

**Sabor da imigração: análise de receitas de família e comensalidade em um restaurante lusobrasileiro**

**Immigration flavor: analysis of family recipes and commensality in a portuguese restaurant**

**Sabor de inmigración: análisis de recetas familiares y comensalidad en un restaurante portugués**

Beatriz Carvalho Tavares<sup>1</sup>  
Verônica de Andrade Mattoso<sup>2</sup>

**Resumo:** As receitas de família constituem importante fonte de estudos da alimentação. O livro “Cozinhar é Preciso: a história e as receitas portuguesas de Henriqueta Henriques e da Gruta de Santo Antônio” foi escolhido por contar com a transmissão dos conhecimentos culinários, bem como também de aspectos culturais, afetivos e históricos envolvidos no contexto migratório português. A pesquisa teve por objetivo destacar as influências portuguesas na cultura brasileira, evidenciando as receitas de família como um aspecto antropológico particular. Como método, foi utilizada a Análise de Conteúdo para investigar as 56 receitas do livro segundo critérios técnicos, documentais, culturais e afetivos. Os resultados versaram sobre uma série de receitas tradicionais e regionais portuguesas, as quais possibilitaram estabelecer relação direta com características e elementos observados nas práticas alimentares brasileiras – quais sejam, ingredientes, preparos, técnicas, adaptações e, até mesmo, toda a receita – evidenciando a comida como vínculo identitário da migração portuguesa com o patrimônio alimentar brasileiro.

**Palavras-Chave:** Afetividade; Memória; Migração portuguesa; Patrimônio alimentar; Receita de família.

**Abstract:** Family recipes are an important source of food studies. The book “Cooking is needed: the history and Portuguese recipes of Henriqueta Henriques and the Gruta de Santo Antônio” was chosen for its transmission of culinary knowledge, as well as cultural, affective and historical aspects involved in the Portuguese migratory context. The research aimed to highlight Portuguese influences on Brazilian culture, highlighting family recipes as a particular anthropological aspect. As a method, Content Analysis was used to investigate the 56 recipes of the book according to technical, documentary, cultural and affective criteria. The results dealt with a series of traditional and regional Portuguese recipes, which allowed to establish a direct relation with characteristics and elements observed in Brazilian food practices - ingredients, preparation, techniques, adaptations and even all revenue - evidencing food as an identity link of portuguese migration with the brazilian food heritage.

**Key words:** Affection; Family recipe; Food heritage; Portuguese migration; Memory

**Resumen:** Las recetas familiares son una fuente importante de estudios sobre la alimentación. El libro “Cocinar es necesario: la historia y las recetas portuguesas de Henriqueta Henriques y la Gruta de Santo Antônio” fue elegido por su transmisión de conocimientos culinarios, así como aspectos culturales, afectivos e históricos involucrados en el contexto migratorio portugués. La investigación tuvo como objetivo resaltar las influencias portuguesas en la cultura brasileña, destacando las recetas familiares como un aspecto antropológico particular. Como método, se utilizó el Análisis de Contenido para investigar las 56 recetas del libro según criterios técnicos, documentales, culturales y afectivos. Los resultados se refirieron a una serie de recetas portuguesas tradicionales y regionales, que permitieron establecer una relación directa con características y elementos observados en las prácticas alimentarias brasileñas - ingredientes, preparaciones, técnicas, adaptaciones e incluso la receta completa, destacando la comida como un vínculo de identidad entre la migración portuguesa y la herencia alimentaria brasileña.

<sup>1</sup> Universidade Federal Fluminense, Brasil. ORCID: 0000-0002-1501-4187. E-mail: tavaresbeatriz@id.uff.br.

<sup>2</sup> Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil. E-mail: veronicamattoso@uol.com.br.

**Palabras clave:** Afectividad; Memoria; Migración portuguesa; Patrimonio alimentario; Receta familiar.

## 1 Introdução

O processo de colonização das terras brasileiras no início do século XVI impulsionou a formação de uma grande comunidade estrangeira no país, incentivada pelo desbravamento e busca por novas terras (MACHADO, 2015). Já no século XX, diversas crises de caráter político e socioeconômico (MACHADO, 2015) fomentaram novas atividades migratórias, como as Grandes Guerras ocorridas no continente europeu (OLIVEIRA, 2003) e a ditadura salazarista ocorrida em Portugal. Desse modo, a movimentação migratória possibilitou a formação de grande comunidade portuguesa na cidade do Rio de Janeiro, correspondendo a mais da metade de sua população migrante (OLIVEIRA, 2003). A ascensão da cidade como capital do Império, em meados do século XIX, configura local acolhedor tanto para os trabalhadores pobres, oriundos de zonas rurais, quanto para a classe média portuguesa, empreendedora e comerciante (OLIVEIRA, 2003).

A migração pode ser compreendida ainda como responsável por alterações nos hábitos alimentares com acréscimo ou substituição de características, produtos e formas de consumo (CARNEIRO, 2005), devido à miscigenação das culturas local e estrangeira. Por compreender a união de sabores, relações familiares, memória afetiva e fatores simbólicos e socioeconômicos, os hábitos e as tradições alimentares passaram a representar uma herança cultural (CARNEIRO, 2005), que, independente das inevitáveis substituições e mudanças na materialidade, paladar e sabores ocasionados pelo deslocamento de pessoas, foram mantidas por imigrantes e seus descendentes no Brasil por meio de suas receitas e práticas alimentares (ROSALES, 2002), constatando suas características identitárias, de aproximação e resistência (SONATI; VILARTA; SILVA, 2009).

Considerando os aspectos sociais da alimentação, observa-se que além da comensalidade, o preparo e troca de saberes culinários destacam a figura materna como referência na memória alimentar, dado que, segundo Assunção (2006) é possível observar a centralidade do papel das mulheres, principalmente mães, no contexto de preparo e manutenção dos saberes culinários da família. As receitas familiares constituem, portanto, um importante documento de estudo da alimentação ao transmitirem saberes geracionais com tradições, identidade e comensalidade, as quais podem ser analisadas enquanto conjunto complexo de relações sociais que envolvem

família, classes sociais e consumo (BRUIT, 2003). Muitas vezes por falta de hábito de registro, baixa escolaridade, grandes deslocamentos e constantes modificações, as transmissões desses documentos se deram de forma oral, no momento da produção de alimentos em datas festivas (ASSUNÇÃO, 2006; MATOS, 2013).

Quando existentes, os livros e cadernos de receitas compreendem um importante documento de estudo da alimentação e das relações sociais geracionais, étnicas e afetivas (GOMES, BARBOSA, 2004), visto que “todo o saber culinário que era preservado, sistematizado e transmitido de geração para geração, traz consigo categorias de análises como a identidade, a tradição e a comensalidade” (SANTOS, 2013, p. 8).

A seleção do material a ser analisado para esta pesquisa ocorreu a partir da busca por um livro de receitas idealizado por um gestor de empreendimento gastronômico que contasse com a transmissão dos conhecimentos culinários, bem como também de aspectos culturais, afetivos e históricos envolvidos no contexto migratório português. O livro “Cozinhar é Preciso: a história e as receitas portuguesas de Henriqueta Henriques e da Gruta de Santo Antônio” foi escolhido por compreender a reunião das principais receitas de família de uma imigrante portuguesa, gestora de um empreendimento gastronômico situado no bairro Ponta d’Areia, na cidade de Niterói, Região Metropolitana do Rio de Janeiro. De acordo com a família Henriques, o livro está em sua 4ª edição e foi vencedor do prêmio Gourmand World Cookbook nas categorias Best First Cookbook e Best Woman Chef Cookbook (GRUTA DE SANTO ANTÔNIO, 2021). As receitas culinárias e as histórias de vida presentes na obra apontam para a importância da autora no contexto alimentar e gastronômico da cidade de Niterói.

Henriqueta Henriques nasceu em Montes d’Alcobaça, na Estremadura, região central de Portugal. Chegou ao Brasil no ano de 1969, aproximando-se da gastronomia após inaugurar o restaurante Gruta de Santo Antônio com seu marido em 1977. Atualmente reconhecido como um empreendimento gastronômico de referência em cozinha portuguesa na região. No cardápio estão presentes diversas receitas retratadas no livro, sendo possível destacar os pratos típicos a base de bacalhau e frutos do mar, bem como os tradicionais doces conventuais portugueses.

Este artigo resume a pesquisa realizada para o Trabalho de Conclusão do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, com o objetivo de demonstrar o potencial de contribuição das receitas culinárias de famílias de imigrantes

portugueses para a formação do patrimônio alimentar carioca e brasileiro, por meio do acréscimo de ingredientes, de técnicas e de sabores (FERRACCIOLI; SILVEIRA, 2010).

