



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

## ALIMENTAÇÃO, COMENSALIDADE E CULTURA: O BACALHAU E OS PORTUGUESES

José Manuel Sobral

Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa,

[jose.sobral@ics.ul.pt](mailto:jose.sobral@ics.ul.pt)

### 1. A identificação entre o bacalhau e os portugueses

Devo começar por mencionar que entendo a alimentação e a culinária como o resultado de processos históricos, económicos, sociais, culturais e políticos, sendo importante na minha maneira de as abordar reflexões hoje clássicas, como as que se na obra de historiadores como Fernand Braudel (1967), no volume colectivo dirigido por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (1996) e na pesquisa de antropólogos como Jack Goody (1982) e Sidney Mintz (1985).

O consumo do bacalhau é muito importante na alimentação actual em Portugal – os portugueses são, no presente, o 1º consumidor mundial do bacalhau salgado e seco. Antes da 2ª Guerra Mundial, o consumo médio anual era de 7 kg por habitante; entre 1946 e 1967 de 8,8 kg per capita. Dados comparativos relativos a outros grandes consumidores revelam a distância que os separa do consumo português. A Espanha que, antes da Guerra Civil de 1936-39, consumia 3 kg por habitante, passa para 1 kg em 1950; a França, em 1954, consumia 0,8 kg per capita (GARRIDO, 2003, p. 307). A importância do bacalhau como fonte de proteína para a população, e como factor importante do desequilíbrio da balança comercial e da de pagamentos, levou o Estado Novo a investir fortemente na criação de uma estrutura dedicada ao desenvolvimento da sua pesca. Esta esteve activa entre 1934, altura em que se instituiu uma política de protecção, e 1967, momento em que começa o seu fim, com a liberalização das importações. Esta política reduziu o peso do peixe importado, embora nunca tenha conseguido a substituição de importações, o que não era, aliás, um dos seus objectivos (GARRIDO, 2003, p. 298).

Fruto desta política, em 1958, Portugal foi o primeiro produtor mundial de bacalhau salgado e seco (GARRIDO, 2003, p. 297), com 59 826 toneladas, mas ainda



assim, houve necessidade de importar 25 370 (GARRIDO, 2003, p. 299). O bacalhau era, em finais dos anos 20, a segunda importação em valor, a seguir aos cereais, fonte do alimento principal, o pão (GARRIDO, 2003, p. 297). Salazar estava consciente da sua importância em Portugal, comparando-o a este respeito com o açúcar, e referindo ser este peixe menos acessível às “massas proletárias”, ao contrário da sardinha, mas dizendo que o mesmo era para uma percentagem elevada da população um género de primeira necessidade (GARRIDO, 2003, p. 51).

## 2. Geografia do consumo diferencial do bacalhau em Portugal

As médias nacionais encobrem o facto do seu consumo ser muito diferenciado. Os maiores consumos em 1958 ocorriam nos distritos do Porto – 17 Kg per capita – Lisboa – 16, 5 – seguidos de Braga – 9, 6 kg – Viana – 7, 5 kg – Aveiro, Setúbal, Coimbra, Viseu (localidades onde havia simultaneamente maiores rendimentos, próximas do mar e algumas contendo centros da pesca do bacalhau). As menores, os distritos do interior e o Algarve (Évora, 3,3 kg, Castelo Branco, 1,9) (GARRIDO, 2003, p. 308; ABEL e CONSIGLIERI, 1999, p. 41).

O consumo, em 1958, era inferior a 1 kg em inúmeros concelhos da Beira Alta e Interior e do Alentejo e Algarve. Para Garrido, que aponta para uma explicação de carácter económico, tal facto dever-se-ia à ausência de indústria e dos rendimentos relativamente mais elevados que esta proporcionaria, pois em concelhos do interior com indústria ou indústria extractiva, como a Covilhã ou Aljustrel, a percentagem subiria (GARRIDO, 2003, p. 310).

