

Comensalidade à Portuguesa, o resgate da Memória no Almoço das Quintas

LEANDRO RODRIGUES GONZALEZ FERNANDEZ*

Os alimentos têm usos e consumo condicionados a códigos e regulamentos de caráter sociocultural, pois são estruturados pela cultura a que pertencem. Assim, existe uma base estabelecida pela origem e pela família na formação do gosto, definindo o hábito, que será mantido ou não, pois as experiências ocorrem e o hábito alimentar vai incorporando outros sabores. Mesmo porque a herança étnica pode ser semelhante ou idêntica em muitos casos, mas pode resultar diferente conforme a pessoa, ou seja, na maneira como se relacionam as pessoas entre si. “O *habitus* nacional de um povo não é biologicamente fixado, mas está intimamente vinculado ao processo particular de formação do Estado a que foi submetido”. Portanto, pode-se concluir que o *habitus* de uma nação, à luz do estudo das mentalidades, é direcionado pelo estado ao qual está subordinado. (CORNER, 2011, 27)

A cozinha nasceu da necessidade humana de se alimentar. Por ser recorrente no cotidiano dos sujeitos históricos, incorporaram o *habitus* individual e coletivo, porque condicionados a regulamentos socioculturais próprios de uma nação.

Este item tratou da categoria de análise alimentar, presente nas preocupações dos estudos da hospitalidade, utilizada como recurso de memória nos eventos realizados na Casa de Portugal. Abordou-se em específico um evento gastronômico semanal chamado de Almoço das Quintas, além de caracterizar o que foi servido de maneira geral nos demais eventos.

Enquanto prática associativa e considerada lugar de memória e de hospitalidade, a Casa de Portugal teve como preocupação o que servir em seus eventos que representaram a cultura portuguesa, visto que os mesmos se constituíram em forma eficaz de celebração cultural e manutenção de tradições.

Sim, sim, isso é sempre assim, sempre petiscos portugueses. Pode até, sei lá, um churrasquinho, às vezes eles fazem, sempre tem uma criança que quer comer um churrasco, ou batata frita. Mas alheira, os bolinhos de bacalhau, o bacalhau, o vinho português, tem que ter. Porque senão não é festa portuguesa. [E.L.]

Nota-se que para o depoente uma festa só pode ser considerada portuguesa se alguns petiscos característicos estiverem presentes. Sendo assim, nomeou a alheira¹, o bolinho

* Doutorando em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), orientado pela Prof^a Dr^a Maria Izilda Santos de Matos. Bacharel e Mestre em Turismo pelo Centro Universitário Ibero-Americano e Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Professor efetivo do curso superior de Tecnologia de Gestão em Turismo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP). Bolsista CAPES.

de bacalhau², o próprio bacalhau e o vinho português como elementos representantes da culinária portuguesa.

A alimentação se torna assim uma exposição de todo um passado, das origens, porque ele comunica, identifica, é memória, podendo-se parodiar o dito popular: “diga-me o que comes que eu te direi quem és”. É uma manifestação cultural mais perceptível, pois a história da alimentação é a própria história do homem, além e fator de diferenciação cultural. Em se tratando de imigração, é tido como o último hábito abandonado, tal é a sua importância em uma cultura. Em muitos casos, a comida pode ser um fator de resistência, de manutenção dos hábitos do lugar de origem, sobretudo quando o contexto cultural se mostra adverso no país de recepção.(CORNER, 2011, 15)

Sendo o último hábito abandonado pelo imigrante, a prática alimentar se torna motivo para celebrar a convivialidade em meio à prática associativa.

A prática da convivência no seu sentido próprio, a própria imagem da vida em comum (cum vivere), fortalece, desde sempre, a ideia de que comer e beber com o outro favorece a empatia, a compreensão mútua, a comunhão de sentimentos.

Aquilo que os homens têm em comum, considerando desde a mesa familiar até o banquete antigo que reúne uma cidade, são os costumes, as normas, os sinais identitários por meio dos comportamentos à mesa, mas também as crenças compartilhadas. Se a relação em torno da mesa cria um laço, com maior frequência ainda ela fortalece o laço já existente. (BOUTAUD, 2011, 1215)

Ao se mencionar o laço social, remete-se ao vínculo, a hospitalidade como forma de estabelecimento e manutenção de vínculos por meio da tríade dar-receber-retribuir.

Podemos nos arriscar a dizer que um das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém. Comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. Essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é chamada de comensalidade. Na acepção ordinária, o comensal assume, antes de tudo, a figura de hóspede. Ele se identifica, desse modo, sob o termo genérico de convidado (isotopia da recepção) ou, de maneira mais específica, de conviva (isotopia da refeição), porque a noção de comensalidade condensa os traços da hospitalidade e os da mesa. (...) (BOUTAUD, 2011, 1213)

O público dos eventos da Casa de Portugal, apesar de convidado, paga para participar dos eventos. Tal aspecto não anula o efeito do convite ou o fato de ser tratado enquanto

¹ É um tipo de embutido português, enchido conforme o português de Portugal, produzido a partir de banha e carne de porco e feito a ocasião da matança do porco. Possui formato de ferradura, cilíndrica, pode-se adicionar também carne de aves, pão, azeite e colorau. Tem em seu interior uma espécie de pasta formada por diversos tipos de carnes, pão e condimentos Sua coloração é alaranjada, involucra com a tripa do porco ou bovina. Em Portugal é servida inteira com acompanhamentos diversos, mas no Brasil em muitos bares é servida como aperitivo. Na casa de Portugal é empanada e frita, servida em cubos.

