



DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS

VOLUME II

Paula Barata Dias
Wanessa Asfora
Carmen Soares
Allen Grieco
(Coords.)

iu

SÉRIE DIAITA SCRIPTA & REALIA

ISSN: 2183-6523

Destina-se esta coleção a publicar textos resultantes da investigação de membros da rede transnacional DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia. As obras consistem em estudos aprofundados e, na maioria das vezes, de carácter interdisciplinar sobre uma temática fundamental para o desenhar de um património e identidade culturais comuns à população falante da língua portuguesa: a história e as culturas da alimentação. A pesquisa incide numa análise científica das fontes, sejam elas escritas, materiais ou iconográficas. Daí denominar-se a série DIAITA de *Scripta* - numa alusão tanto à tradução, ao estudo e à publicação de fontes (quer inéditas quer indisponíveis em português, caso dos textos clássicos, gregos e latinos, matriciais para o conhecimento do padrão alimentar mediterrânico), como a monografias. O subtítulo *Realia*, por seu lado, cobre publicações elaboradas na sequência de estudos sobre as “materialidades” que permitem conhecer a história e as culturas da alimentação.

Paula B. Dias dedica-se às áreas da História, Sociedade e Cultura da Antiguidade Tardia e Alta Idade Média.

Wanessa Asfora investiga sobre História da Alimentação, da Medicina e das Práticas Intelectuais na Idade Média e no Renascimento.

Carmen Soares atua nas áreas dos Estudos Clássicos e da História e Culturas da Alimentação, da Dietética e do Património Alimentar.

Allen Grieco, Investigador Emérito de História na Villa I Tatti (Itália), publica sobre a história cultural da alimentação em Itália dos séculos XIV a XVI.

SÉRIE DIAITA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ESTRUTURAS EDITORIAIS

DIÁTA: SCRIPTA & REALIA

ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ISSN: 2183-6523

DIRETORA PRINCIPAL

MAIN EDITOR

Carmen Soares

Universidade de Coimbra

COMISSÃO CIENTÍFICA

EDITORIAL BOARD

Fabio Parasecoli

New York University, EUA

Ana Paula Loureiro

Universidade de Coimbra, Portugal

Maria Helena da Cruz Coelho

Universidade de Coimbra, Portugal

Nuno Simões Rodrigues

Universidade de Lisboa, Portugal

Paula Barata Dias

Universidade de Coimbra, Portugal

António Apolinário

Universidade de Coimbra, Portugal

Cláudia Henrique

Universidade de Algarve, Portugal

Isabel Drummond Braga

Universidade de Lisboa, Portugal

José Cardoso Bernardes

Universidade de Coimbra, Portugal

TODOS OS VOLUMES DESTA SÉRIE SÃO SUBMETIDOS A ARBITRAGEM CIENTÍFICA INDEPENDENTE.

DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS

VOLUME II

**Paula Barata Dias
Wanessa Asfora
Carmen Soares
Allen Grieco
(Coords.)**



SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS, VOLUME II
FROM FOOD CULTURES TO FOOD CULTS. VOLUME II

COORDS. EDS.

Paula Barata Dias, Wanessa Asfora, Carmen Soares, Allen Grieco

EDITORES PUBLISHERS

Imprensa da Universidade de Coimbra
Coimbra University Press
www.uc.pt/imprensa_uc

Contacto Contact

imprensa@uc.pt
Vendas online Online Sales
<http://livrariadaimprensa.uc.pt>

Coordenação Editorial Editorial Coordination

Imprensa da Universidade de Coimbra

Capa - Desenho Cover - Picture

Arquivo Fotográfico da Figueira da Foz

Conceção Gráfica Graphics

Rodolfo Lopes

Infografia Infographics

Nelson Ferreira

Revisão Proofreading

Isabel Gouveia / Daniela Pereira

Impressão e Acabamento Printed by

KDP

ISBN

978-989-26-2401-3

ISBN Digital

978-989-26-2402-0

DOI

<https://doi.org/10.14195/978-989-26-2402-0>

CECH CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
Criado em 1987

Unidade de I&D financiada por

FCT Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

PROJETO UIDB/00196/2020

 **REPÚBLICA
PORTUGUESA**

© Novembro 2022

Imprensa da Universidade de Coimbra
Classica Digitalia Vniversitatis Conimbrigensis
<http://classicadigitalia.uc.pt>
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
da Universidade de Coimbra

Trabalho publicado ao abrigo da Licença This work is licensed under
Creative Commons CC-BY (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/pt/legalcode>)

COORDS. EDS.

Paula Barata Dias, Wanessa Asfora, Carmen Soares, Allen Grieco

DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS,
VOLUME II
[FROM FOOD CULTURES TO FOOD CULTS].
VOLUME II

AFILIAÇÃO AFFILIATION

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

RESUMO

A presente obra reúne estudos de especialistas de diferentes áreas do conhecimento que se dedicaram a refletir sobre fenómenos alimentares a partir de dois eixos de análise distintos, porém intercomunicantes: as culturas alimentares e o culto dos alimentos. Esses eixos organizam a obra do ponto de vista formal e conceptual, pois revelam o paradoxo expresso pelas culturas alimentares enquanto forças vivas, mas invisíveis participadoras da construção da cultura (volume I), e, ao mesmo tempo, pelo destaque de alguns alimentos enquanto objetos de formas diversas de culto, que emergem da invisibilidade para se destacarem enquanto signos dos discursos e das práticas culturais humanas – religiosa, ética, artística, gastronómica e medicinal (volume II). A riqueza de temáticas que atravessam tempos e espaços variados e de abordagens multi- e transdisciplinares fazem da obra mais um contributo importante para a área dos Estudos da Alimentação e das Humanidades, em geral.

PALAVRAS-CHAVE

História da alimentação; Património alimentar; Culturas da alimentação; Ambiente; Sociedade; Saúde.

ABSTRACT

The present work brings together studies by specialists from different areas of knowledge that are dedicated to reflecting on food phenomena from two distinct but intercommunicating axes of analysis: food cultures and food cults. These axes organize the book both from the formal and conceptual point of view, since they reveal the paradox expressed by food cultures as living but invisible forces that participate in the construction of culture (volume I), and, at the same time, by highlighting some foods as objects of diverse forms of cult that emerge from invisibility to stand out as signs of discourses and human cultural practices - religious, ethical, artistic, gastronomic, medicinal (volume II). The richness of the themes that cross varied times and spaces and the multi- and trans-disciplinary approaches make this work an important contribution to the area of Food Studies and the Humanities in general.

KEYWORDS

Food history; Food heritage; Food cultures; Environment; Society; Health.

COORDENADORES

Paula Barata Dias é professora auxiliar da Universidade de Coimbra, do grupo de Estudos Clássicos da Faculdade de Letras e investigadora integrada do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos. Tem desenvolvido investigação e publicado na área da História, Sociedade e Cultura da Antiguidade Tardia e Alta Idade Média; Religião e Cristianismo Antigo. É docente do Mestrado Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade e do Doutoramento Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades. Leciona seminários e orienta dissertações de mestrado no domínio da simbólica alimentar nos discursos artísticos e religiosos e acerca da ética da alimentação. Destacam-se os títulos: “Quando o doce é corpo: antropomorfismo e antroponímia na doçaria tradicional portuguesa”; “A grande refeição: metáforas alimentares na descrição do transcendente religioso na cultura ocidental”; “*De Spiritu Gastrimargiae* – distopia alimentar e gula na representação do inferno na tradição moral ocidental.

Wanessa Asfora é Historiadora formada pela Universidade de São Paulo, onde também concluiu mestrado e doutoramento na área de História Medieval. Foi investigadora de pós-doutoramento do Departamento de História da Universidade de Campinas, com estágio de pesquisa no The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies. Atualmente é investigadora colaboradora do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra e coordenadora de área do Laboratório de Teoria e História das Mídias Medievais da Universidade de São Paulo e da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Correspondente para América Latina da revista Food&History, os seus objetos de investigação são a História da Alimentação, da Medicina e das Práticas Intelectuais na Idade Média e no Renascimento.

Carmen Soares é Professora Catedrática da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História e Culturas da Alimentação e da Dietética e do Património Alimentar. É autora de traduções do grego antigo para português, de estudos vários de história e cultura helénicas e de livros e artigos sobre história da alimentação e da dietética antiga e portuguesa. Desempenha funções de Coordenadora Científica do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, de Diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades” da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, de membro do Conselho Científico do Instituto Europeu de História e Culturas da Alimentação (IEHCA, Tours, França) e de investigadora corresponsável do projeto DIAITA - Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian).