Sem descartar essa hipótese, importa referir que ela não explica tudo. O atum de conserva, no Algarve, poderia substituir o bacalhau. E o factor económico não explica porque razão o bacalhau não assumiu um papel de relevo na comida excepcional, como a da refeição ritual do Natal, a Consoada. Enquanto o bacalhau é obrigatório no Norte e no Centro, no Sul, a comida é distinta. Na Beira Baixa já se consomem o peru e outras aves de capoeira, no Alentejo o porco (QUITÉRIO, 1987, p. 134). Há que ter em atenção, por conseguinte, os padrões culinários regionais diversificados de longa duração, a que já aludiam escritores como o visconde de Vilarinho de S. Romão em



finais da 1ª metade do século XIX (1841) e Fernando Castelo Branco (s.d.) nos inícios da década de 60 do século XX.

O interior, aliás, consome muito pouco peixe, o que se reflecte no seu receituário (o número de receitas de bacalhau, por exemplo, é aqui muito inferior ao existente no litoral).

### **3. Razões históricas para este consumo**

O consumo do bacalhau, em Portugal como em outros países, está ligado às prescrições religiosas do Cristianismo, que impunham outrora a abstinência do consumo de carne e de outros produtos de origem animal muitos dias do ano, com particular destaque para o período de 40 dias da Quaresma e para os 30 dias do Advento antes do Natal (KIPLE, 2007, p. 86-87). Mas, enquanto peixe, o bacalhau estava associado simbolicamente ao cristianismo de várias maneiras. Cristo era representado simbolicamente como um peixe desde o início do cristianismo e o peixe servia também de símbolo das almas, sendo os pregadores cristãos os pescadores que procuravam capturá-las para as salvar (MALAGUZZI, 2006, p. 161). Depois, a necessidade transformou-se em hábito e o bacalhau veio a ter um sucesso único na cozinha portuguesa. Transformou-se, em grande parte do país, na comida ritual da noite de Natal, como dissemos; invadiu a antroponímia, com o apelido “Bacalhau” e foi incorporado na cultura popular, através de manifestações como o “enterro do bacalhau” (LEITE de VASCONCELOS, 1982, p. 225-230) – uma farsa em que se diz adeus à Quaresma, em que não se podia comer carne – típica da cultura de paródia de que falou, entre outros, M. Bakthin (1993). Serviu mesmo para anedota crítica do ditador do Estado Novo, através da Receita do “Bacalhau à Salazar”. Este consistiria em bacalhau cozido com batatas, mas sem azeite, pois se o peixe fosse gordo não precisava desta gordura, e, se fosse magro, não a merecia (CONSIGLIERI e ABEL, 1998).

Embora a costa portuguesa fornecesse peixe, a maioria deste deteriorava-se rapidamente, só penetrando no interior espécies como a sardinha salgada, o polvo seco, e, eventualmente, no Sul, algum atum de barrica. Em Portugal, e de modo geral nos países mediterrânicos, o bacalhau passou a ser o peixe salgado e seco mais consumido.



#### **4. Breve reconstituição histórica da produção e do consumo do bacalhau em Portugal – da Idade Média ao salazarismo.**

Há notícia de portugueses pescarem bacalhau no Atlântico Norte, na Terra Nova e junto à costa leste do Canadá, desde o século XV. Nesta época e no século XVI, chegaram a estabelecer-se aí, efemeramente, colónias de pescadores, oriundos de Viana do Castelo e dos Açores (MARTINS 1994, p 199-201; GODINHO, 1965, pp. 498-500). Essa pesca terá sido muito intensa até ao ultimo quartel do século XVI, quando a União Dinástica com Castela tornou os barcos portugueses presa dos corsários ingleses no reinado de Isabel I – além do facto de, segundo VMG, o interesse no comércio do açúcar brasileiro contribuir para o desinteresse nas pescas no Noroeste atlântico (GODINHO, 1965, p. 499). Só nas últimas décadas do século XIX, armadores privados, como os Bensaúde, promovem empresas de pesca do bacalhau. O auge da pesca terá lugar sob o Estado Novo, como se disse.