² Bacalhau dessalgado desfiado misturado com temperos e purê de batata. É frito antes de servir em formato de bolinhos.

conviva (hóspede), pois o compartilhar a mesa abrange o significado de acolhimento e recepção, acolher o outro de acordo com as minhas concepções identitárias.

Apesar de todos os riscos ou, precisamente, junto com todos os riscos, o espaço comensal permanece um lugar central de expressão de identidade. Ele reúne em redor de atividade alimentar, une e reforça os vínculos entre os indivíduos. Celebra a mesa e aqueles que a partilham, a respeitam e a honram. Um quadro identitário estendido, desde sempre, a um horizonte místico, quando a função simbólica da refeição é reconhecida, e a um espaço mágico, quando o processo de incorporação dota os alimentos de poder simbólico (FISCHLER, 1990 apud BOUTAUD, 2011, 1222).

Quando o alimento compartilhado à mesa faz parte de um habitus étnico e coletivo, ligado a uma nacionalidade, a comensalidade subjetiva o alimento em pertencimento, transfigurando o ato de acolhimento em poder simbólico.

Transfigura-se em poder simbólico pelo fato de se ofertar algo que faz parte de sua identidade, não se trata de um alimento qualquer, nem de uma manipulação da dádiva no sentido de obter vantagens. Trata-se do próprio dom, ainda que haja um valor empenhado pelo convidado em participar do evento, pois o que está em jogo não é apenas o aspecto da lucratividade ou uma relação comercial. Esta se faz necessária dentro do mundo capitalista, o dom está na possibilidade de se vivenciar uma experiência cultural diferente e o mais próxima possível do cotidiano português.

A comensalidade foi o propósito do surgimento do evento semanal Almoço das Quintas que ocorreu na Casa de Portugal há algumas décadas³ até os dias atuais.

O “Almoço das Quintas”⁴ surgiu da necessidade de encontro entre amigos, mas consolidou-se enquanto local propício a realização de negócios, visto a presença do Consulado de Portugal e da Câmara Portuguesa de Comércio dentro da Casa de Portugal.

³ Não foram encontrados registros oficiais a respeito da fundação do Almoço das Quintas na Casa de Portugal. Em reportagem do jornal “Portugal em Foco” de 28 de março de 2012 afirma-se a existência do encontro há mais de 70 anos (o que supostamente equivaleria ao ano de 1942). Em reportagem do mesmo jornal de 17 de abril de 2013 afirma-se ser um almoço com mais de 67 anos (caso em que a suposta origem seria de 1947). Já em reportagem de 10 de dezembro de 2014, afirma-se a existência do mesmo há mais de 60 anos (supostamente antes de 1954). Finalmente, em reportagem de 01 de abril de 2013 do jornal “Mundo Lusíada”, afirma-se existir há quase 80 anos (quase 1943). No entanto, deve-se levar em conta que a edificação da sede onde se encontra a Casa é de 1955, levando-se a crer que dificilmente o encontro seria mais antigo do que a existência da sede da associação.

⁴ Tem esse nome porque, além de realizado às quintas-feiras, busca homenagear as fazendas portuguesas denominadas de “quintas”.

Ao longo de sua existência foi comandado por mais de uma empresa diferente⁵, dependendo da que esteve atuando em parceria com a Casa de Portugal. Desde 2005 tem sido comandado por Mauro Fernandes de “O Marquês Buffet” que conta com a aprovação da direção e presidência da Casa.

Infelizmente eu não tive a sorte, eu que trouxe pra cá o Marquês, o Roberto Leal, que o Mauro é irmão do Roberto Leal e inicialmente eram sócios, eu que trouxe pra cá, eu que fiz o contrato, não tirei proveito que foi no meu último ano, eu tive aqui buffetts bons, mas coitadinhos, não tinham capital e não me deram proveito nenhum. O Buffett que está aqui hoje, ele tem uma firma de eventos e já nos dá, mas vai nos dar muito dinheiro a alugar os espaços da Casa pra eventos. E a culinária excelente, se você vê aqui o Almoço das Quintas, diversidade e qualidade, já esteve aqui? [A.R.]

Nota-se que a parceria entre a Casa de Portugal e o buffet passa a ser lucrativa para aquela a partir do momento que este traz clientes para alugarem os salões, principal fonte de arrecadação da associação.

A qualidade com que foi e é servido o Almoço das Quintas toma importância a partir do momento em que se utilizam do próprio espaço para encontros políticos e sociais. Nesse almoço diversas homenagens e honrarias foram concedidas.