Allen Grieco é Doutorado pela École des Hautes Études en Sciences Sociales) e Investigador Associado Sénior (Emérito) em História na Villa I Tatti (The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies). Publicou extensivamente sobre a história cultural da alimentação em Itália dos séculos XIV a XVI. Actualmente é co-editor chefe de *Food & History* e também responsável por um projecto bibliográfico sobre a história da alimentação na Europa financiado pela Mellon Foundation e pela Bibliothèque Nationale de France. Foi professor em Harvard, bem como nas Universidades de Florença e Bolonha, e criou um programa de mestrado em língua inglesa na Università delle Scienze Gastronomiche, Pollenzo (Itália).

EDITORS

Paula Barata Dias is an Assistant Professor at the University of Coimbra (Faculty of Arts and Humanities) and an integrated researcher at the Centre for Classical and Humanistic Studies (CECH). She has developed research and published in the domain of History, Society and Culture of Late Antiquity and High Middle Ages; Religion and Ancient Christianity. She teaches at the Master's in Food: Sources, Culture and Society and at the PhD Food Heritage: Cultures and Identities, as well as seminars in that area, and supervises master's and PhD dissertations on food symbolism in artistic and religious discourses and on the Ethics of Food. Some examples of her contributions: "When the sweet is the body: anthropomorphism and anthroponymy in traditional Portuguese sweets"; "The Great Meal: Food Metaphors in the Description of the Religious Transcendent in Western Culture"; "*De Spiritu Gastrimargiae* – Food Dystopia and Gluttony in the Representation of Hell in the Western Moral Tradition."

Wanessa Asfora is a Historian graduated from University of São Paulo where she also received her MPhil and my PhD in Medieval History. Between 2014 and 2018, she was a Post-doctorate Research Associate at the Department of History of the University of Campinas (with a period of research as a visiting Research Associate at The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies). Currently, she is a Research at the Centre for Classical and Humanistic Studies at the University of Coimbra and one of the coordinators of the Laboratory of Theory and History of Medieval Media of the University of São Paulo and The Federal University of Rio de Janeiro. Latin American correspondent member for the journal *Food & History*, her objects of interest include the History of Food, Medicine and Intellectual Practices in the Middle Ages and Renaissance.

Carmen Soares is a Full Professor (Professora Catedrática) at the University of Coimbra (Faculty of Arts and Humanities). She has developed her research, lecturing and publishing in the areas of Culture, Literature and Classical Languages, History of Ancient Greece, Food History and Cultures, Dietetics History and Food Heritage. She has published several translations into Portuguese of Ancient Greek texts, books and articles on Greek history and culture and on ancient and Portuguese food and dietetics history. She is the Scientific Coordinator of the Centre for Classical and Humanistic Studies, Director of the PhD in "Food Heritage: Cultures and Identities" (Faculty of Arts and Humanities – University of Coimbra), Member of the Scientific Committee of the European Institute of Food History and Cultures (IEHCA, Tours, France) and co-responsible researcher of the DIAITA Project - Lusophone Food Heritage (supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation).

Allen Gieco is a PhD École des Hautes Études en Sciences Sociales) and Senior Research Associate (Emeritus) in History at Villa I Tatti (The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies). He has published extensively on the cultural history of food in Italy from the 14th to the 16th centuries. Currently co editor-in-chief of *Food & History* (Turnhout, Brepols), he is also in charge of a bibliographic project on the history of food in Europe funded by the Mellon Foundation and the Bibliothèque Nationale de France. He has taught at Harvard as well as at the Universities of Florence and Bologna, and has created an English-language M.A. program at the Università delle Scienze Gastronomiche, Pollenzo (Italy).

(Página deixada propositadamente em branco)

SUMÁRIO

VOLUME II

PARTE I

ALIMENTAÇÃO E PATRIMÓNIO

1. O pão: signo de identidade cultural e marcador de hierarquias sociais
(da Antiguidade Clássica ao Novo Portugal da América)
Carmen Soares, Maria Helena da Cruz Coelho 13
2. Pain à la mode? Le Pain integral belge vers 1900
Peter Scholliers 41
3. Migas e Açordas: uma viagem à volta do tempo e do mundo
Ana Piedade 63
4. Canja de galinha: das origens aos dias de hoje. Multiplicidade e dinâmicas
de um património alimentar português
Maria José Araújo 87
5. Óleo de fígado de bacalhau, o “ouro do oceano”: benefícios, produção e políticas
de saúde no período do Estado Novo
Josefina Salvado 109
6. Queijo artesanal do Serro: um património alimentar em risco? Identidade alimentar,
resistência e sustentabilidade pelo turismo
Elcione Luciana da Silva 135
7. Como e por que estudar cozinhas em um museu de história. São Paulo/Brasil,
1860-1960
Vânia Carneiro de Carvalho, Viviane Soares Aguiar, Laura Stocco Felicio,
Maria Eugênia Ferreira Gomes, Bianca Amaral Agostinelli 167

PARTE 2

REPRESENTAÇÕES – LÍNGUA, ARTE E LITERATURA

8. Os nomes do pão e o património linguístico: uma recolha no arquipélago
da Madeira
Helena Rebelo 197
9. “As “trovas-iguarias” da ceia que Luís de Camões ofereceu a certos fidalgos,
na Índia”
João Abel da Fonseca 219
10. “Ao Senhor Louvemos”: as frutas espirituais de Sórora Maria do Céu
Cinthia Elizabet Otto Rolla Marques 235
11. Espejismos de Japón: nostalgia, comida e isogastrias em *Nihonjin*
de Oscar Nakasato
Rafael Climent-Espino 257

12. From communion to community. Sacral and social aspects of food in Jerzy Bereś's performances Agata Stronciwilk	281
13. A cozinha tradicional lusitana e a replicação dos memes nas revistas de culinária de supermercados portugueses Cynthia Luderer	305

PARTE 3 RELIGIÃO E FESTIVIDADES

14. Pães que não morrem: acerca da promessa da durabilidade do pão na religiosidade popular portuguesa Paula Barata Dias	329
15. O culto do Espírito Santo: bodo e banquetes da Festa do imperador de Eiras Dina de Sousa	349
16. Alimentação e devoção: fogaças e outras ofertas a Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa Francisco José Pegacha Pardal	375
17. Emo Quá: rituais, celebrações e banquete na Festa do Rosário de Serro/Minas Gerais Maria do Rosário Reis Simões, Elcione Luciana da Silva	401

Parte 2
*Representações – Língua,
Arte e Literatura*

**13. A COZINHA TRADICIONAL LUSITANA E A REPLICAÇÃO
DOS MEMES NAS REVISTAS DE CULINÁRIA DE SUPERMERCADOS
PORTUGUESES**

**THE TRADITIONAL PORTUGUESE CUISINE AND THE MEME
REPLICATION ON PORTUGUESE SUPERMARKET CULINARY
MAGAZINES**

Cynthia Luderer

Universidade do Minho, CECS

0000-0001-5149-669X

cynthialuderer@ics.uminho.pt

RESUMO

Este trabalho trata das duas revistas de culinária com a maior tiragem em Portugal, sendo ambas vinculadas aos maiores distribuidores luso de alimentos. Com o propósito de conferir como elas representam as produções alimentares que possam ser relacionadas com a cozinha tradicional portuguesa, ambas foram analisadas com vista à obra *Cozinha Tradicional Portuguesa*, de Modesto, editada em 1982, a qual já alcançou a cifra de 400 mil cópias vendidas. Para analisar esses textos foram conferidas as imagens e as mensagens verbais com o auxílio da semiótica e da análise do discurso. No campo teórico, o conceito de memes, defendido pelo biólogo Dawkins, tornou-se o dispositivo para abstrair dessas narrativas os geradores das memórias organizadas nesses tecidos mediáticos. Ao reconhecer que os memes se reproduzem nas imagens e nas palavras e indicam as camadas de memórias precedentes, eles estariam suscetíveis para se apresentarem nas propostas culinárias aqui estudadas. Com isso, conferiu-se que quando se trata de tradição, além da réplica de algumas receitas, as revistas enunciam uma estética rústica a qual se mostra como meme. Além de estar em consonância com o texto de Modesto, esse meme também se difunde seguindo os moldes dos discursos que publicitam a sustentabilidade ambiental.

PALAVRAS-CHAVE

Revistas de culinária; Supermercados portugueses; Sustentabilidade; Cozinha tradicional portuguesa; Memes; Sabe Bem; Continente Magazine; Maria de Lourdes Modesto; Tradição.

ABSTRACT

This work deals with two culinary magazines of major circulation in Portugal, and are both attached to the major Portuguese food distributors. Aiming at verifying how they

represent food proposes connected with Portuguese traditional cooking, they were both analysed having in mind Modesto's work *Cozinha Tradicional Portuguesa*, edited in 1982, of which 400 thousand copies have been sold. To analyse those texts, images and verbal messages, were checked within the semiotics scope and Discourse Analysis. In the theoretical field, the memes concept, introduced by biologist Dawkins, became the device to abstract from those narratives the memories generated organized in those media field. By recognizing that memes are reproduced in images and words and show precedent memory layers, they might be present in the culinary proposals studied here. So, it was stated that where tradition is concerned, besides the replication of some recipes, those magazines enunciate aesthetic rustic which appears as meme. Besides being consonant with Modesto's text that meme also spread by following the discourse models which publicize the environment sustainability.

