

## SABERES E FAZERES DE BERTA ROSA LIMPO A CONSTRUÇÃO DE UM ÊXITO: *O LIVRO DE PANTAGRUEL*

---

*Isabel Drummond Braga e Inês de Ornellas e Castro*

### **Resumo**

A história do sucesso editorial de *O Livro de Pantagruel*, a obra de cozinha mais popular no século XX em Portugal, é indissociável da experiência de vida da sua multifacetada autora, Berta Rosa Limpo. Mediante uma sábia gestão do seu relacionamento com o público na coluna semanal “Correio de Pantagruel” granjeou uma autoridade no domínio da culinária que lhe permitiria introduzir novos hábitos nas mesas portuguesas. Pretende-se neste artigo analisar as estratégias da autora para se impor no panorama editorial e inquirir directamente fontes no feminino, através da correspondência trocada entre a colunista e suas leitoras, testemunhas na primeira pessoa do conturbado período de final e pós II Guerra Mundial, desde o nascimento da coluna, em 1944, até 1952, data da 11.ª edição da obra em apreço, e verificar a evolução dos costumes de mesa, dos produtos e receitas às práticas de sociabilidade implícitas, ditados quer pela moda quer pela necessidade.

**Palavras-chave:** Berta Rosa Limpo, *O Livro de Pantagruel*, culinária, Portugal pós-guerra.

Música, canto, culinária, produtos de beleza e vestuário eis os interesses que Berta Rosa Limpo foi somando ao longo da vida. Esta mulher, de saberes e fazeres, com apurado sentido de oportunidade, capacidade empresarial e competência profissional, teve uma habilidade particular para conseguir dotar a sua família dos meios necessários e, posteriormente,

para envolver os filhos em diversas actividades, em especial a filha, levando-os a dar continuidade à obra iniciada. Embora tivesse uma actividade multifacetada, neste texto, apenas abordaremos a faceta ligada à culinária, nomeadamente a história de sucesso da sua obra *O Livro de Pantagruel*, entre 1945, data da primeira edição, e 1952, quando, na 11.ª edição, a obra se apresentou remodelada e acrescentada, passando de 1.500 a 3.000 receitas, num tempo marcado pela mudança – sobretudo social e económica – como foi o período após a II Guerra Mundial, mesmo num país cuja política teimava em afirmar-se oficialmente à margem do conflito.

1. Berta Rosa Limpo (doravante BRL) nasceu em Quelimane (Moçambique), em 1894, filha de mãe algarvia e de pai alentejano<sup>1</sup>, viveu os primeiros anos no Algarve<sup>2</sup>, casou pela primeira vez, em 1909, aos 15 anos, com Salvador Manuel Bruno do Canto (1885-1918). Tendo enviuvado, contraiu segundas núpcias com Araújo Sena, (sobrenome da futura firma de cosmética: *Araújo Sena, Lda.*). Faleceu em Lisboa, em 1981. Recebeu uma educação esmerada, da qual fizeram parte o conhecimento de música, de canto e de várias línguas, nomeadamente francês<sup>3</sup>, inglês, castelhano<sup>4</sup> e italiano – tendo chegado a traduzir para português, em 1944, O

---

<sup>1</sup> Revelação feita pela própria a um leitor que lhe enviou a receita de açorda alentejana: “sou filha de alentejano de Portalegre (que surpresa para o meu patricio!) e, como tal, estou, desde pequena habituada a conhecer os clássicos petiscos dessa nossa província, e sinto verdadeira satisfação ao verificar que o “Correio de Pantagruel” não interessa apenas às senhoras” (*Modas e Bordados*, n.º 1723, 14-02-1945). Doravante citaremos a revista por *M&B*.

<sup>2</sup> Afirma-o em resposta a uma leitora “quanto aos queijinhos de amêndoa agradeço a lição que me quer dar quando eu for ao Algarve, a doce província onde nasceu minha mãe e onde vivi desde os dois meses até aos cinco anos de idade! Já vê que conheço bem o Algarve, onde tenho voltado algumas vezes, e os seus deliciosos doces, cujas receitas me foram dadas por velhas tias, grandes doceiras. Mas...aprender até morrer e verá como saberei ser uma discípula submissa!” (*M&B*, n.º 1778, 06-03-1946).

<sup>3</sup> Ao longo dos anos, na coluna de culinária que manteve na revista *M&B*, foi dando algumas indicações. Por exemplo, quando uma leitora queria saber a pronúncia e o significado das receitas com designações estrangeiras, esclareceu-a: “consomé caldo concentrado, champignons cogumelos, etc.”. Mais acrescentou “apesar de saber bem algumas línguas estrangeiras nunca me passou pela cabeça dirigir um curso por correspondência” (*M&B*, n.º 1785, 24-04-1946). Face a uma leitora que assinou *Une Blonde* e que terá escrito a carta em francês, respondeu “aqui não posso responder-lhe no seu idioma, o que teria feito com o maior prazer, pois manejo bem a sua língua” (*M&B*, n.º 1960, 31-08-1949).

<sup>4</sup> Assim o declara em entrevista. Cf. (*M&B*, n.º 1860, 01-10-1947).

*Meio-Maluco*, de Gino Saviotti<sup>5</sup>. Fez do canto a sua primeira actividade profissional, mas o advento da II Guerra Mundial virou a sua atenção para o ensino musical informal e, sobretudo, para a culinária e para a cosmética. A participação regular com uma coluna, na revista *Modas e Bordados, Vida Feminina*, intitulada “Correio de Pantagrue!”<sup>6</sup>, dedicada às artes de cozinha, desde 15 de Novembro de 1944, e com outra denominada “Consultório Thaber”, a partir de 1 de Dezembro de 1948, assegurar-lhe-iam enorme notoriedade, especialmente entre o público feminino.

Principiando por ser conhecida do público como cantora lírica, compositora e professora de canto, a carreira artística de BRL decorreu entre 1917 e 1943, passando por Milão onde residiu, estudou – com o professor maestro Raffaele Tenaglia<sup>7</sup> – e actuou durante algum tempo. A estada em Itália permitiu-lhe cantar em diversas cidades daquele país, integrando nos programas composições da sua autoria. Porém, desta faceta artística poucos testemunhos se conhecem<sup>8</sup> além dos depoimentos prestados em entrevistas e em comentários seus escritos a propósito de outros assuntos<sup>9</sup>. Conhece-se, todavia, a grande influência exercida pela figura paterna na sua formação artística pois, como a própria escreveria no prefácio à 1.ª edição de *O Livro de Pantagrue!*, em criança gostava de cantar e com frequência acompanhava o pai ao Teatro de São Carlos:

---

<sup>5</sup> Gino Saviotti, *O Meio-Maluco*, tradução de Berta Rosa Limpo, Lisboa, Editorial Gleba, 1944. A primeira edição (Milão, 1934) recebeu o prémio Viareggio. O autor (1891-1980) era amigo de BRL e escreveu uma das apresentações à obra *O Livro de Pantagrue!*.

<sup>6</sup> A coluna coexistirá com outras matérias não assinadas de culinária mantidas ao longo dos anos, ao contrário do que afirma Maria Luíza Fouto Prates, que entendeu ter acontecido uma mera mudança de designação cf. *O Jornalismo Feminino nas décadas de 30 e 40 na Revista Modas e Bordados e a Personalidade de Maria Lamas*, Lisboa, Dissertação (Mestrado em Cultura Portuguesa) – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, 2003, p. 62.