No ano de 2007, durante a administração do presidente Júlio Rodrigues, o Almoço das Quintas passou a contar com o jornalista Martins de Araújo⁶ como chefe de cerimonial.

O Almoço das Quintas é servido em uma área do subsolo da Casa de Portugal, local onde foi feita sua adega, projetada nos moldes das tradicionais casas de fado de Lisboa.

Percebe-se que o serviço é diferenciado ao notar a sequência de talheres e taças colocados à mesa (conforme foto colocada na página a seguir).

A esquerda da imagem, em posição não visível na foto, reserva-se a mesa de honra, presidida pelo presidente da Casa de Portugal ou por algum diretor que o represente. Ao lado desta há um tripé com microfone de onde o chefe do cerimonial Martins de Araújo

⁵ Conforme material de pesquisa concedido pela bibliotecária da Casa de Portugal, o Almoço das Quintas já foi servido pelo buffet Dona Urraca, depois pelo Top Table de Dona Fernanda do restaurante Sabores de Portugal (até 2003). Somente em 2005 o Buffet Marquês de Marialva de Mauro Fernandes assumiu o comando do evento semanal, sob a liderança de quem permanece contemporaneamente.

⁶ Jornalista português, narra diariamente na Rádio Trianon AM 740 entre 17h00 e 18h00 o programa “Portugal Dentro de Nós”.

agradece a presença de ilustres personalidades e também os que vão pela primeira vez ao local.

Foto 1 – Salão onde é servido o Almoço das Quintas



Fonte: <http://www.omarques.com.br/salaovip.html>. Acesso em 25 de março de 2015.

È de praxe, como forma de entretenimento, haver sorteio de algum brinde ou viagem, dependendo dos patrocinadores que anunciam na Casa de Portugal. Quando é realizada uma homenagem ou honraria em específico é lido um discurso a respeito dos feitos do homenageado para a comunidade portuguesa. Em seguida o mesmo é chamado a discursar e agradecer.

Nessas ocasiões, os associados são avisados com antecedência e a imprensa especializada no público luso-brasileiro é chamada para cobrir o evento.

Tem ali pra todos os gostos, é bom , é farto, de qualidade. E não está aberto. E foi feito pra isso, está na no estatuto da Casa. Bar embaixo, Almoço das Quintas se entra por fora, e vai ser diferente, essa papagaiada, estou acabando com ela, que parece um circo, mesa de honra num almoço? Aquilo é ridículo pá... Sr presidente, a mim me chamam de eterno presidente. Alí o que é que é isso ? Só um agradecimento e olhe lá, se quiser fazer uso do microfone faça, o resto leros leros, aquilo parece um circo. Então ele vai funcionar dentro de 4 meses e se tornar um dos melhores restaurantes portugueses de São Paulo. Foi pra isso que foi feito aquela beleza, pro Almoço das Quintas. Antigamente era feito aqui pra cima e vai voltar a ser aqui pra cima, vai sair dali, pra não perturbar quem frequenta o restaurante. [A. R.]

O depoente expôs sua insatisfação com o excesso de cerimonial, dispensável por exemplo em ocasiões que não hajam homenagens e honrarias. Talvez pelo fato do início

da atuação do chefe de cerimonial ter ocorrido em 2007, ocasião do mandato de outro presidente, apresente-se a desaprovação.

Embora o cerimonial tenha sido simplificado em suas palavras, em visitas mais recentes notou-se a mesma prática de apresentar ao microfone os recém-chegados. Outra possibilidade da ocorrência talvez possa se relacionar com o fato de o Almoço ter sido criado no intuito de ponto de encontro entre a comunidade portuguesa⁷. E ressalta-se o fato do Almoço das Quintas não ser o único, os almoços das terças-feiras e as noites de sábado possuem como ponto de encontro o restaurante Cais do Porto⁸ que nas noites de maior movimento aos finais de semana garante a apresentação de fados.

O serviço do Almoço das Quintas inclui bebidas, um *couvert*⁹ que pode ser apreciado e servido em formato de coquetel¹⁰ antes das entradas, pratos quentes e sobremesas a disposição dos convivas em formato de *self service*.

Observa-se na imagem que o serviço de coquetel estimulou os presentes a aproximarem-se a mesa estrategicamente posicionada em um ambiente separado do salão (local onde as mesas foram dispostas), estimulando assim a convivência entre os presentes, promovendo maior proximidade e até mesmo a possível criação de vínculos entre os frequentadores.

⁷ Em texto produzido pela bibliotecária da Casa de Portugal a respeito do Almoço, destaca-se: “Hoje é um encontro semanal de bom convívio luso-brasileiro, para o qual podemos levar convidados de todos os segmentos. Lá se reúnem amigos, empresários, jogadores, jornalistas, dirigentes associativos, artistas de teatro e televisão para um papo descontraído, um bom aperitivo e claro, saborear as delícias da culinária portuguesa”. A produção do texto mantém a característica da associação, que supervaloriza os frequentadores no intuito de valorizá-los como detentores de sucesso na sociedade brasileira.