KEYWORDS

Culinary magazines; Portuguese supermarkets; Sustainability; Traditional Portuguese cuisine; Memes; Sabe Bem; Continente Magazine; Maria de Lourdes Modesto; Tradition.

I. REPRESENTAÇÕES LUSAS DO GÊNERO TEXTUAL CULINÁRIO

Sob o ponto de vista da investigação, as revistas de culinária apresentam-se como suportes comunicacionais relevantes, pois por meio desses veículos é possível conferir diferentes aspectos de um determinado período e de um lugar. Nos textos dessas publicações, quer em formato de narrativas verbais ou imagens, circulam diferentes mensagens passíveis de indicar o papel que os alimentos ocupam para o grupo social que os consomem. Os discursos desse gênero de revistas costumam destacar-se pelo saber-fazer culinário, no qual impera curiosidades técnicas e truques¹, mas algumas se estendem aos discursos gastronômicos, entendendo-se por eles a expressão dos “sabores e [d]os prazeres sensuais que se organizam em torno da mesa”².

Diferente das revistas de gastronomia, as quais também têm o público masculino como destinatário, é comum que as revistas de culinária se organizem num formato destinado ao público feminino³. Visto por esse ângulo, além das receitas, esse gênero textual apresenta algumas características. Para Warde⁴, as revistas dedicadas ao público feminino tratam, em sua maioria, de modo superficialmente, de temas relacionados à cultura popular, como os da beleza, da saúde, da moda e

¹ Pietroluongo 1997.

² Atala e Dória 2008: 175.

³ Ghilardi-Lucena 2008; Luderer 2013; Jacob 2006; Pietroluongo 1997.

⁴ Warde 1997: 44.

13. A cozinha tradicional lusitana e a replicação dos memes nas revistas de culinária de supermercados portugueses

da própria comida. Por sua vez, segundo esse autor⁵, no que toca às mensagens de alimentação divulgadas nessas publicações, elas oferecem, implicitamente, uma série de respostas relacionadas ao quê e como comemos.

Segundo Rebelo⁶, dentre os papéis que ocupam as revistas de culinária está o de transmitir receitas, uma dinâmica que, no passado, ocorria mais oralmente. Por sua vez, no repertório dessas mensagens há as produções que se vislumbram como tradicionais. Mas, questiona-se: quais seriam as características de uma receita/um prato para ser considerado como tradicional? Ainda, com o olhar voltado à cultura portuguesa, quais as características que acendem nas revistas de culinária para que um prato seja reconhecido como da tradicional cozinha portuguesa?

No âmbito da tradição há vários pontos a serem tratados, dentre eles, se ela é transferida, ou seja, se circula ao longo das gerações, ou se é uma tradição inventada, a qual, segundo Hobsbawn & Ranger⁷, ela seria regulada por regras, as quais inculcam alguns valores e normas pelo exercício da repetição. Ao que se refere a Portugal, pode-se afirmar que um prato de bacalhau ganhe uma grande possibilidade de ser apresentado como tradicional na cultura lusa⁸, porém, como destaca Sobral⁹, ao se tratar de tradição culinária, há de se levar em conta os aspectos regionais, assim como os das classes sociais.

Dado este trabalho ter como objetivo analisar as dimensões sobre a tradição no campo culinário português, para discorrer esse tema optou-se por ter o apoio de uma obra do gênero da culinária, a qual se destaca como uma referência no campo lusitano. Trata-se do livro *Cozinha Tradicional Portuguesa (CTP)*, de Maria de Lourdes Modesto¹⁰, de grande sucesso editorial, a qual apresenta 244 fotografias e teve a sua primeira edição em 1982, chegando à 24ª em 2015, já tendo alcançado os 400 mil exemplares vendidos¹¹.

Além do estudo desse livro, foram selecionadas para este trabalho as revistas portuguesas de culinária com o maior número de tiragem no país, portanto, apresentam-se aqui dois títulos: *Continente Magazine (CM)* e *Sabe Bem (SB)*, ambas a completar dez anos de vida. As duas exibem uma peculiaridade, pois são mantidas pelos dois maiores grupos de distribuição de alimentos em Portugal: o *SONAE*, da rede de supermercados *Continente*, e o *Jerónimo Martins*, vinculado aos supermercados *Pingo Doce*. Para este estudo, selecionamos como *corpus* essas duas publicações veiculadas nos anos de 2015 e 2018. Portanto, foram aferidas

⁵ Ibid.

⁶ Rebelo 2016.

⁷ Hobsbawn e Ranger 1997.

⁸ Luderer 2014a; Sobral e Rodrigues 2013; Sobral 2007.

⁹ Sobral 2007: 35

¹⁰ Modesto 1991.

¹¹ Abreu, 2018.

36 publicações ao todo, dado a periodicidade da *CM* ser mensal, e a de sua concorrente bimestral.

Os textos nelas contidos, no formato verbal ou imagético, foram analisados com o apoio metodológico da semiótica e da Análise do Discurso. Com um olhar atencioso, buscou-se conferir as mensagens que estivessem vinculadas ao trabalho de Modesto¹², dado ter-se como propósito a busca nesse apoio bibliográfico dos signos que pudessem estar relacionados com o que se possa compreender como sendo características da comida tradicional portuguesa.

A pesquisa de Abreu¹³ sobre o *CTP* oferece algumas pistas do que se possa considerar como tradição no contexto dessa obra, como ao que se reflete, por exemplo: no confronto com o outro, ou seja, nas propostas alimentares locais que se contrastam com as do estrangeiro; no gosto inerente de uma determinada população – o que está vinculado à determinada época e aos alimentos ali expostos; e ao próprio contexto da paisagem, a qual reflete uma nostalgia. Ainda se conjecturou sobre as considerações de Sobral¹⁴, quem defende que uma marca da tradição culinária portuguesa seja a abundância da doçaria e do bacalhau. Por sua vez, segundo exposto por Abreu¹⁵, dentre as 832 receitas divulgadas no *CTP* 312 são doces. Quanto ao bacalhau, diz essa autora¹⁶ que uma das vertentes na qual ele se destaca é na cozinha de festas, como na ceia de Natal. Por sua vez, essa analogia do bacalhau estar tradicionalmente associado à ceia de Natal também foi conferida por análise em periódicos brasileiros que tratavam sobre a culinária portuguesa¹⁷.

Essas pistas contribuíram para se ter a devida atenção aos signos replicados no *CTP* e nas revistas analisadas. Por sua vez, foi com base nesse processo que se conferiu os memes que se reproduzissem nesse conjunto de textos.

Originariamente, o conceito de meme foi apresentado pelo biólogo Richard Dawkins, quem, de modo metafórico, aludiu o termo ao princípio de um gene, porém, resguardando ao meme a relação de réplica na cultura¹⁸. Nunes¹⁹ contextualiza os memes sob a ótica da comunicação e explica que ele é “um replicador, uma unidade de transmissão cultural, uma unidade de imitação”. Para ela²⁰, além da estabilidade, “é a fecundidade ou a velocidade de replicações que determinará o sucesso do meme, sob a forma de frequência de circulação”. Por sua vez, Dória²¹

¹² Modesto 1991.

¹³ Abreu 2018.

¹⁴ Sobral 2008: 114.

¹⁵ Abreu 2018: 5.

¹⁶ Ibid.: 52.

¹⁷ Luderer 2014a.

¹⁸ Ibid.: 2014b.

¹⁹ Nunes 2013:48.

²⁰ Ibid.: 49.

²¹ Dória 2009: 146.

13. A cozinha tradicional lusitana e a replicação dos memes nas revistas de culinária de supermercados portugueses

explica que o meme pode ser entendido como um vírus, que “pula’ de cérebro para cérebro”, e no campo da alimentação defende que a receita culinária é um meme. Para ele:

Os meios de propagação dos memes são inúmeros: a palavra escrita, falada, o exemplo e assim por diante [...]. E do mesmo modo como os genes pulam de um corpo para outro por intermédio do espermatozoide e do óvulo, o meme viaja pelo cérebro que conseguiu atingir através das formas indicadas. Desse ponto de vista, [o chef francês Paul] Bocuse nos ‘passou’ vários memes em seu livro, e certamente tanto ele como nós fomos usados como hospedeiros [...].²²

A partir desses princípios, e tendo em vista as mensagens divulgadas no *CTP*, assim como nas 36 revistas usadas como *corpus*, este trabalho se desenvolveu em busca de reconhecer os memes que estão a se replicar dentro do contexto entendido como sendo da cozinha tradicional portuguesa.