## **2 Referencial teórico**

### **2.1 Migração**

A imigração pode ser compreendida como uma mudança de residência permanente ou semipermanente, sem restrições de distância ou natureza do ato (LEE, 1966). Constituinte um processo de desenraizamento, com a saída das famílias de suas regiões de origem (BLAY, 1998), que pode ser desencadeado tanto por fatores atrativos no local de destino quanto por fatores repulsivos no local de origem (LEE, 1966). No tocante aos fluxos internacionais, destaca-se a integração das fronteiras e divisão internacional do trabalho como representantes da globalização (BAENINGER; MESQUITA, 2016), visto que, de acordo com Harvey (2010), uma característica da mesma seria a transmissão de mão de obra barata de países periféricos aos países desenvolvidos, como uma reserva mundial e integrada que rompe com a segmentação geográfica do mercado. Ademais, ao analisar a composição da população brasileira e seu contingente de imigrações, observam-se as marcas sociais e econômicas deixadas pelos diferentes movimentos migratórios internacionais, majoritariamente compostos por mais de uma geração (BAENINGER, 2012).

Com a necessidade de mão de obra barata em setores agropecuários e industriais devido à extinção da escravidão negra no Brasil (GRANGEIA, 2017), a população portuguesa de regiões rurais e economicamente menos favorecidas encontrou motivação para a imigração ao Brasil, principalmente com políticas de recrutamento e financiamento de transporte, moradia e alimentação (GRANGEIA, 2017; MATOS, 2007). As buscas por oportunidades de crescimento econômico e prestígio social levaram os imigrantes portugueses a conquistar um espaço privilegiado no mercado brasileiro, o comércio, enraizando na cultura brasileira a associação da imagem de português comerciante, tanto em mercados varejistas diversos quanto em espaços de alimentação, estando presentes em todo o processo de urbanização, principalmente no Rio de Janeiro (MENEZES, 2000).

Com a extrapolação do esperado de imigrantes portugueses, a desaceleração da evasão de jovens do país ocorreu a partir da proibição de viagens sem comprovação de necessidade ou

temporalidade, dado que grande parte da mão de obra estava migrando em busca de melhores condições de vida nos trópicos (RIBEIRO, 2010). Já em uma perspectiva contemporânea, é possível notar que, apesar de Portugal ter se tornado um país de imigração desde o final do século XX, recebendo migrantes de suas antigas colônias como Brasil e diversos países africanos, continua a ser um país de dispersão populacional, principalmente para outros países europeus como França e Alemanha (DIOGO, 2011). De modo que a movimentação migratória encontrasse disseminada na história portuguesa como um dos fenômenos mais antigos e importantes para consolidação da identidade lusitana (DIOGO, 2011), bem como na formação da própria diversidade étnico-cultural brasileira (NOLASCO, 2001).

A presença de imigrantes portugueses na cidade de Niterói se destaca principalmente no período inicial do século XX, “o recenseamento de 1920 para Niterói indica uma população de 73367 habitantes, [...] dentre esses 9488 portugueses” (NOGUEIRA, 2001, p. 173). De acordo com Fonseca Filho et al. (2011) e Rodrigues (2013), o bairro Ponta d’Areia tem sua história e cultura associados à formação de uma comunidade lusitana local, tendo inclusive seu projeto inicial de revitalização da região para o turismo e gastronomia promovido pelo governo português em 1998.

## **2.2 Receitas de família**

Original do latim *famulus*, o termo servia para designar o grupo de empregados ou de pessoas residentes em um mesmo local, contando com laços sanguíneos e submissão a um chefe em comum (BRUSCHINI, RIDENTI, 1971). Posteriormente, a evolução do conceito ocorreu com Lévi-Strauss, afirmando a família enquanto a união durável e socialmente aceita de homem, mulher e seus filhos (SILVEIRA, 2000). A partir disso, mesmo incluindo exclusivamente relações heteroafetivas, nucleares e com filhos biológicos, já se observa o termo refletindo responsabilidade coletiva sobre bem-estar, educação, formação de valores éticos, desenvolvimento de laços afetivos e construção de identidade cultural (SILVEIRA, 2000; FERRARI, KALOUSTIAN, 1998). Ademais, é necessário salientar ser impossível estabelecer uma definição universal da estrutura familiar, visto vez que as modificações ocorridas nas dinâmicas de sociabilidade já enfatizam casamento, parentesco e procriação como construções sociais insuficientes para a ampla diversidade social contemporânea, dando importância para a

existência de laços afetivos correlacionados à tarefa de cuidado e proteção dos membros do grupo (SILVEIRA, 2000; OLIVEIRA, 2009; BIROLI, 2014).

No contexto particular da sociedade brasileira, a diversidade étnico-cultural resultante da miscigenação de imigrantes europeus, povos africanos e indígenas se apresenta como mais um fator para a existência de modelos familiares distintos, abandonando a concepção de “família tradicional brasileira” preexistente (BIASOLI-ALVES, 1997; DESSEN, BIASOLI-ALVES, 2001; NOLASCO, 2001; DESSEN, TORRES, 2002). Assim como afirmado por Birolli (2014), a experiência da vida familiar se dá de forma multifacetada, distinta entre as gerações, podendo ser vivida de diferentes maneiras dentro de uma mesma sociedade.

Além disso, é inconcebível abordar aspectos relacionados à família sem citar as relações de gênero envolvidas no arranjo familiar, como fronteiras entre vida doméstica e pública, com jornada dupla de trabalho dividida em profissão e dedicação ao lar e à maternidade (SILVEIRA, 2000; BIROLI, 2014). Como contrariedade aos preceitos do patriarcado e dos modelos tradicionais de família, é possível observar um crescente número de lares igualitários ou monoparentais chefiados por mulheres (PERUCCHI, BEIRÃO, 2007), estando diretamente relacionado ao crescimento da participação feminina no mercado de trabalho e aos movimentos sociais feministas, LGBTQIA+ (lésbicas, gays, bissexuais, transsexuais, queer, intersexuais, assexuais e outros), negros e estudantis (DESSSEN, 2010).

Já a respeito das receitas culinárias, é possível defini-las, conforme o Dicionário da Língua Portuguesa, Porto Editora (2007), como fórmulas que indicam os ingredientes e o modo de preparo de um prato específico, o qual possibilita compreender um pouco da história e da cultura de uma comunidade, de um povo ou de um país. (CONSIDERA, 2008).

Com base nos conceitos supracitados, é possível compreender o significado e a importância das receitas culinárias dentro da alimentação. De modo que, a continuidade da pesquisa se dá pelo aprofundamento no assunto, evidenciando seus desdobramentos dentro do meio familiar, uma vez que, segundo Mauss (2001), a primeira comunidade a se estabelecer em torno do alimento teria sido a família. Além disso, o autor também sustenta a alimentação no ambiente familiar como fator socializador na infância, responsável pela transmissão de valores, normas de convivência e aspectos culturais.

Com isso, as receitas familiares apresentam uma grande proximidade com a

culinária e os costumes cotidianos, apresentando práticas alimentares e culturais no ambiente doméstico (GOMES; BARBOSA, 2004), constituindo um documento importante de estudo das práticas alimentares de um povo, sobretudo fora de sua terra (BRUIT, 2003), possibilitando mapear e reconstruir espaços, papéis e relações sociais, sentimentos e afetos (GOMES, BARBOSA, 2004). É possível identificar o momento das trocas de conhecimento como um momento de descontração e socialização, as receitas culinárias estão envolvidas no processo de sociabilidade de um grupo, especialmente famílias, na vivência de rituais de comensalidade e também na “troca de receitas” que não necessariamente ocorreria em outra situação (DEMETERCO, 1998, p. 107).

As receitas culinárias representam, portanto, um canal de transmissão de padrões alimentares por meio de atividades cotidianas e momentos de celebração, sendo evidenciadas por preferências, gostos e tabus alimentares, demonstrando todo o processo de formação de hábitos alimentares de uma pessoa ou grupo. De modo a tornar-se necessário analisar aspectos diretos de tal transmissão, relacionados às dinâmicas familiares intergeracionais. Como tradicionalmente conhecido, esta transmissão é geracional e feminina, ocorrendo mediante a participação nos trabalhos domésticos e a iniciação nas práticas culinárias, onde se dá o processo de aprendizagem das receitas familiares tradicionais (FONSECA et al., 2011), originárias de antigos cadernos de receitas das matriarcas da família e recebem segredos (GOMES; BARBOSA, 2004).

### **2.3 A tradição na comensalidade**

Desde os primórdios, o compartilhamento dos alimentos obtidos com as atividades de caça e coleta ocorria de maneira comunitária devido à falta de meios de conservação e desejo de consumo integral (AGUILERA, 2001). A partir disso, a alimentação assumiu um papel ainda mais importante na socialização com a descoberta dos métodos de cocção e seu refinamento, ampliando o compartilhamento, sociabilidade e convivialidade, além de representar valores (RODRIGUES, 2012), generosidade, veneração ou pertencimento ao mesmo grupo social (FLANDRIN; MONTANARI, 1996). Sendo possível entender o conceito de comensalidade como o momento de estar à mesa vivenciando a partilha do alimento e cultivando um dos convívios mais ancestrais, senão o mais importante, da familiaridade e da sociedade humana (KIRSCH, 2010; BOUTAUD, 2011; FRENDA, 2015). Apresenta sua função social ao estreitar

laços familiares, reforçar a identidade cultural de um grupo e retratar características da sociedade em que se vive (FRENDIA, 2015), possuindo em qualquer época ou cultura um significado social, ritual e simbólico superior à satisfação de necessidades alimentares (BOUTAUD, 2011).

