



## Menu de Madame: influências lusitanas na alimentação em Belém, Pará, Brasil

### Menu of Madame: Lusitanian influences on food in Belém, Pará, Brazil

Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo – Doutora em História. Universidade Federal do Pará (UFPA). Brasil – [sidimacedo@yahoo.com.br](mailto:sidimacedo@yahoo.com.br)

#### Palavras-chave:

Alimentação. Receitas  
Portuguesas. Práticas  
Alimentares.

#### RESUMO

O presente artigo analisa como o receituário *Menu de Madame*, publicado numa coluna mensal, ao longo do ano de 1950, no importante periódico jornal *Folha do Norte*, da cidade de Belém, foram veiculadas receitas de influências portuguesas. Nesse sentido, perceber como as receitas demonstram que as práticas alimentares na cidade de Belém contaram com contribuições lusitanas bem como foi se constituindo a partir de variadas trocas culturais em grande parte fruto do processo de imigração, especialmente a portuguesa. Notadamente, a parte de doçaria é, em muitos momentos, cópia fiel das receitas portuguesas. Ou seja, as receitas não eram estáticas, mas acima de tudo circulavam entre diferentes grupos sociais e a partir de cada grupo elas eram modificadas de acordo com os hábitos culturais de cada um. As receitas e seus ingredientes como detentoras de certos significados culturais de uma determinada sociedade.

#### Keywords:

Food. Recipes.  
Portuguese. Food  
Practices.

#### ABSTRACT

This article analyzes how the recipe of the Menu de Madame, published in a monthly column, during the year 1950, in the important newspaper newspaper *Folha do Norte*, in the city of Belém, were published the recipes of Portuguese influences. In this sense, to understand how the recipes demonstrate that the food practices in the city of Belém counted on Portuguese contributions as well as it was constituted from varied cultural exchanges largely fruit of the process of immigration, especially the Portuguese. Notably, the piece of confectionery is, in many instances, a faithful copy of Portuguese recipes. That is, the recipes were not static, but above all they circulated among different social groups and from each group they were modified according to the cultural habits of each group. The recipes and their ingredients as holders of certain cultural meanings of a certain society.

#### Como citar este artigo

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. Menu de Madame: influências lusitanas na alimentação em Belém, Pará, Brasil. *Revista Brasileira de Gastronomia*, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 74-96, jul./dez. 2018. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/15>. Acesso em: dd mm aa.

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação ocupa ao longo da história parte importante da cultura dos povos criando laços através do paladar, dos sabores e dos temperos. Nesse sentido, Belém mantém ligações muito significativas com Portugal. As heranças lusitanas na cidade de Belém podiam ser vistas no cotidiano da cidade, no sotaque escutado pelas ruas e praças, nos locais de venda de produtos alimentares e por fim, nas receitas que circulavam na cidade desde fins do século XIX até o século XX. A história da alimentação na cidade de Belém foi se constituindo a partir de variadas trocas culturais em grande parte fruto do processo de imigração, especialmente a portuguesa. Tomar a cidade de Belém como foco de pesquisa ocorreu tendo em vista que a cidade no período estudado desponta como principal cidade da Amazônia, detentora de uma importância comercial significativa, um porto que era de uma grande circulação de pessoas e mercadorias e que mantinha forte presença de imigrantes, o que foi importante para transformá-la num local privilegiado para se entender as misturas e trocas na alimentação.<sup>1</sup>

A presença dos imigrantes<sup>2</sup> portugueses na cidade que tinha as portas abertas era constante e visível pelas andanças na urbe, como nos informa o escritor De Campos Ribeiro, que em suas memórias relatava: “Seu João era português (...) era padeiro-taberneiro, dono da ‘D. Luiz I’, à Diogo Moia, com 14 de Março (...)”.<sup>3</sup> Ou ainda, seu Chico que era açougueiro e “português até a medula, amava o Brasil como segunda pátria. Não entendia, porém, que alguém se naturalizasse (-‘Não! Com isso não concordo. Sou português, por que é que vou deixar d’o ser?’)”.<sup>4</sup> Em Belém, havia uma forte presença de imigrantes portugueses os quais eram proprietários de lojas, tabernas, vapores e ainda mercearias. Coelho enfatiza bem a presença dos portugueses no comércio local já que este era “setor historicamente marcado pela ascendência portuguesa”.<sup>5</sup> O autor ainda salienta que na década de 1870, cerca de 30% da população de Belém era constituída de portugueses.<sup>6</sup>

A comunidade portuguesa na cidade era tão significativa que, em outubro de 1917, houve participação destes num “programma que será executado no Bar Portugal, amanhã, à tarde, quando se realizará o leilão dos objetos oferecidos pelas senhoras, em benefício dos orfãos dos soldados portugueses mortos na guerra”. O evento contaria com música, concursos e venda de alimentos que foram doados por algumas famílias: 1 bandeja de doces finos, 2

<sup>1</sup> Sobre imigrantes na cidade de Belém ver os trabalhos de CANCELA, Cristina Donza. *Casamento e família em uma capital amazônica: Belém (1870-1920)*. Belém: Editora Açai. 2011. \_\_\_\_\_ *Entre Mares: O Brasil dos portugueses*. 1ª Ed. Belém: Paka-tatu, 2010. V.1. \_\_\_\_\_ *Uma cidade...muitas cidades: Belém na economia da Borracha*. In: Conheça a Belém, co-memore o Pará. (orgs) Jane Felipe Beltrão e Antônio Otaviano Junior. Belém: EDUFPA, 2008. E ainda, CHAMBOULEYRON, R. (Org). *Migrações na Amazônia*. 1ª Ed. Belém; Açai, 2010; EMMI, Marília Ferreira. *Italianos na Amazônia (1870-1950): pioneirismo econômico e identidade*. Belém: NAEA, 2008. LACERDA, Franciane Gama. *Migrantes cearenses no Pará: faces da sobrevivência (1889-19176)*. Belém: Ed. Açai/Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. 2010. \_\_\_\_\_ & SARGES, Maria de Nazaré. “De Herodes para Pilatos: violência e poder na Belém da virada do século XIX para o XX”. In: Projeto História (PUC-SP), v. 38, p. 161-178, 2009.

<sup>2</sup> Sobre imigração ver: SARGES, Maria de Nazaré. A “Galícia” paraense: imigração espanhola em Belém (1889-1910). In: ALONSO, José Luís Ruiz-Penado; CHAMBOULEYRON, Rafael (Orgs). *Trópicos de História: gente, espaço e tempo na Amazônia*. Belém: Ed. Açai/ Programa de pós-graduação em História Social da Amazônia, 2010.

<sup>3</sup> DE CAMPOS Ribeiro. *Gostosa Belém de Outora*. 1966. p. 37.

<sup>4</sup> De Campos Ribeiro, *op. cit.*, p. 42.

<sup>5</sup> COELHO, Geraldo Mártires. *O violino de Ingres. Leituras de História Cultural*. Belém: Paka-Tatu, 2005, p. 354.

<sup>6</sup> COELHO, *op. cit.*, p. 354.

bandejas de simplicios, 30 unhas de carangueijo, 100 empadas de camarão especial (...) 1 caixa de vinho do Porto e 2 facas para cortar fiambre.<sup>7</sup> Assim, com um número de portugueses significativo entende-se por que havia a importação expressiva de produtos portugueses como bacalhau, castanhas portuguesas, nozes, vinho e outros produtos, justamente para atender as exigências dos estrangeiros que na capital paraense se fixavam, sem, contudo, perder de vista suas raízes, ainda mas, que para determinados produtos não havia similares na região, tais como o bacalhau, as castanhas portuguesas entre outros.<sup>8</sup>

Por exemplo, o vinho do porto era produto constante nas pautas comerciais bem como os confeitos cristalizados. Nos leilões e principalmente nas vendas de produtos, o Bacalhau era produto sempre presente, inclusive o bacalhau norueguês.<sup>9</sup> Em Belém, o bacalhau representava uma memória gustativa, os lusos ao fazerem uso alimentar dele buscavam também um pouco da sua terra, era uma forma de estar mais próximo de Portugal e de suas raízes através do paladar: “é uma memória e uma identidade portuguesas celebradas nas mesas; o bacalhau tem de ser de Portugal”.<sup>10</sup> Uma vez que “a alimentação (gosto e cozinha) vincula-se as tradições transmitidas; no caso dos portugueses os sabores de além-mar foram reconstruídos no território de deslocamento”.<sup>11</sup>

Alguns hábitos inclusive tornaram-se parte integrante dos pratos oferecidos nos restaurantes e bares em Belém, por exemplo, em 1927, o *Restaurante e Botequim Portuense*, trazia “os especiais bolinhos de bacalhau”.<sup>12</sup> Em 25 de outubro de 1941, a comunidade portuguesa era convidada a prestigiar a noite dedicada “à distinta e laboriosa comunidade colônia portuguesa com suas exmas. famílias. Comer e beber só no Bar Soberano”. O dono do local o Sr. João de Barros havia preparado “um menu supimpa. Em 15 de outubro de 1949, a *Confeitaria Andrade* avisava a sua distinta freguesia especialmente a “COLONIA PORTUGUESA, que tendo contractado um cosinheiro especialista em cosinha portuguesa e brasileira inaugurou um serviço de restaurante, onde além de um menu variado, é servido diariamente um PRATO ESPECIAL”,<sup>13</sup> sendo que em 15 de outubro de 1949 seria o “Prato especial para hoje: - Tripas à moda do Porto”.<sup>14</sup> A presença também de donos de estabelecimentos de origens portuguesas, fazia dessa realidade um fator de misturas nos cardápios, a exemplo do dono do *Bar Paraense*,

<sup>7</sup> *Folha do Norte*, 20 de outubro de 1917, p. 07.