2. A FAMÍLIA E A TRADIÇÃO NAS REVISTAS DE CULINÁRIA DOS SUPERMERCADOS PORTUGUESES

Dada a tiragem aproximada de cem mil exemplares, pode-se inferir que as revistas de culinária aqui analisadas atendem a um público de massa. O fluxo das vendas ocorre nos supermercados, onde as publicações são disponibilizadas, normalmente, junto às caixas registradoras, e são oferecidas aos clientes que por ali passam com as suas compras. O custo de comercialização de ambas é módico: a *CM* é comercializada por €1 (um euro), mas os consumidores que possuem o cartão cliente *Continente* obtêm 50% de desconto desse custo, tendo esse valor disponível para ser usado numa próxima compra. O *Pingo Doce* isenta-se de estratégias assim e mantém o preço de capa de sua revista *SB* a € 0,50 (cinquenta cêntimos). Por sua vez, esses valores praticados por ambas não variam desde o lançamento, respectivamente, outubro de 2010 e maio de 2011.

Outra característica reservada às duas revistas é o público que almejam. A partir da declaração de pessoas que atuam na equipa da *CM*, conferiu-se que o destinatário dessa publicação é o público feminino, entre a faixa etária de 25 a 35 anos. Levando-se em conta o exposto por Warde²³, sobre o modo superficial em que os temas são tratados nas revistas femininas, pode-se conferir esse aspecto nessa publicação. As jovens mulheres são as protagonistas dos temas ilustrados na *CM* e esse quadro focal regula com os discursos do enunciador, que dialoga com um enunciatário que se ocupa do papel da figura materna e que é ativo no

²² Ibid.

²³ Warde 1997: 44.

seu dia a dia e, assim, diante o limitado tempo que lhe resta, o enunciador entra em sua vida para contribuir, ensinando-o como prover a saúde e o bem-estar de sua família, da qual se insere as crianças.

Por parte da *SB* não houve um depoimento elucidativo a respeito do público por ela focado, mas adianta-se que o enredo apresentado nessa publicação pouco se difere do de sua concorrente. Porém, ainda que nenhuma das duas revistas explicita textualmente o gênero feminino em suas cartas do editorial, há outras mensagens que remetem a esse público. Um exemplo é a publicidade. Na *SB*, por exemplo, há produtos de beleza para mulheres, assim como cores e estampas tipicamente femininas nos cenários de produtos promovidos e alimentos industrializados destinados às crianças.

Confere-se assim que os discursos dessas publicações apresentam uma hegemonia em torno de uma mulher, a qual ocupa o papel da maternidade, e está enfaticamente vinculada à família. Por sua vez, família é um vocábulo que surge com muita frequência nas duas publicações e, com isso, infere-se que seja este significativo o ponto nodal dos discursos dessas duas revistas.

Segundo Prado²⁴, a expressão de “ponto nodal” – apresentada por Laclau ou “palavra de ordem”, quando dita por Deleuze –, trata-se de um conceito a partir do qual o discurso se totaliza e se torna hegemônico, apresentando-se como um paradigma explicativo de uma determinada realidade. Configura-se assim uma totalização imaginária no texto, a qual mostra uma verdade discursiva, explicando parte do real²⁵.

Posto isso, pode-se inferir que o conceito de família é o que radia os discursos nessas revistas e, assim o sendo, põe-se em questão a relação desse prisma com o foco que se coloca em causa neste estudo: a tradição.

Os significantes “família” e “tradição” estão presentes nas duas revistas e, inclusive, são passíveis de estarem unidos no mesmo texto. Por certo, é relevante conferir o significado que eles apresentam nas mensagens, mas, a princípio, limitamos a percorrer alguns exemplos quantitativos com base nas edições de 2015 e 2018 da *SB*.

Quando se trata de análise de revistas, é importante conferir as suas capas. Elas são objetos relevantes para conferir seus discursos comunicacionais, pois a imagem selecionada a ser ali exposta agrega-se aos conteúdos verbais, e esse conjunto é o primeiro contato comunicativo com o enunciatário e contribuirá para convocar o leitor a consumir o exemplar²⁶. Nas capas das edições avaliadas da *SB* o significante “família” esquivou-se de lá estar, mas o vocábulo “tradição” marcou presença. Ele é expresso na capa da edição 24²⁷, dedicada à Páscoa, na

²⁴ Prado 2011.

²⁵ Ibid.

²⁶ Luderer e Carvalho 2019.

²⁷ *Sabe bem faz bem* 24.

qual anunciava “a boa tradição do cabrito”; e no número 26²⁸, quando se anuncia o *ceviche* como sendo a “simplicidade com a tradição dos andes”.

Outro núcleo das revistas onde se podem conferir as intenções comunicacionais do enunciador é a carta do editor e, nessa seção verificamos que o termo “tradição” foi dali excluído. No entanto, o vocábulo “família” faz parte do corpo desses textos, o qual aparece: uma vez nas cartas das edições 28²⁹ e 43³⁰; duas vezes nas edições 27³¹, 42³² e 46³³ e três vezes na 41^{a34}. Nesse cômputo verifica-se que em 2018 a palavra foi usada oito vezes nessa seção, e apenas três em 2015. Se visto pela frequência do uso da palavra “família” no conjunto das edições verificadas de *SB*, confere-se que ela foi redigida 32 vezes em 2015 e 81 vezes em 2018. Ou seja, esse significante passou a ser muito mais empregado.

Ainda que não tenha sido exposto nas cartas do editor, o significante *tradição* também passou a ser mais aplicado nos textos das revistas de 2018. Sem levar em conta os termos *tradicional*, *tradicionais* e *tradições* – os quais também aparecem –, o vocábulo *tradição* é citado 14 vezes no corpo das mensagens da revista *SB* de 2015, e 49 vezes no total das edições de 2018. Desse último cômputo, vale destacar que 21 dessas aparições foram conferidas na 45^a edição,³⁵ quando a revista apresenta uma edição especial, dedicada aos produtos da marca *Pingo Doce*.

Ao ter em conta ao que é exposto por Charaudeau³⁶, que há numerosos entrecruzamentos entre os discursos e de suas representações produzidas numa dada sociedade, há de se ter atenção aos dados acima citados. Esse aumento do uso desses dois significantes e os devidos cruzamentos entre eles no corpo dessas edições pode estar relacionado a um movimento social contemporâneo vinculado a diferentes motivos. Uma análise futura, que trate esse tema de modo mais específico, poderá dar melhores pistas a esse respeito, pois, como dito por Charaudeau³⁷, há uma ordem do imaginário, baseado nas representações de um grupo social, que leva a garantir o que é dito. Porém, a princípio, o que se consta é uma replicação desses dois significantes nas narrativas das revistas, um aumento de frequência que indica uma fecundidade se os entendermos como memes.

²⁸ Ibid. 26.

²⁹ Ibid. 28.

³⁰ Ibid. 43.

³¹ Ibid. 27.

³² Ibid. 42.

³³ Ibid.: 46.

³⁴ Ibid.: 41.

³⁵ Ibid.: 45.

³⁶ Charaudeau 2009: 47.

³⁷ Ibid.: 55.

3. IMAGENS QUE CONVOCAM À TRADIÇÃO

Como dito por Charaudeau³⁸, a construção da notícia é um texto filtrado e, assim como salientado por ele³⁹, as imagens tornam-se a prova da verdade. Esse repertório também é constatado no processo de criação das revistas de culinária, para as quais as imagens ganham peculiar importância. Segundo Chiachiri⁴⁰, com os recursos técnicos e artísticos aplicados a partir de uma imagem fixa, chapada, bidimensional, pode-se provocar reações sinestésicas no leitor quase ou tão mais forte do que a sua percepção do próprio prato.

Diante disso, dedicamos mais atenção às imagens divulgadas nas revistas, levando-se em conta o apoio sobre o plano das 242 fotografias divulgadas no *CTP*. Além dos pratos relacionados às receitas, este livro apresenta as especialidades dessas produções, nas quais se inserem as pessoas e as mãos que desenvolveram o ato culinário. Dado haver escolhas e seleções no processo da captação das imagens, presume-se que o olhar e as lentes dos fotógrafos Augusto Cabrita e Homem Cardoso, os profissionais que fizeram parte do projeto do *CTP*, contribuíram para esse resultado final.

Para este trabalho, foram averiguadas 141 dessas imagens, as quais, mais especificamente, expunham apenas a composição do prato. Portanto, a princípio, as que prevaleciam a paisagem e os atores no contexto da composição fotográfica foram desconsideradas. Mais especificamente, respeitando a divisão das 11 regiões expostas no livro, foram selecionadas: 15 imagens do Douro e Minho; 13 de Trás os Montes e Alto Douro; 11 da Beira Alta; 17 da Beira Baixa; 10 da Beira Litoral; nove do Ribatejo; 19 de Estremadura; 20 do Alentejo; 12 do Algarve; sete da Madeira e oito dos Açores.