De acordo com o Dicionário Aurélio (2004), a tradição é definida como um conjunto de costumes culturais transmitidos através das gerações, os quais se transformam em hábitos. A partir de tal definição, é possível estabelecer a relação do homem com a comida desde a infância, permitindo a formação dos hábitos alimentares por meio de conhecimentos e experiências transmitidas pelos adultos (PACHECO, 2001). É, portanto, com a busca por esporádicas abstrações do cotidiano e dos costumes que as tradições são inventadas, constituindo elementos representativos de diálogo entre passado e futuro, legitimando o habitual, o social e o político (CORÇÃO, 2012).

Behar e Icaza (1972) também afirmam hábitos alimentares como conjuntos de costumes comportamentais do homem em relação aos alimentos, incluindo desde a seleção até seu preparo e serviço, envolvendo a interação contínua entre pessoas e culturas (FRANZONI, 2016). Sendo possível compreender os hábitos alimentares como produto de influência mútua entre cultura e meio ambiente, passados entre as gerações (RODRIGUES, 2012), bem como um conjunto de decisões que estabelecem detalhadamente o ato de comer, com determinantes objetivos, como acesso ao alimento, ou subjetivos, como questões religiosas, étnicas e sociais (BONIN; ROLIM, 1991; GIMENES-MINASSE, 2013).

Neste contexto, é possível associar o conceito de hábito à alimentação cotidiana, não transformada em ritual, mas responsável por integrar os ingredientes, as técnicas, os utensílios e os modos de fazer, apresentando valiosa pluralidade das identidades de cada grupo familiar dentro de uma comunidade (AMON; MENASCHE, 2008). Já o conceito de tradição, pode ser mais facilmente percebido na alimentação dos dias de festa, transformada em ritual e responsável por transmitir a lembrança do local de origem, reproduzindo os símbolos e os alimentos especiais e característicos, não somente de uma família, mas de um grupo social ou região.

Concebe-se, portanto, o papel da família tanto na transmissão de hábitos alimentares, como na perpetuação da tradição por meio da afirmação da identidade, ampliando o alcance de conhecimentos e costumes de um grupo dentro da sociedade, associando-os à



afetividade e permitindo a construção de narrativas de memória social. (FRENDA, 2015; FONSECA et al., 2011; AMON; MENASCHE, 2008).

#### **2.4 Identidade, memória e afetividade**

A partir dos conceitos abordados neste segmento, torna-se possível compreender o pertencimento aos hábitos culturais e alimentares de uma população, os quais terão grande importância na interpretação das receitas portuguesas, considerando-se a expressiva ligação entre alimentação e identidade, principalmente em restaurantes típicos de uma nacionalidade específica. A alimentação pode ainda ser interpretada na abordagem da cozinha e culinária, reconhecidas como parte ativa de uma identidade nacional (SOBRAL, 2007), uma vez que representam elementos que associam um grupo e seu território, simbolizando também memória e tradição (COLLAÇO, 2013). É importante ressaltar que, mesmo antes de retratar de forma aprofundada os conceitos de memória, esta se encontra retratada na História da Alimentação, diferenciando-se de seu significado original de foco social e aproximando-se do contexto gustativo, dado que memórias tem o potencial de transmissão entre gerações, tanto de forma escrita como oralmente, enquanto a memória gustativa apresenta um significado individual e pessoal, sem necessidade de legitimação social, desenvolvida a partir das experiências e sensações vivenciadas por cada um, geralmente associadas à alimentação do cotidiano (CORÇÃO, 2012).

Quanto ao conceito de identidade, segundo Pacheco (2004), importante destacar que não é natural tampouco inerente ao indivíduo, assim como afirma Hall (2006, p. 48), “as identidades nacionais não são coisas com as quais nós nascemos, mas são formadas, transformadas no interior da representação”. Sendo como a própria cultura preexistente, inconstante e plural (PACHECO, 2004) e moldando-se à medida que determinado grupo se apropria de seus valores e manifestações, os perpetuando em sua história (BATISTA, 2005). Outro fator inerente para a existência de uma identidade atrelada a uma nação é a condição de pertencimento, conforme argumenta Anderson (1989, p. 14) “Para que exista, é preciso que um número considerável de pessoas de uma dada comunidade se sintam parte de uma nação, que tenham coisas em comum, que se ‘considerem’ ou se ‘imaginem’ integrantes dessa nação”.

De forma que, esse sentimento, seja atribuído a uma mesma cultura e identificação, como

ainda complementa Cuche (1999), a identidade de cada grupo pode ser considerada ao mesmo tempo um fator de inclusão e exclusão, visto que funciona como identificação de um grupo social sob certo ponto de vista e concomitantemente uma categorização de distinção. Com o contexto da globalização, a manutenção destas identidades nacionais envolve um processo de reconstrução e significação destas, tanto pela expansão cultural além-fronteiras quanto pela hibridização de culturas devido às diásporas pós-coloniais (PACHECO, 2004; FREIRE, 2006), como observado na formação da própria cultura luso-brasileira.

Como elemento essencial de formação da identidade, a memória não deve ser compreendida apenas como um ato de buscar informações do passado, mas sim como um processo dinâmico da própria memorização, evitando que a História caia em esquecimento ao narrá-la e refrescá-la constantemente (BATISTA, 2005; SANTOS, 2011), em concordância com a afirmação de Le Goff (1996, p. 426) “memória social é um dos meios fundamentais de abordar os problemas do tempo e da história” e com a definição filosófica de Japiassú e Marcondes (1996, p.178) para quem “a memória pode ser entendida como a capacidade de relacionar um evento atual com um evento passado do mesmo tipo, portanto como uma capacidade de evocar o passado através do presente”.

Uma vez compreendida também como uma forma de comunicação, a alimentação relaciona-se diretamente com a memória ao representar um veículo para manifestar, transformar e realizar tradições, significados, emoções e identidades (HAUCK-LAUSON, 1992). Desta forma, opera diretamente no imaginário pessoal, associando-se aos sentidos e destacando diferenças, semelhanças, crenças e classes sociais (RODRIGUES, 2012). Desse modo, as narrativas do alimento incorporam novos traços à memória, consolidando e transformando a identidade e o pertencimento, de modo a evitar perdas sociais no contexto alimentar, como esquecimento e desaparecimento de informações importantes nas tradições alimentares de uma família ou grupo social (AMON; MENASCHE, 2008).

Como se encontram diretamente ligados, a identidade e a memória consolidam-se mutuamente, dando lugar às lembranças, tidas como fruto de um processo coletivo, enquanto necessita de uma comunidade afetiva, que permite retomar hábitos e pertencer ao grupo de forma consistente (HALBWACHS, 1990). Sendo assim, apesar de existirem lembranças e memórias individuais, responsáveis pelo papel do testemunho e imposição de limites às imagens coletivas

corrompidas, as principais fontes de reconstrução e ressignificação do passado seriam as memórias coletivas, responsáveis pela formação das tradições e dos fatos históricos (HALBWACHS, 1990).

As lembranças, quando associadas à comensalidade, transformam-se em memórias gustativas e estão diretamente associadas aos laços afetivos entre os membros de uma família (ASSUNÇÃO, 2006), visto que são, neste grupo social, preservadas e absorvidas como tradição e patrimônio cultural de cada sociedade. Sendo assim, é possível identificar o contexto social como fator de grande influência sobre os indivíduos, bem como a própria criação na infância, na formação do gosto e hábitos alimentares (BERNSTEIN, 1991; GIMENES-MINASSE, 2016).

### **3 Materiais e Métodos**

A pesquisa foi conduzida por meio de um estudo de caso (YIN, 2001), qualitativo exploratório (GIL, 1999), estruturado na Análise de Conteúdo (MORAES, 1999, p. 2), de modo a investigar as receitas dispostas no livro “Cozinhar é Preciso: a história e as receitas portuguesas de Henriqueta Henriques e da Gruta de Santo Antônio”, idealizado por uma imigrante portuguesa, gestora de um empreendimento gastronômico situado no bairro de comunidade lusitana Ponta d’Areia, na cidade de Niterói, Região Metropolitana do Rio de Janeiro. O estudo enfatiza a valorização da documentação dos saberes no que tange a investigação da identidade, das memórias afetivas e dos códigos culturais de diversas gerações nos sistemas alimentares de uma população marcada pela miscigenação.

É importante ressaltar que para esta investigação fundamentou-se em Bardin (1977) e Moraes (1999) a escolha metodológica da Análise de Conteúdo: para descrever, interpretar e compreender o conteúdo de toda classe de documentos e textos, permitindo descrições sistemáticas qualitativas, de qualquer material que tenha origem em comunicação verbal ou não-verbal, entre eles cartas, livros, revistas, jornais, cartazes, diários pessoais, entre outros (MORAES, 1999) e para desenvolver interpretações suplementares à tradicional, buscando extrair de um texto ou discurso seus valores, significados e símbolos, sendo assim um processo eficaz para elucidar conceitos e acepções inerentes das receitas e histórias contempladas pela obra em questão (BARDIN, 1977).

