"Le Portugal Gastronomique" e a exposição internacional de Paris de 1937[1]

"Le Portugal Gastronomique" and the Paris International Exhibition of 1937

PATRÍCIA DE GOMENSORO
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra
Investigadora Colaboradora do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
Estudante do Doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades
pat.gomensoro@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-9406-2477

Resumo

Em 1937, o Secretariado da Propaganda Nacional do governo de Salazar editou um folheto intitulado *Le Portugal gastronomique*. Produzido para distribuição na Exposição Internacional de Artes e Técnicas na Vida Moderna, realizada em Paris naquele ano, trazia uma "digressão" do escritor Albino Forjaz de Sampaio que visava atrair turistas a Portugal, pela divulgação de suas especialidades culinárias. Neste artigo, apresenta-se uma análise do documento, cujo objetivo foi perceber seus possíveis contributos para a afirmação de uma identidade culinária portuguesa, na época. Trata-se de um estudo de caso, com abordagem descritiva e exploratória e recurso ao levantamento

Este trabalho é financiado com Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto UIDB/00196/2020.

1 Agradeço à Professora Doutora Irene Vaquinhas pelos comentários ao trabalho de pesquisa que deu origem a este artigo, realizado no seio do doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades da Universidade de Coimbra, bem como pelo encorajamento a publicá-lo. Eventuais erros presentes são, não obstante, de minha inteira responsabilidade.

bibliográfico com vistas ao seu enquadramento histórico e cultural. Na primeira metade do artigo, atentamos para o documento enquanto objeto e para o seu conteúdo textual. Na segunda metade, buscamos compreender a relevância da peça, enfocando a identificação comida-lugar que ela subscreve e considerando o contexto político nacional e o cenário gastronómico internacional em que estava inserida. Concluímos que o documento permite-nos observar um processo de codificação culinária informado pela gramática gastronómica sua contemporânea, ao mesmo tempo em que ecoa uma dinâmica de construção identitária que não era exclusiva a Portugal.

Palavras-chave

Le Portugal gastronomique, nacionalismo culinário, regionalismo culinário, Exposição Internacional de Paris de 1937, Albino Forjaz de Sampaio.

Abstract

In 1937, the Salazar government's National Propaganda Secretariat published a leaflet entitled *Le Portugal gastronomique*. Produced for distribution at that year's Paris International Exhibition of Arts and Technology in Modern Life, it featured a text written by Albino Forjaz de Sampaio aimed at attracting tourists to Portugal by promoting its culinary specialities. This article analyses the document in order to understand its possible contributions to the affirmation of a Portuguese culinary identity at the time. This is a case study, with a descriptive and exploratory approach, and recourse to a bibliographical survey focused in its historical and cultural context. In the first half of the article, we look at the document as an object and at its textual content. In the second half, we sought to understand the relevance of the piece, focusing on the food-place identification it endorses and considering the national political context and the international gastronomic scenario in which it was inserted. We conclude that the document allows us to observe a process of culinary codification informed by its contemporary gastronomic grammar, while at the same time echoing a dynamic of identity construction that was not exclusive to Portugal.

Keywords

Le Portugal gastronomique, culinary nationalism, culinary regionalism, Paris International Exhibition of 1937, Albino Forjaz de Sampaio.

Introdução

> Écoute-moi, étranger ! Si, dans de petites nefs d'un faible tonnage, les Portugais ont autrefois parcouru l'étendue des mers, jusqu'à l'Inde, la Chine et le lointain Japon, pourquoi, sous l'aiguillon de ton palais délicat, ton intelligence ne te pousserait-elle pas à partir à la recherche d'une région gastronomique presque inconnue ? …[2]

Ao final dos anos 1930, o escritor Albino Forjaz de Sampaio redigiu um pequeno texto intitulado *Le Portugal gastronomique*. Editado em francês, no formato de folheto desdobrável, fez parte do conjunto de materiais gráficos produzidos pelo Secretariado da Propaganda Nacional (SPN) a serem distribuídos na Exposição Internacional de Artes e Técnicas na Vida Moderna, em Paris, em 1937. As linhas reproduzidas acima são as que encerram o texto. Nele, o autor exorta os estrangeiros a descobrirem a "região gastronómica quase desconhecida" que era Portugal, após conduzi-los por uma viagem imaginária de norte a sul do país através de ingredientes, produtos e pratos da cozinha nacional. A argumentação, bastante explícita, visava situar Portugal como um destino gastronómico internacional qualificado. O mesmo texto, traduzido para português e com algumas modificações, foi publicado dois anos depois como capítulo de abertura do livro *Volúpia. A nona arte: a gastronomia*[3] – definido por José Quitério como a primeira obra propriamente gastronómica produzida em Portugal[4]. Esta segunda versão do texto é a mais conhecida. A versão original é o objeto de estudo deste artigo.

Realizámos aqui um estudo de caso, com abordagem descritiva e exploratória do documento e recurso ao levantamento bibliográfico com vistas ao seu enquadramento histórico e cultural. Nosso objetivo geral foi analisar o texto contido no folheto visando compreender seus possíveis contributos na afirmação de uma identidade culinária portuguesa. Mais especificamente, buscou-se observar de que maneira a culinária portuguesa se encontra

2 ANTT, Arquivo Oliveira Salazar, PC-12B, cx. 659.

3 Sampaio 1939: 12-19.

4 Quitério 2010: 145.

ali representada, como essa representação relaciona-se com o expresso em obras culinárias anteriores e o que ela traz de significativo dos contextos histórico e gastronómico em que estava inserida.

O autor e o documento *Le Portugal gastronomique*

Albino Forjaz de Sampaio nasceu em Lisboa, em 19 de janeiro de 1884, e faleceu na mesma cidade, em 11 de março de 1949[5]. Discípulo de Fialho de Almeida, foi um prolífico escritor e jornalista, tendo passado pelas redações de *O Século*, *Ilustração Portuguesa* e *Diário de Notícias*. Sua primeira obra de sucesso foi a polémica *Palavras cínicas*, de 1905, a que se seguiram *Crónicas imorais* (1909), *Lisboa Trágica* (1910), *Prosa Vil* (1911), *Gente da Rua* (1914), *Grilhetas* (1916) e *Vidas Sombrias* (1917), entre outras. Em 1917, foi eleito sócio correspondente da Academia das Ciências de Lisboa. Em 1926, ainda antes do golpe de Estado que levaria à queda da Primeira República, publicou uma obra nacionalista intitulada *Porque me orgulho de ser português*. Destacado bibliófilo, dirigiu a série em quatro volumes *História da Literatura Portuguesa Ilustrada*, editada entre 1929 e 1942, e publicou *Como devo formar a minha biblioteca: ensaio* (1938). Também se dedicou às biografias de escritores, poetas e artistas portugueses, na Coleção Patrícia.