Apoiado em Claude e Christiane Grignon, o estudo de Abreu⁴¹ apresenta justificativas no que se refere à importância dos dados quantitativos quando se trata das tendências dos consumos alimentares e, ao pensar na proposta deste trabalho, torna-se relevante respeitar essa afirmativa. Assim, dado o interesse de captarmos os memes que se reproduzem no contexto da comida tradicional portuguesa, foram buscados os ícones que se repetiam nessas 141 imagens selecionadas do *CTP*. Com isso, metodologicamente, com vista às composições fotográficas selecionadas e conferidas, organizou-se dez categorias estéticas para então se verificar aquelas que mais se repetiam (Tabela 1).

Em termos quantitativos, dentre as características conferidas verificou-se o destaque de algumas delas, como: o modelo praticado da porção coletiva; o uso das toalhas brancas bordadas à mesa; e a falta de alinhamento na elaboração

³⁸ Ibid.: 131.

³⁹ Ibid.: 55.

⁴⁰ Chiachiri Filho 2008.

⁴¹ Abreu 2018: 41.

estética do prato. Infere-se que essas características encontradas no *CTP*, e outras que também ganham efeito de repetição no livro, possam ser signos que se pode entender como parte das representações da cozinha tradicional portuguesa.

Apoiados nessa base, buscou-se conferir quais dessas características se replicam na culinária portuguesa cotidiana. Para tanto, as revistas de culinária dos supermercados portugueses serviram como aporte para se desenvolver essa análise. Com essa interação entre as características conferidas nos pratos divulgados do *CTP* (Tabela 1) em relação às das revistas, pôde-se considerar o que defende Dawkins⁴², ou seja, que os memes propagam-se na cultura e que, no sentido amplo, podem ser chamados de imitação. Mais especificamente, com esse exercício foi possível conferir o efeito fenotípico, o qual estaria relacionado à permanência de algumas características na cultura culinária portuguesa.

A partir de uma análise qualitativa, verifica-se a partir de uma observação sobre os dados da Tabela 1 e com vista à Tabela 2, que há continuidade de algumas características, as quais se confirmam por um padrão repetitivo ou por um caráter inovador, que tiveram como base as características originais. Para dar acabamento ao prato, por exemplo, há outros ingredientes para replicar a mesma estética da canela em pó, como o açúcar e as sementes. O uso da laranja, visto no *CTP* para decorar pratos salgados, se estende a outros ingredientes cítricos com o mesmo fim. Os grelos- que no *CTP* era a verdura que ganhava destaque como acompanhamento- deixam de ser o centro das atenções e serão substituídos por outras folhagens verdes para ocupar o papel de acompanhamento do prato. A salsa também ganhou suplente, pois os pratos passaram a ser decorados com outros variados tipos de ervas. O tom azul das louças divulgadas no *CTP*, que remete aos tradicionais azulejos portugueses, continua a ser usado nas revistas, mas ganha relevância diante as propostas com pescados, transmitindo, com esse tom, a tonalidade do mar. As pesadas mesas escuras de madeira maciça passam a ser apresentadas nas revistas com um acabamento de pátina, expressando o modelo antigo, do usado, do gasto, mas por cores iluminadas- como do branco ou do azul/cinza claro. Seguindo os modelos contemporâneos ocidentais apresentados por Luderer⁴³, as porções nas revistas são apresentadas em empratados, e as tigelas e os jarros de barro serão substituídos pela transparência do vidro. O vinho, tão caro à cultura portuguesa, é mantido sobre as mesas, mas as louças para servi-lo ganham transparência e mais requinte. As toalhas brancas mantiveram-se em destaque e são elas que cobrem as mesas para os momentos festivos- como a Páscoa e o Natal. Por sua vez, como já visto, é nas edições dessas datas que a tradição é pontuada com destaque e quando se busca os arquétipos de outrora, incluindo, as porções coletivas. Com essas propostas e mensagens (Tabela 2), as

⁴² Nunes 2011.

⁴³ Luderer 2013.

revistas passam a apresentar as novas marcas e memórias culinárias que poderão, inclusive, ser futuramente replicadas.

4. O DESTAQUE DO RÚSTICO NAS CAMADAS MNÊMICAS

Indo ao encontro dos interesses e controles higienistas e sanitários, as louças transparentes, brancas e lisas têm sido as mais divulgadas neste século quando se trata no universo da gastronomia ocidental⁴⁴. Dado o exposto por Baudrillard⁴⁵, que há um sistema relacionado ao uso e à aplicação dos objetos, pode-se inferir que essas louças resguardam características que atendem ao modelo de higienização, algo bastante caro à sociedade contemporânea. Nas revistas dos supermercados vê-se louças com essas características, porém é um estilo que escapa das ilustrações do *CTP*, as quais exprimem a tradição por meio de outros tipos de objetos.

Na obra de Modesto⁴⁶ destacam-se as louças opacas, como as de barro e porcelanas coloridas ou estampadas, e muitas apresentam um tom encardido e, por vezes, mostram-se rotas. Também há no livro a divulgação de vasilhas feitas com outros materiais, como palha, madeira, lata ou ferro. As louças brancas ou as transparentes apresentam relevo em suas bordas e, assim como as tigelas ou bandejas de prata, são as escolhidas para apresentar propostas servidas em ocasiões especiais. Muitas peças deixam de ser vistas em detalhes por estarem forradas por panos ou repletas de alimentos até as suas bordas. Quanto ao panorama no qual estão inseridas, muitas são apresentadas num cenário campesino, ou com utensílios que remetem ao universo campestre. Ademais, prevalecem os contornos irregulares, arredondados, agregados ao excesso de informações na decoração dos pratos. Inclusive, percebe-se um conjunto que remete aos traços barrocos, sendo raro o uso das linhas retas nessas composições. Ainda, essa obra acaba por indicar uma comida tradicional portuguesa que exalta um conjunto de signos que remete ao estilo rústico.

Em relação às revistas dos supermercados portugueses, conferiu-se que elas contemplam algumas características visualizadas no *CTP* quando apresentam as suas propostas culinárias relacionadas ao universo luso. As próprias instruções da receita, em relação ao uso de determinadas travessas ou decoração, indicam uma aproximação com o estilo rústico visualizado no *CTP*.

Dentro do *corpus* selecionado, averiguou-se que a *CM*⁴⁷ enunciou por duas vezes, no mesmo ano, uma tradicional iguaria vinculada ao norte de Portugal:

⁴⁴ Ibid.

⁴⁵ Baudrillard 1981.

⁴⁶ Modesto 1991.

⁴⁷ *Continente magazine* 90: 28; Ibid. 92: 71.

o Bacalhau à Gomes de Sá. O prato não está ilustrado no *CTP*, mas a receita é divulgada no livro⁴⁸, onde indica “deita-se num tabuleiro de barro [...] Servir com salsa picada e enfeita-se com rodela de ovo cozido e azeitonas”, características essas materializadas nas imagens dos dois pratos apresentados nas duas edições da *CM*. Ao lado da página onde se exprime essa receita de bacalhau, o livro apresenta a imagem de outra produção com o pescado, um Bacalhau à Margarida da Praça⁴⁹, o qual é servido numa tigela de barro de formato oval, apoiada sobre uma toalha branca bordada. Na composição da mesa ainda há uma jarra de barro marrom, um copo de vidro cheio de vinho e pedaços de pães. O bacalhau está centrado na travessa e, à sua volta, há grandes rodela de batatas cozidas até às bordas. A decoração fica a cargo de algumas azeitonas pretas inteiras, expostas de maneira desordenada sobre as batatas, e um arranjo de salsa inserido no centro da porção coletiva do bacalhau. Foi conferida uma produção com características estéticas semelhantes na *CM*⁵⁰, mas tratava-se de um borrego na panela. O formato oval da vasilha se repete, porém, por ser mais profunda, se confere a borda branca da cerâmica onde a produção é exposta. Assim como o prato do bacalhau, a proteína está no centro, porém, rodeada por cubos de cenoura- e não rodela de batatas. As azeitonas pretas a decorar seguiram o mesmo padrão e, quanto às ervas, diferente do arranjo de salsa, se espalham alecrim sobre a porção coletiva da carne. Esse prato é exposto sobre uma mesa de pátina branca, onde há folhagens de alecrim na composição. Salienta-se que as características repetitivas expostas no prato do borrego podem ser entendidas como memes.

Como ilustrado anteriormente (Tabela 1), o uso da salsa na decoração dos pratos é uma das marcas presentes nas propostas do *CTP* e salienta-se essa característica na ilustração dos famosos pastéis de bacalhau. Nesse livro⁵¹, eles são apresentados numa travessa oval, de barro marrom, desenhada com traços curvilíneos e pontinhos pintados em tom caramelo. A vasilha em formato oval é preenchida com próximo de 20 pastéis em formato ovoide. A composição é decorada com dois arranjos de salsa, expostas uma de cada lado da porção. A travessa é exibida sobre uma toalha cinza clara, na qual é aplicada tiras de tecidos estampadas coloridas, as quais remetem a um modelo *patchwork*, que se cruzam e formam grandes losangos.