A seleção do material analisado se deu a partir da busca por um livro de receitas

idealizado por um gestor de empreendimento gastronômico, o qual além de abranger a transmissão dos conhecimentos culinários, abordasse também aspectos culturais, afetivos e históricos envolvidos no contexto migratório português. Desta forma, a coleta de dados foi realizada por meio da investigação tanto de receitas culinárias, como de histórias de vida abordadas ao longo da obra, possibilitando entender de que modo a cultura alimentar de imigrantes portugueses se manifestou na formação de restaurantes típicos, apresentando pratos reconhecidamente multiculturais na cozinha luso-brasileira, resultado da adaptação de características das culturas em questão conforme os gostos da população local, com modificação de pratos e de ingredientes tradicionais, visto que a cozinha não é limitada pela geografia ou pela identidade regional, mas sim suscetível a mudanças e adaptações de acordo com o tempo e o espaço (MENNEL, 1985).

A pesquisa caracteriza-se como contributiva por duas abordagens. A primeira revela-se pela minuciosa investigação dos variados componentes objetivos e subjetivos das receitas culinárias, desde composição e estruturação dos pratos, com reconhecimento de origem dos insumos e das práticas, até percepção das tradições alimentares, das características identitárias, da afetividade familiar e das influências socioculturais externas, assim como afirmado por Santos (2013):

Tais fontes desvendam uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológico da produção de um prato, mas o tempo lento ou rápido do gesto para misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos (...) se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade, valores esses demonstrados pelos cadernos de receitas (SANTOS, 2013, p. 2).

Esse trabalho possibilitou identificar a relação direta destes conteúdos encontrados nas receitas de imigrantes portugueses com a formação do patrimônio cultural e gastronômico brasileiro, fundamentado nas contribuições do colonizador dentro do “triângulo racial” de formação da sociedade brasileira (DAMATTA, 1984). Realizando a exploração do material orientado pelo seu profundo significado histórico, antropológico e sociológico, as receitas se tornam valiosos objetos de pesquisa por revelarem não somente informações materiais e

imateriais a respeito daquela sociedade, mas também a constituição das hierarquias sociais implícitas nos hábitos alimentares (SANTOS, 2013).

## **4 Resultados**

Como etapa final da Análise de Conteúdo, o Tratamento de Resultados visa destacar todas as informações para análise, sucedendo em interpretações inferenciais, momento de intuição, reflexão e crítica (BARDIN, 1977).

O livro de receitas é dividido em cinco capítulos, sendo o primeiro o Prefácio, onde são apresentadas histórias de vida com contextualização cultural e gastronômica do estabelecimento, sua gestora e suas receitas. Os outros quatro capítulos apresentam receitas de diferentes momentos da vida da idealizadora da obra, respectivamente nomeados Receitas da aldeia, Receitas de Lisboa, Primeiras receitas da Gruta e Receitas tradicionais e contemporâneas. Ademais, se encontram nos demais capítulos, a presença de histórias e receitas referentes a diferentes momentos da vida de Dona Henriqueta Henriques, como o primeiro contato culinário na terra natal, na região de Montes D'Alcobaça (Segundo Capítulo), as comidas da juventude na capital Lisboa (Terceiro Capítulo), os primeiros pratos produzidos no restaurante, após seu casamento (Quarto Capítulo) e as receitas tradicionais revisitadas de forma contemporânea com auxílio de seus filhos (Quinto Capítulo).

A seguir serão expostos os parâmetros e análises utilizados para tratamento e inferência dos dados obtidos a partir de cada receita presente no livro.

### **4.1 Análise Técnica**

A primeira leitura possível acerca de uma receita culinária é, de fato, uma leitura técnica, ou seja, abordando as características iniciais, usualmente realizada pela pessoa que irá reproduzir a receita, como um cozinheiro ou dona de casa. Tal observação permite identificar produtos e insumos, tempo de produção, utensílios e equipamentos necessários para realização eficaz, além de métodos e técnicas de preparo. A partir das informações levantadas, é possível perceber a relevância de que o leitor tenha algum conhecimento técnico prévio para a leitura adequada de todos os detalhes (BRUIT, 2003; SANTOS, 2013).

Quadro 1 - Análise técnica das receitas culinárias de Henriqueta Henriques

Receitas	Análise técnica
<b>Receitas da aldeia</b>	
Pão Saloio	Baixa dificuldade, ingredientes comuns, tempo de preparo mediano, poucos utensílios, necessidade de conhecimentos prévios de panificação.
Canja de Galinha	Baixa dificuldade, ingredientes comuns, tempo de preparo rápido, poucos utensílios, necessidade de conhecimentos prévios sobre ponto de cocção de carnes, adaptação de sabores e técnicas tradicionais de cozinha clássica, como preparo de caldos.
Coelho Guisado/ Favas Guisadas	Maior dificuldade, maior diversidade de ingredientes, tempo de preparo alto, poucos utensílios, necessidade de conhecimentos prévios sobre ponto de cocção de carnes e leguminosas, bem como adaptação de sabores, podendo ser interpretada, portanto, como uma comida de festa, realizada com tempo e para momentos especiais.
Cozidos (Cozido à Portuguesa, Dobradinha de Feijão Branco e Misturadas)	Maior dificuldade, maior diversidade de ingredientes, tempo de preparo alto, poucos utensílios, necessidade de conhecimentos prévios sobre ponto de cocção de carnes e leguminosas, bem como adaptação de sabores, podendo ser interpretada, portanto, como uma comida de festa, realizada com tempo e para momentos especiais.
Filetes de Pescadinha à Dorê	Baixa dificuldade, ingredientes comuns, tempo de preparo baixo, poucos utensílios.
Frango na Púcara	Baixa dificuldade, ingredientes comuns, tempo de preparo alto, poucos utensílios, contando com a utilização de um utensílio diferenciado como a púcara, panela semelhante às de barro produzidas na região sudeste do Brasil.
Pato Escondido	Baixa dificuldade, ingredientes comuns, tempo de preparo baixo, poucos utensílios, sendo tradicionalmente conhecida pelo aproveitamento das sobras de assados de dias de festa.
Sopas (Coelho, Feijão-Manteiga e Grão-de-bico)	Dificuldade mediana, maior diversidade de ingredientes, tempo de preparo alto, poucos utensílios, necessidade de conhecimentos prévios sobre ponto de cocção de carnes e leguminosas, apesar de apresentarem tempo de preparo mais elevado em alguns momentos, constituem preparações simples e adaptadas ao cotidiano.
Três Doces: Bolo de Noiva dos Montes, Paio Fingido e Filhoses	Apresentam baixa dificuldade de execução, ingredientes comuns e curto tempo de preparo da massa, apesar de contar com tempo de descanso e fermentação elevados, bem como a baixa necessidade de utensílios e equipamentos. Todavia, apesar da simplicidade nos processos, a preparação em questão apresenta necessidade de conhecimentos técnicos mínimos em panificação e confeitaria para garantir êxito no resultado. São conhecidos como doces tradicionais das festividades portuguesas.
<b>Receitas de Lisboa</b>	
Bacalhau (Punhetas, Espiritual, Com Natas e Pataniscas)	Todas as receitas contam com o bacalhau como elemento principal de sua produção, apresentando preparo rápido e simples, diferenciando-se somente na diversidade de ingredientes e proposta da preparação.
Frango com Caril	Baixa dificuldade de execução, maior quantidade de ingredientes e o tempo de cozimento mais elevado, apresenta combinação de sabores e texturas utilizando elementos comuns da culinária indiana, como especiarias e leite de coco, evidenciando a forte influência exercida pela mesma sobre Portugal no período das Grandes Navegações.