Seu primeiro texto gastronómico foi o ensaio "A gastronomia, ciência da vida", publicado no livro *Prosa Vil*, em que reclama do "furor iconoclasta" dos médicos enquanto faz o elogio do comer[6]. A cultura alimentar portuguesa, representada por alguns poucos ingredientes e pratos, aparece ali ainda muito timidamente. Em 1943, publicou *O que todo o português deve saber de Portugal,* mais uma obra de exaltação nacional, na qual apresenta uma lista de pratos "castiços", a saber: canja, caldo verde, sopa de peixe e caldeirada, folar de carne ou bola de Bragança, papas de sarrabulho à minhota, torta de Viana, lampreia à moda do Minho, bacalhau (sem especificar o preparo) e pastéis de bacalhau, dobrada à moda do Porto, leitão da Bairrada, arroz de galinha, cabidela, iscas, lombo de porco, "bifãs" à cortadora, açorda, migas, atum (também

5 Biografia e bibliografia de Albino F. de Sampaio: cf. Diário de Lisboa, 1949: 1 e 6; Quitério 2010: 141-142.

6 Sampaio 1911: 83-89.

sem especificar o preparo), caril à indiana e frango à cafreal. Após mencionar, genericamente, "os queijos e as frutas", oferece uma relação de doces, de que constam: marmelada, arroz doce, leite creme, arrufadas de Coimbra, manjar branco, cavacas das Caldas, "murcelas" de Arouca, ovos moles de Aveiro, pastéis de Tentúgal, filhós, fatias douradas, pão-de-ló de Margaride e de Ovar, doce de nogado do Algarve, pastéis de feijão de Torres Vedras, queijadas de Sintra, rabanadas, toucinho-do-céu, rebuçados e pastéis de nata[7]. Como veremos, boa parte deles são preparos que, à altura, Sampaio já havia elencado em *Le Portugal gastronomique*.

Seu único livro inteiramente dedicado à gastronomia, no entanto, foi *Volúpia. A nona arte: a gastronomia* (1939), reunião de ensaios eruditos que versam, entre outros assuntos, sobre a culinária portuguesa de outrora; algumas cozinhas pelo mundo (brasileira, francesa, italiana etc.); os primeiros livros de culinária de Portugal, da Espanha, da França, da Inglaterra etc.; escritores que abordaram a gastronomia (Eça de Queirós, Fialho de Almeida e Ramalho Ortigão); os vinhos; e alguns preparos específicos (como os pastéis de bacalhau, a sopa e os bolos, biscoitos e doces regionais)[8].

A indicação que nos permitiu chegar ao documento *Le Portugal gastronomique* consta de uma nota de rodapé ao final do primeiro capítulo daquele livro, intitulado "Portugal gastronómico". Ao mencionar o texto original em francês, a nota dá conta de que foram editadas pelo Secretariado da Propaganda Nacional 50.000 cópias do folheto[9]. O exemplar consultado é, até o momento, o único que localizamos em arquivo português[10]. Ele se encontra no Arquivo Nacional da Torre do Tombo, reunido a algumas correspondências oficiais do governo de Salazar e a outros materiais gráficos relativos à representação de Portugal na Exposição Internacional de 1937[11].

O documento tem a dimensão de 22 cm por 10 cm, dobrado, e de 43 cm por 58 cm, aberto. Na capa e na contracapa do folheto fechado aparece em

7 Sampaio 1943: 96-7.

8 Sampaio 1939.

9 Sampaio: 19.

10 Registo bibliográfico com o título "*Le Portugal gastronomique*. Botelho [*Document cartographique*]" e descrição conforme ao exemplar que consultamos consta no catálogo geral da Bibliothèque Nationale de France. Disponível em <https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb40714219t >. Acessado pela última vez em 24 de fevereiro de 2024.

11 ANTT, Arquivo Oliveira Salazar, PC-12B, cx. 659.

destaque o título "*Le Portugal gastronomique*", encimando ilustrações que fazem referência ao leitão assado, à sopa ou a um ensopado, ao vinho do Porto, a maçãs, uvas e peixes. A frente do folheto desdobrado é ocupada por uma grande carta gastronómica de Portugal, talvez a primeira do tipo a ser aqui produzida. Sobre o mapa do país, distribuem-se ilustrações de vestimentas regionais, de atividades produtivas como a extração da cortiça, o pastoreio, a apanha de sal e a pesca do atum, e de alguns produtos e pratos considerados típicos de certas localidades. A impressão é a cores, o verde e o encarnado da bandeira nacional.

No verso, encontra-se o texto de Sampaio, ladeado por mais ilustrações alusivas ao universo alimentar – um barco rabelo a transportar pipas de vinho do Porto, uma enfusa de barro regional, lavagante acompanhado de copo de vinho tinto, sardinhas assadas acompanhadas de pimentos, espumante, uma cabeça de porco, enchidos etc. A carta e os demais desenhos são de autoria de Carlos Botelho (1899-1982), pintor e artista gráfico que integrou o grupo responsável pela premiada decoração do pavilhão português na Exposição de 1937[12]. Conforme indicado no canto inferior direito do documento, abaixo da carta gastronómica, o folheto foi impresso pela Litografia Nacional do Porto.

12 Santos 1996: 336.

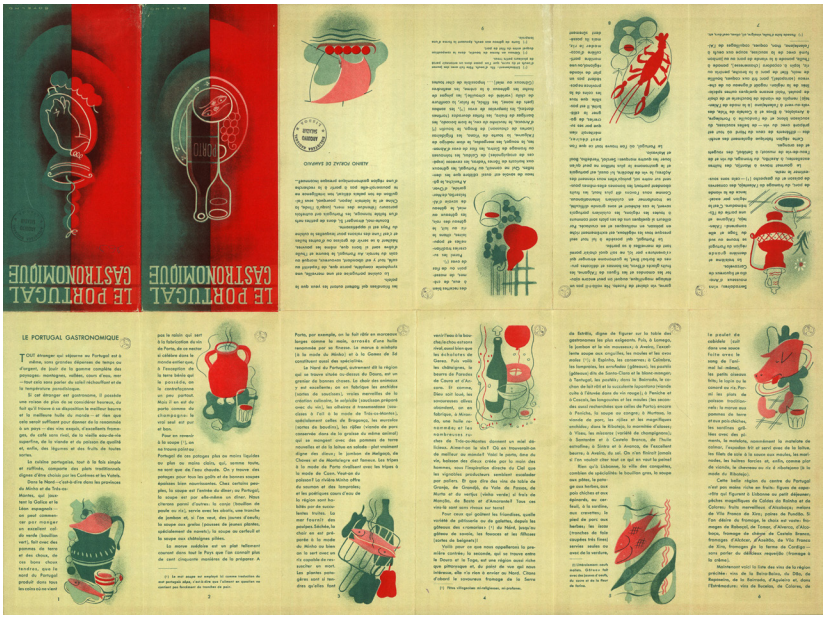

Figura 1: *Le Portugal gastronomique,* frente (acima) e verso. Arquivo Oliveira Salazar, PC-12B, cx. 659. PT/TT/AOS/D-M/031/0003. Imagem cedida pelo ANTT.