<sup>7</sup> Numa resposta a uma leitora de *M&B*, afirmou: “Devo confessar-lhe que eu sempre tive o costume de perguntar aos meus mestres os *porquês* de tudo o que me ensinaram e até o meu professor de canto em Milão, me chamava terrível pelas explicações que sempre lhe pedia em tudo o que me ensinava!” (*M&B*, n.º 1932, 16-02-1949). Em entrevista concedida à revista *M&B*, explicitou o nome do professor que tivera em Itália e diversas facetas da sua actuação por terras italianas. Cf. *M&B*, n.º 1860, 01-10-1947.

<sup>8</sup> Mário Moreau, “Berta Júdice Rosa Limpo”, in *Dicionário no Feminino (séculos XIX-XX)*, coord. António F. de Sousa, Ilda Abreu e Maria Emília Stone, Lisboa, Livros Horizonte, 2005, p. 177.

<sup>9</sup> Curiosamente, sua filha, D.ª Maria Manuela Limpo Caetano, negou que BRL tivesse tido qualquer carreira na área musical, em declarações prestadas na entrevista concedidas às autoras a 23 de Setembro de 2011.

“meu pai, grande amador de música e velho assinante (dos bons tempos do S. Carlos!) me levava aos ensaios quando eu tinha boas notas ou quando lhe tocava ‘com todo o sentimento’ uma certa *Barcarola* de Mendelssohn... estes ensaios eram para mim o maior divertimento existente na terra! O teatro de dia envolvido numa meia penumbra, as conversas do meu pai com o empresário José Paccini, o maestro Luigi Mancinelli, que às vezes rabujava, e os artistas italianos, tudo me parecia sobrenatural! De mim para mim dizia: ‘Quando for grande hei-de cantar assim!’” (*M&B*, n.º 1707, 25-10-1944, onde o prefácio da edição no prelo surge pela primeira vez transcrito).

Em entrevista à revista *M&B*, em 1947, a cantora referiu ter sido a primeira portuguesa a cantar em Itália no nosso idioma, ter composto sobre versos de autores estrangeiros e valorizar as audições das suas alunas e, ao perguntarem que espectáculo lhe tinha deixado mais grata recordação, respondera:

“Tantos foram... Deixe ver... Um, por exemplo. Uma noite, em São Carlos, comovi-me ao ouvir a cantora Silvia Lastra interpretar a minha composição ‘Acordes de Lenda’ acompanhada pela Orquestra Sinfónica Nacional, dirigida pelo maestro Ruy Coelho. Mas não percebi se a comoção vinha de saber bem interpretada a minha música, se de ouvir cantar os versos de meu filho” (*M&B*, n.º 1860, 01-10-1947).

Mais tarde, já dedicada a outras actividades, não deixava de mencionar a importância do canto na sua vida. A uma leitora da sua coluna que, tal como muitas outras, propôs a Berta dar um curso de culinária, a autora de *O Livro de Pantagruel* respondeu não lhe ser possível por ter excesso de trabalho (*M&B*, n.º 1927, 12-01-1949). Em respostas a outras consulentes, transparece um certo saudosismo face à anterior carreira musical. A uma leitora, com pseudónimo Cantora Carioca, escreveu “primeiro que tudo agradeço-lhe as palavras que me enviou e que trouxeram à minha memória gratas recordações, lamentando apenas não saber quem é a cantora carioca, com saudades da pátria” (*M&B*, n.º 1779, 13-03-1946). A uma outra, fez saber:

“Achei muita graça à sua carta e à sua ideia de que devo publicar um livro sobre a arte do canto paralelamente ao *Pantagruel*! Mas, como diz, isso é outra ordem de ideias... Pode escrever-se um tratado sobre canto e modéstia à parte, eu poderia fazê-lo, mas a discípula para aprender além de um bom professor, o que diga-se de passagem, é difícil, precisa de ser guiada directamente, controlada, que o professor esteja apto para exemplificar, etc. etc. ... muitos etc.!” (*M&B*, n.º 1880, 08-02-1948).

Em 1949 e já no início dos anos 50, a voz da antiga artista era ainda recordada por muitos (*M&B*, n.º 1939, 06-04-1949; n.º 2079, 12-12-1951).

**Fig. 1 – Berta Rosa Limpo, capa da revista feminina *Modas e Bordados* (1947)**



Após ter deixado de cantar profissionalmente, BRL dedicou-se à culinária e à indústria de cosméticos, lançando, em 1945, os produtos de beleza *Thaber* (anagrama de Bertha), cuja fórmula lhe pertencia. A manipulação caseira, iniciada pelo avô materno, farmacêutico<sup>10</sup>, foi ampliada e objecto de produção em larga escala, abrangendo quer produtos de tratamento para o rosto e para o corpo quer toda uma vasta gama de maquiagem. Estes produtos, caracterizados por serem concebidos a partir de ingredientes naturais, deixariam de ser comercializados em 1975.

Na revista *M&B*, a publicidade aos produtos *Thaber* começara em 1945, sem qualquer ligação ao nome de BRL. Nesse ano, anunciava-se um aparelho vibratório manual contra as rugas, cujos pedidos deveriam ser feitos para os escritórios da revista (*M&B*, n.º 1753, 12-09-1945). Não terá tido muito êxito pois não voltará a ser objecto de publicidade. Porém, a 1 de Outubro de 1947, ia *O Livro de Pantagruel*, já na quarta edição, é revelado que a autora era também a criadora dos cosméticos *Thaber*, anunciados

---

<sup>10</sup> Segundo informações prestadas por D. Maria Manuela Limpo Caetano, filha de BRL e pelo Dr. Nuno Caetano, neto, em entrevista prestada às autoras a 23-09-2011. Porém, em entrevista concedida por BRL à revista *M&B*, preparando o aparecimento da coluna “Consultório Thaber”, as declarações da própria empresária, acerca da sua relação com a produção de cosméticos, foram em sentido diferente, como se poderá ver adiante.

com alguma frequência na revista, não raro na mesma página do “Correio de Pantagruel”. Berta soubera criar um clima de mistério antes de revelar esta faceta profissional: “Brevemente, depois de regressar do estrangeiro para onde parto dentro de dias, darei em *Modas & Bordados*, uma notícia sensacional às minhas caras leitoras que, além de muito interesse, lhes causará grande surpresa. Verão então quanto eu trabalho e como tenho o tempo absolutamente ocupado” (*M&B*, n.º 1854, 20-08-1947).

Em entrevista concedida por BRL à revista *M&B*, preparando a futura coluna “Consultório Thaber”, que lhe permitirá esclarecer as leitoras e aumentar consideravelmente as vendas de cosméticos – indicavam-se os produtos, os preços, os locais de venda e a possibilidade de entrega via postal – as declarações relativas àquela actividade foram esclarecedoras:

“É mais uma coisa para que tive tempo e, vamos lá, passe a modéstia, jeito. Durante os anos que vivi com meu pai em Paris aprendi com ele, químico sempre apaixonado com a ciência e pelos seus trabalhos, uma série de preparações da sua invenção, para a conservação da beleza da pele, formulário que ele me entregou ao morrer. E um dia, quase não sei como começou. Meti-me aqui neste gabinete [em casa], manipulei, fiz experiências e tenho obtido os melhores resultados no rosto de algumas das minhas amigas. Hoje já não dou braços a medir [...] se não fosse o acolhimento que teve *O Livro de Pantagruel*, eu nunca teria tido a coragem de me apresentar agora em público autora de produtos de beleza” (*M&B*, n.º 1860, 01-10-1947).