Língua Estufada	Dificuldade mediana, pouca quantidade de ingredientes, porém conta com a necessidade de conhecimentos técnicos de limpeza e cozimento da língua bovina, bem como o tempo de preparo, marinada e cozimento, sem necessitar de grande quantidade de utensílios e equipamentos.
Rissoles de Camarão	Maior dificuldade, grande quantidade de ingredientes e modo de execução demorado e com muitos processos (recheio, massa, montagem e fritura), apesar da baixa necessidade de utensílios e conhecimentos técnicos.
Arroz-Doce	Apresenta preparo simples e rápido, contando com ingredientes comuns, baixa necessidade de conhecimentos técnicos e somente uma panela para cozimento e atenção ao ponto do doce.
Merendeira Doce	Baixa dificuldade, ingredientes comuns, tempo de preparo mediano, poucos utensílios, porém apresenta necessidade de conhecimentos técnicos mínimos em panificação (temperaturas, sova, fermentação, descanso, maturação, modelagem e cozimento) para garantir êxito no resultado.
Pudim de Laranja	Dificuldade mediana, ingredientes comuns, porém maior tempo de preparo e complexidade devido à grande quantidade de processos e utensílios necessários.
<b>Primeiras receitas da Gruta</b>	
Bacalhau (Açorda, Dorê, Espanhola, Portuguesa, Bolinho, Risoto e Lagareira)	A Açorda, o Bolinho, o Risoto e o Bacalhau à Dorê apresentam baixa dificuldade de execução e rápido tempo de preparo, além de dispensar o uso de utensílios e conhecimentos técnicos aprofundados. Já o Bacalhau à Espanhola, à Portuguesa e à Lagareira, apresentam dificuldade e preparo similares, diferenciando-se somente na diversidade de acompanhamentos.
Caldo Verde	A sopa consiste em uma preparação consumida no cotidiano português (SOBRAL, 2007), consistindo em uma base líquida com vegetais e carnes, como no caso do Caldo Verde, utilizando batatas, couve e embutidos. Esta preparação conta com poucos ingredientes, baixa dificuldade e rápida execução, dispensando grandes quantidades de utensílios ou conhecimentos técnicos
Sardinhas de Escabeche	Apesar de o bacalhau deter majoritariamente a fama de insumo principal de português, o pescado mais difundido e monetariamente acessível à população seria a sardinha (GARRIDO, 2004), sendo portanto uma preparação do cotidiano. É considerada de baixa dificuldade e rápida execução, dispensando grandes quantidades de utensílios e conhecimentos técnicos além da limpeza do peixe.
Bolo de Abóbora	A preparação corresponde à uma receita de bolo simples, com ingredientes comuns, possui curto tempo de preparo da massa, contando apenas com o tempo de cozimento da abóbora e de cozimento da massa no forno, além disso, apresenta pouca necessidade de utensílios, mas necessita de breves conhecimentos técnicos básicos em confeitaria, como no caso, temperatura de forno e cozimento da massa.
<b>Receitas tradicionais e contemporâneas</b>	
Arroz à Valenciana	A receita assemelha-se a uma caldeirada, prato tradicional português envolvendo frutos do mar sortidos e peixe, contudo, apresenta maior quantidade de ingredientes, rápido preparo e conta com conhecimentos técnicos importantes sobre ponto de cocção de frutos do mar e carnes e técnicas tradicionais de cozinha clássica, como preparo de caldos.
Cabrito ou Borrego Assado	Baixa dificuldade, poucos e versáteis ingredientes, tempo de preparo elevado devido ao tempo de marinada da carne e cozimento lento em forno. Esta preparação conta com a necessidade de conhecimentos técnicos de cozimento e ponto de carnes.
Mão-de-vaca com Feijão-branco	A preparação em questão retoma mais uma vez a forma de cocção mais utilizada na cozinha portuguesa, o cozimento úmido, caracterizado pelos cozidos, sopas e caldos. A Mão-de-vaca, ou mocotó, agrega dificuldade à receita por ser uma proteína difícil de ser trabalhada, devendo ser limpa adequadamente e cozida em pressão para retirada dos nervos e da carne. Todavia, a preparação conta

	com processos simples e rápidos, contando com cozimento de todos os ingredientes junto com o mocotó previamente cozido na pressão.
Pão-de-ló	A receita conta com preparo rápido e simples, unindo ingredientes comuns e curto tempo de preparo da massa e pouca necessidade de utensílios, mas necessitando de conhecimentos técnicos básicos em confeitaria, como no caso, ponto de clara em neve, temperatura de forno e cozimento da massa.
Bacalhau à Gruta de Santo Antônio	A última preparação a base de bacalhau deste livro configura uma receita simples, de ingredientes de fácil acesso em ambos os países, bem como preparo rápido e com pouca necessidade de utensílios, equipamentos e conhecimentos técnicos.
Assados na Brasa	As preparações apresentam preparo fácil e rápido, com poucos ingredientes, baixa necessidade de utensílios e equipamentos, necessitando exclusivamente de um braseiro; e necessidade de conhecimentos técnicos sobre o método de preparo, bem como limpeza dos peixes e frutos do mar e ponto correto dos mesmos.

Fonte: As autoras.

## 4.2 Análise Documental

Essa análise demanda a observação crítica externa e interna, não objetivando atribuir validação e legitimidade aos documentos, mas sim pesquisar detalhes e informações inscritos no documento. De acordo com Prost (1998), a crítica externa incide sobre as características materiais do documento, enquanto a interna, corresponde à coerência do texto, linguagem utilizada, época de escrita, região de origem do autor, influências gastronômicas, entre outros fatores.

Nos critérios de análise estabelecidos previamente, foi possível compreender a Análise Documental como um fator geral na compreensão de todo o livro, no viés tanto da crítica externa, visto que incide sobre características materiais do documento, quanto na crítica interna, por apresentar características semelhantes, em sua maior parte, uma vez que corresponde a detalhes relativos ao texto, como a própria linguagem e coerência do texto, bem como época de escrita, região de origem do autor e suas influências gastronômicas.

O documento em questão corresponde a um livro de publicação recente, do ano de 2008, comercializado majoritariamente no próprio restaurante e por livrarias virtuais, se tratando de uma obra impressa, em bom estado, com escrita íntima e informal, com a intenção de aproximar o leitor em sua história, além de representar a região de nascimento da autora, Montes d'Alcobaça, na região da Estremadura, centro de Portugal, bem como as demais influências gastronômicas apresentadas nas receitas de Lisboa e do restaurante, como as adaptações e proximidades culturais brasileiras e mediterrâneas.



### **4.3 Análise Regional**

A partir desta leitura, é possível analisar a procedência de produtos, evidenciando produtos locais, regionais, típicos ou exóticos, bem como características de produção, por exemplo, pequena, familiar ou industrial, permitindo identificar também conhecimentos de economia agrária, comércio e importação, além de classificar a culinária em questão como regional, nacional ou internacional (BRUIT, 2003; SANTOS, 2013).

### **4.4 Análise Afetiva**

Nessa análise, em particular, são observados aspectos relativos à memória, patrimônio e identidade no contexto familiar, conceitos já abordados no referencial teórico desta pesquisa e basilares para a compreensão e interpretação propostas dentro desta metodologia.

Por abordar o primeiro contato de Henriqueta com a culinária, o segundo capítulo destaca a intensa presença da afetividade e influência familiar, por se tratarem de pratos consumidos ao longo de sua infância, elaborados por diferentes gerações de sua família, destacando-se a autoria feminina, principalmente de sua mãe. Sendo assim, as preparações apresentadas neste capítulo podem ser interpretadas como formadoras dos gostos e do paladar da idealizadora da obra, transmitindo cultura, tradição e identidade a partir dos momentos de comensalidade no ambiente doméstico, sejam estes momentos rituais, cerimoniais ou cotidianos (DEMETERCO, 1998).

Já no terceiro capítulo, a circunstância da juventude fora de sua terra natal, morando na capital do país para estudar costura, distancia a afetividade alimentar da figura materna, dando lugar à irmã mais velha, que segundo a própria Henriqueta “cozinhou de tudo, com o mesmo esmero da mãe” (HENRIQUES, 2008, p. 17).

O quarto capítulo aborda o momento de Henriqueta já no Brasil e evidencia a produção culinária inicial do restaurante Gruta de Santo Antônio, registrando uma afetividade distante da figura feminina exercida pela mãe e irmã, centralizando-se no marido, apaixonado pela cozinha. Dessa forma, para ajudá-lo, Henriqueta aproximou-se da cozinha e aos poucos desenvolveu o próprio gosto e técnica.

O quinto e último capítulo apresenta as receitas executadas e representativas no restaurante na atualidade sob gestão de Henriqueta e seus dois filhos, Marcelo e Alexandre. A afetividade registrada nas preparações concentra-se agora no saudosismo da infância e de seu

país, além de corresponder diretamente à percepção do amor de Henriqueta pela cozinha, antes compulsório e agora autêntico.

#### **4.5 Análise Etnológica**

Essa análise permite investigar vestígios de trocas culturais na culinária, o que no caso brasileiro, se torna muito relevante devido ao caráter multirracial da população e conseqüentemente de sua alimentação (BRUIT, 2003). É possível identificar, majoritariamente, a presença de alimentos e preparações enraizados nas tradições portuguesas, influenciadas pelas próprias sociedades europeias ou por culturas que tiveram contato ao longo do processo histórico de formação do país, destacando-se povos árabes e indianos. Tais influências representam ainda mais o caráter dinâmico e múltiplo na cultura alimentar brasileira, extrapolando a ideia da tríade africanos — indígenas — portugueses como único fator agregador de características identitárias e alimentares do povo brasileiro.

### **5 Discussões**

#### **5.1 Base alimentar mediterrânea**

A partir das receitas e histórias contidas no livro analisado, foi possível identificar, majoritariamente, a presença de alimentos e preparações enraizados nas tradições portuguesas, influenciadas pelas próprias sociedades europeias ou outras que tiveram contato ao longo do processo histórico de formação do país, como árabes e indianos, uma vez que, conforme Sobral e Rodrigues (2013), “a cozinha portuguesa é, como qualquer outra, um produto histórico, sendo tributária de outras” (SOBRAL, RODRIGUES, 2013, p. 640). Deste modo, seja pelos discursos contidos, pela história da família ou pelos ingredientes e preparações, percebe-se a relação direta deste país ibérico com a base alimentar exercida nos países mediterrâneos, contando com alimentos mais frescos, harmonia nas quantidades de carnes e vegetais, difusão do consumo de peixes, grande utilização de aromáticos para composição de sabor e presença marcante da tríade alimentar mediterrânica, consistindo em pão, azeite de oliva e vinho (SOBRAL, 2007; SOBRAL, RODRIGUES, 2013; CHACOTO, 2014), elementos de produção característica destes países, inclusive Portugal.