A culinária portuguesa no texto de *Le Portugal gastronomique*

A "digressão" de Albino Forjaz de Sampaio apresentada na Exposição de Paris em 1937 direcionava-se ao público estrangeiro. Ela se inicia com o apontamento das vantagens geográficas e financeiras em se passar uma estadia em Portugal: "sans grandes dépenses de temps ou d'argent", escreve ele, é possível desfrutar de uma variedade de paisagens, do sol e de uma temperatura "paradisiaque". Se o visitante é um gastrónomo, continua, o apelo é ainda maior: Sampaio descortina o país por meio de uma rota turística imaginária que tem como atrações a variedade e a qualidade da comida que se pode provar pelo caminho.

De partida, o autor destaca dois produtos: a manteiga e o azeite[13], os quais qualifica como os melhores do mundo e cuja disponibilidade já seria "suffisant

13 Cabe mencionar que no final da década de 1930 o Estado Novo começou a preocupar-se com o setor olivícola. Em 1937, foi criada a Junta Nacional do Azeite; e em 1939, a Comissão Reguladora de Oleaginosas e Óleos Vegetais. (Braga 2023: 173).

pour donner de la renommée à un pays". A referência a ambos repetir-se-á ao longo do texto e no seu encerramento. Também enaltece, de modo geral, os vinhos, os queijos, o café ("sans rival"), a aguardente, as carnes, os peixes, os legumes e os frutos. Tomada de conjunto, a culinária portuguesa é definida como "simple" e, ao mesmo tempo, "raffinée". Nela encontram-se pratos tradicionais que poderiam, segundo o autor, ser escolhidos por figuras como Carême e Vatel, personagens de monta da alta cozinha francesa do passado.

Há ainda outras referências à cultura gastronómica francesa. Mais adiante, Sampaio escreve que "les tripes à la mode de Porto rivalisent avec les tripes à la mode de Caen". Ao mencionar a contrafação de que era vítima o vinho do Porto, lembra que "il en est du porto comme du champagne: le vrai seul est pur et bon". E destaca que, em Portugal, encontram-se "de bonnes soupes épaisses bien nourrissantes", não aquelas sopas que "ne sont que de l'eau chaude", em possível referência aos "consommés". Nestas aproximações com o que era, então, o sistema culinário de maior prestígio e influência em todo o mundo[14], encontra-se particularmente claro o objetivo central do texto: reivindicar um status mais elevado para a gastronomia portuguesa. No caso da menção às "tripes à la mode de Caen", vale ainda sublinhar tratar-se de um prato de matriz *regional* francesa, da Normandia, e não da alta cozinha associada a Paris. Retornaremos a este ponto mais à frente.

O itinerário *gourmand* proposto em seguida reparte o território de Portugal em três grandes zonas geográfico-culinárias. Começa pelo Norte, um "grenier de bonnes choses" situado a norte do rio Douro e composto pelas províncias do Minho e de Trás-os-Montes; na sequência, apresenta a "riche" e "pittoresque" região central, que ele explica situar-se entre o Douro e o Tejo; por fim, segue para a região a sul do Tejo, compreendida por parte da Estremadura, pelo Alentejo e pelo Algarve. A caracterizar cada uma delas, algumas dezenas de itens alimentares – de vegetais, carnes e pescados a produtos como o mel, as conservas e os vinhos, passando por inúmeros preparos culinários.

Há, claro, categorias de preparos e ingredientes que atravessam todo o território. Como a já citada sopa, cuja tradução para o francês, "soupe", Sampaio faz acompanhar de uma explicação na nota de rodapé, "le mot *soupe* est employé ici comme traduction du mot portugais *sôpa*, c'est-à-dire que l'aliment en question ne contient pas forcément de tranches de pain", bem como de

14 Cf. Ferguson 2004.

uma pequena nota etnográfica: "Chez certains peuples, la soupe est l'entrée du dîner; au Portugal, la soupe est par elle-même un dîner". Como também o bacalhau "sueco"[15], "un plat tellement courant dans tout le Pays que l'on connaît plus de cent cinquante manières de la préparer". Destaque-se, aqui, a quantidade de modos de preparo de bacalhau mencionada por Sampaio: mais de 150. A presença de receitas de bacalhau na literatura culinária portuguesa cresceu progressivamente desde o manuscrito de Francisco Borges Henriques, *Receitas de milhores doces e de alguns guizados particullares e remedios de conhecida expiriencia que fés Francisco Borges Henriques para uzo da sua caza* (1715), que continha duas; tendo chegado a mais de três dezenas na obra *Cosinha portugueza* ou *Arte culinária nacional* (1902); e, finalmente, a 48, a maior quantidade registada até então, em *Culinária portuguesa* (1936), de António Maria de Oliveira Bello[16]. Sampaio menciona quatro delas ao longo de seu itinerário: a que se faz no Porto, com o bacalhau assado em postas grandes e recoberto de fino azeite, o bacalhau à minhota, o bacalhau à Gomes de Sá e o bacalhau com batatas e grão.

Na maior parte do texto, a gastronomia portuguesa é apresentada repartida por regiões[17]. Da região norte, o autor cita, por exemplo, o caldo verde e a couve "tendre" com que é preparado; os já referidos vinho do Porto e bacalhau à minhota; o salpicão; as alheiras à transmontana, especialmente as de Bragança; as "murcelas" ("sortes de boudins"); o presunto "fameux" de Melgaço, de Chaves e de Montalegre; os "rijões", que ele explica serem carne de porco conservada em sua própria gordura; as tripas à moda do Porto; o salmão e as lampreias do rio Minho; as trutas; o polvo seco preparado à moda do Minho; as chalotas do Gerês; as castanhas; a manteiga de Paredes de Coura e Âncora; as azeitonas e o azeite de Miranda; o mel transmontano; os doces das romarias. No total, são mencionados 35 itens alimentícios.