Na *CM*⁵² os bolinhos de bacalhau são sugeridos para serem consumidos com molho de ervas, e há semelhanças com os enunciados no *CPT*, pois apresenta uma porção de 15 bolinhos arredondados de modo coletivo, mas expostos separadamente sobre uma grelha de ferro preta. Nesse conjunto há uma pequena tigela

⁴⁸ Modesto 1991:14.

⁴⁹ Ibid.:15.

⁵⁰ *Continente magazine* 90: 31.

⁵¹ Modesto 1991: 17.

⁵² *Continente magazine* 92: 17.

branca com o molho de ervas, e no canto direito inferior da imagem é destacado um arranjo de salsa.

Identifica-se no arranjo de salsa um ingrediente/signo que se repete na composição dos bolinhos e essa característica rústica se adere à grade de ferro preta, que remete a um utensílio que teria sido utilizado no processo da elaboração da cocção dessa proposta. Essa grade é mostrada apoiada sobre uma madeira em tom natural com veios aparentes, que toma um quarto da fotografia. Quanto ao molho de ervas, é visto que é heterogêneo, pois troços de salsa são visíveis nessa composição.

Outro item que resguarda rusticidade e é comumente encontrado no comércio de alimentação do norte de Portugal é o pão de ló, uma iguaria apresentada no *CTP* na sua primeira seção, a do *Douro e Minho*. A receita ilustrada nesse livro é o pão de ló Margaride⁵³, e tem o visual semelhante ao pão de ló tradicional. Ainda que a quantidade dos ingredientes apresentados nas receitas de ambos se difira⁵⁴, verificam-se peculiaridades em comum, como: o uso do papel para forrar a forma com buraco no meio, a qual deve ser de barro e não vidrada; e a sugestão do uso dos fornos à lenha das padarias para cozer a iguaria.

Esse quitute é posto para o consumo junto com o próprio papel no qual é cozido e, popularmente, é ingerido aos nacos, um exercício feito com as mãos, sem o uso dos talheres⁵⁵.

A *CM* divulga o pão de ló de Margaride na última página⁵⁶, onde promove a seção *Yammi 2* – nome relacionado a uma marca de robô de cozinha. Ali são impressas duas receitas em papel cartonado e brilhoso para serem colecionadas e a receita que faz par com a do pão de ló é um ensopado de borrego – apresentado numa tigela de barro e com pedaços de pão. As duas iguarias foram ilustradas sobre uma madeira rústica, sendo o pão de ló apresentado com o tradicional papel no qual é cozido, ficando ao seu lado, no canto superior direito, três ovos inteiros e abaixo uma parte de uma faca de inox apoiada sobre um pano de cor bege com listras brancas. Se constrói um aspecto monocromático que se vincula aos tons terra. A receita está impressa detrás da imagem, e indica que a porção atende a dez pessoas, ou seja, é coletiva. Dado o uso do robô de cozinha para produzi-la, ela foi classificada como fácil, sendo necessário apenas 11 minutos para concluí-la – um tempo muito menor comparado à receita tradicional do *CTP*, a qual exigia de 30 minutos a uma hora só para bater os ovos. O uso do papel manteiga é indicado na receita e o enunciador alerta o leitor sobre o modo de preparo tradicional do

⁵³ Modesto 1991: 36.

⁵⁴ Ibid.: 37.

⁵⁵ Há regiões que promovem receitas específicas dessa iguaria que contribui para esse bolo ter um resultado mais cremoso, e isso interfere na maneira de ingeri-lo. Um exemplo é o pão de ló de Ovar, que é menor e se usa colher para comê-lo.

⁵⁶ *Continente magazine* 90: 99.

quitute numa nota expressa no final da receita: “Tradicionalmente, o pão de ló de Margaride é cozido numa forma de barro forrada com papel almaço, em forno de lenha. Diz a tradição que este é um doce que se parte à mão.”⁵⁷

A revista *SB*⁵⁸ ilustra uma produção que remete ao visual do pão de ló, mas trata-se de mini *clafoutis* de kiwi. Eles são apresentados em forminhas individuais, e o papel vegetal- untado com manteiga, amassado e com marcas de resíduos do processo da cocção- é mantido junto da iguaria a ser servida. O fundo da fotografia é azul, e oferece apoio a dois *clafoutis* ali expostos e a uma pequena vasilha com kiwi batido a ser usado como molho. Na composição ainda há uma grelha, na qual estão mais três peças de *clafoutis*. Devido às marcas de gordura queimada retida nesse utensílio, predomina nessa peça uma cor de ferrugem. Uma das forminhas está vazia e nela se exprime o texto sobre a procedência dos *clafoutis*: “Sobremesa de origem francesa, começou a ser feita com cerejas. Consiste em fruta assada no forno, a que se junta um creme de ovos, farinha, leite e açúcar”⁵⁹. Essa receita foi divulgada na *Seção Produtor*, a qual apresenta em 13 páginas⁶⁰ a produção de kiwis da região da Bairrada. As imagens incluem pessoas sorridentes a colher e transportar os frutos⁶¹, promovendo que a origem dos kiwis comercializados nos supermercados *Pingo Doce* é o campo, onde, segundo as imagens, as pessoas trabalham e expressam estarem feliz.

Ainda que não se trate da mesma iguaria, conferem-se repetições nos traços estéticos entre as duas produções, destacando-se o papel grudado aos quitutes a serem servidos. No mais, os objetos do cenário onde as produções são apresentadas remetem a um estilo rústico. Também, independente ao uso de um robô de cozinha, que ajuda a acelerar a produção do pão de ló, ou da exibição de uma receita de origem francesa, verifica-se que o enunciador exalta as mensagens sobre a tradição das duas sobremesas.

Ao continuar no universo dos doces e de propostas da *SB* confere-se a receita de um bolo de pão e banana⁶², também para ser feito com o uso do robô de cozinha. A iguaria tem o formato redondo e serve oito fatias. A cor da massa é castanha e está coberta com rodela de bananas. A louça onde é servida é branca, e a borda apresenta relevos ondulados – um estilo semelhante ao ilustrado no *CPT* quando se apresenta uma porção de aletria⁶³ e de torresmos da Beira⁶⁴. O prato branco com o bolo está apoiado sobre uma madeira de tom natural e na

⁵⁷ Ibid.

⁵⁸ *Sabe bem faz bem* 23: 74.

⁵⁹ Ibid.

⁶⁰ *Sabe bem faz bem* 23: 64-76.

⁶¹ Ibid.: 65-67.

⁶² Ibid. 24: 33.

⁶³ Modesto 1991: 32.

⁶⁴ Ibid.: 90.

composição inclui-se parte de uma banana com casca e três pedaços de pães de cereais.

No *CTP* há um bolo de mel⁶⁵ com características semelhantes ao bolo de pão e banana divulgado na *SB*⁶⁶. Também redondo, com massa de cor castanha, mas coberto com frutos secos ao invés da banana. A travessa que o apoia é de prata, e há três pequenas licoreiras de cristal com um líquido amarelo ouro e uma taça, do mesmo material, meio cheio com uma bebida dourada. A toalha é de tecido branco e o bordado vasado apresenta muitas volutas, permitindo conferir a cor castanha da madeira da mesa. Ainda há um prato de sobremesa de louça, com as bordas em azul, onde são expostas fatias do bolo de mel e uma pequena tigela côncava repleta de biscoitos arredondados. Uma grande flor natural, de cor rosa escuro, se salienta nessa composição, onde também se destaca uma garrafa forrada de palha. Há inquietude nessa decoração, a qual o brilho do líquido dourado se destaca e se confronta com as volutas dos bordados vasados da toalha. Esse conjunto de exageros de formas e cores, que remete a uma composição barroca, contrasta com o bolo de mel exposto nessa mesa, o qual resguarda semelhanças com o bolo de pão e banana divulgado na *SB*, dado o pouco requinte dos traços apresentados em ambos.

Há muitas imagens no *CTP* a ilustrarem pouco requinte e muitas delas estão relacionadas ao campo, ao mundo rural, onde o paradigma estético é diferente dos citadinos. Por sua vez, esse livro demonstra que muitas das tradições culinárias têm a sua origem vinculada aos ares campestres. Mas os signos relacionados à culinária, que se materializam nos processos da execução das receitas, como no uso das técnicas e no manuseio de utensílios e ingredientes, e nas próprias escolhas estéticas no processo de montagem de um prato, também podem partir das cidades.

Ao pensar nessa questão, nos remetemos a um tema exposto anteriormente (Tabela 1), que é uma das características destacadas no *CTP*: as 18 louças ilustradas no livro que apresentam acabamento em tom azul. Para trabalhar sobre essa peculiaridade, convém pensar na exposição permanente do Museu Nacional do Azulejo, em Lisboa, onde se enuncia com maestria a pertinência que tem os azulejos azuis para a cultura portuguesa. Esse ícone, que se apresenta em diversas expressões artísticas e populares no seio lusitano, também se materializa em diferentes objetos, incluindo as louças e outros utensílios⁶⁷.