Assinale-se que o bacalhau é um item importante da economia mundial a partir do século XVI. É, por exemplo, uma fonte de proteínas para os escravos das plantações da economia açucareira das Caraíbas, segundo Mark Kurlansky (1998), talvez o principal historiador do bacalhau – com grandes lacunas de informação sobre Portugal –, o que será um indicador da sua abundância e de se tratar de um alimento barato (pelo menos os espécimes mais miúdos). Há testemunhos de um consumo importante do bacalhau em Portugal desde o século XVI, afirmando-se ser o peixe predilecto dos pobres, a par da sardinha (CASTELO- BRANCO, s.d., p. 312). O bacalhau surgirá na literatura, num auto de Gil Vicente, de 1521, *As Cortes de Júpiter* (GODINHO, 1965, p. 491).

Que durante séculos não foi considerado comida de *primeira* é-nos revelado por uma carta, datada de 20 de Setembro de 1773, da mulher do Morgado de Mateus para o marido, então governador de S. Paulo, Brasil. Nela queixa-se de uma filha bastarda do marido, a qual iria escapar ao seu controlo e levar para o seu dote bens familiares, por ela não querer “do comer senão galinha, franga e doce, que enjoa vaca e bacalhau, único peixe que aqui aborda” (BELLOTO 2007, p. 395). Estamos a falar do interior, de Vila Real de Trás-os-Montes, onde esse peixe já então chegava.



O bacalhau, aparece, como a sardinha, em orçamentos camponeses ou populares, referenciados em obras como *A Carestia de Vida nos Campos* de Basílio Teles (1903), ou o *Inquérito Económico-Agrícola* (LIMA BASTO e BARROS, 1934, 1936), em que o bacalhau surge na alimentação de criados agrícolas do Norte. Bacalhau barato, pois o seu preço era metade do toucinho. Mas não é apresentado como elemento de consumo da população numa área montanhosa da Beira, objecto de um Inquérito do Instituto de Antropologia do Porto, onde se afirma, aliás, que  $\frac{3}{4}$  dos moradores não colhia milho suficiente para fazer o seu pão e que só um pouco mais de metade da população colhia suficientes batatas para o seu consumo anual. O peixe consumido aí é a sardinha; uma destas no pão, e um caldo, já seriam para os habitantes rurais desta freguesia de Castro Daire, uma fartura (Correia 1951). Provavelmente, para citar novamente a afirmação de Salazar em 1918, o bacalhau raramente seria acessível às massas populares, que teriam de se contentar com a sardinha, sendo alimento mais de “remediados que de pobres” (GARRIDO, 2003, p. 315). Mas havia tipos distintos de bacalhau para tipos distintos de consumidores. O mais pequeno destinar-se-ia aos mais pobres, como ainda pude observar em feiras locais quase nos nossos dias.

## **5. Uma breve síntese sobre a presença do bacalhau nos livros de cozinha.**

### **Bacalhau, classe, nação**

Durante muito tempo apenas haverá referências escassas ao bacalhau nos livros de cozinha, primeiro destinados a uma elite praticante e consumidora. Está ausente do manuscrito chamado *Livro de Cozinha da Infanta D<sup>a</sup> Maria* (séculos XV-XVI) e do primeiro livro impresso, *A Arte da Cozinha*, de Domingos Rodrigues, cozinheiro do rei (século XVII). Surge no manuscrito do médico de D. João V, que não pertencia à aristocracia, Francisco Borges Henriques, de 1715, *Receita dos milhores doces e de alguns guizados...*, no preparado designado como *Frigideiras de Bacalhau* (assemelha-se ao actual “*Bacalhau à Braz*”) e num *Molho para Bacalhau*. Lucas Rigaud, outro cozinheiro real, no *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1780), oferece apenas três receitas de bacalhau: à *Provençal*, à *Bechamel* e *Assado nas Brasas*.