15 Na tradução para o português incluída em *Volúpia. A nona arte: a gastronomia* ("Portugal Gastronómico"), Sampaio adiciona a informação de que o referido bacalhau sueco "por sinal é norueguês" (Sampaio 1939: 14), destacando, de todo modo, o caráter importado do ingrediente. Ao princípio do século XX, o bacalhau tinha particular relevância tanto como fonte de proteína na alimentação da população portuguesa, quanto como componente no défice da balança comercial. Este quadro levou ao investimento, desde o final da década de 1920, no desenvolvimento de sua pesca, com o intuito de reduzir o peso da importação. A completa substituição da importação, entretanto, não chegou a ser alcançada. (Sobral e Rodrigues 2013: 636-637)

16 Sobral e Rodrigues 2013: 638-639.

17 Nas descrições que se seguem, recorreu-se, sempre que necessário, ao já mencionado capítulo "Portugal Gastronómico" (Sampaio 1939: 12-19) ao se traduzir do francês para o português os nomes de pratos e produtos referidos pelo autor.

Na região central, a quantidade de elementos citados é maior: 71. O itinerário gastronómico que traça começa pela Serra da Estrela com o seu queijo "digne de figurer sur la table des gastronomes les plus exigeants", e segue com: o presunto e o vinho espumante, em Lamego; a sopa de enguias, os mexilhões e os ovos moles, em Aveiro; as conservas, em Espinho; as lampreias, as arrufadas, os pastéis de Santa-Clara e o manjar branco, em Coimbra; os pastéis, em Tentúgal; o leitão assado e a lapantana, na Bairrada; a lagosta e os mexilhões, em Peniche e Cascais; a carne de porco, os "rijões" e os enchidos, na Murtosa; a caldeirada de sável, no Ribatejo; o azeite, em Santarém e Castelo Branco; a manteiga de Sintra e Avanca; o sal, em Aveiro, entre outros. A maior quantidade de preparos é relacionada a Lisboa: por exemplo, as sopas de ervas e de grão com espinafres; as iscas com ou sem elas; o frango de cabidela ("cuit dans une sauce faite avec le sang de l'animal lui-même"); o arroz de coelho ou de pato; as sardinhas assadas com pimentos; o bacalhau com batatas e grão; a caldeirada ("matelote"). São mencionadas, ainda, as frutas cultivadas na região – os figos de capa rôta, os pêssegos das Caldas da Rainha e de Colares, as frutas "merveilleux" de Alcobaça, os melões de Vila Franca de Xira, as peras do Fundão –; os queijos do Rabaçal, de Tomar, de Alverca, de Alcobaça, de Alcácer, de Azeitão, de Vila Franca de Xira, o de cabra de Castelo Branco e os [da Quinta] da Cardiga; e os vinhos da Beira Baixa, do Dão, [das Caves] da Raposeira[18], da Bairrada, da Aguieira, de Bucelas, de Colares, os Serradayres[19], os espumantes da Anadia e os vinhos licorosos de Carcavelos.

Da região sul, aparecem 31 elementos. É a região "par excellence" da carne de porco, do queijo do Alentejo, das conservas de peixe e do gaspacho, descrito na nota de rodapé como "panade faite d'huile, vinaigre, ail, olives, *œufs* durs, *etc.*". Por lá, o *gourmet* também encontrará, segundo o autor: ostras, no Montijo; o queijo, o vinho e a aguardente de moscatel, em Azeitão; salmonetes e laranjas, em Setúbal; o chouriço ("saucisse"), o paio branco ("saucisson blanc") e a linguiça ("andouille") de Portalegre, Arraiolos, Elvas e Castelo de Vide; as empadas à alentejana (traduzidas em francês como "vols-au-vent", com pequeno erro de grafia); o sarapatel ("ragoût d'agneau ou de chevreau"); as papas de milho ("bouillie de maïs"); o coelho à caçadora; as migas ("panade

18 Segundo informação que consta em *Culinária Portuguesa* (Bello 1994: 422), tratava-se de empresa particular do concelho de Lamego, com produção na região demarcada dos vinhos do Porto.

19 De acordo com a mesma obra (Bello 1994: 431), vinhos de pasto brancos e tintos produzidos na Estremadura.

à l'huile"); a açorda de carne de porco ou de presunto fumado e chouriço ("panade à la viande de porc ou au jambon fumé avec de la saucisse"); atum; amêijoas; as amêndoas e o figo do Algarve; as ameixas de Borba, entre outros itens.

No que podemos considerar o quarto grande bloco temático do texto, Sampaio louva a doçaria, pela qual Portugal mereceria "de gagner la célébrité". Se não é possível encontrar em todos os cantos do interior português um prato de carne regional ou uma maneira particular de preparar o arroz, o autor garante que todos possuem receitas próprias de cremes, massapão ou fios de ovos. São citados como doces tradicionais e populares: o arroz-doce; o bolo-rei; o pão-de-ló de Alfeizerão, de Margaride, de Ovar e de Peniche; os pastéis de feijão de Torres Vedras; as cavacas de Caldas; as queijadas ("talmouses au fromage") de Sintra; os fios de ovos de Abrantes; os morgados e o D. Rodrigo do Algarve; a torta de Viana; as "murcelas" ("boudins") de Arouca; o toucinho do céu; o bom bocado; as barrigas de freira; as fatias douradas; as frigideiras de Braga; as filhós e o folar, entre outros. No total, nesta seção são mencionados 28 itens, com o reparo de que é "impossible de citer toutes les friandises qui flattent autant les yeux que le palais."

Por fim, os produtos do ultramar aparecem em quantidade muito reduzida, dispersos ao longo do texto. No princípio, como já vimos, o autor cita o café, sem especificar a origem da produção; mais à frente, a banana cultivada nos Açores e o vinho da Madeira, nomeando as suas quatro qualidades – Sercial, Verdelho, Boal e Malvasia.

Sampaio encerra o itinerário gastronómico com a exortação dos estrangeiros a irem conhecer a "région gastronomique presque inconnue" que era Portugal. Ele garante que a cozinha portuguesa é como "une symphonie complète" porque, do aperitivo ao café, é capaz de oferecer em abundância alimentos saborosos e marcados pelo território. Essa última era qualificação das mais importantes naquele contexto, de resto já bastante explícita na recorrente associação entre alimentos e espaços geográficos, ao longo de todo o texto. Excluindo-se o caso dos vinhos, cuja relação com zonas de produção demarcadas possui uma história própria, a identificação comida-lugar merece algumas considerações.