Por sua vez, as duas revistas aqui tratadas fazem uso desse signo quando direcionam o leitor para o universo lusitano. Um dos exemplos é conferido na

⁶⁵ Ibid.: 307.

⁶⁶ Id. 2015: 24: 33.

⁶⁷ Além da representação nas louças, o azulejo decorado em azul também é explicitamente ilustrado em cenários do *CTP*. Um exemplo dessa presença é vista na imagem que ilustra a produção das cavacas de romaria (Modesto 1991: 107).

13. A cozinha tradicional lusitana e a replicação dos memes nas revistas de culinária de supermercados portugueses

*SB*⁶⁸, que o destaca por meio de pratos brancos com volutas desenhadas em azul ao apresentar a seção *Mundo mediterrânico*⁶⁹. Nessa imagem ainda se percebe a representação do mar, pois os pratos se apoiam num fundo azul e são contornados por uma linha branca, como se fosse onda, a qual exprime a seguinte mensagem:

Sabores e aromas simples e saudáveis com os mais genuínos legumes e frutos, carnes, peixes e frutos do mar, onde o azeite não pode faltar e as especiarias e ervas aromáticas intensificam paladares de caráter único. Aqui o convívio e a partilha também são presença obrigatória. Esta é a Dieta Mediterrânica que nos une.⁷⁰

Em algumas das páginas seguintes onde as receitas relacionadas a essa dieta são ilustradas é incluída uma decoração: uma margem, exposta na parte superior e inferior das páginas, com uma sequência de pequenas figuras em azul, as quais remetem aos azulejos azuis. Também há imagens nas quais há figuras em azul ilustradas nas louças ou nos cabos dos talheres. Essa seção, que faz parte de outras edições, também destaca o azul nas composições. Na edição 27⁷¹, junto da proposta da “sopa exótica de peixe” e “aletria”, se insere um par de *hashi* brancos, e seus cabos são decorados com pequenas volutas desenhadas em azul. Essa cor também é o tom aplicado na grafia dessa seção quando se exprime informações sobre os procedimentos ou outras indicações de suas receitas.

Os traços rústicos se acanham nessas propostas, mas ainda se mostram presentes. Inclusive, uma das receitas ilustra a própria assadeira onde foi assado um gratinado de borrego com beringela⁷², mas há também as propostas em porções individuais e louças em azul mais requintadas. Em termos semióticos, confere-se uma organização complexa nessas mensagens culinárias, que se organizam numa hierarquia de textos. Inclusive, nesse sentido, vale lembrar que a própria frase destacada e desenhada como se fosse onda, exposta entre os pratos que abre a seção da Dieta Mediterrânica na edição 23⁷³, apresenta uma proposta que prevê “sabores e aromas simples [...]”, ou seja: abre-se a permissão para que o requinte fique para segundo plano.

⁶⁸ *Sabe bem faz bem* 23: 35.

⁶⁹ A comunidade de Tavira representou Portugal junto ao processo de candidatura para o país ser considerado como um dos membros a salvar a Dieta Mediterrânica (Freitas, 2015).

⁷⁰ *Sabe bem faz bem* 23: 35.

⁷¹ *Ibid.* 27: 23.

⁷² *Ibid.* 23: 38.

⁷³ *Ibid.*: 35.

5. O RÚSTICO E O VERDE

Como visto anteriormente (Tabela 1), dentre a seleção das 141 produções selecionadas no *CTP*, 12 apresentavam características que remetiam ao universo campesino. Com isso, essas imagens comunicam em seu contexto as imperfeições encontradas na natureza, materializadas em signos que resguardam uma estética rústica e que são cromatizados em verde em sua grande maioria (Tabela 3).

Se tivéssemos selecionado um grupo maior de imagens haveria como enunciar uma maior percentagem de fotografias que remetesse ao universo campesino, pois as atividades relacionadas ao mundo rural é uma das características destacadas no *CTP* que convocam o leitor às origens lusitanas e às suas tradições.

Por sua vez, na atualidade, o tema campestre e a sua representação pelo pigmento verde têm sido dominantes na construção das mensagens contemporâneas quando tratam da sustentabilidade. Para Aquino⁷⁴, a cromática verde é o ponto nodal nos discursos relacionados à sustentabilidade, e esse pigmento, enunciado nas imagens do campo, das árvores e das plantas, assim como em outros signos e matrizes textuais nas narrativas publicitárias, torna-se predominante para exprimir o bem-estar vinculado ao meio ambiente.

Ao reconhecer a afirmativa de Rebelo⁷⁵, que as revistas de culinária assumem um papel comercial e evocam o enunciário para outras vertentes informativas além das vinculadas às receitas, julgou-se pertinente verificar como as mensagens relacionadas ao universo campesino suscitam nas revistas de culinária analisadas neste estudo. Esse desígnio é relevante por se ter conferido o destaque das imagens campesinas no contexto do *CTP*.

Posto isso, e ao seguir com as análises, conferiu-se que na *SB* um dos dispositivos aplicado pelo enunciador para elucidar o universo verde está relacionado ao trabalho/produtos de agentes que forneçam alimentos para os supermercados *Pingo Doce*. A seção “Produtor”, a qual elucidou o caso acima citado sobre os kiwis, é um dos exemplos que se verifica as mensagens campesinas⁷⁶. Por sua vez, na *CM*, o cenário do campo costuma aparecer na seção “Destinos”, a qual ilustra atrações turísticas. Confere-se nesses exemplos que as propostas dessas publicações distinguem-se das ilustradas no *CTP*, onde as mãos calejadas ou rugosas de sujeitos trabalhadores, vestidos com roupas surradas e inseridos num cenário campestre e rústico são os ilustrados no repertório.

Assim como os anúncios publicitários que promovem o universo verde para apresentar a sustentabilidade, os dispositivos relacionados ao campo nas revistas também convidam o leitor a entrar em sintonia com o prazer e o bem-estar. O universo verde é enunciado de modo a convocar a *Momentos com Sabor*– título de

⁷⁴ Aquino 2015.

⁷⁵ Rebelo 2016: 292.

⁷⁶ *Sabe bem faz bem* 2015, 23: 65-67.

13. A cozinha tradicional lusitana e a replicação dos memes nas revistas de culinária de supermercados portugueses

uma das seções da *CM*⁷⁷ - e “aconchego”. Ainda que o rústico seja nomeado na narrativa, há um requinte a emoldurar a cena, como se exemplifica neste conteúdo:

Almoço à Beira-Rio- Enquanto o rio corre sereno pelo seu curso, a tranquilidade do jardim de uma casa rústica⁷⁸ é o cenário ideal para reunir os amigos à volta da mesa para um almoço feito de momento com muito sabor, que se prolonga sem pressa até ao pôr do sol. É também o cenário ideal para a festa perfeita de celebração do Dia da Mãe⁷⁹.

Para ilustrar esse texto há uma casa rústica à beira rio envolvida pela relva do ambiente, que inclui uma laranjeira, troncos tortos e alguns cortados. Sobre a mesa posta nesse cenário há suportes de vime para depositarem as louças de estilo moderno, sendo as taças de vinho destacadas no conjunto. Os atores são jovens adultos, brancos, bem vestidos. É com essas convocações imagéticas que o enunciador convida o leitor a festejar a data comemorativa, onde “a brisa suave, os cheiros campestres, o murmurar do silêncio... tudo conspira para que o palato se apure ao longo da refeição”⁸⁰.

A seção *Momentos com Sabor* destaca em outras edições esse conceito do espírito verde. A edição 93⁸¹ convida a enunciatária a oferecer um piquenique para suas crianças, dado ser o Dia Mundial da Criança. Um casal de crianças, na faixa dos oito anos de idade, de tezes branca e devidamente asseadas, desfruta o evento num cenário montado sobre uma relva verde bastante arranjada. Faz parte dele uma tenda de tecido, das encontradas em lojas de departamento infantil, pois se sugere que os pequenos brinquem de índio e cowboy. Copos descartáveis com estampas de piratas são ilustrados e os cupcakes de chocolate, os quais se destacam no conteúdo do texto, sendo o motivo da capa dessa edição, juntam-se com outras iguarias numa cesta elaborada com sisal- um elemento rústico nesse cenário higienizado. Na edição de dezembro, a mesma seção apresenta o *Natal Orgânico*⁸², um texto que convoca o enunciatário a usar elementos da natureza para decorar a mesa para o evento. Pinhas, rodela de laranjas desidratadas, ramos de folhas de eucalipto e até galhos de árvores são usados para contrastar com o cândido conjunto da toalha e das louças que compõem a mesa. Dado o momento ser natalício, coube divulgar uma receita com o uso de ingredientes tradicionais lusitanos: um bacalhau servido com crosta de azeitonas.