O vinho e o azeite se destacam no país por questões de saúde, nutricionais e sociais.

Conforme afirma Chacoto (2014), o vinho, além das propriedades medicinais, integra “uma refeição ou em momentos de lazer, surge aliado ao convívio e é considerado a bebida de prestígio por excelência. É presença obrigatória na celebração de determinadas datas festivas” (CHACOTO, 2014, p. 166). O azeite completa a tríade das gorduras ocidentais, com a banha de porco e a manteiga, por ser o único de origem vegetal que assume papel importante como “objecto de interdição religiosa, nos dias de abstinência. De salientar que, contrariamente à banha e à manteiga, gorduras saturadas, o azeite é uma gordura monoinsaturada e, por conseguinte, preferível para a saúde” (CHACOTO, 2014, p. 166).

São ainda evidenciados na contextualização sociocultural da família à qual pertencem as receitas analisadas neste trabalho, visto que, pela sua origem rural, manifestam grande apelo afetivo relacionado à produção artesanal, podendo ser encontradas, mesmo que em pequena quantidade, vinhas e oliveiras responsáveis à uma ínfima produção que atende, pelo menos, ao consumo familiar.

Dominava como poucos na região, a arte do azeite - uma paixão herdada pelo neto Alexandre, filho de Henriqueta. Era um conhecido produtor de vinhos também. Henriqueta ressalta a “delícia de tomar vinho abafado”, um vinho que não passa pelo processo de fermentação como os outros. Costumam fermentá-lo com água doce. Francisco produzia vinho tinto e branco (HENRIQUES, 2008, p. 13).

Além disso, a produção própria do pão também é notável, independente de sua composição, devido ao seu desenvolvimento enquanto elemento central das refeições europeias, desde a Antiguidade (FLANDRIN, MONTANARI, 1996). Segundo Chacoto (2014, p. 165), os portugueses sempre ocuparam o lugar de ávidos consumidores de pães, especialmente de trigo, mistura ou de milho, na região centro-meridional e norte, respectivamente, além da presença também de pães de centeio e integrais.

Esta proximidade com o artesanal é tão marcante na tradição alimentar portuguesa que, mesmo não sendo comum haver fornos em todas as casas, as famílias mantêm o costume de produzir as massas e assá-las em fornos comunitários, pagando o serviço com uma parte da própria massa: “O forneiro, cujo ofício consistia em cozer o pão que lhe traziam sob a forma de massa, podia vender os pães que recebia como pagamento dos padeiros e dos particulares” (CHACOTO, 2014, p. 165). Tal ofício possuía ainda um forte recorte de gênero, talvez pelo fato

de se tratar “de um ofício, de certo modo, lucrativo, e um dos poucos que podia ser desempenhado também por uma mulher” (CHACOTO, 2014, p. 165).

## **5.2 Formação de uma identidade alimentar luso-brasileira**

Assim como afirmado por DaMatta (1984), é importante, de fato, não somente compreender a identidade brasileira, mas também os processos relacionados com a sua construção. A necessidade de saber as origens na busca por compreender a identidade de um povo destaca-se, principalmente, quando se conta que o homem se distingue dos animais dada a sua capacidade de se identificar, justificar e singularizar, destacando que “o mistério, como se pode adivinhar, não fica na questão do saber quem somos. Pois será necessário descobrir como construímos nossas identidades” (DAMATTA, 1984, p. 11).

Assim como apontado no referencial teórico, a identidade está diretamente relacionada ao conceito de pertencimento, formada a partir da apropriação de valores, crenças e aspectos culturais por um grupo em um determinado lugar (BATISTA, 2005). A diferenciação entre o eu e o outro se dá pela cultura, evidenciando o contraponto entre local e global, conforme Featherstone (1997): “trata-se de algo que persistiu ao longo do tempo e pode incorporar rituais, símbolos e cerimônias que ligam as pessoas a um lugar e a um sentido comum do passado.” Por meio da cultura e desse “tal senso de pertença, as experiências comuns sedimentadas e as formas culturais que são associadas a um lugar, são fundamentais para o conceito de uma cultura local” (FEATHERSTONE, 1997, p. 131).

Desse modo, é possível compreender uma cultura, não como estática, única e isolada, mas sim algo dinâmico, complexo e múltiplo (FEATHERSTONE, 1997; MONTANARI, 2013). Como enfatizado por Poulain (2005) é possível compreender a hibridização de culturas a partir de dois momentos, o primeiro relacionado à globalização, emancipado de ingredientes locais para reprodução de comidas tradicionais de um local, tendo seu consumo difundido a partir da importação e industrialização; e um segundo momento, de relocalização, em que são valorizadas a produção local, não industrial e as tradições regionais, mantendo somente o que já foi absorvido pela cultura como costume (SOBRAL, 2007) ou que já havia sido adaptado, incorporando ingredientes e técnicas locais e de outros povos influentes (ADAMOSKI, KRIEGER, 2013).

Sendo assim, é possível compreender uma identidade luso-brasileira como aquela

composta pelo conjunto de valores reconhecidos por indivíduos de origem portuguesa e brasileira, independente de seus países de origem, se Portugal ou Brasil (RIBEIRO, SOARES, ARAÚJO, 2018). Contudo, pelo fato de o contexto sociocultural selecionado neste trabalho retratar a imigração de portugueses para o território brasileiro, serão consideradas as combinações de hábitos alimentares de ambos os povos, ressignificando as tradições europeias no cotidiano do país, assim como afirma DaMatta (1984), ao apontar que entre o sólido e o líquido, comemos de uma forma intermediária, uma cultura culinária herdada do ‘mundo Ibérico’ com sua preferência característica de uma culinária composta por cozidos:

Entre a carne e a verdura – que entram nos pratos europeus como comidas principais e secundárias –, somos muito mais dados a uma ligação entre os dois. E o cozido e a feijoada certamente realizam isso de modo perfeito, junto com a moqueca e a peixada, onde também se pode reunir de tudo (DAMATTA, 1984, p. 43).

Em parte, a culinária reconhecida atualmente como brasileira seria resultado, portanto, desta identidade luso-brasileira desenvolvida desde o início da colonização e as primeiras migrações, uma vez que, apesar de guiada pela teoria do triângulo racial, a formação cultural e identitária do país não teria sido definida de maneira tão homogênea e espontânea, conforme discorre DaMatta (1984, p.31): “o lato contundente de nossa história é que somos um país feito por portugueses brancos e aristocráticos, uma sociedade hierarquizada e que foi formada dentro de um quadro rígido de valores discriminatórios”. Ele destaca ainda: “a mistura de raças foi um modo de esconder a profunda injustiça social contra negros, índios e mulatos, pois, situando no biológico uma questão profundamente social, econômica e política, deixava-se de lado a problemática mais básica da sociedade” (DAMATTA, 1984, p. 31).

As características marcantes de origem africana e indígena não teriam sido transmitidas desde o início pelos próprios, mas selecionadas e monitoradas pelos colonizadores, de acordo com as próprias preferências e necessidades. Evidenciando uma herança de técnicas e costumes principalmente ibéricos e europeus, mas permeados de ingredientes nativos, uma vez que segundo Dória (2009, p.35) “os colonizadores necessitaram ajustar a dieta ao que a terra oferecia, substituindo ingredientes por similitude e adicionando-os ao pouco que se importava”. Desse modo, são evidenciadas preparações à base de cozimento úmido - como caldos e cozidos, transformados em pirões e vatapás com o acréscimo de pão ou mandioca; cozimento misto —

como ensopados, guisados e moquecas; ou cozimento seco — como as empadas ou pastelões assados, difundidos principalmente no meio urbano, ou ainda o churrasco, muito similar à tradição indígena do moquém (DÓRIA, 2009).

### **5.3 Alimentação, família e afetividade**

Reconhecida a família como primeiro grupo socializador de um indivíduo, seja na transmissão de valores, aspectos culturais ou hábitos alimentares (MAUSS, 2001), torna-se possível estabelecer uma relação de afetividade de um grupo por meio das receitas culinárias: no contexto alimentar em família, a afetividade se expressa na comensalidade, principalmente através das receitas culinárias (GOMES, BARBOSA, 2004). Desta forma, a afetividade expressada no contexto alimentar é retratada, através da comensalidade, tanto em momentos cotidianos quanto festivos (GOMES, BARBOSA, 2004; GIMENES, MINASSE, 2016, DEMETERCO, 1998), imprescindíveis para a formação das referências culturais e sociais dos indivíduos (GIMENES, MINASSE, 2016), assim como complementa DaMatta (1984, p. 38) “Não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa”.

Assim, considerando-se a obra em estudo, observa-se a afetividade associada, tanto na contextualização apresentada no prefácio, quanto nas próprias receitas analisadas a presença da afetividade associada à autoria do saber culinário, majoritariamente atribuído às mulheres da família e da região, em concordância com Gomes e Barbosa (2004), para as quais as receitas não são anônimas, mas sim componentes de cadernos de mães, avós ou de outras figuras femininas de parentesco e por este motivo “reproduz-se com mais facilidade a tradição culinária de uma família ou mesmo de uma região, embora haja espaço para as pessoas — as figuras femininas — se singularizarem através de seus segredos e toques especiais” (GOMES, BARBOSA, 2004, p. 12).