⁸ De propriedade da Senhora Tereza Morgado, figura assídua nos eventos da Casa de Portugal e membro da diretoria há muitos anos, situa-se no interior da área que é a maior associação de lazer portuguesa em São Paulo, a Sociedade Portuguesa de Desportos, situado a Rua Comendador Nestor Pereira, número 33, bairro do Canindé em São Paulo.

⁹ De novembro de 2013 a março de 2015 foram selecionados 22 cardápios do Almoço das Quintas que são previamente enviados em um *mailing list*. Procedeu-se a análise desses cardápios. De maneira geral, em quase todas as ocasiões os quitutes servidos nesse *couvert* são compostos por: bolinho de bacalhau, presunto cru, alheira, salpicão português, mix de queijos, carpaccio de mignon, berinjela com passas, tomate seco, azeitonas portuguesas, torresmo, torradinhas, frios sortidos, pãezinhos do marquês e pataniscas de bacalhau.

¹⁰ O coquetel é um tipo de evento que normalmente é rápido. Os alimentos são posicionados estrategicamente em uma mesa central, onde as pessoas permanecem em pé, conversam entre si e, quem circula, são apenas garçons executando o serviço de bebidas. Assim que as entradas e pratos quentes são servidos, os convivas são direcionados às mesas para pegarem seus pratos e se servirem. Nota-se que esse tipo de *couvert*, em estilo coquetel, estimula a livre conversa entre os clientes do restaurante, reforçando mais uma vez o fato de estimular a convivência, o estabelecimento dos vínculos entre associados e interessados em saborear a gastronomia portuguesa, ato próprio da hospitalidade.

Foto 2 – Parte do salão do Almoço das Quintas onde é servido o couvert



Fonte: Arquivo pessoal. Tirada em 05/04/2012.

O único serviço realizado durante o Almoço das Quintas foi o de bebidas, efetuado por um ou dois garçons, dependendo do número de clientes presentes. E conforme o estudo realizado sobre os cardápios do evento semanal, o serviço inclui água (com ou sem gás), refrigerante normal ou light, whisky envelhecido oito anos, cerveja e vinho português branco e tinto.

Foram analisados os cardápios servidos nesses almoços para entender a comida do restaurante português em São Paulo, mais especificamente na Casa de Portugal no Almoço das Quintas, e as adaptações que a cozinha sofreu enfocando a reconstrução da identidade portuguesa na culinária.

Não surpreendeu o fato do bacalhau aparecer como opção de prato quente todos os dias por se tratar de um peixe muito utilizado pela culinária portuguesa. A forma mais recorrente que apareceu foi com a denominação de Bacalhau do Marquês.

(...) o Bacalhau do Marques que tem nomes diferentes em vários lugares e cada lugar se tem um nome, algumas vezes de lagareiro (bacalhau em posta, brócolis, batatas ao murro, cebola assada, alho laminado regado no azeite) (MFJ)¹¹

Foto 3 – Bacalhau do Marquês

¹¹ Mauro José Patrício Fernandes Junior é sócio proprietário do “O Marquês Buffett” conjuntamente com seu pai e irmão, que sempre trabalharam no ramo de comércio alimentício. De acordo com entrevista concedida de maneira informal no dia 01/08/2014 e complementada por e-mail no dia 07/04/2015, seu pai já esteve trabalhando na Casa de Portugal entre 1997 e 1999 mas se instalaram como concessionários (terceirizados) no local de forma mais definitiva a partir do ano de 2005. O pai de Mauro é português natural da aldeia de Vale da Porca, uma freguesia do concelho de Macedo de Cavaleiros, distrito de Bragança, região norte de Portugal.



Fonte: Arquivo pessoal. Tirada em 26/03/2015.

Outra forma citada nos cardápios foi o Bacalhau a Romeu ¹², que consiste em uma receita que empana tanto o bacalhau como as batatas em farinha e ovo, fritando-os no azeite. Às batatas acrescenta-se também pão ralado antes de serem fritas. O tempero, tanto do bacalhau quanto das batatas é feito a base de colorau e pimenta.

Na imagem abaixo a receita apareceu empratada e não disposta em travessas conforme o serviço do Almoço das Quintas, já que não foi possível trazê-la das ocasiões visitadas. No entanto, a imagem sugere uma tendência bem atual de valorização gastronômica de ingredientes que embora tenham feito parte da vida dos imigrantes em seus países de origem outrora, não possuíam a mesma glamourização. Existiam diferentes tipos de bacalhau que eram consumidos conforme as distinções de classes sociais.

Foto 4 – Bacalhau a Romeu



Fonte: <http://chefecuco.blogspot.com.br/2013/02/bacalhau-romeu.html>. Acesso em 15/04/2015.

O bacalhau, aparece, como a sardinha, em orçamentos camponeses ou populares, referenciados em obras como *A carestia de Vida nos*

¹² Dentre os 22 cardápios analisados a receita apareceu em 04 ocasiões distintas.