<sup>8</sup> A respeito ver: MACÊDO, *Do que se come: uma história da alimentação e do abastecimento em Belém (1850-1900)*. São Paulo: editora Alameda, 2014.

<sup>9</sup> O bacalhau apesar de ter fama em ser português na verdade é nórdico “das terras norueguesas, chega além-mar inicialmente pelos nossos ibéricos lusitanos. Acredita-se que o povo mais antigo a inserir o bacalhau nos seus hábitos alimentares foi o viking. No entanto, não havia sal naquela região, então o peixe era processado em secagem, ao ar livre e frio. Isso resultava em um gosto muito diferente, pois, com a salga, há outro sabor, aquele que o mundo reconhece como o do bacalhau tipicamente lusitano. A busca pelo sal fez com que Portugal comesse a pertencer à história da gastronomia mundial, formando assim, os hábitos dos colonos e do cardápio da Europa”. LODY, Raul. *A virtude da gula: pensando a cozinha brasileira*. São Paulo, 2014, p. 64.

<sup>10</sup> LODY, *op. cit.*, p. 65.

<sup>11</sup> MATOS, MATOS, Maria Izilda Santos. *Cultura, tradição e invenção: temperos com lágrimas de saudades*. In: *Escritas da História: ver, sentir, narrar/organização* Rosângela Patriota, Alcides Freire Ramos. 1ª edição. São Paulo: Hucitec, 2014. p. 276.

<sup>12</sup> *Folha do Norte*, 5 de agosto de 1927, p. 07.

<sup>13</sup> *Folha do Norte*, 15 de outubro de 1949, p. 05.

<sup>14</sup> *Folha do Norte*, 15 de outubro de 1949, p. 05.

“bom e legitimo portuguez, amando o Brasil tanto como a sua Patria, e ambos os paizes confundindo no mesmo sentimento de profunda affeição, o Costa”.<sup>15</sup>

Aliás, os portugueses também se dedicavam ao cultivo de alimentos em hortas, tal como o português José Lopes, nos idos de 1926, o qual tinha uma horta na Rua da Conceição, na qual “todas as madrugadas, acha-se cuidando da verdura, a fim de vendel-a á freguezia”.<sup>16</sup> Convindo não esquecer que a comida traz memórias e lembranças, o imigrante no Brasil tentou manter sua terra através de hábitos alimentares, sendo que, em suas casas, na falta dos produtos de seu país de origem elaborava misturas com os produtos disponíveis, ou, então, procurando nos cardápios locais pratos que eram elaborados à moda de seu país. O processo de imigração irá aparecer nos hábitos alimentares, pois, a comida estará em movimento e esta será orientada em parte por práticas de imigrantes portugueses. Essa realidade se traduz num aumento da entrada de produtos lusitanos nos portos de Belém. Mas, sobretudo, nos sabores que eram oferecidos pela cidade e por fim, nas receitas que foram encontradas e que, de certa forma, mapeiam a realidade alimentar de Belém.

Nesse sentido, a cidade de Belém surge como local distinto para se perceber as influências culinárias na circulação de produtos e receitas. Pois, como nos afirma Montanari, referindo-se à constituição da culinária: “as tradições alimentares e gastronômicas são extremamente sensíveis às mudanças, à imitação e às influências externas”.<sup>17</sup> Assim, será possível perceber como as receitas que circulavam em Belém são de origem e influências portuguesas. Especialmente, a parte de doçaria é, em muitos momentos, cópia fiel das receitas portuguesas. Entendo que a culinária como portadora de certa circularidade cultural<sup>18</sup> de tempo e espaço. Ou seja, as receitas não eram estáticas, mas acima de tudo circulavam entre diferentes grupos sociais e a partir de cada grupo elas eram modificadas de acordo com os hábitos culturais de cada um. Assim entendo as receitas e seus ingredientes como detentoras de certos significados culturais de uma determinada sociedade.

### 1.1 As receitas

O livro de receita e neste caso aqui analisado as receitas publicadas nos jornais na forma de colunas semanais ou mensais são como um “disseminador de gostos alimentares, bem como num difusor de usos e costumes”.<sup>19</sup> Ou ainda como ressalta Gonçalves:

<sup>15</sup> *Folha do Norte*, 19 de fevereiro de 1926, p. 05.

<sup>16</sup> *Folha do Norte*, 5 de dezembro de 1926. P. 05.

<sup>17</sup> MONTANARI, Massimo. *O Mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009. p. 12.

<sup>18</sup> Desse modo, também tomamos aqui o conceito de “circularidade cultural” a partir de Ginzburg, o qual entende como circularidade cultural o “influxo recíproco entre cultura subalterna e cultura hegemônica”. No que tange a alimentação, os livros e receitas possibilitam visualizar tal circularidade, pratos e receitas que eram hábitos das classes mais baixas são encontrados muitas vezes “remodelados” nos livros de receitas das Cortes, dos palácios e vice-versa. Mas também nos ingredientes e nos pratos típicos que eram adotados pela população das mais variadas classes sociais. GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.p. 20.

<sup>19</sup> BARBOSA, LÍVIA & GOMES, Laura Graziela. *Culinária de Papel*. *Revista Estudos Históricos*, n. 33, 2004. p. 4.

As preferências alimentares, os modos de cozinhar, as formas de apresentação dos alimentos, as maneiras de mesa, as categorias de paladar ou gosto, todos esses elementos inter-relacionados compõem um código cultural por meio dos quais mediações sociais e simbólicas são realizadas entre os seres humanos e o universo.<sup>20</sup>

Por essa perspectiva como nos apontam Barbosa & Gomes, o livro de culinária:

(...) permite identificar os tipos de alimento consumido, através do mapeamento das receitas, das combinações consideradas culturalmente legítimas e suas diferentes formas de preparação, os tipos, a estrutura e contexto social das refeições de uma determinada sociedade e época. Ele identifica também os públicos a que se destina, que concepções e versões sobre alimentação e saúde ele dissemina e a que esferas da sociedade ele se encontra mais intimamente associado.<sup>21</sup>

As receitas traduzem a “cozinha escrita” a qual, “permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade”.<sup>22</sup> E, desta forma, entender e identificar as influências. Neste sentido, segundo Carneiro,

(...) as viagens dos alimentos pela história, seu périplo transoceânico na época das navegações e o seu impacto na constituição da era moderna, com migrações e mestiçagens nunca antes conhecidas.<sup>23</sup>

A alimentação no caso da Amazônia, que se apresenta como elemento marcante desta cultura, considerada por vezes exótica e como informava alguns anúncios “exquisita”, sempre conviveu lado a lado com sabores e influências da Europa, especialmente a portuguesa, sem querer desconsiderar as contribuições africanas e até mesmo as de origem árabe. Aliás, a cozinha nacional vista como identidade como se apresenta hoje é produto de uma construção identitária lenta e gradual e que tem início no século XX.<sup>24</sup> Aqui se entende que como nos aponta Montanari, “as identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas sim, conectá-las”.<sup>25</sup> Tais identidades, portanto, são mutáveis estão abertas a trocas culturais e mais do que isso em constante movimento “adaptando-se a situações sempre novas, determinadas

---

<sup>20</sup> GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo*. Revista *Estudos Históricos*, n. 33, 2004, p. 8.

<sup>21</sup> BARBOSA & GOMES, *op. cit.*, p. 4.

<sup>22</sup> E antes que se diga que os livros de receitas são controversos porque no geral, traziam apenas os pratos elaborados para as classes mais altas, ou seja, de uma cozinha da elite, vale dizer que “entre as classes dominantes e classes dominadas, não exclui uma convergência cotidiana dos gostos e dos hábitos”. MONTANARI, *op. cit.*, p. 63.

<sup>23</sup> CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. p. 75 e 76. Ainda sobre o tema ver CROSBY, Alfred. *O Imperialismo Ecológico*. São Paulo: Companhia de Bolso, 2011.

<sup>24</sup> Sobre o modernismo no Pará ver MOURA, Aldrin Figueiredo. *Eternos Modernos. Uma história social da arte e da literatura na Amazônia 1908-1929*. Tese de Doutorado. Campinas: UNICAMP, 2001.

<sup>25</sup> MONTANARI. *op. cit.*, p. 12.

pelo contato com culturas e identidades diversas”.<sup>26</sup>A identidade da cozinha amazônica tão enraizada está imbricada nesta concepção, uma identidade que foi construída ao longo do tempo pelas trocas culturais.