A identificação comida-lugar na literatura culinária portuguesa

Sabemos que a disponibilidade de ingredientes é um dos condicionantes na conformação das tradições culinárias. Logo, pratos "locais", resultantes

dos recursos fornecidos pelo meio, sempre existiram. No entanto, uma ampla bibliografia antropológica nos dá conta de que a disponibilidade ou a facilidade de acesso não ensejam, necessariamente, o consumo ou a apreciação. Sobre o disponível e o acessível incidem variados critérios de seleção, nomeadamente de natureza ideológica[20]. É preciso ter em conta também que a disponibilidade nem sempre é resultado exclusivo do que a geografia circundante permite: as trocas alimentares entre grupos distintos sempre impactaram os repertórios culinários. O desenvolvimento de culturas alimentares é atravessado, ainda, por outros fatores para além da sua localização geográfica: como a divisão em classes sociais, os pertencimentos étnicos e as observâncias religiosas. Assim, em um mesmo território podem conviver culturas alimentares distintas, ao passo que um repertório comum pode sobrepor-se a fronteiras político-administrativas. O argumento a se reter aqui é que a relação comida-lugar não deve ser tomada como a expressão de uma ligação unívoca e "natural" entre as práticas alimentares e o território. Ela é um constructo histórico e social, que nos diferentes contextos assumiu significados variados[21].

Segue-se que aquilo que reconhecemos como "cozinha nacional" ou "cozinha regional" pode também ser entendido como uma construção, na medida em que representa um repertório selecionado de práticas assumidas como significantes de uma identidade coletiva[22]. Em tais construções, os textos culinários ou gastronómicos desempenham papel importante, pois expressam perceções acerca da ligação de ingredientes e pratos a espaços geográficos e/ou culturais e contribuem na codificação das práticas culinárias e em sua associação a uma coletividade. Debruçando-se sobre os fatores que permitiram tornar a culinária aristocrática herdada do Antigo Regime pedra de toque da identidade nacional francesa, no século XIX, Ferguson assim define a relevância dos textos:

20 Para uma discussão compreensiva acerca dos fatores que concorrem na conformação dos comportamentos alimentares e dos sistemas culinários, cf. Contreras 1993: 71-86; Fischler 2001: 25-37.

21 Capuzzo 2019: 65.

22 Nossa visão é aqui tributária da abordagem de Sobral (2014a: 150), particularmente da argumentação segundo a qual não apenas a culinária nacional é um constructo, também o são as cozinhas regionais. Conquanto baseadas nas práticas locais, tais cozinhas não lhes são um reflexo direto, concorrendo em sua conformação (tal como ocorre com as representações culinárias em escala nacional) a ação de diferentes tipos de agentes e políticas.

> Because the material product itself cannot be diffused, culinary practices and products must have an intellectual form that can be put into general cultural circulation. To the extent that cuisine depends on oral transmission, its status as a general cultural artifact and practice remains precarious. The words and texts of an expansive culinary discourse, not the dishes and meals of a circumscribed and confined culinary practice, fixed the culinary product and gave it an existence beyond the sphere of immediate culinary production.[23]

Ao analisar os receituários produzidos em Portugal entre o final do século XVII e o princípio do século XX, Braga descreve como a afirmação de uma identidade culinária portuguesa foi um processo longo e paulatino[24]. A presença de especialidades culinárias associadas a localidades do Reino já se verificava desde os primeiros livros de cozinha impressos – em *Arte de Cozinha* (1680), Domingos Rodrigues menciona o açúcar da Madeira, os mexilhões de Aveiro, o queijo e a farinha do Alentejo; em *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha* (1780), Lucas Rigaud cita os presuntos de Lamego e Melgaço e os bois da Beira. Também se observava a prática de incluir receitas identificadas com países variados: na obra de Rodrigues figuram preparos como galinha em potagem à francesa, perdizes assadas à francesa, empadas à inglesa e pombos turcos[25]. A de Rigaud incluiu 14 receitas "à portuguesa", a maior quantidade entre aquelas cuja denominação apontava para uma nacionalidade. Não obstante, a obra caracterizava-se pelo internacionalismo – com a presença de receitas "à inglesa", "à italiana", "à alemã", "à prussiana" etc.– e pela predominância da influência francesa, visível no conjunto de pratos nomeados "à francesa" ou que fazem referência a regiões e comunas daquele país: "à provençal", "à borgonhona", "à Perigord", "à Noailles" etc.[26]

Nos termos de Montanari, a associação de produtos e pratos a uma determinada zona, observada por ele nos receituários europeus pré-modernos, não implicava uma valorização das "cozinhas do território". O que se buscava,

23 Ferguson 1998: 610.

24 Cf. Braga 2014.

25 Braga 2014: 133-134.

26 Gomes 2016: 248-250.

então, não era "distinguir as especialidades e utilizá-las como sinal identificador de culturas diversas, mas ajuntá-las, confundi-las, misturá-las"[27]. Uma tal valorização somente emergirá com a consolidação das identidades nacionais e regionais, refletindo-se na literatura culinária, ao menos no caso italiano, a partir do século XVIII[28]. Em Portugal, o nacionalismo culinário manifestou-se primeiro nas páginas de escritores como Almeida Garrett, Júlio Diniz, Eça de Queiroz e Fialho de Almeida, ao longo do século XIX, antes de alcançar os livros de cozinha[29].

Até ao princípio do século XX, a *grande cuisine* francesa manteve-se como referência hegemónica nas refeições mais importantes da elite portuguesa, expressando-se tal prestígio nos receituários publicados[30]. Muito embora alguns pratos entendidos como portugueses aparecessem ali, sua presença não indicava a preocupação com a definição de uma cozinha nacional ou de repertórios regionais. Em *Arte de Cozinha*, por exemplo, um tratado de sucesso editado pela primeira vez em 1876, João da Matta incluiu diversos pratos "à portuguesa", como torta de sardinhas, costeletas de porco fritas, dobrada guisada, bifes de cebolada, perdizes estufadas, doce de ovos, torrão de amêndoas e filhós[31]. Mas a obra caracteriza-se pelo amplo recurso a francesismos, seja na identificação de receitas e produtos, seja na referência a técnicas, utensílios e regiões[32].