Campos de Basílio Teles (1903), ou o Inquérito Económico-Agrícola (LIMA BASTO e BARROS, 1934, 1936) em que, o bacalhau surge na alimentação de criados agrícolas do Norte. Bacalhau barato, pois o seu preço era metade do toucinho. Mas não é apresentado como elemento de consumo da população numa área montanhosa da beira, objeto de um Inquérito do Instituto de Antropologia do Porto, onde se afirma, aliás, que $\frac{3}{4}$ dos moradores não colhia milho suficiente para fazer o seu pão e que só um pouco mais de metade da população colhia suficientes batatas para o seu consumo anual. O peixe consumido aí é a sardinha; uma destas no pão e um caldo, já seriam para os habitantes rurais desta freguesia de Castro Daire uma fartura (Correia 1951). Provavelmente, para citar novamente a afirmação de Salazar em 1918, o bacalhau raramente seria acessível às massas populares, que teriam de se contentar com a sardinha, sendo alimento mais de “remediados que de pobres” (GARRIDO, 2003, p.315). Mas havia tipos distintos de bacalhau para tipos distintos de consumidores. O mais pequeno destinar-se-ia aos mais pobres, como ainda pode observar em feiras locais quase nos nossos dias. (SOBRAL, 2011, 5)

Quanto ao aspecto da gastronomia, nota-se no Almoço das Quintas uma peculiaridade presente na vida de muitos desses imigrantes, o fato de valorizarem a boa comida, mas sobretudo a fartura, característica que carregam consigo. E isso se traduz no serviço ali prestado de forma que é possível visualizar apenas na comparação entre as duas últimas fotos. Enquanto a foto 14 valoriza sobretudo a apresentação do prato, característica do serviço a francesa, a foto 13 impressiona pela quantidade e qualidade e pelo fato de permitir o auto serviço.

Essa característica foi ressaltada também por um depoente como ponto positivo: “Tem ali pra todos os gostos, é bom, é farto, de qualidade.”(A.R.). Ou seja, embora se valorize na Casa de Portugal as cerimônias, o poder simbólico, o requinte, não se dispensa a fartura¹³.

A identificação entre o bacalhau e os portugueses foi antiga e contou com um reforço especial no período salazarista.

A importância do bacalhau como fonte de proteína para a população, e como fator importante do desequilíbrio da balança comercial e da de pagamentos, levou o Estado Novo a investir fortemente na criação de uma estrutura dedicada ao desenvolvimento da sua pesca. Esta esteve activa entre 1934, altura em que se instituiu uma política de protecção, e 1967, momento em que começa o seu fim, com a liberalização das importações. Esta política

¹³ Essa constitui-se em uma característica marcante desses imigrantes, tanto que faz parte do imaginário coletivo afirmar-se por parte de quem viaja pela Europa, que em poucos países do mundo como os mediterrâneos Portugal, Espanha e Itália, se come tão bem.

reduziu o peso do peixe importado, embora nunca tenha conseguido a substituição de importações, o que não era, aliás, um dos seus objectivos (GARRIDO, 2003, 298).

Fruto desta política, em 1958, Portugal foi o primeiro produtor mundial de bacalhau salgado e seco (GARRIDO, 2003, 297), com 59 826 toneladas, mas ainda assim, houve necessidade de importar 25 370 (GARRIDO, 2003, 299). O bacalhau era, em finais dos anos 20, a segunda importação em valor, a seguir aos cereais, fonte do alimento principal, o pão (GARRIDO, 2003, 297). Salazar estava consciente da sua importância em Portugal, comparando-o a este respeito com o açúcar, e referindo ser este peixe menos acessível às “massas proletárias”, ao contrário da sardinha, mas dizendo que o mesmo era para uma percentagem elevada da população um género de primeira necessidade (GARRIDO, 2003, 51 apud SOBRAL, 2011, 1-2).

E conforme mencionado anteriormente, boa parte dos associados da Casa de Portugal possuem origem sobretudo do centro ao norte de Portugal, regiões das maiores levadas migratórias ao Brasil e muitas destas contemporâneas ao período salazarista. Faz sentido o bacalhau ter sido tão valorizado no Almoço das Quintas e mesmo no imaginário do imigrante português e de seus descendentes.

Sendo assim, o bacalhau acaba por assumir uma função de recurso de memória, não isoladamente, mas em conjunto com o local da prática associativa, o ambiente, os patricios, a bebida e tudo o mais que tem proporcionado o Almoço das Quintas.

Além do Bacalhau do Marquês e do Bacalhau a Romeu, em menor recorrência outras receitas de bacalhau foram servidas no Almoço das Quintas: Bacalhau a Zé do Pipo¹⁴, Bacalhau com Todos¹⁵, Bacalhau a Gomes de Sá¹⁶, Bacalhau com Natas¹⁷ e até Lasanha de Bacalhau.

¹⁴ Tradicional receita portuguesa, apesar de apresentar algumas variações de temperos e acompanhamentos (algumas levam brócolis e salsinha, outras não), é composta basicamente por camadas de purê de batatas cozidas intercaladas com camadas de cebolas cruas, postas ou lascas de bacalhau (pode-se utilizar o já dessalgado ou o salgado após ficar de molho por 48 horas) dispostas em um recipiente. Por cima encobre-se com maionese e leva-se ao forno. Por último acrescenta-se parmesão ralado para gratinar.