É importante dizer que para mostrar as influências dos sabores a partir das receitas e dos livros, o ponto de partida foi mostrar as inúmeras trocas e influências que vinham da Europa, e neste caso de Portugal. Perceber esse importante aporte é entender a significativa contribuição lusitana na composição de uma alimentação paraense. O cozinhar é mais do que preparar comida, como nos afirma Maria Izilda Matos:

(...) O cozinhar é um ato cultural, abrangendo sistemas de valores com escolhas e gostos, alimentos apreciados, rejeitados e preferidos, envolvendo procedimentos, códigos e regulamentos, práticas e preceitos, tradições, mas também inovações (...).<sup>27</sup>

Igualmente importante dizer que as influências percebidas na alimentação têm como ponto de partida a diversidade e variedade, uma vez que, como afirma Laurioux, “não havia uma, mas várias cozinhas”.<sup>28</sup> Estamos ciente, das particularidades de cada região, assim entendemos que, por exemplo, em Portugal existe diversos pratos regionais e que quando falamos em influência portuguesa estamos fazendo a partir de determinados elementos que são identificados nos livros, nas receitas e nos cardápios ou até mesmo nos anúncios de jornais como da cozinha portuguesa, sem aqui especificarmos o espaço português do qual tal ingrediente ou prato é originário, uma vez que documentação pesquisada não trazia tais informações.

Nesse sentido, foi possível encontrar em receitas publicadas em Belém pratos que já eram descritos em Portugal no século XV. É importante perceber aspectos dessas trocas culturais expressas na culinária praticada em Belém por meio de algumas receitas e ao mesmo tempo entender como ao longo do período foi possível visualizar interferências alimentares lusitanas que chegaram a Belém. As receitas nos possibilitam, quando analisadas com outras fontes como receituários em jornais, pedidos de despensa, listas de compras e cadernos de receitas, entender como a alimentação foi ao longo do tempo constituindo-se a partir de uma circularidade cultural.

A cozinha brasileira e paraense acabou por ser resultado das trocas de experiências, técnicas de preparo, sabores e ingredientes entre todos os grupos que estiveram presentes no país. Inicialmente, essa troca deu-se de uma maneira mais ampla entre Portugueses, índios e africanos, em especial, no século XVI, “na falta do azeite de oliva, temperavam-se pratos com

<sup>26</sup> MONTANARI. *op. cit.*, p. 12.

<sup>27</sup> MATOS, Maria Izilda Santos. Cultura, tradição e invenção: temperados com lágrimas de saudades. In RAMOS, Alcides Freire; PATRIOTA, Rosangela (Orgs.). *Escritas da história: ver, sentir, narrar*. São Paulo: Hucitec, 2014, p. 262.

<sup>28</sup> LAURIOUX, Bruno. Identidades nacionais, peculiaridades regionais e KOINÉ europeia na culinária medieval. In: MONTANARI, Massimo (Org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009, p. 86.

óleo de peixe-boi<sup>29</sup>; na ausência de farinha de trigo, faziam-se bolos à moda portuguesa com a finíssima carimã (farinha fina de mandioca)<sup>30</sup>. Câmara Cascudo infere que “da carimã, com maior percentagem de amido, nascem os mingaus, os bolos que a mulher portuguesa criou e recriou, esquecendo a farinha de trigo”.<sup>31</sup> A carimã era uma das variedades da mandioca e muito utilizada porque seu aspecto, textura e gosto assemelhavam-se mais a farinha de trigo. Segundo Frei Vicente de Salvador, ela era um “pó tão alvo como o da farinha de trigo, e dele amassado fazem pão, que, se é de leite ou misturado com farinha de milho e de arroz, é muito bom (...)”.<sup>32</sup> Está farinha era muito utilizada pelos portugueses que faziam pão, bolos amassados com leite e gema de ovos.<sup>33</sup> Esse tipo pela sua característica branca e fina era bastante utilizada e procurada para o consumo. Disputava lugar com a farinha de trigo uma vez que “querem as mulheres antes a farinha de carimã, que é alvíssima e lavra-se melhor, com a qual fazem tudo muito primo”.<sup>34</sup> O autor ainda ressalta que “Da carimã nasceu pela mão portuguesa o mingau de carimã, com leite de gado, açúcar, canela, ligeiro, gostoso, nutritivo”.<sup>35</sup>

As receitas são também um retrato do contexto daquela época e da sociedade, através dos ingredientes e das formas de preparo é possível identificar todas as misturas e influências ao longo de seu processo histórico. Esse foi o caso, por exemplo, do Brasil e de suas diversas regiões onde cada uma com seu processo histórico diferente deu origem como nos mostra Lody a um: “(...) rico caldeirão pluriétnico e pluricultural”<sup>36</sup> e mas, que as receitas demonstram: “(...) estilos, matrizes étnicas, e aproximam, pelos ingredientes, (...) tocando na formação de hábitos à mesa, na formação de paladares, fenômenos que nascem nas experiências da cultura”.<sup>37</sup> Nesse sentido, a partir da coluna publicada mensalmente no jornal *Folha do Norte* intitulada *Menu de Madame*, no ano de 1950, abordarei a partir das receitas e ingredientes as influências da culinária portuguesa em Belém do Pará.

## 2 MENU DE MADAME

A coluna *Menu de Madame* era voltada para a mãe, a mulher da casa, socializando receitas. Importante dizer que a coluna do jornal *Folha do Norte* pode ser compreendida à luz das explanações de Maluf & Mott, quando demonstram a constituição de um padrão pelo qual a sociedade, nas primeiras décadas do século XX, construiu para o papel da mulher como mãe

<sup>29</sup> E que tal um azeite doce de castanha do Pará. Em Belém no ano de 1892, o doutor Felipe José de Lima, registrava a marca de azeite doce de castanha do Pará. *Diário Oficial*. 20 de janeiro de 1892.

<sup>30</sup> HUE, Sheila Moura. *Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2008. p. 32.

<sup>31</sup> CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983. p. 98.

<sup>32</sup> VICENTE. VICENTE, DO Salvador, Frei. *História do Brasil*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010. p. 85.

<sup>33</sup> MONTEIRO. Mário Ypiranga. *Alimentos preparados à base de mandioca*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano III, n. 5. Janeiro/Abril 1963. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. p. 39.

<sup>34</sup> MONTEIRO. *op. cit.*, p. 40.

<sup>35</sup> CASCUDO. *op. cit.*, p. 98.

<sup>36</sup> LODY, Raul. *Dicionário do doceiro brasileiro*. (org) Raul Lody. São Paulo: Editora Senac. São Paulo, 2010. p. 10.

<sup>37</sup> LODY, *op. cit.*, p.10.

de família. Um discurso que era elaborado a partir do papel de mãe, esposa e dona de casa.<sup>38</sup> Pilla ao analisar os manuais de administração do lar e livros de cozinhas que circulavam no Brasil da virada do século XX até meados de 1960 observou que os mesmos apresentavam uma estrutura voltada para a ideia de “rainha do lar” ou a dona-de-casa, como aquela que pode governar sua casa e desta forma sua cozinha. Neles tem-se a ideia de que a cozinha aparece como principal parte da casa sendo nela que ao fazer a comida cria-se toda uma harmonia da casa.<sup>39</sup>

A coluna *Menu de Madame* foi publicada durante todo o ano de 1950, no jornal *Folha do Norte*. A coluna tem início em 30 de abril daquele ano e surge com quatro receitas.<sup>40</sup> Volta a aparecer novamente em 7 de maio de 1950.<sup>41</sup> Na publicação de 14 de maio, as receitas aumentam para cinco descrições, quantidade que mantêm-se até o fim do ano, o que demonstra que havia interesse do público na dita coluna, pois, ela não apenas manteve-se por todo o ano com regularidade como também passa a aumentar o número de receitas. Em 6 de agosto a coluna aparece com certo destaque, com título em letras maiores e em duas colunas; na publicação de 20 do mesmo mês, a coluna ganhou uma ilustração, sendo apresentada com a imagem de uma mulher bem vestida e elegante, a personificação da *Madame*, segurando uma colher com um alimento, que ela preparava na panela a ferver e de onde saía uma misto de fumaça e aroma. Na outra mão ela segurava a tampa da panela, com jeito de quem sabia e dominava as técnicas da cozinha.

---

<sup>38</sup> MALUF, Marina & MOTT, Mária Lúcia. Recônditos do mundo feminino. In: SEVCENKO, Nicolau. (Org.). *História da vida privada no Brasil: da belle époque à era do rádio*. Vol. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. Em relação a questões acerca de um ideário feminino e do no Pará ver: CANCELA, Cristina. Destino cor de rosa, tensão e escolhas: os significados do casamento em uma capital amazônica (187-1920). *Cadernos Pagu* (30), 2008, p. 301-328.

<sup>39</sup> PILLA, Maria Cecília. *Labores, quitutes e panelas: Em busca do Lar Ideal*. In: *Cadernos Pagu* (30), janeiro-junho de 2008. pp. 329/343.

<sup>40</sup> *Folha do Norte*, 30 de abril de 1950, p. 07.

<sup>41</sup> *Folha do Norte*, 7 de maio de 1950, p. 07.





Figura 1. Coluna Menu de Madame.

Fonte: Jornal Folha do Norte, 1950.