Alguns anos à frente, encontramos em *O cozinheiro indispensável: repositório dos melhores processos de preparar as mais saborosas iguarias, e guia prático dos enfermos pobres, dos doentes ricos e dos convalescentes remediados* (1894), a par de um receituário que ainda apontava para nações e regiões de latitudes diversas, 18 preparos de identificação regional ou nacional, que incluem o arroz à antiga portuguesa, a dobrada à moda do Porto, os mexilhões à moda de Aveiro e a alcatra à açoriana[33]. Na mesma obra, escreveu seu autor, Paul Plantier, que

27 Montanari 2008: 137.

28 Montanari 2008: 138; Capuzzo 2019: 66.

29 Sobral 2023: 363.

30 Sobral 2023: 363.

31 Braga 2014: 135-136.

32 Cândido 2023: 375.

33 Braga 2014: 137.

> cada país tem a sua arte de doçar ou fazer doce e cada localidade tem os seus pratos especiais e os seus produtos peculiares. Assim, pois, em parte alguma se fabricam morcelas como em Arouca, queijadas como em Sintra, ovos-moles como em Aveiro, arrufadas como em Coimbra, pão-de-ló como em Margaride, cavacas como em Resende e frigideiras como em Braga.[34]

Em 1899, a filiação nacionalista encontrou pela primeira vez o título (e o subtítulo) de uma obra culinária produzida em Portugal, com *Cosinha portugueza* ou *Arte culinária nacional*. Em sua análise da segunda edição, aparecida em 1902, Soares[35] destaca o panorama editorial ainda dominado por receituários estrangeiros como motivação para a compilação do livro. Em contraposição aos seus congéneres internacionais, a cozinha nacional portuguesa é ali caracterizada como mais simples, logo, mais económica e acessível, e mais higiénica, além de estar em linha com uma tradição vernácula que já então o patriotismo exortava a defender. Contudo, em meio às 795 receitas da obra, apenas 72 apresentam títulos com referências topográficas e honoríficas da cozinha portuguesa. Entre as primeiras, 12 são aquelas cuja denominação traz a expressão "à portuguesa" (dez) ou o adjetivo "nacional" (duas). Entre as demais, há receitas identificadas com cidades (com predominância de Coimbra, local de publicação do livro, e de cidades da região norte do país), com regiões (Minho, Beira, Alentejo, "norte") e com os territórios insulares (a ilha Terceira nos Açores, a localidade de Ribeira Grande na ilha de São Miguel, a Madeira etc.).

A primeira obra em que se pretendeu compilar com exclusividade e extensamente o receituário nacional veio a lume mais de três décadas depois. *Culinária portuguesa*, saída da pena de António Maria de Oliveira Bello, foi publicada em 1936 (edição do autor), ano seguinte ao falecimento do autor e anterior à edição de *Le Portugal gastronomique*. Bello procedeu à recolha de receitas de todas as partes do país, várias delas "fornecidas muito amavelmente por senhoras de Lisboa e das províncias"[36]. Estão presentes 393 receitas de "carnes, peixes, crustáceos, hortaliças e legumes" percebidas como

34 Braga 2014: 137.

35 Cf. Soares 2018.

36 Bello 1994: 25.

portuguesas[37]. Quase dois terços destas possuem uma identificação específica: regional (38%), nacional (os pratos "à portuguesa", que correspondem a 18%) ou originária do império colonial (7%). Mesmo entre as receitas sem identificação, há pratos que muito claramente podem ser percebidos como usuais na cozinha praticada em Portugal, como o caldo verde, a sopa de grão com espinafres e o bacalhau à Gomes de Sá. Os mesmos recortes foram observados no conjunto de 206 receitas relativo aos pudins, bolos, doces e preparos variados, com a particularidade de, com uma exceção, não incluir receitas denominadas "à portuguesa". Assim, a culinária que emerge da obra de Bello é nacional e regionalizada ao mesmo tempo, sendo que o regional não coloca em questão a unidade do conjunto; antes, é parte constitutiva dele.

Coube a Albino Forjaz de Sampaio redigir o prólogo do livro de Bello. Ambos pertenciam a uma elite urbana a par do que se passava no universo gastronómico de outros países europeus, nomeadamente em França. Vale mencionar que o capítulo de *Volúpia*. *A nona arte: a gastronomia* acerca da cozinha francesa abre com uma referência a *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, de Curnonsky e Marcel Rouff. Iniciada em 1921 e editada em 27 volumes, a coleção continha indicações de receitas, produtos, restaurantes e costumes alimentares de cada região francesa, constituindo-se em uma das mais notórias iniciativas de inventariação de práticas culinárias regionais da época[38]. Sampaio cita naquele seu capítulo algumas daquelas especialidades, como a trufa e o "confit", do Périgord; o "kougelhopf", da Alsácia; e as "tripes à la mode de Caen" mencionadas igualmente em *Le Portugal gastronomique*[39].

A afirmação das cozinhas regionais foi um marco do período entre o final do século XIX e as primeiras décadas do século XX, na Europa. Na esteira dos movimentos nacionalistas, de um novo interesse pelo universo popular e rural, manifestado também nas investidas folclóricas e etnográficas, e sob o impulso do desenvolvimento dos transportes e do turismo, com a ampliação das redes ferroviária e rodoviária e a disseminação dos automóveis, muitos países viram nascer iniciativas de codificação de suas cozinhas nacionais e regionais[40].

37 Análise do receituário a seguir cf. Sobral 2007: 39-40.

38 Csergo 2011: 7; Ferguson 2004: pos. 2223.

39 Sampaio 1939: 92.

40 Sobral 2014a: 152-153; Sobral 2014b: 124-125.

Na própria França, o modelo da alta cozinha centralizada em Paris começou a perder parte de seu peso simbólico em favor das cozinhas de província. Diante do avanço das novas técnicas agrícolas, da industrialização alimentar, da concorrência dos produtos estrangeiros e da urbanização, as culinárias locais passaram a ser buscadas (ou reconstruídas) sob um olhar nostálgico, que as via como encarnação de um conjunto mais amplo de tradições e costumes ameaçados de desaparição[41]. No leme de muitas destas iniciativas de "resgate" e valorização das especialidades regionais estavam associações turísticas, gastronómicas e/ou vinculadas à promoção do automobilismo.

Não por acaso, Bello e Sampaio eram também sócios-fundadores da Sociedade Portuguesa de Gastronomia. Instalada em Lisboa em 1933, a entidade tinha entre seus objetivos declarados o de "fazer ressaltar a cozinha nacional melhorando-a, elevando-a ao lugar que deve ter, defendendo a cozinha nacional e os produtos alimentares portugueses de primeira qualidade", assim como "fazer propaganda e afirmar o valor dos bons produtos nacionais, encorajando as suas boas qualidades e a sua apresentação condigna quer para consumo do país quer para exportação"[42]. É neste contexto literário e gastronómico que se insere *Le Portugal gastronomique*. Voltemo-nos, agora, para a Exposição Internacional de 1937, para a qual o folheto foi editado.