¹⁵ Cozinhe legumes (couve, batatas e cenouras), depois acrescente o bacalhau nos 2 ou 3 minutos finais. Sirva-se o bacalhau com os legumes, ovos cozidos e grão de bico. O tempero é baseado em alho, cebola, azeite e vinagre.

¹⁶ Esta receita utiliza o bacalhau em lascas. Cozinhase as batatas com a casca, depois as descasque e corte em rodela, refoga-se as cebolas em rodela com alho, sal e pimenta e acrescente as batatas. Junte tudo em camadas num recipiente. Para enfeitar acrescentam-se ovos cozidos cortados em rodela e salsinha.

¹⁷ Nesta receita o bacalhau é cozido no leite. Em uma panela refoga-se a cebola, acrescenta-se o bacalhau escorrido do leite refogando-o lentamente. Polvilhe com farinha e acrescente o leite escorrido do cozido das batatas. Coloque tudo em uma travessa, cubra com creme de leite e polvilhe com queijo ralado até gratinar.

Todos são pesquisados, os nomes são conforme as pesquisas. Eu tenho um livro português com mais de 1000 receitas de bacalhau. (MFJ)

Com exceção da lasanha de bacalhau, todas as receitas que levam o ingrediente foram inspiradas nas receitas tradicionais portuguesas.

Foi feito por nós, assim como o pastel de bacalhau em Portugal é o bolinho.[...] Quando eu disse que tudo é português tem algumas coisas que mudam.

[...] O bacalhau é uma iguaria que já remete Portugal, a culinária portuguesa é muito vasta e vai muito além deste. A lasanha de bacalhau tornou-se uma alternativa à bolonesa, como a lasanha de berinjela, quatro queijos e outras. Em diversos sites especializados em receitas você pode encontrá-la. (MFJ)

Nota-se aqui um caso em que ficou expressa a transformação pela qual passou a culinária portuguesa praticada no Almoço das Quintas. Mesmo inspirada nas tradicionais receitas portuguesas, o processo de deslocamento dos imigrantes implica uma adaptação ou outra, muitas vezes condicionada pela impossibilidade de encontrar determinados ingredientes.

Já no caso da lasanha de bacalhau nota-se até mesmo um caso de hibridismo cultural proporcionado pela junção de duas culturas, que em contato, geraram algo inusitado.

A lasanha é um prato composto basicamente por massa de macarrão em folhas com camadas intercaladas de molho de tomate e queijos. Atribuiu-se sua origem e entrada no Brasil a imigração italiana, numerosa, sobretudo em São Paulo. É comum a lasanha possuir também uma camada de carne moída, composição denominada de lasanha a bolonesa, originada da receita de molho a bolonesa que é composta pela junção do molho de tomate com a carne moída.

No caso da lasanha de bacalhau, além da substituição da proteína utilizada, o molho utilizado foi o branco¹⁸. Atribuiu-se a essa criação¹⁹ o hábito enraizado de comer lasanha em São Paulo advindo da miscigenação com italianos com o hábito de comer

¹⁸ Molho branco como é mais conhecido popularmente no Brasil ou molho béchamel é produzido com margarina ou manteiga, farinha ou amido de milho e temperos como cebola e sal. Algumas versões, sobretudo nacionais acrescentam creme de leite à receita.

¹⁹ No levantamento de cardápios do Almoço das Quintas, ressalta-se que entre os 22 verificados a lasanha de bacalhau constou em apenas um deles, entendendo que não se trata de uma constante, mas uma possibilidade.

bacalhau proveniente dos imigrantes portugueses. E nesse sentido se fala em hibridismo ou tradução.

Pois há uma outra possibilidade: a da Tradução. Este conceito descreve aquelas formações de identidade que atravessam e intersectam as fronteiras naturais, compostas por pessoas que foram dispersadas para sempre de sua terra natal. Essas pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um retorno ao passado. Elas são obrigadas a negociar com as novas culturas em que vivem, sem simplesmente serem assimiladas por elas e sem perder completamente suas identidades. Elas carregam os traços das culturas, das tradições, das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas. A diferença é que elas não são e nunca serão unificadas no velho sentido, porque elas são, irrevogavelmente, o produto de várias histórias e culturas interconectadas, pertencem a uma e, ao mesmo tempo, a várias “casas” (e não a uma “casa” particular). As pessoas pertencentes a essas culturas híbridas têm sido obrigadas a renunciar ao sonho ou à ambição de redescobrir qualquer tipo de pureza cultural “perdida” ou de absolutismo étnico. Elas estão irrevogavelmente traduzidas. A palavra “tradução”, observa Salman Rushdie, “vem, etimologicamente, do latim, significando “transferir”, transportar entre fronteiras”. Escritores migrantes, como ele, que pertencem a dois mundos ao mesmo tempo, “tendo sido transportados através do mundo..., são homens traduzidos” (Rushdie, 1991). Eles são os produtos das novas diásporas criadas pelas migrações pós-coloniais. Eles devem aprender a habitar, no mínimo, duas identidades, a falar duas linguagens culturais, a traduzir e a negociar entre elas. [...] (HALL, 2008, p. 88-90)

Outro alimento utilizado nos cardápios do Almoço das Quintas que remete a um certo grau de hibridização é o arroz branco, presente em todos eles.