Durante o ano de 1950, a coluna *Menu de Madame* foi publicada com um total de 76 receitas, número considerado alto para uma coluna de receitas. Contudo, fato que nos chama atenção é que parte considerável das receitas é tida de origem portuguesa ou que eram encontradas nos livros de receitas portugueses, a exemplo, do livro *A Arte da Cozinha*, de 1680, de Domingos Rodrigues<sup>42</sup>. Importante dizer que na referida coluna não vemos o ensino, por exemplo, dos pratos regionais, como maniçoba, pato no tucupi ou tacacá. Mas, de certo modo uma prioridade as receitas que tem suas origens nos livros de cozinha portuguesa.

Nas receitas ensinadas pela coluna *Menu de Madame*, do total de 76, temos 24 que originalmente foram publicadas desde o século XV em Portugal, no *Tratado da Cozinha Portuguesa século XV*,<sup>43</sup> bem como nos livros de receitas do século XVII, como a *Arte da Cozinha* e mesmo o *Tratado Completo de Cozinha e de Copa*, publicado em 1904.<sup>44</sup> Igualmente, tais

<sup>42</sup> O livro português *Arte da Cozinha* do século XVII, de Domingos Rodrigues, foi o primeiro livro publicado em Lisboa em 1680. O livro contou com muitas edições, a segunda datada de 1683. Segundo o Historiador Português João Pedro Ferro, esse cozinheiro “Nasceu em Vila Cova [ou Nova] da Coelheira (Bispado de Lamego), dem 1637 e faleceu, octogenário, em Lisboa, em 20 de Dezembro de 1719”. O livro é um dos mais importantes para se entender uma história da alimentação a partir dos livros de receitas. FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*. Dom Quixote. Lisboa. 1996. P.98.

<sup>43</sup> *Um Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV*. Ministério da Cultura; Fundação da Biblioteca Nacional; Departamento Nacional do Livro. In: [www.shdestherrense.com](http://www.shdestherrense.com), acessado em 12/02/2016.

<sup>44</sup> O autor era oficial do exército (Artilharia) e industrial, seu nome verdadeiro era Carlos Bandeira de Melo, nasceu em 1848, faleceu em 1924. Com o pseudônimo de Carlos Bento da Maia, publicou este trabalho e outros de utilidade doméstica. O livro contém número significativo de receitas que foram testadas e aprovadas pelo autor, traz inclusive receitas tradicionais que passavam pelas gerações das famílias. Como era de costume em tais livros, o livro de Bento da

receitas também aparecem nos livros de receitas publicados no Brasil no século XIX e XX os quais, são verdadeiras compilações de receitas dos livros portugueses.<sup>45</sup> Tal realidade demonstra a considerável influência da cultura alimentar portuguesa na cidade de Belém.

As receitas como fontes de análise são ricas e através delas é possível visualizar as heranças culturais que percorreram o tempo e espaço, por isso, uma receita que era elaborada no século XV, consegue chegar à Belém no século XX, revelando então que as trocas e influências culturais também foram sentidas nas receitas e ingredientes. Assim, por exemplo, temos a receita das *almôndegas a portuguesa*, publicada em 20 de agosto de 1950, uma receita similar já aparece no *Um Tratado da Cozinha portuguesa do século XV*. A dita receita ensina:

Tomem carne de porco ou de carneiro muito gordo, sem ossos, e pique-na bem miudinha, temperando-a com sal, cravo, açafraão e gengibre. Façam as bolas de carne, recheiem-nas com uma gema cozida, passando-as em seguida pela farinha de trigo. Numa panela com manteiga bem quente ou, se preferirem, manteiga e caldo gordo de carneiro, lancem um amarrado de cheiro-verde, e coloquem ali as almôndegas. Tampem a panela e tenham o cuidado de mexer as almôndegas de vez em quando, evitando que se partam. Sirvam com bastante molho. Se este for pouco, ajuntem às almôndegas o caldo de outras panelas.<sup>46</sup>

A receita paraense, publicada no *Menu de Madame* ensina assim:

ALMONDEGAS A PORTUGUESA- Tomam-se 300 grs. de carne de vaca limpa de nervos e gorduras e passa-se na máquina de moer ou pica-se bem sobre a tabua, juntamente com um bocado de toucinho entremeado. A parte, migram-se muito bem cerca de 60 grs. de miolo de pão de trigo que se amoleceu em leite morno e junta-se a carne moída que se tempera com sal, pimenta, meio dente de alho muito picado, um raminho da salsa também muito picadinha e um ovo, que se abre sobre toda a mistura, mexendo-se tudo muito bem até formar uma massa homogênea. Estando pronta tendem-se pequenas bolinhas que se rolam por farinha de trigo. Prepara-se então um refogado com uma cebola finamente picada e uma boa colherada de banha, ou azeite ou manteiga. Logo que comece a aloirar adicionam-se-lhe umas colherinhas de água de caldo bem temperado, deixa-se levantar fervura e juntam-se-lhe então as almôndegas que fervem apenas durante meia hora, sendo servidas em seguida acompanhadas por purê de batata ou, na falta destas, por um bom arrozinho de manteiga.<sup>47</sup>

---

Maia traz algumas generalidades da cozinha como medidas, instrumentos culinários e outros. Tece alguns comentários sobre os alimentos e por fim as receitas que estão dispostas da seguinte forma: Iguarias, doces, Café, Chá, Chocolate e coca, conservas e ementas. MAIA, Carlos Bento da. *Tratado Completo de Cozinha e de Copa*. Publicações Dom Quixote, Lisboa. 1984.

<sup>45</sup> Sobre assunto ver: SILVA, Paula Pinto. Introdução do Livro. *Arte de Cozinha*. {1680}. Rio de Janeiro: Editora Senac, 1ª edição, 2008.

<sup>46</sup> *Um Tratado da Cozinha Portuguesa do século XV*, op. cit., p. 4.

<sup>47</sup> *Folha do Norte*, 20 de agosto de 1950, p. 07.

Observem que entre a receita de fins do século XV e a receita publicada em Belém, no século XX, a base da receita com os ingredientes e modo de fazer são mantidos, mas, ambas as receitas são reflexos de sua época à medida que seus ingredientes nos fornecem tal leitura. Na receita portuguesa, o uso da carne de porco e carneiro eram naquele momento habitual, o uso de açafrão, cravo e gengibre ressaltam o caráter da cozinha medieval, que conta com uso largo de especiarias, a receita, portanto, ressalva o caráter da cozinha portuguesa daquele momento.

Já na receita publicada em Belém, em 1950, aparecem outros elementos que além de mostrarem o caráter, de raiz portuguesa da receita, ressaltam provavelmente um modo usual naquele momento. Agora, tem-se o uso da máquina de moer, o que simboliza o desenvolvimento dos utensílios de cozinha, o que não tinha na primeira receita onde a carne era cortada miudinha. O uso de toucinho, leite, miolo de pão, pimenta, alho, cebola compõem ingredientes muito frequente na cozinha portuguesa daquele momento.

Por fim, a forma como a receita é descrita demonstra a atualização dela e seu processo de trocas: quando é descrito as medidas exatas, os manuais de receitas naquele momento eram destinados para as donas de casa e, portanto, a receita deveria ser ensinada nos mínimos detalhes onde cada item deveria ser claro, ao mesmo tempo em que a receita deveria ser viável, por isso as várias opções de ingredientes que podiam substituir algum outro que estivesse em falta, como a indicação que além do uso da banha poderia ser usado azeite ou manteiga, além do mais, os primeiros livros de receitas e os analisados até o século XIX, não tinham a medida exata dos ingredientes. Isso deve-se provavelmente ao fato de que eles eram produzidos para os Palácios e as grandes Cortes e por isso, as receitas eram elaboradas por grandes chefes e seus ajudantes, pessoas que dominavam o manejo da cozinha e não para as mães de famílias como é o caso do *Menu de Madame*, coluna destinada as mães de família onde havia ainda as dicas sobre as opções de que tipos de alimentos poderiam ser servidos com o prato principal, o consumo como parte importante da receita, no caso das almôndegas que deveriam ser servida com “purê de batata” e “arrozinho com manteiga”.

Note também a presença de hortaliças como cebolas e alhos usos de influências lusitanas Ferro nos informa que sobre o colégio dos Nobres que desde o século XVIII, era possível encontrar consumo de “vegetais com bastante frequência: alfaces, azedas, alhos, cenouras, cevadinhas, chicórias e couves, durante todo o ano; acelgas, aipos, ervilhas, espinafres, grelos, nabos, feijões-verdes, repolhos, tomates”.<sup>48</sup> Parte significativa destes alimentos citados são encontrados ao longo das receitas analisadas e também na listagem de produtos estrangeiros que chegavam em Belém.