Esta presença repete-se no *Cozinheiro Imperial* (1843), mas amplia-se na *Arte do Cozinheiro e do Copeiro* (1845) do Visconde de Vilarinho de S. Romão, com várias receitas como a dos “bolinhos de bacalhau”. Este autor define como comida de pobre as “batatas com bacalhau”. Há uma única referência ao peixe, aos “bolinhos de bacalhau”, em *O Cozinheiro, Confeiteiro e Licorista Moderno* (1849). Há cerca de uma dúzia de receitas – mas a maioria, se não a totalidade, de matriz francesa, como a *Brandade de bacalhau* – em várias edições (1870, 1905) do importante *Cozinheiro dos Cozinheiros* de Paulo Plantier. Uma dúzia na *Arte de Cozinha* de João da Mata (1876).

Contudo, em 1901, numa obra significativamente intitulada *O Cosinheiro dos Pobres* – mas cujo conteúdo, não obstante o título, revela não ter como destinatários as classes trabalhadoras – encontramos já 22 receitas de bacalhau. Há 26 receitas de bacalhau, muitas das quais com continuidade no receituário dos nossos dias, no *Tratado Completo de Cozinha e Copa*, o primeiro compêndio de cozinha portuguesa, apresentada na sua diferenciação regional e local, publicado em 1903 por Carlos Bento da Maia. Na *Cosinha Portuguesa ou Arte Culinária Nacional* – o primeiro livro em que a cozinha é associada à nacionalidade – publicada em 1902 por um “grupo de senhoras” (sic) de Coimbra, há 37 receitas de bacalhau, entre as quais o bacalhau cozido e com grão. Nas *Receitas de Cosinha e Dôce usuaes no Solar da Coelhosa*, de Alzira O. Martins (1922), um livro com um receituário luso-brasileiro, há umas 13.

O apogeu e consagração do bacalhau na literatura culinária virá com as 48 receitas da *Culinária Portuguesa*, obra publicada em 1936, da autoria de António Maria de Oliveira Bello (Olleboma), importante industrial, homem ligado ao turismo – havia sido um dos fundadores da Sociedade de Propaganda de Portugal em princípio do século XX – e apoiante do novo regime nacionalista do Estado Novo (1933). Presidia à Sociedade Portuguesa de Gastronomia, um grupo de indivíduos da aristocracia, da alta burguesia (industriais, banqueiros), professores universitários (Medicina, Direito), advogados e literatos, que reivindicava o monopólio do gosto e do saber no campo culinário.

Com a passagem do tempo, passar-se-ia das *Mais de Cem Maneiras de Cozinhar Bacalhau* de Febrónia Mimoso (1919) às *1000 Receitas de Bacalhau* (livro de origem brasileira, sem indicação de autor, presumivelmente não muito antigo).



A análise dos livros de cozinha revela-nos que, ao contrário dos livros destinados sobretudo à elite, dominados por uma cozinha de matriz cosmopolita, onde a hegemonia francesa se afirma desde o século XVIII, os livros destinados a um público mais amplo – desde as últimas décadas do século XIX - mas mesmo assim muito restrito, pois Portugal era um país onde a maioria esmagadora da população não sabia ler, reservam um espaço cada vez mais maior a uma culinária que reivindica o qualificativo de *nacional* e se pretende destinada a uma camada de consumidores mais alargada.

Como escreveu Arjun Appadurai (1998), a propósito da Índia – mas o que ele diz aplica-se por inteiro a Portugal – os livros de cozinha têm um papel constitutivo na edificação de um *corpus culinário nacional*. O bacalhau, como vimos, aumenta a sua presença neles de modo espectacular a partir dos finais do século XIX. A imprensa de grande circulação e mais tarde a televisão farão o resto.