Observa-se, ainda, a primeira menção ao conhecimento, técnica e amor pela cozinha relacionados à mãe como uma “cozinheira de mão cheia - a grande professora de Henriqueta nas artes da mesa” (HENRIQUES, 2008, p. 13) e à irmã da autora “Laura cozinhou de tudo, com o mesmo esmero da mãe. Era sempre um acontecimento provar as delícias preparadas pela irmã de Henriqueta” (HENRIQUES, 2008, p. 17). Já em outros momentos, Henriqueta também dedicou

algumas receitas em homenagem a amigas e outras mulheres conhecidas, como por exemplo a Sopa de coelho “dedicada à memória da grande amiga Maria Salgueiro” (HENRIQUES, 2008, p. 45) e o Bolo de Noiva dos Montes “Em memória da Sra. Tereza da Conceição” (HENRIQUES, 2008, p. 50).

A obra também destaca personagens masculinos neste contexto, como o falecido marido Agostinho que “sempre cozinhava com todo o gosto do mundo e um bocado de disciplina” (HENRIQUES, 2008, p. 20) e o filho Alexandre que também por paixão pela cozinha “se aventurou nesse campo e hoje existem vários pratos no cardápio desenvolvidos por ele, num estilo mais mediterrâneo” (HENRIQUES, 2008, p. 24). Os recortes apresentados no texto evocam afirmativas similares à apresentada por DaMatta (1984, p. 39), onde aponta que “em nossas casas, sabemos perfeitamente bem quem gosta do quê e como esse alguém gosta de comer alguma coisa. É ato de amor familiar e conjugal (...) chegando mesmo ao requinte de saber como as pessoas gostam de ter seus pratos arrumados”. É possível concordar, portanto, que o sentimento existente na homenagem e dedicação de receitas é de fato uma expressão da afetividade já vivenciada no ambiente doméstico.

## **6 Considerações finais**

Concluída a investigação a partir da observação, interpretação e inferência dos dados conforme proposição da Análise de Conteúdo, é possível constatar a relevância das receitas de família como objetos de estudos, destacando-se, sobretudo, o impacto destes documentos de famílias de imigrantes portugueses na formação da gastronomia brasileira.

Ao investigar as 56 receitas do livro para composição do estudo de caso sobre a cozinha da imigrante portuguesa Henriqueta Henriques, gestora de um restaurante de cozinha portuguesa de prestígio no Rio de Janeiro, o “Gruta de Santo Antônio”, foi possível identificar uma série de receitas tradicionais e regionais do país ibérico, das quais foram investigadas sua contextualização histórica, além de realizada uma análise aprofundada de seu conteúdo técnico, sociocultural e afetivo, além de aprofundada a análise de seu conteúdo técnico. Tais análises permitiram, primeiramente, compreender como se deu a estruturação dos costumes alimentares portugueses, estabelecendo suas principais influências desde a formação do país: mediterrânicas, árabes e asiáticas. A partir disso, foi possível, portanto, estabelecer uma relação direta, na maioria

das receitas, com características e elementos observados nas práticas alimentares brasileiras, quais sejam: ingredientes, preparos, técnicas, adaptações ou até mesmo toda a receita, destacando-se preparações que se enraizaram em festividades, restaurantes e residências, como a canja de galinha, os rissóis, o arroz-doce e o caldo verde. As análises permitiram também reconhecer características da hibridização de culturas, relacionadas principalmente à globalização, de modo que algumas receitas apresentaram entre seus ingredientes, marcas de produtos industrializados recorrentemente utilizados no Brasil, como Maizena e Fermento Fleischmann.

Outro fator de grande importância observado a partir do caso analisado seria a afetividade no meio familiar, exposto a partir das receitas de família e das histórias contadas no prefácio do livro, de modo que, mesmo no ambiente dinâmico e profissional do restaurante, são valorizados os momentos de comensalidade e afeto pela gestora, tanto com seus filhos, quanto com seus clientes, buscando transmitir a verdadeira identidade luso-brasileira: carismática, fraterna e acolhedora.

A investigação atendeu às expectativas em compreender a história e identidade luso-brasileira, permitindo esclarecer curiosidades desenvolvidas a partir de memórias afetivas gastronômicas próprias referentes à formação do gosto e do paladar. Também gerou novas inquietações envolvendo as demais influências acerca do patrimônio alimentar brasileiro, não somente negra e africana, mas, também (e por que não?) árabes e orientais.

Por fim, esta pesquisa oportuniza inúmeros caminhos para continuidade de estudos sobre a identidade e o patrimônio alimentar no Brasil, seguindo principalmente o contexto dos deslocamentos migratórios e das influências socioculturais. Sugere-se então que sejam incentivados estudos a partir da História da Alimentação, vislumbrando a ampliação e consolidação da emergente ciência da Gastronomia.

## Referências

AGUILERA, C. **História da alimentação mediterrânea**. Lisboa: Terramar LTDA, 2001.

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, 3 ago. 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/view/4467>



ANDERSON, B. **Nação e Consciência Nacional**. Tradução Lólio Lourenço de Oliveira – 1.ed. São Paulo: Editora Ática S.A, 1989.

ASSUNÇÃO, V. K. Comida de mãe: notas sobre alimentação e relações familiares. **Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS)**. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), 2006. Disponível: <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/2110>

BAENINGER, R. Fases e Faces da Migração. **NEPO-UNICAMP/FAPESP CNPq**, 2012.

BAENINGER, R.; MESQUITA, R. B. Integração regional e fronteiras: desafios para a governança das migrações internacionais na América Latina. **Revista Transporte y Territorio**, 2016. ISSN 1852-7175. Disponível em: <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/rtt/article/view/2855>

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Presses Universitaires de France, 1977.

BATISTA, C. M. Memória e identidade: Aspectos relevantes para o desenvolvimento do Turismo Cultural. **Caderno Virtual de Turismo**, vol. 5, núm. 3, 2005, pp. 27-33, Rio de Janeiro. Disponível em: <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/93>

BEHAR, M.; ICAZA, S. **Nutrición**. México, Interamericana, 1972.

BERNSTEIN, I. Development of taste preferences. In: BOLLES, Robert (ed). **The hedonics of taste**. Hillsdale: Erlbaum, 1991, p.143-157.

BIASOLI-ALVES, Z. M. M. Famílias brasileiras do século XX: os valores e as práticas da educação da criança. **Temas em Psicologia**, 3, 33-49, 1997. Disponível em: [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-389X1997000300005](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-389X1997000300005)

BIROLI, F. Família: novos conceitos. **Fundação Perseu Abramo**, São Paulo, 2014.

BLAY, E. A. Imigração ou os paradoxos da alteridade. **Rev. Antropol.**, São Paulo, v. 43, n. 1, p. 253-256, 2000.

BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v. 4, n. 1, p. 75-90, jun. 1991.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011. p.1213-1230.

BRUIT, H. H. Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas. **SARÁO Memória e Vida Cultural de Campinas**, 2003.

BRUSCHINI, C., RIDENTI, S. Família, casa e trabalho. **Cad. Pesq. Fundação Carlos Chagas**, n. 1, p.30-36, jul. 1971.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação,

Curitiba, **História: Questões e Debates**, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/download/4640/3800>

CHACOTO, L. A dieta mediterrânea nos provérbios portugueses. **Paremia**, 23: 2014, pp.163-174. Disponível em: [https://cvc.cervantes.es/lengua/paremia/pdf/023/015\\_chacoto.pdf](https://cvc.cervantes.es/lengua/paremia/pdf/023/015_chacoto.pdf)

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 12, p. 203-22, jul/dez, 2013. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>

CONSIDERA, E. M. O Livro das Noivas: receitas culinárias e relações de gênero na sociedade brasileira. **Caderno Espaço Feminino**, v.20, n.02, Ago./Dez. 2008.

CORÇÃO, M. A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo. **Est. Hist.**, vol. 25, no 50, p. 408-425, Rio de Janeiro, 2012.

CUCHE, D. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Bauru: EDUSC, 1999.p. 177.

DA MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

DEMETERCO, S. M. S. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade**. Curitiba: 1900 – 1950. Curitiba, 1998. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/24614>

DESSEN, M. A. Estudando a família em desenvolvimento: desafios conceituais e teóricos. **Psicologia: Ciência e Profissão**, Vol. 30, No. Extra 1, 2010, págs. 202-219. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-98932010000500010&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-98932010000500010&script=sci_abstract&tlng=pt)

DESSEN, M. A.; BIASOLI-ALVES, Z. M. M. O estudo da família como base para a promoção da tolerância. In Z. M. M. Biasoli-Alves & R. Fischmann (Orgs.), **Crianças e adolescentes: construindo uma cultura da tolerância** (pp. 183-193). São Paulo: Edusp, 2001.

DESSEN, M. A.; TORRES, C. . Family and socialization factors in Brazil: An overview. In W. J. Lonner, D. L. Dinnel, S. A. Hayes & D. N. Sattler (Eds.), **On line readings in psychology and culture** (Unit 13, Chapter 2). Bellingham, Washington: Western Washington University, Center for Cross-Cultural Research, 2002.