Vamos à receita de *Ovos mexidos*, a qual aparece no *Um Tratado da Cozinha Portuguesa no século XV* da seguinte forma:

OVOS MEXIDOS- Faz-se uma calda rala, com um pouco de água-de-flor, levando o tacho ao fogo, para que ferva lentamente. Em seguida colocam-se nessa calda fatias de pão dormido, e assim que estiverem cozidas, retirem-nas e deitem-nas numa travessa. Batam uma dúzia de ovos, e

<sup>48</sup> FERRO. *op. cit.*, p. 30.

derramem-na na calda. Assim, que levantar fervura, comecem a mexer tudo lentamente, sempre para o mesmo lado, a fim de que os ovos não se desfaçam. Depois de cozidos retirem os ovos com uma escumadeira, colocando-os sobre fatias de pão. Sirvam polvilhados com açúcar e canela.<sup>49</sup>

A receita do livro *O Cozinheiro Imperial*,<sup>50</sup> assim ensinava:

Ovos mexidos- Bata alguns ovos com um pouco de nata ou creme de leite, tempere com sal e pimenta-do-reino. Derreta um pouco de manteiga numa frigideira e junte os ovos batidos, sempre mexendo, até ficarem cozidos. Servir quentes.<sup>51</sup>

No *Menu de Madame*, publicada em Belém, em 6 de agosto de 1950, aparece a seguinte receita de ovos mexidos:

OVOS MEXIDOS- Bata três ovos para meio litro de leite, misture-os com leite, junte sal, pimenta inglesa, presunto e trufa picada. Mexa bem e coloque em fominhas juntadas com manteiga. Deixe ao forno durante vinte minutos, tire das formas e sirva com massa de tomate passada no passador.<sup>52</sup>

A mesma receita foi encontrada em três momentos diferentes, a primeira no *Um Tratado de Cozinha Portuguesa do século XV*, fazia uso de ingredientes que como já dissemos compunha ingredientes ditos como da cozinha lusitana da época, com uso da água-de-flor e a açúcar com canela. No livro *Cozinheiro Imperial* publicado entre 1839/1840, já é possível visualizar a incorporação de novos ingredientes como o uso de ovos com nata, creme de leite, sal, pimenta-do-reino e manteiga, sendo que a receita só pode ser realizada por quem tem conhecimentos de cozinha, uma vez que não faz uso das medidas exatas, tal realidade é reflexo de que o livro estava destinado a um público específico e que era composto de cozinheiros e chefes de cozinha.

Na receita publicada na coluna *Menu de Madame*, tem-se uma receita mais acessível no que tange as formas de preparo com as medidas exatas e mais do que isso com redução dos

<sup>49</sup> *Um Tratado da Cozinha Portuguesa do século XV*, op. cit., p. 5.

<sup>50</sup> Foi justamente neste momento de efervescência da culinária francesa, século XIX, que foram publicados no Brasil os primeiros livros de receitas e de culinária. Mas, apesar da importância da cozinha francesa, foram os livros de cozinha portugueses<sup>50</sup> os de grande influência para as primeiras obras publicadas no Brasil, ainda no século XIX. Destaca-se desse modo *O Cozinheiro Imperial*, livro datado de 1839, de autoria desconhecida que é apenas assinado com as iniciais R. C. M.,<sup>50</sup> publicado pela editora Laemmert. Outro livro foi o *O Cozinheiro Nacional* publicado pela editora B. L. Garnier, em 1882 e o *Diccionario do Doceiro Brasileiro* de autoria do Dr. Antônio J. de S. Rego, publicado em 1885, pela J. G. de Azevedo. Segundo Segundo Algranti, “a ausência de um estilo de cozinha e de instruções pessoais (...) leva a supor que o autor do primeiro livro brasileiro de culinária não tenha sido um cozinheiro (...) o fato de o autor se intitular chef pode ter sido uma forma de conferir respeitabilidade à obra, reafirmando uma antiga tradição na história da edição dos livros de cozinha, cujas obras mais divulgadas, desde a Idade Média, foram escritas por cozinheiros experientes a serviço das grandes casas de nobreza europeia”. ALGRANTI, Leila M. *O mestre Cuca Sem Nome*. In: [www.revistadehistoria.com.br](http://www.revistadehistoria.com.br). Acesso em 15 janeiro de 2016.

<sup>51</sup> R.C.M., op. cit., p. 139.

<sup>52</sup> *Folha do Norte*, 6 de agosto de 1950, p. 07.

ingredientes como a quantidade de ovos, mas, agora, os ovos mexidos vão ao forno em forminhas untadas e levam ingredientes em voga naquele momento como a pimenta-inglesa, presunto, massa de tomate e a trufa. Desta forma, vê-se que as trocas alimentares identificadas nas receitas e cuja origem estão em terras portuguesas e que vão desde o século XV até o século XX, são heranças lusitanas, especialmente as portuguesas e chegam à Belém, no século XX. Em Belém é possível encontrar, um lusitanismo gastronômico, o qual teve amplo espaço na cidade.

Segundo Cristiana Couto, “até o final do terceiro quartel do século XIX” tem-se em Portugal cerca de “oito livros impressos, dois dos quais relativos a conservaria e confeitaria”.<sup>53</sup> Essa realidade demonstra também que as publicações de livros de culinária estavam ganhando força no século XIX, e que os livros voltados para a doçaria tinham importância. Os livros editados no Brasil também ganharam essas características, sendo que a parte de doçaria é, em muitos momentos, cópia fiel das receitas portuguesas. Por outro lado, como nos demonstra Cristiana Couto, o momento do aparecimento do livro português a *Arte de Cozinha* ocorre quando de dois momentos distintos da alimentação europeia:

(...) o da passagem de uma cozinha medieval, localizada na Baixa Idade Média (XIV-XV), e que, de maneira geral, aparece ser mais ou menos semelhante em toda a Europa, e a emergência de uma nova cozinha ‘à francesa’, que tenta romper com as antigas práticas culinárias.<sup>54</sup>

Um exemplo dessa realidade é que, na obra de Domingos Rodrigues, o açúcar que tinha seu uso tanto para pratos doces como salgados, à medida que ele sofre influência francesa “demonstra uma tendência à migração do açúcar em direção aos pratos doces, mas está ainda conectada à cozinha quinhentista portuguesa ao manter sua permanência em pratos salgados”.<sup>55</sup>

A parte de doçaria<sup>56</sup> desenvolvida no Brasil mantém uma relação importante com as receitas portuguesas no que tange modos de fazer e ingredientes. Leila Algranti em seus estudos já apontava para essa relação das influências portuguesas e da doçaria na composição dos hábitos e práticas alimentares no Brasil. Segundo Algranti, apesar da doçaria ter se desenvolvido de forma mais ampla a partir do século XVII, os “confeitos de frutas e as conservas (frutas conservadas em açúcar) eram afamados na Ilha da Madeira já no século XV”. De acordo com Algranti, tais doces eram “muitas vezes enriquecidos com especiarias europeias e orientais (amêndoas, anis, gengibre, coentro seco).”<sup>57</sup> E ainda segundo Algranti:

<sup>53</sup> COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça. *Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole*. Dissertação de Mestrado. PUC- São Paulo, 2003, p. 17.

<sup>54</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 20.

<sup>55</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 23.

<sup>56</sup> Sobre assunto ver: ALGRANTI, Leila Mezan. A hierarquia social e a doçaria luso-brasileira (séculos XVII a XIX). *Revista da Sociedade Brasileira de Pesquisa Histórica*, n° 22, 2002, p. 27-37. E ainda ver: ALGRANTI, Leila Mezan. Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX). In: VIEIR, Alberto (Org.). *O açúcar e o cotidiano: atas do III Seminário Internacional sobre o Açúcar*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004, p. 127-143.

<sup>57</sup> ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitare os frutos (séculos XV-XVIII). *História: Questões & Debates*, n° 42, 2005, p. 36.

Os doces passaram a ser presença obrigatória na culinária conventual e palaciana portuguesa, sendo oferecidos no último serviço de mesa. Ganham espaço também nos banquetes e festins das cortes europeias, cujas mesas ostentatária repletas de confeitos de mel ou açúcar todos diferentes, na forma de castelos de animais, flores e frutos, tornaram-se célebres.<sup>58</sup>

O doce também esteve atrelado aos momentos de festas de reuniões familiares. Nestas ocasiões, como nos períodos natalinos e Ano Novo, o doce ocupava um papel de destaque como podemos perceber nos anúncios das festas de fim de ano.<sup>59</sup> Essa foi também uma realidade muito forte no Nordeste do Brasil, onde nas palavras de Gilberto Freyre as doceiras são artistas que “não consideravam completos seus doces ou seus bolos, sem os enfeites”.<sup>60</sup> A doçaria portuguesa<sup>61</sup> é formada por rica variedade de doces, alguns foram encontrados nos livros aqui analisados: broas, toucinho do céu, morcelas, fartes de espécies, queijadinha de amêndoa, fatias da China,<sup>62</sup> beilhões ou filhões de abóbora, verdadeira de beilhões, filhões finos, Coscorões, suspiro, raiva, palitos, esquecidos e cavacas.<sup>63</sup> Tais doces inclusive mantêm os mesmos nomes pelos quais eram conhecidos em Portugal. Logo, segundo a historiadora portuguesa Isabel Braga “os doces parecem ter sido uma verdadeira obsessão em Portugal, pelo menos desde o século XVI”.<sup>64</sup>

Nesse sentido, o historiador João Ferro<sup>65</sup> fez um mapeamento da doçaria tradicional Portuguesa por região/localidade, infelizmente a sua lista ficou incompleta devido sua morte precoce, mas, a partir dela é possível identificarmos a maioria dos doces referidos por ele, encontramos no *Cozinheiro Imperial*, a exemplo, temos as *cavacas* que tinham origem na região entre Douro e Minho, mais especificadamente nas localidades de Amarante e Resende e ainda na região da Estremadura em Caldas da Rainha; os *toucinhos do céu* da localidade de Guimarães e ainda na região de Trás-os-Montes, em Vila Real; os *palitos* no Convento de Santa Clara e em

<sup>58</sup> ALGRANTI, *op. cit.*, p.36.