Provavelmente, em consequência da carreira musical, BRL, após se ter retirado, continuou a manter contactos com diversas personalidades do meio artístico quer nacional quer estrangeiro. Recorde-se que o facto de o seu filho ter sido cineasta, também terá ajudado. Fizeram crónica ter recebido em casa, por exemplo, as actrizes portuguesa Leonor Maia e italiana Paola Bárbara, aquando da estada desta em Lisboa para filmar cenas do filme *O Espelho de Três Faces* (*M&B*, n.º 1809, 09-10-1946). As relações com o meio artístico passariam pela cooperação das estrelas na publicidade aos produtos de beleza *Thaber*. Tais foram, por exemplo, os casos, das três irmãs Meireles, recebidas em casa de Berta e presenteadas com diversos cremes (*M&B*, n.º 1969, de 02-11-1949) e, sobretudo, de artistas de cinema como Julieta Castel, em diversos números de 1945 e de 1946, ou Betty Bell em vários números de 1946.

BRL casou muito jovem, desconhecendo como se cozinhava, apesar de, em criança, gostar de praticar culinária durante as brincadeiras. Aparentemente sentiu-se vexada com a ignorância de tão requisitada habilidade feminina e, segundo as suas próprias palavras, tratou de perguntar a toda a gente como se preparavam diversos pratos, observou tudo o que

uma velha criada cozinhava, tendo também comprado um dos clássicos da cozinha de então, o livro de Bento da Maia. Três meses depois, esteve em condições de receber convidados num jantar em que se combinaram dois dos seus saberes: a culinária e a música. Segundo a própria, no já citado prefácio à 1.<sup>a</sup> edição, “ofereci em casa um opíparo jantar, dirigido por mim e com várias coisas, além dos doces, feitas por mim! Estava inchada de presunção! E, naturalmente, depois do jantar – já não me lembro bem – devo ter tocado alguma valsa de Chopin e cantado alguma *romanza* de Tosti. Comecei assim as minhas duas carreiras artísticas”.

Empreendedora e de carácter forte<sup>11</sup>, BRL dedicou-se a compilar receitas de família, desde os 14 anos, a que foi acrescentando outras da sua autoria e de amigas. Nascia, assim, *O Livro de Pantagruel*, terminado em 1944, impresso em 1945, mas cuja primeira edição só seria comercializada em Janeiro de 1946. A obra, actualmente com 75 edições, as mais recentes com revisão e actualização dos filhos da autora, o cineasta Jorge Brum do Canto (1910-1994) e a empresária Maria Manuela Limpo Caetano (1922-2012), tornar-se-ia um clássico.

2. *O Livro de Pantagruel*, obra ímpar no panorama editorial culinário português, ao contrário da maioria das obras de culinária portuguesa da primeira metade do século XX, não foi escrito a pensar nos pobres e nos remediados, tónica que marcou as publicações em tempo de guerra e entre as duas guerras mundiais<sup>12</sup>. Pelo prefácio da primeira edição, escrito em tom confessional, sabemos que a paixão pela culinária, nascida na infância, desenvolvera-se com o contacto directo com chefes cozinheiros franceses e italianos dos diferentes hotéis europeus por onde passava em digressão, interlocutores *inter pares* a quem pedia receitas.

Na obra, é notória uma admiração pela cozinha italiana, talvez fruto da sua estada temporária em Milão, embora na época a alta cozinha francesa, mais divulgada em Portugal, constituísse o padrão vigente entre os privilegiados. Assim se compreende o apreço pelas massas, patente quer nas respostas da coluna quer na própria obra, onde lhes dedica inúmeras receitas, sem esquecer que gostava bastante de as preparar, como provam as suas observações e a lembrança de seus familiares<sup>13</sup>. Poderemos consi-

---

<sup>11</sup> Essa característica bem vincada pelas suas acções e pelos testemunhos escritos da sua autoria, que foram objecto de análise, foi corroborada pelas declarações de D. Maria Manuela Limpo Caetano, filha de BRL e do Dr. Nuno Caetano seu neto, em entrevista prestada às autoras a 23 de Setembro de 2011.

<sup>12</sup> Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “Culinária no Feminino: Os Primeiros Livros de Receitas Escritos por Portuguesas”, *Caderno Espaço Feminino*, vol. 19, n.º 1, Uberlândia, 2008, pp. 117-141.

<sup>13</sup> Tal informação foi fornecida pelo Dr. Nuno Caetano, na citada entrevista.

derar BRL a introdutora da *pasta* e da divulgação das diversas massas trabalhadas nas mesas portuguesas – um tipo de receitas raro fora dos livros de alta cozinha –, que gerava curiosidade por parte das donas de casa, porventura vislumbrando a preparação de pratos económicos, preocupação alheia a BRL. Ou, pelo menos, o seu conceito de prato económico era diferente como se depreende por este excerto de “Algumas palavras” da 1.<sup>a</sup> edição do seu livro:

“Porém economia não significa cozinha burguesa e monótona, semelhante á das pensões provincianas. A nossa mesa deve ser ao mesmo tempo variada, elegante e económica. (...) Devemos aproveitar tudo, até o que parece não ter utilidade; de quaisquer restos se pode fazer um bom prato. Nisto e noutros pequenos pormenores se resume o segredo da cozinha fina e económica de uma casa particular”.

Pouco antes da saída do livro, a todo o momento anunciada, explica a uma leitora alentejana que “a falta de espaço não me permite dar aqui a receita, que, apesar de simples, é bastante longa. No meu *Livro de Pantagruel* explico, nos seus pequenos pormenores, com figuras etc., essa deliciosa massa folhada que aconselho às minhas leitoras, tanto para culinária como para pastelaria” (*M&B*, n.º 1724, 21-02-1945). A uma outra, fez saber: “encontrará explicadas com toda a clareza as receitas das massas [...]: folhada, tenra, rissóis e empadas” (*M&B*, n.º 1729, 28-03-1945). Mais explícita é a indicação a propósito de macarrão à italiana: “encontrará rápida solução para todos estes problemas e um capítulo especial onde ensino as verdadeiras massas italianas explicadas com toda a clareza [...]: folhada, tenra, rissóis e empadas” (*M&B*, n.º 1730, 04-04-1945). E confessa: “inclui um capítulo exclusivamente dedicado à cozinha italiana, da qual sou também grande apreciadora [...] Muitas consulentes pedem receitas de cozinha italiana, portanto apreciarão as que se seguem” (*M&B*, n.º 1945, 18-09-1949).

A opção inicial foi pela culinária requintada<sup>14</sup>, apesar de acessível quer a principiantes quer a executantes com alguma prática. Estarmos ainda em plena guerra ao elaborar a obra, não modificou o seu propósito, pois o prefácio, transcrito para *M&B* em 1944, não sofreu alterações na publicação no final de 1945:

---

<sup>14</sup> O posterior aumento do número de receitas e o aparecimento de algumas mais fáceis de preparar e menos onerosas resultou da consciência do alargamento do público leitor da obra e foi objecto de discussão familiar. A própria designação das receitas, por vezes não isenta de algum sentido de humor, parece ter ficado a dever-se igualmente à família com destaque para Jorge Brum do Canto.



“devo desde já notar-lhes que me abstive de incluir a maioria das receitas vulgares – o chamado ‘trivial’ – já por pertencer ao repertório de quantos livros se têm escrito sobre cozinha, já por ser conhecido de toda e qualquer banal cozinheira. Pareceu-me pelo menos inútil encher páginas e páginas com ‘bacalhau com batatas’, ‘carneiro guisado com ervilhas’ ou ‘carapaus de escabeche’, nas mesmas páginas em que poderei ensinar ‘bacalhau de príncipe’, ‘polpettone’, ‘cannelloni e outros que tais...’”<sup>15</sup>.