DIOGO, H. R. S. **Multiculturalismo: identidade e territorialidade na comunidade portuguesa de Lyon (França)**. Porto, 2011.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. PubliFolha, 2009.

FEATHERSTONE, M. **O desmanche da cultura: globalização, pós-modernismo e identidade**. São Paulo: Studio Nobel, 1997.

FERRACCIOLI, P; SILVEIRA, E. A. A influência cultural alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira. **Rev. Enferm. UERJ**, 2010.

FERRARI, M.; KALOUSTIAN, S. M. A importância da família. In: KALOUSTIAN, S. M.

(Org.), **Família brasileira: a base de tudo**. 5.ed. São Paulo: Cortez : Brasília, DF: UNICEF, 2002.

FLANDRIN J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. 2ed. São Paulo:

Estação Liberdade, 1996. Acesso em: 02 de setembro de 2018.

FONSECA, A. D. et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, 2011.

FONSECA FILHO, A. da S. *et al.* Turismo e estudo do meio – o caso de Portugal Pequeno, Niterói (RJ). In: GAZZANEO, L. M. (org.). **Espaços culturais e turísticos em países lusófonos: desenvolvimento urbano e turismo**. Rio de Janeiro: UFRJ – FAU, PROARQ, 2011. 365p. P. 268-289.

FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016.

FREIRE, I. M. Acesso à informação e identidade cultural: entre o global e o local. **Ci. Inf.**,

Brasília, v. 35, n. 2, p. 58-67, maio/ago, 2006.

FREND, D. **Comensalidade e tradição alimentar italiana: a mesa das famílias imigrantes do pós-guerra na cidade de São Paulo**. São Paulo, 2015.

GARRIDO, A. **O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau**. Lisboa, Círculo de Leitores, 2004.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Confort food: sobre conceitos e principais características. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade** Vol. 4 no 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac. Disponível em: [http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/72\\_CA\\_artigo\\_revisado.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/72_CA_artigo_revisado.pdf)

GOMES, L. G.; BARBOSA, L. Culinária de papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro no 33. janeiro-junho de 2004, p. 3-23. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2214>

GRANGEIA, M. L. Memórias e direitos na imigração portuguesa no Brasil do Século

XX. **História** (São Paulo) v. 36, e16, 2017. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-90742017000100512&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-90742017000100512&script=sci_abstract&tlng=pt)

GRUTA DE SANTO ANTÔNIO. **O livro**. 2021. Acesso em: 24 ago. 2021. Disponível em: <http://www.grutadesantoantonio.com.br/o-livro.html>

HALBWACHS, M. **A Memória coletiva**. São Paulo, Vértice/Revista dos Tribunais, 1990.

HALL, S. **A identidade cultural na Pós Modernidade**. Rio de Janeiro, DP Editora, 2006.

HARVEY, D. **O enigma do capital e as crises do capitalismo**. São Paulo: Boitempo, 2010.

HENRIQUES, H. **Cozinhar é preciso: a história e as receitas portuguesas de Henriqueta Henriques e da Gruta de Santo António**. Senac: Rio de Janeiro, 2008.

JAPIASSÚ, H.; MARCONDES, D. **Dicionário básico de Filosofia**. 3.ed. ver. E ampliada. Rio de Janeiro: Jorge Zahar editora, 1996.

KIRSCH, L. G. **Comensalidade: um resgate aos princípios da hospitalidade e do convívio familiar na sociedade contemporânea**. Canela, 2010.

LEE, E. S. A theory of migration. *Demography*, Vol. 3, No. 1. (1966), pp. 47-57.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense; 1991.

LE GOFF, J. **História e Memória**. Trad. (Bernardo Leitão.[ et. Al.] 4.ed. Campinas-SP: Editora UNICAMP, 1996.

MACHADO, V. D. S. P. **Gordo ou Integral? Práticas alimentares dos migrantes portugueses no Rio de Janeiro, Brasil, 2015**. Disponível em: [https://www.academia.edu/15604950/Gordo\\_ou\\_Integral\\_Pr%C3%A1ticas\\_alimentares\\_dos\\_migrantes\\_portugueses\\_no\\_Rio\\_de\\_Janeiro\\_Brasil\\_-\\_Disserta%C3%A7%C3%A3o\\_de\\_Mestrado\\_2015](https://www.academia.edu/15604950/Gordo_ou_Integral_Pr%C3%A1ticas_alimentares_dos_migrantes_portugueses_no_Rio_de_Janeiro_Brasil_-_Disserta%C3%A7%C3%A3o_de_Mestrado_2015)

MATOS, M. I. S. Imigração portuguesa em São Paulo: perspectivas e possibilidades de investigação. In: SOUSA, F. de; MARTINS, I. de L.; PEREIRA, C. M. (Orgs.). **A emigração portuguesa para o Brasil**. Porto: Cepese/Afrontamento, 2007. p. 291-304.

MATOS, M. I. S. **Temperados com lágrimas e saudades: Sabores, memórias e tradições entre imigrantes portugueses**. 2013.

MAUSS, M. **Ensaio sobre a dádiva**. Perspectivas do homem. As culturas. As sociedades. Lisboa: Edições 70. 2001.

MENEZES, L. M. “Jovens portugueses: Histórias de sucesso, histórias de trabalho, histórias de fracasso”. In GOMES, Ângela de C. (org.) **Histórias de imigrantes e de imigração no Rio de Janeiro**. RJ, Sette Letras, 2000.

MENNEL, S. **All manners of food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present**. Oxford, 1985.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2a ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MORAES, R. Análise de conteúdo. **Revista Educação**, Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999.

NOGUEIRA, A. M. de M. Narrativa épica e construção de identidades sociais. **Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, v. 22, 2001.

NOLASCO, S. Cultura brasileira, patriarcado e gênero. In BIASOLI-ALVES, Z. M. M.;

OLIVEIRA, C. M. S. **Saudades d'além mar: um estudo sobre a imigração portuguesa no Rio de Janeiro através da revista Lusitania (1929 – 1934)**. Paraíba, 2003.

OLIVEIRA, N. H. D. **Recomeçar: família, filhos e desafios**. São Paulo: Editora UNESP, 2009.  
PACHECO, A. O. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Editora SENAC/ SP, 2001.

PERUCCHI, J.; BEIRÃO, A. M. Novos arranjos familiares: paternidade, parentalidade e relações de gênero sob o olhar de mulheres chefes de família. **PSICOL. CLIN.**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 2, 2007.

PROST, A. **Douze leçons sur l'histoire**. Éditions du Seuil, Paris, 1996.

RIBEIRO, C. S. G.; SOARES, M. V.; ARAÚJO, M. M. S. “**Memórias da alimentação e fatos da imigração de luso-brasileiros moradores de uma cidade do sul do Brasil**.” In: SOARES, C.; RIBEIRO, C. S. G. Mesas luso-brasileiras: alimentação, Saúde & Cultura. Vol II, Coimbra, 2018.

RIBEIRO, G. S. “Portugueses do Brasil e portugueses no Brasil: ‘laços de irmandade’ e conflitos identitários em dois atos (1822 E 1890)”. In FELDMAN-BIANCO, B. (org.) **Nações diásporas: estudos comparativos entre Brasil e Portugal**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2010.

RODRIGUES, H. A. F. Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade.

**SINAIS – Revista eletrônica**. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1,

Dezembro, 2012. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/sinais/article/view/5853>

RODRIGUES, H. B. Lugar: percepções e vivências-estudos de Portugal Pequeno e São Domingos, Niterói. **PragMATIZES - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura**, n. 5, p. 43-67, 2013. DOI: <https://doi.org/10.22409/pragmatizes2013.5.a10368>

ROSALES, M. **População e sociedade: A emigração portuguesa para o Brasil**. 2002.

SANTOS, C. R. A. D. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **Revista História Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, 2011.

SANTOS, C. R. A. D. **Os pecados e prazeres da gula – os cadernos de receitas como fontes históricas**. Departamento de História – UFPR, 2013.

SILVEIRA, M. L. Família: conceitos sócio-antropológicos básicos para o trabalho em saúde. **Fam. Saúde Desenv.**, Curitiba, v.2, n.2, p.58-64, jul./dez. 2000. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/280446245/Familia-Conceptos-Socio-Antropologicos-Basicos-Para-o-Trabalho-Em-Saude>

SOBRAL, J. M. Nacionalismo, culinária e classe. A cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX - XX). **RURIS - Revista do Centro de Estudos Rurais - UNICAMP**, v.1, n. 2, Campinas, 2007. Disponível em: <https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/ruris/article/view/651>

SOBRAL, J. M.; RODRIGUES, P. O “fiel amigo”: bacalhau e identidade portuguesa.

**Etnográfica**, vol. 17, 2013. Disponível em:  
[https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/9531/1/ICS\\_JMSobral\\_Fiel\\_ARN.pdf](https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/9531/1/ICS_JMSobral_Fiel_ARN.pdf)

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C. **Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas**. 2009.

YIN, R. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2a ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

**Artigo recebido em: 09/07/2021**

**Avaliado em: 18/08/2021**

**Aprovado em: 27/08/2021**