<sup>59</sup> Em Portugal, segundo Isabel Braga, “Durante o século XVI, já era visível, ainda que tenuemente, a relação entre certos pratos e determinadas épocas festivas”. BRAGA, BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX)*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.p. 39.

<sup>60</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Global, 2007, p. 71.

<sup>61</sup> Como, por exemplo: gaja real, manjar real, chocolate, arroz doce, melícias, bolos mimosos, bolinhos de amêndoa, bolos de Compiana, bolos de rodilhas, bolo em camadas, bolos de açúcar, argolinhas de amêndoa, forminhas de amêndoa, abóbora em taças, biscoitinhos de farinha de arroz, biscoitos à italiana, biscoito inglês batido, biscoito de la reina, biscoitos de massa, biscoitos comuns, biscoitos de colher, biscoito de vários doces, biscoitos em forma de S, fatias à prussiana, fatias à Pompadour, merengues recheados, beijinhos, assopros, sonhos, sonhos de fôrma, sonhos de pêssego ou de maçã, sonhos de morango, cidrão em conservas. FERRO, *op. cit.*, p. 78.

<sup>62</sup> As fatias-da-China- “doce típico da culinária de Portugal, é um bolo feito à base de gemas e amêndoas, cozido no forno. Depois de frio e desenformado, é cortado em fatias que são arrumadas em uma travessa e regadas com caldas de açúcar, perfumada com limão e canela. Serve-se frio”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 174.

<sup>63</sup> R.C.M., *op. cit.*, p. 172.

<sup>64</sup> BRAGA, *op. cit.*, p. 36.

<sup>65</sup> O historiador João Pedro Lagoa Baptista Ferro, publicou em vida 5 livros, era excelente pesquisador e em sua obra *Arqueologia dos hábitos Alimentares*, de 1996, traz uma análise rica sobre a história da alimentação em Portugal. O livro foi publicado posterior a sua morte ocorrida prematuramente em 26 de outubro de 1994. A meu ver, esse livro é um dos mais significativos na temática.

Oeiras; os biscoitos *esquecidos* na região de Beira, na localidade de Arganil e ainda em Lisboa no Convento de Odivelas; as *morcelas*, por sua vez, na localidade de Arouca e em Coimbra; os *suspiros* na Beira, em Castelo Branco, Tentúgal e Convento de Odivelas; os *filhós* que aqui recebiam a denominação de filhoses ou beilhoses podiam ser encontrados na Beira, em Figueira da Foz, Góis e em Arronches<sup>66</sup>; as *fartes de espécies* ou fartes eram de Viseu; as *raivas* tinham origem na Estremadura, em Lisboa, no Convento de Odivelas; as *fatias da china* também da Estremadura, mas da localidade de Tomar e ainda da localidade de Beja do convento de Santa Clara; os *Coscorões* tinham origem no Alentejo, na localidade de Arronches<sup>67</sup>; as *broas* aparecem como origem da localidade de Beja, mas especificamente do convento de Santa Clara.<sup>68</sup>

Em Belém, em 22 de julho de 1888, na inauguração do *Café Central*, havia um variado menu de confeitaria e pastelaria que nos remete a doçaria portuguesa: pasteis de nata, pasteis de Belém, pasteis jesuítas, de Lamego, pão de ló de manteiga, pão de ló simples, fios d'ovos, lampreias entre outros.<sup>69</sup> Essa realidade nos mostra a influência da doçaria tradicional portuguesa em Belém. Nesse sentido, é possível encontrar no *Menu de Madame* às receitas de doces que eram influências portuguesas, sobre tais receitas vamos agora abordar.

A receita de *Pudim Chinês* foi encontrada no livro do *Dicionário do Doceiro brasileiro*<sup>70</sup> Importante dizer que no Brasil, o livro *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, de autoria de Dr. Antonio José de Souza Rego, publicado em 1882, aqui já citado, reuniu 940 receitas. A obra traz receitas variadas e diversas, tanto nos ingredientes, quanto nos preparos, oscilando entre uma doçaria tradicional, aos moldes europeus, e as mestiçagens alimentares através das trocas e influências que podiam ser étnicas ou por aspectos econômicos, sem esquecer as disposições regionais. Nesse sentido, como ressalta Burke “a identidade social está na diferença”.<sup>71</sup> Diferenças que se faziam nos ingredientes utilizados, nas formas de preparo e na composição final dos sabores.<sup>72</sup> O *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, originalmente publicado em fins do século XIX, tem parte das receitas de influências portuguesas. A receita de fins do século XIX assim ensinava:

Cozinham-se 250 gramas de arroz de Iguape em água temperada com sal; quando estiver quase cozido, escorre-se a água e acaba-se de cozinhar em leite de amêndoas até ficar cozido e enxuto; estando assim, deita-se num alguidar, desfaz-se, o melhor possível, com uma colher de pau e, em seguida,

<sup>66</sup> Os filhoses de arronches eram de especialidade de Isabel da Ponte Cabreira, professora do Convento de Santa Clara de Elvas, onde mantinha um abrigo de moças que fabricavam doces para vender nas casas ricas e às instituições religiosas. FERRO, *op. cit.*, p. 78.

<sup>67</sup> Segundo Ferro, os coscorões eram de especialidade de Soror Maria Leocádia Tavares de Sousa, que era Professora no Convento da Conceição de Beja, passou os últimos 16 anos de vida na localidade de Arronches, onde mantinha em sua casa uma espécie de recolhimento onde se confeccionavam doces. FERRO, *op. cit.*, p. 78.

<sup>68</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 70-82.

<sup>69</sup> *Diário de Notícias*, 22 de julho de 1888, p. 3.

<sup>70</sup> REGO, Antônio José de Souza. *Dicionário do doceiro brasileiro*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

<sup>71</sup> BURKE, Peter. *O que é História Cultural?* Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005, p. 78.

<sup>72</sup> O livro traz também uma quantidade muito maior de receitas com nomenclatura de regiões brasileiras. Isso pode ser pensado a partir do argumento de Montanari como uma “vontade de *superar* a dimensão local da cozinha” sugerindo certa dimensão “territorial” da culinária brasileira. Ao mesmo tempo temos aí uma mescla de pratos que não têm somente referências europeias a partir de nomes internacionais, mas também pratos, cujas referências são de alimentos brasileiros como a tapioca. MONTANARI, *op. cit.*, p. 15.

ajuntam-se 250 gramas de açúcar refinado, a raspa da casca de um limão, 12 gemas de ovos batidas, 100 gramas de manteiga lavada e algumas passas de Málaga; faz-se ligar tudo isto muito bem e, depois, deita-se em formas de pudim, untadas com manteiga, e cozinha-se em forno regular. Este pudim desenha-se depois de frio.<sup>73</sup>

A mesma receita foi encontrada no receituário *Menu de Madame*, publicado no jornal *Folha do Norte*, em 3 de outubro de 1950 da seguinte maneira:

PUDIM CHINÊS- Misturam-se numa vasilha 400 gramas de açúcar, 15 gemas, bem batidas, 115 gramas de manteiga e na hora de ir ao fogo acrescentam-se 460 gramas de côco ralado. Mexe-se bem e põe-se em fôrma untada com manteiga. Fôrno regular.<sup>74</sup>

Na receita do Pudim chinês, de fins do século XIX, é possível visualizar o uso de ingredientes que marcam a cozinha europeia portuguesa como a farinha de arroz, leite de amêndoas, açúcar, manteiga, gemas e passas de Málaga. A forma de preparo é mais manual com uso de alguidar e por fim o uso de produtos importados como era o caso das passas de Málaga. Na receita publicada em Belém, em 1950, encontramos mudanças e hibridismos, pois, a receita apresenta ingredientes mais usuais no Brasil como era o caso de coco ralado e nesta versão existe a exclusão das passas de Málaga e do leite de amêndoas o que provavelmente ocorria para deixar a receita mais popular e econômica. É importante dizer que se muda o consumo e os hábitos pela questão dos preços, uma vez que a mestiçagem ocorre também pelo caráter econômico.

Em Belém também se consumia *pão de lot*, especialmente feito para épocas de festas de fim de ano, celebrações, páscoa e aniversários. No *Central Hotel*, confeitaria, em 23 de dezembro de 1919 anunciava-se para a festa de Natal e Anno Bom “(...)bolos ingleses, puddings, doces finos e pão de lot”.<sup>75</sup> A receita do *pão-de-ló* já aparecia no *Tratado da cozinha portuguesa do século XV*. Descrito da seguinte forma:

Com um quilo de açúcar façam uma calda. Assim que está espelhar, ajuntem-lhe algumas gotas de água-de-flor e tirem-na do fogo. Pelem um quilo de amêndoas, soquem-nas um pouco, para que fique apenas em pedacinhos, e misturem-nas na calda. Mexam tudo durante algum tempo, e a seguir levem o tacho<sup>76</sup> ao fogo brando, mexendo sempre numa só direção. De vez em quando tirem o tacho do fogo, mexendo sempre, para que a massa fique bem alva. Ela estará cozida assim que se desgarrar da vasilha. Despejem a massa num tabuleiro molhado, ou untado com manteiga, alisando-a bem com uma colher de pau, de modo que não fique muito grossa. Cortem-na em tabletes, na forma desejada.<sup>77</sup>

<sup>73</sup> REGO, *op. cit.*, p. 254.