Quando a primeira edição de *O Livro de Pantagrue* é posta à venda, BRL vinha desde há muito alimentando as expectativas das leitoras através da coluna “Correio de Pantagrue”. A mesma estratégia de *marketing* seria adoptada com as sucessivas edições, à medida que se iam esgotando. Não obstante, em entrevista concedida a 8 Dezembro de 2003 por Maria Cândida Caeiro, filha de Maria Lamas – directora da revista feminina *M&B*, a partir da década de 30 até o n.º 1845, de 18 de Junho de 1947 – pode ler-se que BRL, em momento de algum aperto económico, resultante de ter deixado de cantar, recebera uma proposta de Maria Lamas – amiga da autora – para escrever uma secção de culinária na referida

Fig. 2 – Anúncio à 1.ª edição de *O Livro de Pantagrue*



<sup>15</sup> O mesmo vai repetindo na sua coluna: “não inclui essa receita [ervilhas guisadas] por ser um prato bastante vulgar e do conhecimento de quase todas as cozinheiras” (*M&B*, n.º 1786, 01-05-1946).

revista, sugerindo que o livro publicado em 1946 nascera desta proposta inicial<sup>16</sup>. Na realidade, foi o contrário. O livro, já no prelo (*M&B*, n.º 1707, 25-10-1944), deu origem ao convite para iniciar a coluna de conselhos e receitas “O Correio de Pantagruel”, a 15 de Novembro de 1944. A escolha do nome “Pantagruel” atesta a relação de “paternidade” entre o livro e a coluna de culinária.

Desde que iniciara o “Correio de Pantagruel”, Berta, ciente do poder que esta *tribuna* lhe confere, faz dela um eficaz meio de propaganda, apelando sistematicamente à compra da obra ainda no prelo, intento facilitado por a Editorial o Século publicar tanto a revista quanto o livro. Provavelmente até seria incentivada a recorrer a esta ardilosa publicidade, pois, sem pudor, não se eximia de remeter a audiência para as receitas do livro. Anuncia enquanto aconselha: “No *Livro de Pantagruel* encontrará este capítulo largamente desenvolvido: como se deve preparar o serviço para oferecer um ‘cocktail’ [...]. Esperemos que o *Livro de Pantagruel* esteja à venda dentro de pouco tempo” (*M&B*, n.º 1755, 26-09-1945). Era preciso manter aceso o interesse por uma obra anunciada em Outubro de 1944 e cuja edição ia sendo, por motivos nunca explicados, retardada, com expressões como: “Dou-lhe uma boa notícia: o *Livro de Pantagruel* estará à venda dentro de muito pouco tempo” (*M&B*, n.º 1758, 17-10-1945) ou “no *Livro de Pantagruel*, a sair em princípios de Dezembro, encontrará no capítulo pães, 29 receitas para escolher” (*M&B*, n.º 1763, 21-11-1945).

Editado o livro, de que a sua coluna e um anúncio em Janeiro de 1946 dão conta, prosseguirá com a estratégia de venda: “Na realidade tem sido um grande êxito de livraria e assim esgotou-se em três semanas a primeira edição, estando já à venda a segunda!” (*M&B*, n.º 1783, 10-04-1946). Em Janeiro de 1947, também esta esgotara, o mesmo aconteceria à terceira ainda no mesmo ano e à quarta, em Fevereiro de 1948. Em 1950, a publicidade foi particularmente sensacionalista, anunciando-se terem sido vendidos 25.000 exemplares em oito edições, mais se acrescentando que estavam à venda as nona e décima edições (*M&B*, n.º 2012, 30-08-1950), esta, a última antes da remodelação.

Em Julho 1952, surgiria a 11.ª edição, revista, com o dobro das receitas e quatro novas rubricas: cozidos, bacalhau, enchidos e alimentação para crianças, onde dá maior ênfase a cozinha portuguesa sobretudo na doçaria. Como testemunha a autora, a remodelação fora um “trabalho

---

<sup>16</sup> Cf. “Lembranças de Maria Lamas 20 anos após a sua Morte”: entrevista com Maria Cândida Caeiro < <http://historiaeciencia.weblog.com.pt> >. Consultado a 7 de Junho de 2011.

que me absorveu muitas horas durante quinze meses” (*M&B*, n.º 2118, 10-09-1952). E BRL soube estimular devidamente o seu público: “*O Livro de Pantagruel*, que estará à venda dentro de pouco tempo (...), a nova edição sai completamente remodelada e aumentada. Em vez das 1500 receitas contem 3000. As novas receitas, por enquanto, não serão publicadas nesta secção” (*M&B*, n.º 2094, 28-03-1952).

Tratava-se de um novo livro pelo que as exortações à aquisição são directas: “terá nele um bom amigo, pode crer” (*M&B*, n.º 1878, 04-03-1948);

“aconselho-a a comprar *O Livro de Pantagruel*. Será o seu melhor auxiliar e amigo, pode crer, nele encontrará solução para as suas dúvidas, em tudo o que se refere a culinária, doçaria e bebidas. Demais a mais está noiva e *O Livro de Pantagruel* deve fazer parte do seu enxoval, principalmente pelas razões que me apresenta... quando ler o meu prefácio constatará que já me vi em idênticas circunstâncias e tinha apenas 15 anos!” (*M&B*, n.º 1906, 18-08-1948).

As noivas constituíam um público-alvo particular: “Quanto ao ‘bolo delicioso’ com o qual quer deslumbrar o seu noivo, aconselho-a a comprar *O Livro de Pantagruel*, quando estiver à venda. Terá ocasião de lhe ouvir repetidas vezes a tal exclamação que tanto ambiciona!” (*M&B*, n.º 1727, 13-03-1945), ou “Achei muita graça à sua carta e acho também que o seu noivo tem uma bela ideia oferecendo-lhe *O Livro de Pantagruel*. Não deixe fugir a oportunidade, aproveite já, lembre-lhe todos os dias a promessa que ele lhe fez e diga-lhe que quer estudar culinária enquanto está solteira” (*M&B*, n.º 2010, 16-08-1950).

Mulher de carácter forte e de feitio difícil, nunca poupou as leitoras a comentários nem sempre simpáticos, a respostas onde se detecta algum sarcasmo, por vezes pontuado com um certo sentido de humor e até a observações que patenteavam falta de paciência face a minudências diversas. Por exemplo, em resposta a uma consulente que desejava saber por que razão os bolos ficavam esturrados por cima e encruados por dentro, não conteve a ironia: “mas que série de fatalidades acontecem a esses desgraçados bolos! Deve ser da temperatura do forno e o encruado por falta de fermento em pó, deficiência da batidura, etc. só vendo trabalhar a doceira que faz essas *delícias* poderia dar a minha opinião. Falo assim porque me diz que isso sucede a uma amiga sua...” (*M&B*, n.º 1747, 01-08-1945). Primando por alguma aspereza, escreveria a outra: “ao contrário do que julga conheço muito bem a receita de doce de leite que me enviou e que agradeço. Simplesmente a minha cara leitora ignora que, algumas vezes, as consulentes não explicam claramente o que desejam e, no meio de tantas e tão variadas perguntas, tenho frequentemente que adivinhar o que querem” (*M&B*, n.º 1780, 20-03-1946). Outras vezes, não

sem razão, a finura de espírito tempera a escrita acidulada, como acontece na resposta a uma leitora que lhe enviara uma carta desagradável a propósito da receita de bolo-rei:

“É deveras lamentável que V. Ex.<sup>a</sup> não saiba ler... pelo menos as minhas receitas! (...) Permita-me que lhe diga que quem escreve uma carta como a sua (pensada desde o Natal até 4 de Abril!) não deveria encobrir-se com o anonimato, mas sim assinar e indicar a sua morada. Era mais correcto e facilitava-me o prazer de a indemnizar do prejuízo financeiro que sofreu” (*M&B*, n.º 1789, 22-05-1946).