## 6. A nacionalização da cozinha e o bacalhau

Quase a finalizar o século XIX, o escritor Fialho de Almeida afirmaria: “A desnacionalização da cozinha é para mim (...) o primeiro avanço indicativo da derrocada dos povos” (...) “A coesão étnica de uma raça revela-se principalmente por três coisas, literatura, história e comezainas: 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”. (1992, p. 218). O autor, no ambiente que a *intelligentsia* classificava como de decadência nacional, aproveitava para associar, porventura um pouco ambigualmente, a comida a outros elementos assumidos como indicadores de nacionalidade desde o romantismo, como a literatura e a história.

Um pouco antes, em 1884, e num sentido convergente, numa carta ao seu amigo Oliveira Martins, o romancista cosmopolita Eça de Queirós escrevera: “Os meus romances no fundo são franceses, como eu sou em quase tudo um francês – excepto num certo fundo sincero de tristeza lírica, que é uma característica portuguesa, num gosto depravado pelo *fadinho*, e no justo amor do bacalhau de cebolada” (2008, p. 331).



Esta citação reporta-se a tropos, ou estereótipos, sobre o chamado carácter nacional português, que sabemos serem articulados discursivamente em finais do século XIX: a *saudade* e o *fado*, tidos como essências portuguesas, surgem aqui acompanhadas pelo bacalhau. É que a cozinha, como a habitação, a literatura, a canção, a história, a pesquisa etnográfica em busca da *autenticidade* (LINDHOLM, 2008) que só se encontraria nas chamadas “tradições populares, é parte do processo de construção e reconstrução das identidades nacionais, que conhecem um forte momento de afirmação em finais do século XIX e uma enorme consolidação no século XX.

Esta definição de um nacional-culinário em Portugal nada tem, pois, de específico. O caso português insere-se numa tendência internacional revelada em estudos sobre a Itália (CAMPORESI, 2001), o Japão (CWIERTKA, 2006), o México (PILCHER, 1998), Belize (WILK, 1999), etc. A inspiração nacionalista é colhida na culinária que frequentemente não se encontrava nos livros da elite: culinária representada como *popular* ou simplesmente apresentada como regional/local, consumida por outros grupos que não os da aristocracia ou da alta burguesia, identificados com o consumo alimentar cosmopolita de matriz francesa.

O que se define então como *nacional* corresponde a práticas culinárias existentes no território português, algumas já há séculos ou milénios (a tríade mediterrânica do pão, azeite e vinho, a sardinha, o bacalhau, o uso do alho, a doçaria), o que não significa que sejam exclusivas ou autóctones de Portugal. A cozinha portuguesa é, como qualquer outra, um produto histórico, sendo tributária de outras. Está sempre em mutação, submetida a processos de revivalismo e de “ invenção da tradição” (HOBSBAWM 1984).

Com o Estado Novo tem lugar uma exaltação do nacional e do regional culinários e sob o regime democrático esse processo amplifica-se como já procurei mostrar anteriormente.

O bacalhau tem um estatuto icónico nesse processo. Como assinala Álvaro Garrido, no Estado Novo promove-se uma forte identificação entre a pesca a longa distância e as Descobertas (GARRIDO 2001, pp. 137-139). Os que partem para os mares da Gronelândia, da Terra Nova, da costa leste do Canadá, são representados como os sucessores dos navegadores do passado, da Idade do Ouro do nacionalismo português. A identificação opera-se tanto através do discurso, como sucede com a obra