O arroz branco faz parte da cultura de muitos países, do Brasil à China. No Almoço das Quintas procuramos agradar todos os paladares. (MFJ)

Embora o arroz seja um ingrediente utilizado também na culinária portuguesa, como prato quente foi utilizado em algumas regiões acompanhado por outros ingredientes, mas dificilmente puro²⁰. Como acompanhamento de base, o carboidrato mais utilizado como alimento em Portugal foi a batata.

Não. Não se trabalha só com ela. A especialidade é a culinária portuguesa, mas não significa que estejamos limitados a ela.
No Almoço das Quintas sim, mas nos outros eventos não necessariamente. , não é obrigatório. (MFJ)

Nota-se que foi revelado o fato de limitar-se ao Almoço das Quintas a culinária portuguesa. Então a presença de elementos cotidianos da culinária brasileira remetem a

²⁰ Foi encontrado na análise dos cardápios o serviço de arroz com acompanhamentos. Foi o caso do arroz de pato e arroz de polvo. Outro acompanhamento que apareceu uma vez no cardápio que reflete a hibridização foi o purê de mandioquinha, tubérculo mais produzido e difundido no Brasil.

hibridização cultural. O próprio fato de tratar-se de um restaurante de comida portuguesa em solo brasileiro já colabora para a existência de tal aspecto.

Já o caldo verde²¹ ser relacionado no cardápio todos os dias reforça a afirmação extraída da entrevista e supracitada, por se tratar de uma sopa quente criada em Portugal.

Por outro lado averiguou-se a presença em três datas de outros pratos pertencentes a culinária italiana: Conchiglie Quatro Queijos ao Molho de Tomates, Ravioli de Ricota ao Molho de Tomates Frescos e Manjericão e Penne ao Molho Funghi.

A doçaria portuguesa constitui-se tão significativa em termos de variedade quanto os pratos quentes aqui abordados. Em especial no Almoço das Quintas na Casa de Portugal, este item da refeição não era divulgado nos cardápios nomeadamente, mas apenas adotando-se o termo genérico de “doçaria portuguesa” e frutas da época²² como descrição do item sobremesas.

Foto 5 – Sobremesas no Almoço das Quintas



Fonte: Arquivo pessoal. Tirada em 26/03/2015.

A doçaria portuguesa constitui-se em um objeto de estudo a parte, possuindo ancestralidade advinda da doçaria conventual, originária das receitas mais tradicionais com uso frequente de ovos, açúcar e amêndoas.

Assim, não se esquece de que a arte da «doçaria era um modo de vincar a importância, o prestígio e a riqueza do mosteiro, através de ofertas que se tornaram frequentes» (p. 47), «mimos» que «propiciavam a convivialidade», numa simbologia de partilha, pois se julgava a instituição «pelo aparato das construções, pela estirpe da sua população conventual, pelas pessoas que a

²¹ Tanto o caldo verde como saladas variadas compõem todos os dias a descrição do item “entradas” do cardápio. As saladas são compostas de saladas que comemos cotidianamente no Brasil, mas também surgem saladas da culinária portuguesa tais como salada de bacalhau e de grão de bico.

²² As frutas dispostas na mesa de sobremesas do Almoço das Quintas se utilizaram das variedades de frutas disponíveis cotidianamente na cidade de São Paulo. Como o próprio nome sugere, variam conforme a produção agrícola. Na imagem acima aparecem uvas, melão, mamão, abacaxi, manga e morangos.

tinham protegido, tanto mais se fossem da família real e, em última análise, mas sem menor importância, pelos doces» (p. 48).[...]

[...] Acompanha esta arte a vida do mosteiro ao longo dos séculos – e o autor não se esquece de o assinalar: «Expoentes de hábitos alimentares refinados, regalo de paladares exigentes, os doces conventuais foram amáveis personagens de uma vida quieta e gentis embaixadores no século de um ideal de vida que os novos tempos vieram pôr em causa» (p. 48). E esses «novos tempos» são os que se seguem à extinção das Ordens Religiosas, em 1834. «De dádiva prestigiante passaram a humilde mercadoria», de tal modo que o próprio Alexandre Herculano – e o autor refere-o mais do que uma vez – não resistiu e escreveu, revoltado, uma carta a António de Serpa Pimentel, redactor do jornal «A Nação», «grito lancinante em que pede esmola para as monjas de Lorvão» (D'ENCARNAÇÃO, 2014, 72).

Nota-se que a doçaria portuguesa foi associada desde o século XIX à convivialidade, à dádiva e, portanto, a hospitalidade e o bem receber. Da sua origem graciosa até virar mercadoria existiu um salto histórico grande, mas que não cabe aqui elucidar.