<sup>74</sup> *Folha do Norte*, 3 de outubro de 1950, p. 7.

<sup>75</sup> *Folha do Norte*, 23 de dezembro de 1919, p. 5.

<sup>76</sup> “Tacho: utensílio tradicionalmente feito de cobre e comum para a feitura de doces”. REGO, *op. cit.*, p. 320.

<sup>77</sup> *Um Tratado da cozinha portuguesa do século XV*, *op. cit.* p. 4.



Na receita de pão-de-ló, descrita acima a base da receita são elementos comuns na cozinha portuguesa como água de flor, amêndoas e manteiga. Segundo Lody, a “Água de Flor de Laranjeira: Aromatizante identificado pelo odor da flor de laranjeira, de uso culinário na doçaria tradicional Ibérica, brasileira e do Magreb”.<sup>78</sup> Igualmente, é possível observar técnicas de preparo europeias. Em Belém do Pará, no ano de 1950, na coluna *Menu de Madame*, publicada no jornal *Folha do Norte*, encontramos uma receita de um *Pudim de Pão-de-ló*. A coluna, ao longo deste ano, sempre trazia algumas receitas de cozinha e de doces, a referida receita instruía que:

Tome uma garrafa de leite, 450 grammas de açúcar e baunilha. Bata o açúcar com 4 gemas, como para gemada e despeje em cima o leite a ferver com a baunilha. Deixe tudo numa forma untada de manteiga e forrada com fatias de pão-de-ló ou de biscoito, palitos ou resto de bolo e leve a assar no forno.<sup>79</sup>

A receita também aparece no livro do português Carlos Bento da Maia, foi possível encontrar a seguinte receita para o *Pudim de Pão-de-Ló* (grande):

ELEMENTOS A EMPREGAR- Pão de ló....200 g. Acúcar...750 g. Gemas de ovos de grandeza média...15 (225cc). Manteiga....q.b.  
Corte-se o pão de ló em fatias delgadas e privadas da côdea, cubra-se com elas o fundo duma forma previamente bem untada com manteiga; sobre a camada de pão-de-ló, deite-se uma camada delgada de ovos moles, nova camada de pão-de-ló por cima, e assim sucessivamente, até encher a forma, devendo a última camada ser de pão de ló; leva-se em seguida ao forno, o que exige pouco tempo, por não haver nada cru na mistura.<sup>80</sup>

A receita do livro de Carlos Bento da Maia (portuguesa) com publicação de 1904 e a outra do *Menu de Madame* é de 1950 apesar do tempo de diferença entre elas é possível encontrar semelhanças nos ingredientes e na forma de preparo, sendo que a receita publicada em Belém, além de fazer uso do *pão de ló*, também possibilita que fosse utilizado biscoitos ou palitos, fazendo uso da baunilha e do leite, e a quantidade de gemas e do açúcar também é em menor quantidade comparado com a receita portuguesa, que tradicionalmente faz uso de muitas gemas, manteiga e açúcar. O que chama nossa atenção é que segundo Gomensoro o *pão de ló*:

(...) é considerado um dos principais doces portugueses, por sua permanência e popularidade. Úmido ou seco, puro, recheado ou não, acompanhado de cremes, é presença fundamental em todo tipo de comemoração e em todas as festas religiosas, sendo mencionado em textos portugueses desde o século XVI.<sup>81</sup>

---

<sup>78</sup> LODY, *op. cit.*, p. 45.

<sup>79</sup> *Folha do Norte*, 5 de outubro de 1950, p. 4.

<sup>80</sup> MAIA, *op. cit.*, p. 606.

<sup>81</sup> GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.p. 297.

Além desta, outra receita de influência lusitana encontramos circulando em Belém. O *Pudim de Gabinete*, no *Menu de Madame* e também descrita no livro de Carlos Bento da Maia:

PUDIM DE GABINETE- Arrume numa fôrma bem lisa, untada com manteiga uma camada de seis biscoitos palitos; outra de 100 gramas de doces secos, picadinhos: outra de 100 gramas de passas, tirados os caroços e molhados num cálice de vinho ou conhaque; outra de marmelada desmanchada em água morna, e outra de fatias finas de duas maçãs. Bata 8 gemas com 8 colheres de açúcar, despeje sobre elas um litro de leite a ferver e, depois junte as 8 claras em neve. Reserve 2 xícaras desta mistura e com o resto acabe de encher a forma. Leve a assar no forno, em banho-maria. Tome então o creme reservado, junte meia colherinha de maisena e leve a engrossar no fogo, perfume com um pedacinho de baunilha e despeje sobre o pudim na hora de servir.<sup>82</sup>

No livro de Carlos Bento da Maia, havia a receita do *Pudim de Gabinete* (frio) prescrita da seguinte forma:

ELEMENTOS A EMPREGAR- Biscoitos reais....q.b. Geleia de frutas....q.b. Vinho branco generoso...q.b. Leite....0,5 l (500 cc). Amêndoas pisadas...125 g. Açúcar pilado....125 g. Gelatina Coignet (Folhas)...5. Enche-se uma forma com biscoitos de *La Reine*, cortados em bocados e untados com uma geleia de fruta e deita-se-lhe por cima cerca de um decilitro de vinho branco generoso. Põe-se a ferver aparte o leite com 125gramas de amêndoas bem pisadas e 125 gramas de açúcar, e, depois de fervido, cõa-se e juntam-se-lhe 5 folhas de gelatina previamente amolecidas em água fria, as quais se devem desfazer rapidamente no leite quente, que se lança na forma que tem os biscoitos, preenchendo os intervalos. Deixa-se depois em lugar fresco até arrefecer completamente.<sup>83</sup>

A receita publicada em Belém tem significativas mudanças em relação à receita portuguesa. A base da receita portuguesa são biscoitos reais *La reine*, geleia de frutas, vinho branco, amêndoas, açúcar, gelatina coignet (folhas) e leite. Fazia-se o creme no fogo e após colocava-se em cima dos biscoitos untados com geleia e deixava-se esfriar. Ao trazer ingredientes específicos e locais, a receita portuguesa marca sua origem. Por outro lado, na receita publicada em Belém, temos a presença de ingredientes locais como os doces secos, bem como a introdução de novos elementos, se fazendo uso das passas molhadas no vinho ou conhaque, marmelada, maçãs, gemas, açúcar, maisena, baunilha e as claras, o que demonstra o caráter mestiço da receita, com a incorporação de outras substâncias no seu preparo. Da mesma forma, ao retirar o uso das amêndoas, da gelatina e fazer uso das claras a receita está sendo readaptada aos moldes e hábitos de Belém daquele momento.

<sup>82</sup> *Folha do Norte*, 5 de outubro de 1950, p. 7.

<sup>83</sup> MAIA, *op. cit.*, p. 599.

O *Bolo de Santo Antônio* é um bom exemplo para se entender como era forte a influência da doçaria portuguesa no Brasil e também em Belém. O bolo originalmente é uma receita comemorativa, em homenagem a este santo tão popular da tradição portuguesa, trazida ao Brasil. O bolo na receita brasileira era feito com 500 g de farinha de cará, 500 g de açúcar refinado, 8 ovos batidos com as claras, 250 gramas de manteiga, 2 cálices de vinho do Porto, ou de Madeira. Ora, através da receita percebe-se que os doces eram elaborados a partir de modo de fazer português, contudo, na ausência de ingredientes fazia-se uso de ingredientes regionais sem, contudo deixar os ingredientes lusitanos de lado, a exemplo, deste bolo que se faz uso do cará, mas, ficam o vinho do Porto mostra claramente a tradição portuguesa.<sup>84</sup> Na receita nota-se que a utilização de elevado número de ovos, manteiga e o vinho do Porto são influência portuguesa. Ao que tudo indica, essa festa de influência lusa era comemorada também com quitutes de origem portuguesa. Assim, em Belém, a Confeitaria *Formosa Paraense*, localizada à Rua Nova de Sant'Anna, enviou a redação do jornal *Folha do Norte* um “saboroso bolo de São João e uma grande garrafa de magnífico vinho do Porto”.<sup>85</sup>

Outra receita que se fez presente em Belém, na coluna *Menu de Madame* é uma receita de *Papos de Anjos*. Essa receita aparece no livro *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, sendo elaborado da seguinte forma:

Papos de Anjos- Dez gemas e duas claras de ovos; deitam-se em um guardanapo e espremem-se; limpa-se um quilograma de açúcar em *ponto de fio* e, como os fios de ovos, vão-se fazendo as meadas, juntam-se os fios, e partem-se em pauzinhos e penduram-se até enxugar, toma-se ponto de bala a um pouco de calda, passam-se os papos e tornam-se a enxugar.<sup>86</sup>

Passados mais de 50 anos, a receita de *Papos de Anjos* é descrita na coluna *Menu de Madame*, em 26 de novembro de 1950, da seguinte forma:

Papos de Anjos- 9 gemmas e 2 claras. Batem-se primeiramente as gemas e depois, as claras, em neve. Juntam-se ambas e levam-se a coser. Assem –se em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.<sup>87</sup>

A receita de Papos de Anjos ratifica as inúmeras influências lusitanas que atravessaram o oceano Atlântico e aqui em Belém fizeram a morada de novos sabores. Quando observamos ambas as receitas, notamos as semelhanças entre elas. A exemplo, do uso de mesma quantidade de ovos. Contudo, a receita publicada em Belém era levada em forminhas untadas com manteiga e a receita do livro nacional *Dicionário do Doceiro Brasileiro* levava açúcar e faziam-se pauzinhos que eram deixados a secar. Ferro em seu trabalho e ao criar uma tabela da

<sup>84</sup> REGO, *op. cit.*, p. 96.