de reportagem, apoiada pelo regime, *A Campanha do Argus* – um navio à vela - do oficial de marinha australiano Alan Villiers (1951), como pelo ritual. Os barcos de pesca reúnem-se em concentração no Tejo. A arquitectura (manuelina) e o espaço mais identificados com o Império são o lugar de partida desta expedição que se coloca sob o signo da religião, algo evocativo da justificação religiosa das expedições navais dos séculos XV e XVI. A bênção – entre 1936 e 1974 - dos barcos que partem para a pesca tem lugar frente ao Mosteiro dos Jerónimos, panteão da dinastia ligada à expansão imperial portuguesa, lugar de onde partiu a expedição de Vasco da Gama para a Índia, espaço marcado pelas celebrações nacionalistas dos séculos XIX e XX, fossem elas monárquicas, republicanas ou do Estado Novo. Mas a iniciativa política teve um eco profundo no consumo repetido do alimento, que contribuiu, para fazer dele parte do *habitus* culinário português, incorporado e naturalizado, para citar processos sociais a que Pierre Bourdieu deu tanta importância,

Entretanto, o estatuto culinário do bacalhau mudou. De alimento popular passou a prato sofisticado, submetido a preparações muito elaboradas. E, também, passou a ser objecto da preferência de alguns dos mais importantes líderes políticos portugueses do século XX, como Oliveira Salazar ou Mário Soares (GUIMARÃES, 2001). O consumo de Salazar revela muito da ideologia do seu regime, hostil ao que vem de fora, defensora da autarcia, que exalta o nacional e o ideal da domesticidade, da casa (neste caso através da comida caseira). Como recorda uma sua educanda (quase uma filha adoptiva): “O chefe do governo detestava comer fora (...) Sentia-se melhor na sua residência com os seus pratos favoritos, coisas simples como petinga [sardinha] frita acompanhada de feijão frade ou bacalhau assado, fosse com batatas a murro ou em camadas com grelos e broa esfarelada, tudo sempre cozinhado, claro, pela Tia Maria” [a célebre governanta do ditador] (RITA e VIEIRA, 2007, p. 31-37).

## **7. Em jeito de conclusão (e acrescentando algumas ideias sobre a minha pesquisa actual)**

Há umas décadas, relatando uma viagem à Califórnia, o escritor Ferreira de Castro escreveu, a propósito de uma visita que fez: “Estamos, com certeza, não numa casa de americanos, mas numa casa de portugueses. Por cima da comprida caixa onde a



estátua do grande Cabrilho [o chamado descobridor da Califórnia] jaz, como numa urna, estão dependurados três bacalhaus... A estátua de Cabrilho está sobrepujada por um verdadeiro e saboroso símbolo” (CASTELO BRANCO, s/d, p.312/313). Esta referência elucidativa à ligação entre bacalhau e identificação com Portugal, não é indicadora de qualquer “originalidade nacional” portuguesa. Há muito que os antropólogos insistem no papel de “marcador” étnico (ou nacional) representado pela alimentação (ANDERSON, 2005).

Existe mesmo uma instituição, as *Academias de Bacalhau*, que constitui uma rede de associações – cerca de 45 – da Diáspora portuguesa, na Europa, África e nas Américas. Sob a invocação emblemática do consumo de bacalhau, promovem uma identificação com Portugal da qual faz parte, ao menos em alguns casos analisados, uma representação (nacionalista) da história portuguesa, em que se exaltam as descobertas. E, onde há portugueses, há restaurantes portugueses, em cujas ementas não parece faltar o bacalhau.

A exploração do papel do bacalhau como comida simbólica de uma identificação com Portugal sugere-nos uma comparação com outros casos, como o do arroz no Japão (OHNUKI-TIERNEY, 1993), o dos Tamales no México (PILCHER, 1998) ou o da sopa de tartaruga e do “haggis” entre descendentes de escoceses na Austrália (TYRRELL et al. 2007, p. 46-63). No âmbito desses contributos devem também destacar-se abordagens recentes que insistem na dimensão memorialística e ritual da comida do país de origem (SUTTON, 2001), ou no modo como a ingestão de comida faz parte da “nostalgia culinária” – definida como “a reminiscência ou evocação intencional de um outro tempo e lugar através da comida” (SWISLOCKI, 2008, p. 1). A localidade – no caso do bacalhau, a nação de origem – está ligada a um sistema alimentar específico, como foi recentemente reafirmado por Sidney Mintz (2008). É em torno desta problemática que prossigo a minha pesquisa neste momento.