Voltando-se ao Almoço das Quintas na Casa de Portugal, na imagem acima se encontram alguns exemplares da vasta doçaria portuguesa: pão-de-ló²³, molotov²⁴, leite creme²⁵, aletria²⁶, toucinho do céu²⁷ e pudim de vinho do porto.

Em outras ocasiões já foram servidos também como sobremesa o arroz doce, muito conhecido no Brasil e doces portugueses em miniatura e individualizados dispostos em bandejas²⁸.

No encerramento do Almoço das Quintas, os cardápios analisados eram padronizados sempre com a possibilidade do serviço de café, bagaceira, vinho do porto e areias²⁹, conforme imagem abaixo.

²³ O pão-de-ló é um artigo da doçaria atrelado a panificação. Pode ser encontrado em diversas regiões portuguesas variando entre versões secas a mais umedecidas. Constitui-se basicamente de uma massa formada por ovos, açúcar, farinha e fermento. Geralmente envolta em papel, facilitando assim o desenforme e até o serviço.

²⁴ È o pudim de claras em sua versão mais tradicional, ou branca, que pode ser decorada ou não com calda. Existem diversas variações com sabores diferentes, mas todas com o prenome de molotov. Além das claras em neve separadas das gemas, a receita leva também maisena, leite e açúcar.

²⁵ Similar ao “creme catalana” espanhol, consiste em leite talhado com casca de limão, misturado a um mingau de gemas, açúcar e maisena. No próprio recipiente de servir acrescenta-se creme de leite com açúcar. Ao esfriar polvilha-se açúcar e queima-se com um ferro em brasa apropriado para tal efeito.

²⁶ Massa alimentícia de fios finos utilizados para sopas, mas também para o doce. Talha-se o leite com casca de limão, acrescenta-se açúcar e margarina. Acrescente posteriormente as gemas batidas, mistura-se sem deixar ferver. Serve-se em uma travessa decorando a superfície com canela polvilhada.

²⁷ O próprio nome indica ser um doce conventual, o pósfixo “do céu” foi muito utilizado para batizar as receitas doces do período. Se trata de um bolo feito de açúcar, ovos (inteiros), gemas, amêndoas moídas e um doce regional, o doce de gila ou chila (espécie de compota, semelhante ao nacional doce de cidra, porém de coloração diferente).

²⁸ Pastéis de belém, queijadas portuguesas, travesseiros de sintra e pastéis de santa clara.

Foto 6 – Encerramento do Almoço das Quintas



Fonte: Arquivo pessoal. Tirada em 26/03/2015.

Não fosse o café afirmar-se-ia tratar de um encerramento composto com produtos genuinamente portugueses. Em Portugal, o hábito de se tomar o café difere um pouco do brasileiro. Lá o café servido é mais forte, tipo expresso. Até mesmo nos lares das famílias se utiliza a máquina italiana de café expresso caseiro. Já o servido no Almoço das Quintas seguiu mais os hábitos brasileiros, do passado em coador de papel ou pano. Constituiu-se em outro indício de hibridismo cultural.

Embora o Almoço das Quintas tenha se tornado um ícone gastronômico na Casa de Portugal, não se pode deixar de mencionar como a preocupação com a celebração da memória portuguesa por meio dos sabores nos demais eventos também foi presente.

REFERÊNCIAS:

BOUTAUD, Jean Jacques. “Compartilhar a Mesa”. In: O LIVRO DA HOSPITALIDADE – Acolhida do Estrangeiro na História e nas Culturas \ sob a direção de Alain Montandon; tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. – São Paulo: Editora Senac, 2011.

CORNER, Dolores Martin Rodríguez. “Da Fome à Gastronomia: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960)” Tese de Doutorado em História Social. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), 2011.

²⁹ Biscoito caseiro simples confeccionado à base de açúcar, farinha e manteiga (ou gordura vegetal). Após assados são passados pelo açúcar.



ENCARNAÇÃO D', José. Disponível em:
<https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/25306/1/Recensa%CC%83o%20a%20Do%20C3%A7aria%20Conventual%20de%20Lorv%C3%A3o%2c%20de%20Nelson%20Coorea%20Borges.pdf>. Acesso em 16/04/2015.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2011

SOBRAL, José Manuel. *Alimentação, Comensalidade e Cultura: o Bacalhau e os Portugueses*. XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais Diversidades e (Des)Igualdades. Salvador, BA. 07 a 10 de agosto de 2011. Universidade federal da Bahia (UFBA). Disponível em:
http://www.xiconlab.eventos.dype.com.br/resources/anais/3/1307570983_ARQUIVO_AlimentacaoXIconlabJMS.pdf. Acesso em 10/04/2015.

BACALHAU A ROMEU. Disponível em:
<http://chefecuco.blogspot.com.br/2013/02/bacalhau-romeu.html>. Acesso em 15/04/2015.

O MARQUES BUFFETT. Disponível em: <http://www.omarques.com.br/salaovip.html>. Acesso em 25 de março de 2015.