Mas coexistia outra face bastante cordial neste relacionamento epistolar. Ocasões houve em que se mostrou não apenas condescendente como até encorajadora, embora aproveitasse para incentivar a compra do livro. A uma leitora não só deu a receita de pudim de leite como remeteu para outras antes fornecidas acrescentando:

“Não percebo que desastres são esses que lhe acontecem com os pudins de leite! A receita que lhe mando é a mais fácil que tenho. Se tiver outro insucesso, diga-me, para lhe mandar outras fórmulas, quando o espaço o permitir. Quanto ao bolo que não vai ao forno, veja a receita que mandei a Gulosa mas não Comilona [pseudónimo de uma outra leitora]. Há imensas receitas nesse género, bolos, bolachas, etc. No *Livro de Pantagruel* encontrará por onde escolher.” (*M&B*, n.º 1750, 22-08-1945).

Ao responder a outra leitora, exclamou “Essa receita [de um pudim] está muito antiquada. Lembre-se que até na comida é preciso acompanhar a moda!” (*M&B*, n.º 1966, 12-10-1949).

Dado o manancial de dúvidas e pedidos de receitas, verificado desde o início da coluna, BRL avaliou o potencial económico de consultas particulares – a preços significativos – e, pelo menos ao longo de 1945 e de 1946, *i.e.* antes da edição do livro, enquanto não recebia direitos de autor, empenhou-se nesta lucrativa actividade. Assim, informaria:

“Dada a crescente aglomeração de correspondência dirigida ao ‘Correio de Pantagruel’, sendo muitas as cartas com pedido ‘urgência’, resolvemos organizar um serviço de respostas particulares para este ‘Correio’, satisfazendo assim o desejo de muitas leitoras. Qualquer senhora poderá obter uma resposta particular e urgente (quatro dias úteis a contar da data da recepção da carta) sobre assuntos de culinária, mediante a importância de 20\$00 para despesas de expediente” (*M&B*, n.º 1725, 28-02-1945).

A uma leitora faz saber “dada a aglomeração do *Correio de Pantagrue*l e a falta de espaço não é possível mandar-lhe receitas complicadas, como deseja, para compor as suas ementas. Caso queira algumas menos vulgares e absolutamente detalhadas poderão ser-lhe fornecidas em resposta particular” (*M&B*, n.º 1765, de 05-12-1945). Procede de igual modo face a outra consulente: “caso queira uma resposta concreta às muitas perguntas que me faz é favor indicar a sua morada e nome para poder satisfazer os seus pedidos, juntando 30\$00” (*M&B*, n.º 1794, 26-06-1946). Em meados do ano seguinte abandona esta vertente da correspondência, como se torna claro: “Desculpe não lhe responder particularmente, já há muito tempo tive que suspender as respostas particulares devido não só à aglomeração do ‘*Correio de Pantagrue*l’ como às múltiplas ocupações da minha vida de trabalho” (*M&B*, n.º 1841, 21-05-1947).

BRL nunca deixou de ser opinativa e de fundamentar as suas observações, com base na longa experiência acumulada. Tais características foram visíveis desde o início da participação na revista. Quando certa leitora se expressou sobre natas, escreveu: “discordo em absoluto da sua opinião dizendo que a nata grossa não faz um bom chantilly! Pois segundo a minha vasta experiência, a nata rala, que a minha cara leitora adora, é detestável para conseguir um bom chantilly. Mando-lhe uma receita dum creme imitando o chantilly, feito com leite, como me pede” (*M&B*, n.º 1758, 17-10-1945). Não poupa outra com a sua opinião sobre o popular algodão doce “lamento mas não sei como se dá ao açúcar esse aspecto. Nunca me interessei saber como se faz uma coisa tão detestável” (*M&B*, n.º 1782, 03-04-1946). No mesmo sentido encontramos comentários face à apresentação de pratos:

“tenho visto bastantes coisas, pois já percorri muitas terras de países civilizados. Porém, comida apresentada envolta em ‘roupagens’ e ‘vestimentas’ género caixa de surpresas, é novidade que me causa espanto e me deixa boquiaberta! Não me sinto tentada a inaugurar tal inovação bizarra e limito-me a seguir a velha escola da alta culinária, apresentando comida ‘despida’ mas bem ataviada com seus efeitos garridos ou guarnições modestas” (*M&B*, n.º 2107, 25-06-1952).

Senhora habituada aos ambientes sofisticados e urbana por excelência, as receitas regionais nunca lhe mereceram interesse particular, chegando a confessar que não é “Mestra em filhoses”, cuja receita transcrita fora cedida por uma amiga (*M&B*, n.º 2047, 02-05-1951). Apresenta, todavia, alguns pratos regionais no seu livro, sobretudo na secção de doçaria. A uma leitora que solicitava receitas de “delícias” e de “cacetes” de Paço de Arcos, respondeu “quanto aos cacetes, nunca me interessou conseguir a receita (coisa aliás difícil quando se trata de especialidades regionais, pelo segredo que as envolve) porque os acho sensaborões e rijos. Os gos-

tos diferem...” (M&B, n.º 1758, 17-10-1945). Mais contida se mostraria a propósito das queijadas de Sintra, cuja receita lhe fora dada por uma pessoa empregada numa das casas de doces da vila, mas que não havia experimentado (M&B, n.º 1780, 20-03-1946). Cidadina confessa, afirmaria nada saber acerca da preparação dos produtos de fumeiro e apelou às leitoras para gentilmente lhe enviarem receitas, chegando a exclamar:

“a minha cara consulente pede receitas de alheiras à moda de Vila Real e pergunta-me qual é a tripa que se emprega nas salsichas. Estou muito aflita porque não me atrevo a pedir auxílio de alguma vila-realense e a respeito de tripas de vitela ou de outro qualquer bicho, cujas tripas sejam susceptíveis de servirem para enchidos...para mim é grego!” (M&B, n.º 1838, 07-05-1947).

A um leitor insistiu no problema das receitas específicas: “Claro que todas as especialidades regionais constituem um segredo profissional” (M&B, n.º 1942, 27-04-1949). Porém, quando *O Livro de Pantagruel* passou de 1.500 para 3.000 receitas, incluiu algumas de pratos típicos (M&B, n.º 2103, 28-05-1952).