## Fontes

ANÓNIMO. *O Cozinheiro, Confeiteiro e Licorista Moderno*. Lisboa: na Typ. de Mathias José Marques da Silva, 1849.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

ANÓNIMO. *Cosinha Portuguesa ou Arte Culinária Nacional*. 2.<sup>a</sup> ed. Coimbra: Coimbra Editora, 1902.

ANÓNIMO. *1000 Receitas de Bacalhau*. Sintra: Girassol Edições, s/d.

BELLO, António Maria de Oliveira (Olleboma). *Culinária Portuguesa*. Lisboa: Edição do Autor, 1936

CARNEIRO, Michaela Brites de Sá. *O Cosinheiro dos Popular dos Pobres e Ricos ou o Moderno Thesouro do Cosinheiro*. Porto: em casa de José Maria da Costa Livreiro-editor, 1901.

HENRIQUES, Francisco Borges. *Receitas de Milhores Doces e de alguns Guizados Particulares e Remédios de Conhecida Experiencia que féz Francisco Borges Henriques para o Uso da sua Casa* (BN COD 7376), 1715.

MAIA, Carlos Bento da. *Tratado Completo de Cozinha e Copa*. Lisboa: Guimarães & C<sup>a</sup>, 1904.

MANUPPELA, Giacinto. *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1986.

MATA, João da. *Arte de Cosinha*. Lisboa: Livraria Editora de Mattos Moreira, 1876.

MIMOSO, Febrónia. *Cem Maneiras de Cozinhar Bacalhau*. Porto: Livraria Civilização, 1919.

M.R.C. *Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro*. Rio de Janeiro: Livraria Universal de Eduardo e Henrique Laemmert, 1843.

PLANTIER Eduardo. *O Cosinheiro dos Cosinheiros*. Lisboa: Typographia Luso-Britannica, 1870.

PLANTIER, Eduardo. *O Cozinheiro dos Cozinheiros*. Lisboa: Paulo Plantier Editor, 1905.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

RIGAUD Lucas. *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte da Cozinha*. Sintra: Colares Editora, 1999 (1.<sup>a</sup> ed.1780).

RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Sintra: Colares Editora, 2001 (1.<sup>a</sup> ed. 1680).

S. ROMÃO, Visconde de Vilarinho de. *Arte do Cosinheiro e do Copeiro*. Lisboa: Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Úteis, 1841.

### Referências Bibliográficas

ALMEIDA, Fialho de. *Os Gatos*, 4. Lisboa : Círculo de Leitores, 1992 (1.<sup>o</sup> ed. 1892).

ANDERSON, E.N. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. New York and London: New York University Press, 2005.

APPADURAI, Arjun. “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, 30 (1), p. 3-24, 1988.

AZEVEDO, J. Lúcio de. *Épocas de Portugal Económico*. Lisboa: Livraria Clássica Editora, 1947.

BAKTHIN, M. *Rabelais and His World*. Bloomington : Indiana University Press, 1993.

BELLOTTO, Heloísa Liberalli. *Nem o Tempo nem a Distância*. Lisboa: Alêtheia Editores, 2007.

BENDIX, Regina. *In Search of Authenticity: the Formation of Folklore Studies*. Madison and London: The University of Wisconsin Press, 1997.

BRAUDEL, Fernand. *Civilisation Matérielle et Capitalisme*, tome I. Paris : Armand Colin, 1967

CAMPORESI, Piero. “Introd.” to Pellerino Artusi, *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. Torino: Einaudi, 2001.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

CASTELO-BRANCO, Fernando. “Culinária e Doçaria”. In Fernando Pires de Lima (Ed.), *A Arte Popular em Portugal*. Lisboa: Edições Verbo, s/d.