Identidade nacional e regionalismo culinário, na Exposição Internacional de 1937

O modelo dos certames de âmbito internacional havia nascido em meados do século XIX, com a Grande Exposição de Londres de 1851. Tratava-se de um expediente económico, uma oportunidade para atrair a atenção de potenciais consumidores em meio ao desenvolvimento dos novos mercados internacionais para a produção industrial. Mas destinava-se, igualmente, à propagação de certos tipos de conhecimento industrial, tecnológico, científico e cultural, servindo tanto à reprodução de narrativas de interesse governamental quanto à difusão das ideologias das elites sociais[43]. A Exposição Internacional de Artes e

41 Csergo 1998: 814-815.

42 Bello 1994: 12-13.

43 Teughels 2016: 11-12.

Técnicas na Vida Moderna de 1937 foi a oitava realizada em Paris[44]. Decorreu de 25 de maio a 25 de novembro e recebeu mais de 31 milhões de visitantes[45].

Com algumas exceções, Portugal vinha se fazendo representar nas grandes mostras internacionais desde a primeira iniciativa do género[46]. Quando do aparecimento de *Le Portugal gastronomique*, o país encontrava-se desde 1933 sob o regime autoritário e antidemocrático do Estado Novo, que perduraria até 1974. Como já mencionado, o texto foi editado por um órgão de estado, o Secretariado da Propaganda Nacional (SPN), uma das instituições mais importantes do salazarismo, juntamente com o Ministério da Educação Nacional (MEN), a estrutura corporativa e as academias[47]. A identidade nacional se afigurava como questão central para o SPN, a quem cabia a "grande missão de elevar o espírito da gente portuguesa no conhecimento do que é e do que realmente vale, como grupo étnico, como meio cultural, como força de produção, como capacidade civilizadora, como unidade independente"[48]. As grandes exposições internacionais tiveram um papel importante no cumprimento deste objetivo no que tange à divulgação externa. O Comissário-geral da delegação portuguesa a Paris, não por acaso, era o próprio diretor do SPN, António Ferro, que assim definiu a importância do evento: "Uma exposição internacional em Paris, no ano de 1937, é uma ótima tribuna, um pretexto admirável para cada país fazer o balanço, diante do Mundo, da obra já realizada dentro de caminhos novos"[49].

O nacionalismo oficial do regime assentava-se sobre um modelo de ruralidade idealizada. A agricultura era exaltada, bem como outros elementos do universo campesino. O tradicionalismo era, também, valor fundamental. Subjacente, estava uma oposição entre a "cidade grande" (Lisboa, em particular) e o campo. Não se tratava, contudo, de um tipo de interesse restrito à ideologia política, como vimos: a valorização do rural e do popular como reservas de autenticidade cultural se expressava, ainda, nas pesquisas etnográficas. A iden-

44 A capital francesa já havia sediado exposições internacionais em 1855, 1867, 1878, 1889, 1900, 1925 e 1931, sendo as duas últimas eventos de temática mais especializada. Cf. Mendes 1998; Ory 2010.

45 Drouard 2016: 36.

46 Mendes 1998: 262.

47 Melo 2014: 179.

48 Ramos do Ó 1996: 894.

49 Mendes 1998: 264.

tificação entre nacionalismo e ruralidade tampouco esteve restrita ao regime português[50].

A exaltação de uma cozinha nacional portuguesa e a identificação de pratos e produtos regionais observadas em *Le Portugal gastronomique* podem, portanto, ser lidas dentro do quadro dos interesses político-culturais do regime salazarista. Mas condiziam, igualmente, com a dinâmica gastronómica europeia em sua valorização do regionalismo culinário, de que a Exposição Internacional de 1937 foi uma vitrine particularmente importante. "Regionalismo" era um conceito-chave para seus organizadores, como demostram as orientações do Comissário-geral Edmond Labbé:

> True to the formula that we have chosen, we intend to celebrate in 1937 all artistic and technical forms of regionalism, all the traditions that distinguish each of our provinces […]. More than a system, far from being a utopia – today less feasible that ever – regionalism is a fact, regionalism is part of the national reality.[51]

No lado esquerdo do Sena, a oeste da Pont d´Iéna, foi erguido um conjunto de construções denominado Centro Regional, destinado a destacar as realizações das províncias francesas, nas mais diversas áreas. Pela primeira vez em um evento do tipo, a gastronomia mereceu uma seção dedicada, com a reunião dos diversos restaurantes em um setor dentro do grupo XII, Transportes e Lazer, no Centro Regional. Ali, foram oferecidas cozinha regional francesa e especialidades locais. O objetivo era atrair membros de clubes gastronómicos famosos, jornalistas e representantes dos setores turístico e de serviços de alimentação[52].

É interessante observar que, na Itália, as exposições nacionais e internacionais haviam estimulado a organização das primeiras relações de produtos alimentícios regionais, ainda no princípio do século XX. Por ocasião da exposição gastronómica de Turim, em 1902, o médico, jornalista e presidente do círculo gastronómico milanês Alberto Cougnet produziu uma lista, organizada em três colunas, na qual relacionava cidades e vilas; alimentos de origem

50 Sobre esta matéria, cf. Sobral 2007 e 2014a.

51 Drouard 2016: 39.

52 Drouard 2016: 40-42.

vegetal ou animal, conservas e pratos; e vinhos e licores[53]. Em 1931, o Touring Club Italiano de Milão lançou a *Guida Gastronomica d'Italia*, o primeiro inventário sistemático de produtos e receitas italianos. Baseada em uma extensa e sólida pesquisa, visava favorecer a descoberta de especialidades mesmo nas menores localidades. A obra possui um caráter nacionalista explícito e os responsáveis pelo projeto eram todos figuras importantes do cenário político fascista italiano[54]. Ainda em 1931, apareceu a primeira carta gastronómica italiana, também em formato dobrável e destinada aos turistas, apenas seis anos antes da carta portuguesa desenhada por Botelho[55].

Conclusão

Apresentamos aqui uma pesquisa exploratória tendo como objeto o texto contido no folheto *Le Portugal gastronomique*. Este folheto é importante como documento histórico pelo caráter explícito de propaganda nacionalista que o reveste, editado, como foi, como parte dos materiais destinados ao enaltecimento da pátria (e do Estado Novo) pela representação portuguesa na Exposição Internacional de Paris de 1937. Considerando-se a riqueza de seu conteúdo e o contexto em que foi gestado, temos claro, todavia, que pudemos apontar aqui apenas alguns dos aspetos relevantes que a análise do documento permite.