Diante desses exemplos, confere-se que as duas revistas analisadas neste estudo enunciam um universo campesino maquiado, higienizado, ilustrando um

⁷⁷ *Continente magazine* 2018, 92: 53-64.

⁷⁸ Grifo nosso.

⁷⁹ *Continente magazine* 2018, 92: 54.

⁸⁰ *Ibid.*: 55.

⁸¹ *Ibid.* 93: 56.

⁸² *Ibid.* 99: 58-68.

mundo verde vinculado ao bem-estar, como as matrizes textuais publicitárias quando enunciam o pilar da sustentabilidade relacionado ao meio ambiente.

O aspecto rústico do campo e seu vínculo com a tradição – assim como divulgado no *CTP* – apresentam-se de modo pontual nas mensagens das duas publicações por intermédio de alguns memes, pois se prima pelos cenários higienizados. Signos que apresentam aspectos rústicos, como o da casa rural, da relva ou dos galhos e das folhas de eucalipto, assim como o cenário com os agentes que atuam no trabalho do campo, tornam-se os memes no contexto das mensagens que aludem ao universo verde, e são sombreados por signos que contribuem para resguardar a relação da tradição e do universo campesino com símbolos que gerem o bem-estar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As análises das revistas contemporâneas de culinária vinculadas aos supermercados portugueses indicam que há uma série de signos nas mensagens dessas publicações, os quais se apresentam como memes quando conferidos com os textos e os códigos culinários apresentados no livro *CTP*. O conjunto desses memes indica uma reprodução de textos, imagens e palavras, os quais se relacionam a uma estética rústica, que ganha estabilidade ao se difundir e se replicar na cultura lusa.

As revistas parecem seguir a máxima da estética rústica e de um conjunto de elementos aqui elencados para caracterizar uma produção culinária como sendo da cozinha tradicional portuguesa, porém há de se levar em conta a relação dentre os vários signos que a sobrepõe para reconhecê-la como tal. A princípio, o que se confere é uma continuidade de signos relacionados ao que se contempla – a partir do *CTP* – como tradição na cultura contemporânea lusa, um padrão de repetição e permanência de memes, os quais demonstram um efeito fenotípico na cultura culinária portuguesa.

Nesse escopo demonstrou-se a relação fortalecida e crescente dos significantes “família” e “tradição” como exemplos, assim como imagens de diferentes objetos ilustrados no *CTP* e nas revistas, os quais indicam características que demonstram haver imitações/memes nas novas composições culinárias. A reprodução desses memes, por meio das imagens e palavras, indica camadas de memória nas propostas culinárias desses tecidos midiáticos, as quais também se apresentam como geradoras de memória.

Como preâmbulo, ainda foi verificada a pertinência entre as características representadas do universo verde nas revistas. Expresso por signos campesinos/rústicos e que exprimem o bem-estar, em consonância com as mensagens divulgadas e aplicadas pelo mercado publicitário quando suscita os discursos da sustentabilidade ambiental na contemporaneidade. Por esse escopo é passível

13. A cozinha tradicional lusitana e a replicação dos memes nas revistas de culinária de supermercados portugueses

verificar um elo por outra cadeia de memes, reconhecendo que há outros argumentos que possam ser debatidos a partir desse breve empuxo, que também pode cercar as questões da tradição. Por sua vez, essas entre outras questões podem ser melhor debatidas e delineadas para se conhecer outros argumentos que permeiam o processo de criação e divulgação das imagens das produções alimentares.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Continente magazine* 2018 90 (mar.), Público, Lisboa.
Continente magazine (2018) 92 (mai.), Público, Lisboa.
Continente magazine (2018) 93 (jun.), Público, Lisboa.
Continente magazine (2018) 99 (dez.), Público, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2015) 23 (jan./fev.), Plot, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2015) 24 (mar./abr.), Plot, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2015) 26 (jul./ago.), Plot, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2015) 27 (set./out.), Plot, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2015) 28 (nov./dez.), Plot, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2017) 35 (jan./fev.), Plot, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2018) 41 (jan./fev.), Cofina, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2018) 42 (mar./abr.), Cofina, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2018) 43 (mai./jun.), Cofina, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2018) 45 (set./out.), Cofina, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2018) 46 (nov./dez.), Cofina, Lisboa.

Estudos

- Abreu, Maria Margarida Sarmiento Gomes Mota Pinto de (2018), *Cozinha tradicional portuguesa de Maria de Lourdes Modesto: contributos para a construção das identidades e do património culinário português*. (Dissertação de Mestrado, Faculdade Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, Portugal).
- Aquino, Filipe (2015), *A construção do imperativo verde: um estudo sobre publicidade e sustentabilidade*, Appris, Curitiba.
- Atala, Alex; Dória, Carlos Alberto (2008), *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária*. Senac, São Paulo.
- Baudrillard, Jean (1981), *El sistema de los objetos*, Siglo XXI, Ciudad de México.

- Charaudeau, Patrick (2009), *Discurso das mídias*, Contexto, São Paulo.
- Chiachiri Filho, Antonio Roberto (2008), *O sabor das imagens*. (Dissertação de Doutorado, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil).
- Dória, Carlos Alberto (2009), *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*, Senac São Paulo, São Paulo.
- Freitas, Ana de; Bernardes, João Pedro; Mateus, Maria Palma; Braz, Nídia (eds.) (2015), *Dimensões da dieta mediterrânica: patrimônio cultural imaterial da Humanidade*, Universidade do Algarve, Faro.
- Ghilardi-Lucena, Maria Inês (2008), “Estudos do gênero masculino: homens em revistas de culinária”, in *Comunicação e Cidadania: actas do 5.º Congresso da SOPCOM*, Universidade do Minho, Braga, 1709-1719.
- Hobsbawm, Eric; Ranger, Terence (1997), *A invenção das tradições*, Paz e Terra, Rio de Janeiro.
- Jacob, Helena Maria Afonso (2006), *Comer com os olhos: estudo das imagens da cozinha brasileira a partir da revista Cláudia Cozinha*. (Dissertação de Mestrado, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil).
- Luderer, Cynthia (2013). *O papel dos chefs-celebridades na construção do espetáculo da alimentação: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo*. Tese de doutoramento em Comunicação e Semiótica, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.
- Luderer, Cynthia (2014a), “A difusão da gastronomia luso-brasileira na cidade de Santos”, in Martins, Moisés de Lemos; Cabecinhas, Rosa; Macedo, Lurdes; Macedo, Isabel (eds.), *Interfaces da lusofonia*, Universidade do Minho, Braga, 199-209.
- Luderer, Cynthia (2014b), “Memórias revisitadas na gastronomia: a onda rétro”, in *Anais do Comunicon 2014*, ESPM-SP, São Paulo,
- Luderer, Cynthia; Carvalho, Anabela (2019), “As revistas de culinária de supermercados portugueses e seus discursos sobre alimentação”, in Pinto-Coelho, Zara; Marinho, Sandra; Ruão, Teresa, *Comunidades, participação e regulação: VI Jornadas Doutorais, Comunicação & Estudos Culturais*, Universidade do Minho, Braga, 52-70.
- Modesto, Maria de Lourdes (1991), *Cozinha tradicional portuguesa*, Verbo, Lisboa.
- Nunes, Mônica Rebecca Ferrari (2001), *A memória na mídia: a evolução dos memes de afeto*, Annablume/Fapesp, São Paulo.
- Nunes, Mônica Rebecca Ferrari (2013), “Mito, memória e comunicação: da tradição oral à oralidade mediatizada”, in Santhiago, Ricardo; Magalhães, Valéria B. de, *Depois da utopia: a história oral em seu tempo*, Letra e Voz, São Paulo, 39-51.

13. A cozinha tradicional lusitana e a replicação dos memes nas revistas de culinária de supermercados portugueses

- Pietroluongo, Marcia (1997), *O espetáculo do instante: uma análise das representações sociais do discurso gastronômico francês contemporâneo*. (Dissertação de Doutorado, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil).
- Prado, José Luiz Aida (2011), *Regimes de visibilidade em revistas – análises multifocal dos contratos de comunicação* [DVD Hiperâmia], Grupo de Pesquisas em Mídia Impressa da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.
- Rebelo, Helena (2016), “Os nomes das receitas: um património linguístico regional, nacional ou internacional? uma análise lexical”, *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 283-311.
- Sobral, José Manuel; Rodrigues, Patricia (2007), “Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)”, *RURIS*, UNICAMP, Campinas, 1. 2.
- Sobral, José Manuel; Rodrigues, Patricia (2008), “Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX)”, in Cabral, K.; Wall, K.; S. e Silva, F. (orgs), *Itinerários – A Investigação nos 25 anos do ICS*, ICS, Viseu, 99-123.
- Sobral, José Manuel; Rodrigues, Patricia (2013), “O ‘fiel amigo’: o bacalhau e a identidade portuguesa”, *Etnográfica* 17. 3: 619-649.
- Warde, Alan (1997), *Consumption, food and taste*, Sage, London.