CONSIGLIERI, Carlos & ABEL, Marília. *O Bacalhau na Vida e na Cultura dos Portugueses*. Lisboa: Academia do Bacalhau de Lisboa, 1998.

CORREIA, António Augusto Mendes. *A Alimentação do Povo Português*. Lisboa: Centro de Estudos Demográficos, 1951.

CWIERTKA, Katarzyna F. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books, 2006.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo, (Eds.). *Historie de l'Alimentation*. Paris : Fayard, 1996.

GARRIDO, Álvaro “O Estado Novo e a Pesca do Bacalhau: História, Economia, Ideologia”, in Álvaro Garrido ed., *A Pesca do Bacalhau: História e Memória*. Lisboa: Editorial Notícias, pp. 137-139, 2001.

GARRIDO, Álvaro. *O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau*. Rio de Mouro : Círculo de Leitores, 2003.

GODINHO, Vitorino Magalhães. *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*. Lisboa: Editora Arcádia, 1965.

GOODY, Jack. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GUIMARÃES, Manuel. *À Mesa com a História*. Sintra: Colares Editores, 2001.

HOBBSAWM, Eric. Introduction: Inventing Traditions. In *The Invention of tradition*, ed. Eric Hobsbawm & Terence Ranger. Cambridge: Cambridge University Press, 1984.

KIPLE, Kenneth F. *A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization*. Cambridge: Cambridge University Press, 2007.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

KURLANSKY, Mark. *Cod: A Biography of the Fish that Changed the World*. London: Penguin, 1998.

LEITE de VASCONCELOS, José. *Etnografia Portuguesa*, vol. VIII. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1982.

LIMA-BASTO, Eduardo & BARROS, Henrique. *Inquérito Económico-Agrícola*. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa, 1934-36.

MALAGUZZI, Silvia. *Boire et Manger: Traditions et Symboles*. Paris: Éditions Hazan, 2006.

MARTINS, Joaquim Pedro de Oliveira. *Portugal nos Mares*. Lisboa: Livraria Bertrand, 1994 (1.<sup>a</sup> ed. 1889).

MINTZ, Sidney W. "Food and Diaspora". *Food, Culture & Society*, 11, n. 4: 511-523, 2008.

MINTZ, Sidney W and DU BOIS, Christine M. "The Anthropology of Food and Eating", *Annual Review of Anthropology*, 31: 99-119, 2002.

OHNUKI-TIERNEY, Emiko. *Rice as Self: Japanese Identities through Time*. Princeton, NJ: Princeton University Press, 1993.

PILCHER, Jeffrey M. *Que vivan los Tamales: Food and the making of National Identity*. Albuquerque: The University of New Mexico Press, 1998.

QUEIROZ, José Maria Eça de. *Correspondência*, vol. I. Lisboa: Caminho, 2008

QUITÉRIO, José. *O Livro de Bem Comer*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1996.

RITA, Maria da Conceição e VIEIRA, Joaquim *Os Meus 35 Anos com Salazar*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2007.

SUTTON, Chris. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford & New York: Berg, 2001.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

SWISLOCKI, Mark. *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*. Stanford: Stanford University Press, 2009.

TELES, Basílio. *A Carestia de Vida nos Campos*. Porto: Livraria Chradron, 1904.

TYRELL, Alex, HILL, Patricia, KIRKBY, Diane. "Feasting on National Identity: Whisky, Haggis and the Celebration of Scottishness in the Nineteenth Century. In *Dining on Turtles: Food Feasts and drinking in History*, ed. Diane Kirkby and Tanja Luckins, 46-63. Houndmills, Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2007.

VILLIERS, Alan de. *The Quest of the Schooner Argus: A Voyage to the Banks and Greenland*. New York: Charles Scribner's Sons, 1951.

WILK, Richard R. "Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean", *American Anthropologist*, 101 (2), 244-255, 1999.