Buscamo-nos centrar no itinerário gastronómico proposto: organizado a partir da dupla mirada para o todo (o nacional) e as suas partes (regiões e localidades), ele dá a ver um processo de codificação culinária em curso, explicitando uma tendência nacionalista que desde há pouco transparecia na literatura culinária portuguesa e a adesão a uma gramática regionalista que se encontrava também além-fronteiras. Como já foi argumentado, é razoável ver no cenário português dos anos 1930 a expressão de uma dinâmica de construção de identidade culinária que não lhe era exclusiva, se nos atentamos, de um lado, para as influências da política fascista italiana no Estado Novo e, de outro, para as relações existentes entre gastrónomos e automobilistas dos

53 Campanini 2011: 157.

54 Campanini 2011: 158-159; Capuzzo 2019: 71-72.

55 Campanini 2011: 160.

diversos países europeus[56]. Também as publicações culinárias e gastronómicas circulavam e, com elas, certos referenciais. *Le Portugal gastronomique* afigura-se, concluímos, como um registo relevante para a análise do processo de valorização de um certo repertório culinário português e como materialização de um conjunto de ideias e aspirações político-culturais da época.

Bibliografia

Fontes

Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), *Le Portugal gastronomique*, Arquivo Oliveira Salazar, PC-12B, cx. 659, PT/TT/AOS/D-M/031/0003.

Bello, A. M. de O. (1994), *Culinária portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim.

Diário de Lisboa, nº 9439, Ano 28, Sexta, 11 de Março de 1949, Fundação Mário Soares / DRR - Documentos Ruella Ramos. Disponível em: < http://casacomum.org/cc/visualizador?pasta=05784.048.11907>. Acessado pela última vez em: 9 de janeiro de 2023.

Sampaio, A. F. de (1911), *Prosa vil*. Lisboa: Santos & Vieira.

Sampaio, A. F. de (1939), *Volúpia. A nona arte: a gastronomia*. Porto: Domingos Barreira.

Sampaio, A. F. de (1943), *O que todo o português deve saber de Portugal*. Lisboa: Livraria Sá da Costa.

Estudos

Braga, I. M. R. M. D. (2014), "Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso", *ArtCultura* 16.28: 129-142.

Braga, P. D. (2023), "Azeite português para o mundo", in I. D. Braga (coord.), *História global da alimentação portuguesa*. Lisboa: Temas e Debates, 171-174.

Campanini, A. (2011), "De l'hymne au territoire à l'apologie des terroirs. Une brève histoire des inventaires culinaires italiens depuis l'Unification (1861)", *Food & History* 9.2: 153–172.

Cândido, G. (2023), "João da Matta: o fim de um ciclo na cozinha?", in I. D. Braga (coord.), *História global da alimentação portuguesa*. Lisboa: Temas e Debates, 373-378.

56 Cf. Sobral 2014: 152-153.

Capuzzo, P. (2019), "Food and locality: heritagization and commercial use of the past", in I. Porciani (ed.), *Food heritage and nationalism in Europe*. London: Routledge, 65-82.

Contreras Hernández, J. (1993), *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.

Csergo, J. (1998), "A emergência das cozinhas regionais", in J.-L. Flandrin; M. Montanari (eds.), *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 806-824.

Csergo, J. (2011), "La gastronomie dans les guides de voyage: de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIXe-début XXe siècle", *in Situ* 15: 1-15. Disponível em: <https://doi.org/10.4000/insitu.722>. Acessado pela última vez em: 24 de janeiro de 2024.

Drouard, A. (2016), "Gastronomy at the *Exposition internationale des arts et techniques dans la vie moderne*, Paris 1937", in N. Teughels & P. Scholliers (eds.), *A taste of progress: food at International and World Exhibitions in the 19th and 20th centuries*. London, New York: Routledge, 36-44. [E-book]

Ferguson, P. P. (1998). "A Cultural field in the making: gastronomy in 19th-century France", *The American Journal of Sociology* 104.3: 597–641.

Ferguson, P. P. (2004), *Accounting for taste*: *the triumph of French cuisine.* Chicago: University Press. [E-book]

Fischler, C. (2001), *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob.

Gomes, J. P. (2016), "Cozinhar "á Portugueza" com Lucas Rigaud. Identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno", *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 16: 243–270.

Melo, D. (2014), "A cultura", in J. L. Cardoso (coord.), *História contemporânea de Portugal 1808-2010*, vol. 4, *Olhando para dentro 1930-1960*. Madrid, Lisboa: Fundación Mapfre, Penguin Random House, 177-216.

Mendes, J. A. (1998), "As exposições como 'festas da civilização': Portugal nas exposições internacionais (sécs. XIX-XX)", *Gestão e Desenvolvimento* 7: 249-273.

Montanari, M. (2008), *Comida como cultura*. São Paulo: Senac São Paulo.

Ory, P. (2010), "Les expositions universelles, de 1851 à 2010: les huit fonctions de la modernité", in D. Mei & H. Tertrais (dir.), *Temps croisés*, I, Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 225-233.

Quitério, J. (2010), *Escritores à mesa (e outros artistas)*. Lisboa: Assírio & Alvim.

Ramos do Ó, J. (1996), "Secretariado de Propaganda Nacional (SPN) / Secretariado Nacional da Informação, Cultura Popular e Turismo (SNI) / Secretaria de Estado da Informação e Turismo (SEIT)", in F. Rosas & J. M. Brandão de Brito (eds.), *Dicionário de História do Estado Novo*, V.2. Venda Nova: Bertrand, 893-896.

Santos, R. A. (1996), "Exposições Internacionais", in F. Rosas & J. M. Brandão de Brito (eds.), *Dicionário de História do Estado Novo*, V.1. Venda Nova: Bertrand, 333-339.

Soares, C. (2018), "A Universidade de Coimbra no cardápio da *Cosinha Portugueza* 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, 158-169.

Sobral, J. M. (2007), "Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)", *RURIS* 1.2: 13 -52.

Sobral, J. M. (2014a), "The country, the nation, and the region in representations of Portuguese food and cuisine", in N. Domingos, J. M. Sobral & H. G. West (eds.), *Food between the country and the city: ethnographies of a changing global foodscape.* London, New York: Bloomsbury, 145-160.

Sobral, J. M. (2014b), "The high and the low in the making of a Portuguese national cuisine in the nineteenth and twentieth centuries", in J. A. Klein & A. Murcott (eds.), *Food consumption in global perspective: essays in the Anthropology of Food in honour of Jack Goody*. Basingstoke: Palgrave Macmillan, 108–134.

Sobral, J. M. (2023), "Pratos nacionais e identidade", in I. D. Braga (coord.), *História global da alimentação portuguesa*. Lisboa: Temas e Debates, 361-366.

Sobral, J. M. & Rodrigues, P. (2013), "O 'fiel amigo': o bacalhau e a identidade portuguesa", *Etnográfica* 17.3: 619-649.

Teughels, N. (2016), "Introduction", in N. Teughels & P. Scholliers (eds.), *A taste of progress: food at International and World Exhibitions in the 19th and 20th centuries*. London, New York: Routledge, 11-18. [E-book]