineira	1	3
Vitela panada	1	3
Vol-au-vents de borrachos	1	2
Vol-au-vents de carne	2	2
Vol-au-vents de frango	3	2
Vol-au-vents de volailles	1	2

Fontes Impressas

Arte do Cozinheiro e do Copeiro (1845). Lisboa.

CARNEIRO, M. (1901). *O Cosinheiro Popular dos Pobres e Ricos*. Porto.

DUBOIS, Urbain e BERNARD, Émilie (1856). *La Cuisine classique, études*

pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe. Paris: E. Dentu, Libraire-Éditeur, Palais Royal.

LA CHAPELLE, Vincent (2ª ed., 1742). *Le Cuisinier Moderne*. Haye: chez Antoine De Groot.

MATTA, João da (1876). *Arte de Cosinha*. Lisboa.

Novíssima Arte de Cozinha (1889). Lisboa.

PLANTIER, P. (1905). *O Cosinheiro dos Cosinheiros*. Lisboa.

RIGAUD, Lucas (1780). *Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha*. Lisboa.

Publicações Periódicas

"Annuario" Commercial ou "Annuario" Official de Portugal (1896-1899). Lisboa.

Almanaque Bertand (1912). Lisboa, n. 13.

Diário de Notícias (02.03.1898-01.03.1899). Lisboa.

Diário Ilustrado (1874; 1893; 1896-1898). Lisboa.

Jornal de Seguros, Lisboa, Ano II, n. 26, 15 de Fevereiro de 1907.

Bibliografia

BOCCATO, André; LELLIS, Francisco António Pedroso (2013). *Os banquetes do Imperador*. São Paulo: Senac.

BRAGA, Isabel Drumond (2004). *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de história da alimentação*. Lisboa: Colares Editora.

BRAGA, Isabel Drumond (2006a). *Menus em Portugal: para uma história das artes de servir à mesa*. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações.

BRAGA, Isabel Drumond (2006b). "Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise", in *Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Marques*. Vol. 2. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 237-248.

BRAGA, Isabel Drumond (2014). "Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso". *ArtCultura. Revista de História, Cultura e Arte*, 16-28, 129-142.

BRAGA, Isabel Drumond; BRAGA, Paulo Drumond (2006). "A mesa do Marquês de Viana em meados de oitocentos". *Lusíada. História*, 3, 105-123.

CAMPIVERDI, Maurizio (2011). "Le Menu, une invention du XIX.e siècle", in C. Poulain (coord.), *Histoire(s) de menus : Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée....* Dijon: Agnès Viénot Éditions.

- CASCÃO, Rui (2011a). “O quadro material: entre paredes”, in I. Vaquinhas, (coord.), *História da Vida Privada em Portugal*, Vol. III. Lisboa: Círculo de Leitores, 22-55.
- CASCÃO, Rui (2011b). “O quadro doméstico: em família”, in I. Vaquinhas, (coord.), *História da Vida Privada em Portugal*, Vol. III. Lisboa: Círculo de Leitores, 222-251.
- CSERGO, Julia (2013). “The emergence of regional cuisines”, in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, *Food. A culinary history*. USA: Columbia University Press, 500-515.
- DROUARD, Alain (2007). “Chefs, Gourmets and Gourmands. French Cuisine in the 19th and 29th century”, in Paul Freedman, *Food. The history of taste*. London: Thames & Hudson, 263-300.
- FERREIRA, Ana (2014). “Os hotéis de Lisboa no contexto das políticas e das culturas urbanas do século XIX”. *Revista Turismo e Desenvolvimento*, 21/22, 355-364.
- FLANDRIN, Jean-Louis (2007). *Arranging the meal: a history of table service in France*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.
- FRANÇA, José Augusto (2009). *Lisboa. História física e moral*. Lisboa: Livros Horizonte.
- GIARD, Luce (1998). “The Rules of the Art”, in M. de Certeau, L. Giard et P. Mayol (eds.), *The practice of everyday life*, volume 2: *Living and Cooking*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 215-223.
- GOMES, João Pedro (2015). “O ofício de pasteleiro em Portugal entre os séculos XVI e XVIII”. *Revista História Helikon* 2:4, 78-100.
- GOMES, João Pedro (2016). “Cozinhar “á Portuguesa” com Lucas Rigaud. Identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno”. *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 16, 243-270.
- GOMES, João Pedro (2018a). ““jantares por preços certos”: a publicidade dos serviços alimentares da Empresa Culinária (1896- 1899)”. *Revista Trilhas da História*, 8-15, 180-203.
- GOMES, João Pedro (2018b). ““Almoços, lunchs, jantares e ceias”: os serviços de restauração em Lisboa à luz dos anuários comerciais (1871-99). Tipologias, serviços e produtos”. *Revista de História da Sociedade e Cultura*, 18, 129-155.
- GUÀRDIA, Manel; OYÓN, José Luis; GARRIGA, Sergi; FAVA, Nadia (2017). “Meat consumption and nutrition transition in Barcelona, 1709–1935”. *Urban History*, 45-2, 193-213.
- LOUCHET, Chantal (2013). *Traduzir a gastronomia: análise das ementas da corte portuguesa, do final do século XIX até à implantação da República*. Dissertação

- de Mestrado em Línguas Aplicadas e Tradução (Ramo Profissionalizante) apresentada à Universidade de Évora. Évora: Universidade de Évora.
- MONGE, Maria de Jesus; PÁSCOA, Marta; GOMES, Virgílio Nogueiro (2019). *Menus da Família Real*. Lisboa: SCRIBE / Fundação da Casa de Bragança.
- PEREIRA, Ana Marques (2007). *Mesa Real Dinastia de Bragança*. Lisboa: Esfera dos Livros.
- PEIXINHO, Ana Teresa (2016). “Estética alimentar queirosiana: notas gastronómicas na obra de Eça de Queirós”, in C. Soares e J. Pinheiro (coords.), *Patrimónios alimentares de quem e além-mar*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 199-218.
- PITTE, Jean-Robert (2013). “The rise of restaurant”, in J.-L. Flandrin e M. Montanari, *Food. A culinary history*. USA: Columbia University Press, 471-480.
- REGO, Manuela (1998). *Livros de Cozinha Portugueses*. Lisboa: Biblioteca Nacional.
- SOARES, Carmen (2018). “A Universidade de Coimbra no cardápio da Cozinha Portuguesa de 1902: uma história por contar”, in C. Soares (coord.), *BiblioAlimentaria. Alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 158-169.
- SOBRAL, José (2007). “Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX - XX)”. *RURIS – Centro De Estudos Rurais*, 1-2, 13-52.
- STRONG, Ray (2004). *Banquete. Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor.
- TEUTBERG, Hans Jurgen; FLANDRIN, Jean-Louis (2013). “The transformation of the European Diet”, in J.-L.-Louis Flandrin e M. Montanari (coords.), *Food. A culinary history*. USA: Columbia University Press, 442-456.
- VAQUINHAS, Irene (2018). “A lei da mesa. As praxes da etiqueta e as boas maneiras na sociedade de bom tom: algumas fontes para o seu estudo (século XIX-princípios do século XX)”, in C. Soares (coord.), *BiblioAlimentaria. Alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 154-157.