**Quadro 1**

| 1ª edição 1945                           | 11ª edição 1952                             |
|--|---|
| Primeira Parte • Culinária               | Primeira Parte • Culinária                  |
| 52 sopas                                 | 83 caldos – sopas – purés                   |
|  | <b>7 cozidos</b> (só 1 à portuguesa)        |
| 38 acepipes (inclui 1 manteiga composta) | 187 acepipes<br>17 manteigas compostas      |
| 27 pratos frios                          | 76 pratos frios                             |
| 7 geleias                                | 10 geleias                                  |
| 40 saladas                               | 44 saladas                                  |
| 40 sanduiches                            | 41 sanduiches                               |
| 26 ovos                                  | 91 ovos                                     |
| 39 molhos                                | 80 molhos                                   |
| 12 recheios                              | 20 recheios                                 |
| 15 massas italianas                      | 34 massas italianas                         |
| 7 massas                                 | 15 massas                                   |
| 29 pasteis e pastelões                   | 108 pasteis e pastelões                     |
| 15 arroz                                 | 35 arroz                                    |
| 8 soufflés                               | 11 soufflés                                 |
| 54 diversos                              | 176 diversos                                |
| 94 carnes – aves – caça                  | 261 carnes – aves – caça                    |
| 80 peixes – mariscos – bacalhau          | 170 peixes – mariscos<br><b>51 bacalhau</b> |

|  |   |
|--|---|
| 59 acompanhamentos vários, vegetais                  | 155 acompanhamentos – vegetais<br><b>39 enchidos</b><br><b>40 alimentos para crianças</b> |
| Segunda Parte • Doçaria                              | Segunda Parte • Doçaria   |
| 47 biscoitos   | 52 biscoitos  |
| 29 bolachas  | 32 bolachas   |
| 67 bolos simples                                     | 74 bolos simples  |
| 34 bolinhos simples                                  | 43 bolinhos simples   |
| 24 bolos finos                                       | 25 bolos finos  |
| 76 bolinhos finos                                    | 113 bolinhos finos  |
| 37 bolos armados                                     | 55 bolos armados  |
| 17 bolos cobertos                                    | 28 bolos cobertos<br>3 bolos de aniversário   |
| 16 bolos guarnecidos                                 | 18 bolinhos guarnecidos   |
| 15 coberturas variadas                               | 17 coberturas variadas  |
| 33 recheios e molhos para bolos e pudins             | 42 recheios e molhos para bolos e pudins  |
| 10 diversos  | 11 diversos   |
| 51 pudins  | 76 pudins   |
| 45 doces de colher                                   | 112 doces de colher   |
| 45 doces gelados                                     | 58 doces gelados  |
| 8 massas para forrar torteiras e caixas para pasteis | 10 massas para forrar torteiras e caixas para pasteis                                     |
| 14 tortas  | 34 tortas   |
| 11 pastéis   | 42 pastéis  |
| 25 frutas • doces – compotas – marmeladas            | 61 compotas – doces – geleias   |
| 15 maçãs   | 19 maçãs  |
| 2 Morgados do Algarve                                | 2 Morgados do Algarve   |
| 20 pastelaria  | 28 pastelaria   |
| 29 pães  | 29 pães   |
| 6 bolos fritos                                       | 18 bolos fritos   |
| 37 guloseimas “petits fours”                         | 46 guloseimas “petits fours”  |
| 16 rebuçados – bombons – caramelos                   | 19 rebuçados, bombons, caramelos  |
| Terceira Parte • Bebidas                             | Terceira Parte • Bebidas  |
| 33 cocktails   | 43 cocktails  |
| 24 acompanhamentos para cocktails                    | 35 acompanhamentos para cocktails   |
| 16 sorvetes  | 18 sorvetes   |
| 25 bebidas geladas – refrescos                       | 39 bebidas geladas e xaropes  |
| 8 bebidas quentes                                    | 17 bebidas quentes  |
| 19 licores   | 21 licores  |

Embora nascida em Moçambique, BRL desconhecia os pratos das colónias, tendo afirmado em várias ocasiões “confesso a minha ignorância em pitéus indianos e africanos” (*M&B*, n.º1935, 09-03-1949; n.º 1980, 18-01-1950; n.º 1987, 08-03-1950). Bem diferente é a sua reacção à culinária

internacional, nomeadamente à europeia. Manifestava um acentuado gosto em conhecer novos pratos e em coleccionar as respectivas receitas, como deduzimos de uma viagem de carro por Espanha, França e Itália aproveitada para recolher as receitas publicadas entre Agosto e Outubro de 1947. Algumas desses pratos apresentavam cunho marcadamente regional: *costrada* espanhola (A Coruña), salmonetes D. Juanito (San Sebastián), *foie de veau sauté* (Biarritz), *ratatouille niçoise* (Nice), *scaloppine alla genovese* (Génova), *riserre alla milanese* (Milão), *côtelettes aux truffes* (Berne), *vaca a la Catalana* (Barcelona), *soles marguery* (Paris) e, finalmente, *cocido castellano* (Madrid). Noutro momento “Tenho muito prazer em lhe fornecer a receita de «Calamares en su tinta» e a que lhe envio, e que é muito boa, foi-me dada há poucos dias em Madrid pelo cozinheiro do «Bar TuKan». Transcrevo-a sem a mais pequena alteração, limitando-me a traduzi-la” (M&B, n.º 2031, 10-01-1951).

A interação com as leitoras passava por agradecer comentários elogiosos e até presentes. Pontualmente, não deixava de se entusiasmar com os sucessos de algumas, como o de certa leitora a quem negaram uma receita de doce dito de abóbora com sabor a laranja: “julgo que lhe poderei dar uma grande alegria. Calculo que quer arreliar a sua amiga, convidando-a para um chá onde lhe servirá o doce que ela queria o exclusivo... [dá a receita] gostaria que me dissesse se acertei, o que me dará uma grande satisfação” (M&B, n.º 1782, 03-04-1946). Só uma vez nos deparamos com palavras menos amáveis dirigidas a uma leitora que lhe enviara uma espécie de forma de papel tipo harmónio: “confesso-lhe que ri (...) nunca vi semelhante coisa (...) engenhosa e desconhecida fantasia que, deixe-me dizer-lhe, acho de um mau gosto a toda a prova” (M&B, n.º 1821, 01-01-1947). A popularidade da coluna foi tal que uma leitora referiu um concurso de culinária a propósito de *O Livro de Pantagruel*, face ao exposto na carta Berta desejou-lhe que ganhasse o prémio e pediu para lhe enviar notícias dos resultados do concurso (M&B, n.º 1978, 04-01-1950).

A maior parte das leitoras de BRL utilizavam os mais variados pseudónimos nas cartas, as quais arquivava com zelo<sup>17</sup>. Aparentemente muito atenta, apreciava que todos reconhecessem essa sua faceta, por certo consciente de que fortalecia a relação com o público, de quem tanto dependia o seu sucesso editorial. Em diversas ocasiões tece comentários como os que se seguem: “porque mudou o pseudónimo? Achei graça ao

---

<sup>17</sup> É a própria que o declara: “diga-lhe [ao irmão da leitora] que essas cartas não vão para o cesto dos papéis como julga. Guardo-as ciosamente em volumosos dossiers” (M&B, n.º 1992, 12-04).



disfarce, para mim inútil! Mesmo quando mudam a letra conheço facilmente quando se trata da pessoa pois cada um tem a sua forma de perguntar e redigir... tem graça, não acha? [...] Pantagrue! é levadinho da breca... grande maroto!” (*M&B*, n.º 1846, 25-06-1947). Noutra ocasião afirma não perceber por que razão certa leitora alterava o pseudónimo, dado a letra não mudar (*M&B*, n.º 2023, 15-11-1950).