<sup>85</sup> *Folha do Norte*, 23 de junho de 1911, p.7.

<sup>86</sup> REGO, *op. cit.*, p. 238.

<sup>87</sup> *Folha do Norte*. Menu de Madame, 26 de Novembro de 1950. P. 7.

Doçaria Tradicional Portuguesa<sup>88</sup> por localidade nos diz que o doce *papos de anjo*, eram especialidades de Viseu e Beja<sup>89</sup> realidade que ratifica o que venho dizendo.

### 3 CONCLUSÃO

Podemos observar como as receitas publicadas no *Menu de Madame* no século XX, seguiam o padrão dos livros brasileiros de receitas publicados ao longo do século XIX e que eram de influências lusitanas. As influências lusitanas iam além das receitas, mas, sobretudo, compunham os hábitos das gentes amazônicas. As receitas e nomes dos pratos são também um retrato do contexto e da sociedade estudada, pois, através dos ingredientes e das formas de preparo é possível identificar as misturas que a culinária vivenciou no Brasil, em particular em Belém do Pará, ao longo de seu processo histórico. Numa cidade com forte imigração portuguesa, hábitos alimentares portugueses passam a circular na cidade de Belém, através do receituário da coluna *Menu de Madame*.

Nesse sentido, perceber como as receitas são fontes importantes para a pesquisa em História da Alimentação, uma vez que, demonstram que como as práticas alimentares na cidade de Belém contaram com contribuições lusitanas bem como foi se constituindo a partir de variadas trocas culturais em grande parte fruto do processo de imigração, especialmente a portuguesa. Notadamente, a parte de doçaria é, em muitos momentos, cópia fiel das receitas portuguesas. Ou seja, as receitas não eram estáticas, mas acima de tudo circulavam entre diferentes grupos sociais e a partir de cada grupo elas eram modificadas de acordo com os hábitos culturais de cada grupo. As receitas e seus ingredientes como detentoras de certos significados culturais de uma determinada sociedade. As receitas também nos mostram os laços formados a partir dos sabores, das memórias gustativas de quem atravessava o além mar. À alimentação que também ocupa um lugar de saudade, do outrora e dos sabores que eram levados quando se atravessava o Atlântico.

### REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan. A hierarquia social e a doçaria luso-brasileira (séculos XVII a XIX). **Revista da Sociedade Brasileira de Pesquisa Histórica**, 22, 2002, p. 27-37.

ALGRANTI, Leila Mezan. Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX). In: VIEIR, Alberto (Org.). **O açúcar e o cotidiano: atas do III Seminário Internacional sobre o Açúcar**. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004.

ALGRANTI, Leila Mezan. O mestre Cuca Sem Nome. **História viva**, publicado em 09 fev. 2009. Disponível em: < <http://historianovest.blogspot.com/2009/02/o-mestre-cuca-sem-nome.html>>. Acesso em: 05 maio 2018.

<sup>88</sup> FERRO. *op. cit.*, p. 70.

<sup>89</sup> FERRO. *op. cit.*, 75 e 77.

ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII). **História: Questões & Debates**, 42, 2005.

BARBOSA, Livia; GOMES, Laura Graziela. Culinária de Papel. **Revista Estudos Históricos**, 33, 2004.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. **Sabores do Brasil em Portugal**: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BURKE, Peter. **O que é História Cultural?** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**: pesquisa e notas. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CANCELA, Cristina Donza. **Casamento e família em uma capital amazônica**: Belém (1870-1920). Belém: Editora Açai. 2011.

CANCELA, Cristina Donza. **Entre Mares**: O Brasil dos portugueses. Belém: Paka-tatu, 2010. V.1.

CANCELA, Cristina Donza. Uma cidade... muitas cidades: Belém na economia da Borracha. In: BELTRÃO, Jane Felipe; OTAVIANO JUNIOR, Antônio (Orgs.). **Conheça a Belém, co-memore o Pará**. Belém: EDUFPA, 2008.

CANCELA, Cristina Donza. Destino cor de rosa, tensão e escolhas: os significados do casamento em uma capital amazônica (187-1920). **Cadernos Pagu**, 30, 2008, p. 301-328.

CHAMBOULEYRON, R. (Org). **Migrações na Amazônia**. 1ª Ed. Belém; Açai, 2010.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CROSBY, Alfred. **O Imperialismo Ecológico**. São Paulo: Companhia de Bolso, 2011.

COELHO, Geraldo Mártires. **O violino de Ingres**. Belém: Paka-Tatu, 2005.

COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça. **Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole**. Dissertação de Mestrado. PUC- São Paulo, 2003.

CUNHA, Lina Peduti. **Segredos da boa cozinha**: receitas, conselhos e sugestões das donas de casa. São Paulo: Brasiliense, 1959.

EMMI, Marília Ferreira. **Italianos na Amazônia (1870-1950)**: pioneirismo econômico e identidade. Belém: NAEA, 2008.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Global, 2007.

FERRO, João Pedro. **Arqueologia dos Hábitos Alimentares**. Lisboa: Dom Quixote, 1996.

- GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição.** São Paulo: Companhia das Letras, 1987.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricos**, n. 33, 2004.
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2008.
- LACERDA, Franciane Gama. **Migrantes cearenses no Pará: faces da sobrevivência (1889-1916).** Belém: Ed. Açai/Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. 2010.
- LACERDA, Franciane Gama; SARGES, Maria de Nazaré. De Herodes para Pilatos: violência e poder na Belém da virada do século XIX para o XX. **Projeto História (PUC-SP)**, v. 38, p. 161-178, 2009.
- LODY, Raul. **A virtude da gula: pensando a cozinha brasileira.** São Paulo: Senac SP, 2014.
- LAURIOUX, Bruno. Identidades nacionais, peculiaridades regionais e KOINÉ europeia na culinária medieval. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas.** São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009.
- MACÊDO, S. **Do que se come: uma história da alimentação e do abastecimento em Belém (1850-1900).** São Paulo: editora Alameda, 2014.
- MAIA, Carlos Bento da. **Tratado Completo de Cozinha e de Copa.** Lisboa: Dom Quixote, 1984.
- MALUF, Marina; MOTT, Mária Lúcia. Recônditos do mundo feminino. In: SEVCENKO, Nicolau. (Org.). **História da vida privada no Brasil: da belle époque à era do rádio.** Vol. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.
- MATOS, Maria Izilda Santos. Cultura, tradição e invenção: temperos com lágrimas de saudades. In: PATRIOTA, R.; RAMOS, A. F. (Orgs.). **Escritas da História: ver, sentir, narrar.** 1ª edição. São Paulo: Hucitec, 2014.
- MONTANARI, Massimo. **O Mundo na cozinha: história, identidade, trocas.** São Paulo: Estação Liberdade; Senac SP, 2009.
- MONTEIRO. Mário Ypiranga. *Alimentos preparados à base de mandioca.* In: **Revista Brasileira de Folclore.** Ano III, n. 5. Janeiro/Abril 1963. **Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro.**
- MOURA, Aldrin Figueiredo. **Eternos Modernos: Uma história social da arte e da literatura na Amazônia 1908-1929.** Tese de Doutorado. Campinas: UNICAMP, 2001.
- PILLA, Maria Cecília. Labores, quitutes e panelas: Em busca do Lar Ideal. **Cadernos Pagu**, 30, janeiro-junho de 2008. pp. 329/343.

REGO, Antônio José de Souza. **Dicionário do doceiro brasileiro**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

RIBEIRO, De Campos. **Gostosa Belém de Outrora**. Belém: Imprensa Universitária do Pará, 1966.

SARGES, Maria de Nazaré. A “Galícia” paraense: imigração espanhola em Belém (1889-1910). In: ALONSO, José Luís Ruiz-Penado; CHAMBOULEYRON, Rafael (Orgs). **Trópicos de História: gente, espaço e tempo na Amazônia**. Belém: Ed. Açaí/ Programa de pós-graduação em História Social da Amazônia, 2010.

SILVA, Paula Pinto. **Introdução do Livro**. Arte de Cozinha. {1680}. Rio de Janeiro: Editora Senac, 1ª edição, 2008.

VICENTE, Frei do Salvador. **História do Brasil**. Brasília: Senado Federal, 2010.