3. Se através do “Correio de Pantagrue!” testemunhamos uma boa gestão do relacionamento entre colunista e seus leitores usada para construir uma imagem pessoal indissociável de uma marca – a marca “Pantagrue!” afirmar-se-ia hoje – podemos igualmente conhecer a evolução dos hábitos alimentares num período específico da história do século XX. A remodelação operada na 11.ª edição (nas anteriores apenas procedera a pequenas alterações como nos nomes dos pratos<sup>18</sup>), onde se evidencia uma maior percentagem de cozinha portuguesa, incluindo pratos regionais, e uma preocupação em apresentar mais receitas de confecção simples e menos onerosas, é fruto do contacto directo com o público e do conhecimento das necessidades de vários segmentos da sociedade. As leitoras, primordialmente donas de casa (não sendo perceptível se algumas têm cozinheiras ou criadas de cozinha), ora buscam pratos elaborados ora “pratos simples de executar e até bastante económicos, desde sopas até as carnes.” (*M&B*, n.º 1810, 16-10-1946).

Tendo em conta que *O Livro de Pantagrue!* foi sendo elaborado ao longo dos últimos anos da II Guerra e conheceu a 11.ª edição em 1952, temos um interessante espaço de observação a ultrapassar os sete anos que medeiam as onze edições, porquanto a criação de o “Correio de Pantagrue!” nos permite aceder a uma fonte no feminino, onde a autora dialoga com as suas leitoras. Sendo o índice de alfabetização dos Portugueses na década de 40 baixíssimo e de muito menor percentagem entre as mulheres, cuja escolaridade, sobretudo nos meios rurais, era relegada para segundo plano, será, pois, uma minoria, de classe média e média-alta, a amostra que serve de testemunho, mesmo quando deparamos com pseudónimos como “Saloia curiosa” ou “Uma ignorante”. Poucas assinam com o seu nome e os etnónimos (Uma Alentejana, Uma Ribatejana, Uma Algarvia curiosa) constituem um indício do impacte da coluna fora da capital (refira-se que a revista tinha, então, poucas concorrentes,

---

<sup>18</sup> Como a autora confessa: “Tem razão – mas nem sei porquê – mudei o nome do prato de bacalhau! Madurezas de cozinheira... artista. Veja a receita n.º 571, e verá que delicioso prato de bacalhau apresentará”. Na 1.ª edição a receita n.º 571 intitulava-se “Bacalhau creme” (*M&B*, n.º 1801, 14-04-1946).

excepção para a revista *Eva*, ligada ao *Diário de Notícias*). Por outro lado, uma análise do preço de *O Livro de Pantagruel*, 65\$00 na 1.ª edição<sup>19</sup> e 95\$00 na 11.ª, assim como dos produtos recomendados na coluna de *M&B* elucidamos sobre os segmentos de mercado visados. Deparamos com uma mulher burguesa que pede receitas de “cebolinhas para hors-d’oeuvre e cup” ou consommé (*M&B*, n.º1752, 05-09-1945;1754, 19-09-1945) e com tempo para o ócio, a quem se pode responder: “as receitas de petiscos para levar para as praias e passeios que me pede são inúmeras. No *Livro de Pantagruel* encontrará um vasto capítulo de ‘pratos frios’ [...] assim como um capítulo de sanduíches bastante desenvolvido e útil. Este verão terá ocasião de levar pratos deliciosos quando fizer as suas excursões.” (*M&B*, n.º 1736,16-05-1945). Trata-se de um microcosmo eficaz para nos apercebermos não só como evolui a mesa de um determinado grupo social, quais as inovações, os produtos, e os utensílios, mas, simultaneamente, as carências decorrentes do abastecimento em tempo de guerra e o modo, não raro engenhoso, de praticar boa cozinha com substituições.

Ao fornecer conselhos e receitas a coluna assume uma vertente didáctica responsável, em parte, pelo tom professoral de BRL, determinada em divulgar produtos e confeções típicas da cozinha internacional. Amiúde explica o que é *frangipane*, (*M&B*, n.º 1745, de 18-06-1945), *brioche* (*M&B*, n.º 1747, 01-08-1945), *gnocchi de batata* (*M&B*, n.º1763, 21-11-1945), *consommé*, *champignons* (*M&B*, n.º 1785, 24-04-1946), *icing sugar*, a que também chama açúcar inglês (*M&B*, n.º 1933, 23-02-1949), e aconselha para cobertura de bolos (*M&B*, n.º 2076, 21-11-1951) ou identifica a amostra de bolos enviados por uma leitora como *palitos à la reine* (*M&B*, n.º 1771, 16-01-1946).

É responsável pela introdução de alguns pratos no quotidiano doméstico como costeletas panadas (*M&B*, n.º 1710, 15-11-1944), muito usuais na cozinha italiana, hambúrguer, então apresentado como bife de Hamburgo (*M&B*, n.º 2069, 03-10-1951), melão como entrada, à italiana (*M&B*, n.º 1767, 20-12-1945) ou com presunto (*M&B*, n.º 2063, 22-08-1951) ou receitas, hoje tão populares, como mortadela ou salame de chocolate (*M&B*, n.º 2057, 11-07-1951), o suspiro (*M&B*, n.º 2060, 01-08-1951), a goiabada e pratos com natas, pouco usuais na cozinha tradicional portuguesa. Sobretudo quando as leitoras são da província, depreendemos estar perante inovações na culinária, como é o caso dos corantes alimen-

---

<sup>19</sup> Para comparação, em 1946, uma assinatura anual (56 números) de *M&B* custava 104\$00 no Continente e Ilhas, 110\$00 nas colónias, 110\$00 no Brasil e em Espanha, 120\$00 nos países de convenção postal e 140\$00 nos restantes.

tares que parecem ser uma novidade cujo perigo desmistifica: “Não percebo em que estabelecimentos a informaram, segundo o que me diz, de que os corantes para bolos são venenosos! Há pós corantes próprios para esse fim; tenho-os comprado numa das melhores drograrias da Baixa” (*M&B*, n.º 1772, 23-01-1946).

A troca de correspondência ilustra igualmente a introdução de utensílios de cozinha, desde a simples espátula de borracha, um material que começava a ganhar proeminência na cozinha (*M&B*, n.º 2027, de 13-12-1950) ao electrodoméstico que mais revolucionaria a arte de cozinhar na segunda metade do século XX: o frigorífico. A substituir o armário geleira ou casinha de gelo com grandes barras de gelo comprado, comercializadas desde finais dos anos dez e vinte maioritariamente pela *Kelvinator*, *Electrolux* e *Frigidaire*, o antepassado do actual frigorífico entra nas casas portuguesas nos anos trinta. Todavia, posto ser de elevado custo, encontrava-se ainda pouco divulgado na década de quarenta e, em 1951, palavras como *cuvette* seriam uma novidade a necessitar de explicitação (*M&B*, n.º 2062, 15-08-1951). A propósito da conservação dos alimentos, recomenda o frigorífico na primeira edição de *O Livro de Pantagruel*, e até a marca *Frigidaire*. Ciente de que poucos o possuem, não raro alude a processos alternativos: “Toda a comida se conserva fervendo-a de manhã e à noite, processo que sempre adoptei, até há uns oito anos e com magníficos resultados. Depois comprei um frigorífico que é uma jóia inestimável” (*M&B*, n.º 1773, 30-01-1946). Três anos volvidos, considera imprescindível o uso de frigorífico para conservar o *chantilly*. (*M&B*, n.º 1943, 04-05-1949).

Mas nem todas as inovações decorrem do prazer da mesa, muitas surgem por necessidade económica. Em plena II Guerra Mundial, o racionamento e a falta generalizada de alguns produtos era bastante evidente, mesmo para países como Portugal sem envolvimento directo no conflito. Em 1944 e nos anos seguintes, o correio das leitoras foi particularmente significativo a respeito destas restrições, mas é provável que a censura oficial cortasse os excertos transcritos onde se patenteasse uma realidade que ao governo de Salazar interessava omitir. Não raro as leitoras pedem receitas menos dispendiosas, pelo que costuma enviar receitas alternativas: “duas receitas [recheio de peru com castanhas], uma simples, de origem francesa, e outra um pouco mais dispendiosa, à moda da província da Lombardia, na Itália” (*M&B*, n.º 1717, 03-01-1945).

Embora Portugal fosse produtor tradicional de azeite, a falta da principal gordura alimentar far-se-ia sentir até ao início dos anos 50, permitindo a gorduras animais de uso corrente como a banha, a manteiga e, posteriormente, a margarina ganharem maior adesão. A falta de azeite, utilizado sobretudo nas sopas, propiciou um mercado para produtos industriais de baixo custo, como os caldos de carne, as sopas de pacote e

as gotas de aroma *Maggi* (*M&B*, n.º 2065, 05-09-1951). BRL não se coíbe de fazer a promoção dos cubos *Maggi* (*M&B*, n.º 1766, de 12-12-1945), presentes no seu livro (*M&B*, n.º 1800, 07-08-1946), continuando a promovê-los para substituir o azeite nas sopas (*M&B*, n.º 1820, 25-12-1946). Vendidos à unidade por \$40 centavos, estes cubos, tanto quanto apurámos, depressa se popularizaram e algumas donas de casa de menores recursos repartiam meio cubo com vizinhas.

No início dos anos 50, eram as sopas *Maggi* de pacote a invadir o mercado e a merecer divulgação de BRL (*M&B*, n.º 2073, 31 de Outubro de 1951) aconselhando uma forma de melhorá-las com manteiga e leite (*M&B*, n.º 2079 12-12-1951). Não nos admiremos, pois, com a sugestão feita a uma consulente preocupada com a falta de azeite para fazer maionese, a quem sugeriu que optasse por molho tártaro, por levar menos azeite, ou por soluções mais económicas com ovos (*M&B*, n.º 1710, 15-11-1944).

As dificuldades de abastecimento chegam às gorduras animais especializadas, *i.e.* as margarinas próprias para folhados, que tinham conquistado mercado após a I Guerra, como se depreende deste comentário: “A margarina própria para folhados não se encontra actualmente no mercado. Antes da guerra havia uma holandesa, magnífica, é natural que logo que a situação mundial esteja normalizada, volte a aparecer à venda.” (*M&B*, n.º 1798, 24-07-1946). Em substituição propõe-se a manteiga ou a banha (*M&B*, n.º 1800, de 07-08-1946). No início dos anos cinquenta vulgariza-se o uso da margarina e, a partir de 1954, serão menção corrente no “Correio” as margarinas *Chefe* para cozinha, *Extra* para bolos e cremes e *Pasteleiro* para folhados; aliás Berta não tardaria a tornar-se promotora da margarina *Chefe*, assinando, desde 1955, uma rubrica com receitas patrocinada pela Fábrica Nacional de Margarinas. Para os bolinhos a nata, então a florescer nas cozinhas portuguesas de classe média, apresentava-se como um recurso em vez de manteiga (*M&B*, n.º 1813, 06-11-1946), mais dispendiosa, pelo que, em 1951, ainda fornece instruções para roubar na manteiga na receita n.º 810 do seu livro (*M&B*, n.º 2066, 12-09-1951).

O “Correio” reflecte a falta de outros produtos essenciais: a farinha de trigo, o açúcar e o leite. A farinha de arroz – não esqueçamos que Portugal era um grande produtor de arroz carolino – ganha terreno para substituir a de trigo em bolos e *O Livro de Pantagruel* apresenta várias receitas de bolos com esta farinha. Quando uma consulente pretende saber como substituir a farinha de trigo, Berta aconselha-a utilizar farinha de arroz e fornece-lhe a receita de bolinhos Dahò (*M&B*, n.º 1710, de 15-11-1944), mais tarde, propõe um bolo de farinha de arroz e um bolo em que na vez da farinha se utiliza pão ralado (*M&B*, n.º 1763, 21-11-1945). Também a farinha de trigo e os preparados de amido de milho, destinados à pastelaria e a engrossar sopas e molhos, eram difíceis de encontrar, situação que vigora, pelo menos, até

1948, pois até BRL se queixa da dificuldade em obter farinha de milho em Lisboa, o que a impede de experimentar certas receitas (*M&B*, n.º 1881, 25-02-1948). O “Correio” propõe o uso de farinha de custarda (*M&B*, n.º 1757, 10-10-1945) e, em 1955, de farinha *Saluzena*. Quanto ao fermento em pó, com receita no seu livro, continua a manter-se preferência pelo feito em casa, “melhor que os similares vendidos em latas”.

A falta de açúcar é outra das preocupações de quem não quer deixar de fazer doces. A solução mais óbvia, em plena guerra, é roubar nas quantidades e evitar as especialidades onde este não pode ser cortado, como o tradicional pão-de-ló, ou substituir o açúcar por leite condensado em cremes e arroz doce, ou optar por receitas menos dispendiosas para servir nos chás. BRL chega a aconselhar uma consulente que tencionava servir um chá mas desconhecia bolos económicos, a optar antes por um cocktail, dado as bebidas não necessitarem de açúcar e poderem ser acompanhadas por salgados (*M&B*, n.º 1710, 15-11-1944). Cinco anos depois, obtém-se açúcar mas por preço elevado, pelo que se sugere doce de feijão em vez de doce de fruta para tornar um recheio mais económico (*M&B*, n.º 1925, 05-01-1949).

Quanto ao leite fresco, depreende-se pelo “Correio de Pantagruel” que era sobretudo na cidade que havia dificuldade de abastecimento. Se o leite condensado, mais fácil de obter, servia, como vimos, para doçaria, era inútil para as receitas com carne, e, nestes casos, o pragmatismo da colunista considerava o caldo de carne uma opção adequada. (*M&B*, n.º 1713, de 06-12-1944). Algum tempo depois, o leite em pó, que Berta admite nunca ter utilizado, parece-lhe uma opção válida (*M&B*, n.º 1963, 21-09-1949). Em 1951, propõe uma marca específica, *Nido* da *Nestlé*, adequado a doçaria (*M&B*, n.º 2064, 29-08-1951). Desconhecemos se a publicidade lhe trazia qualquer retorno económico, mas é constante a referência a marcas, não se abstendo de afirmar a propósito do *Nescafé* sem cafeína, que era “magnífico como todos os produtos da *Nestlé*” (*M&B*, n.º 2072, 24-10-1951).

Além de divulgar produtos, técnicas de confecção e receitas, o “Correio”, mercê da popularidade e da influência de BRL, constitui um eficaz agente de publicidade que não se restringe a marcas alimentares, mas abarca casas comerciais. Se em alguns casos, se limitou a referir uma boa drogaria na Baixa de Lisboa não se coibia de citar estabelecimentos, em particular a *Casa das Utilidades*, localizada na rua Ivens, ao Chiado, onde se poderiam encontrar “lindíssimos serviços de metal, para mesa, podendo adquirir, além de louças e vidros, todos os artigos de *menage* de que necessitar” (*M&B*, n.º 1789, de 22-05-1946).

\*

BRL acompanhava os tempos e compreendia que a relação com as leitoras equivalia aos actuais estudos de mercado. Reflexo da introdução de produtos, do racionamento e dos problemas de abastecimento, o “Correio” era o ensaio para a 11.ª edição ampliada, adequada às necessidades de um público cada vez mais heterogéneo que se tornara cúmplice e, por isso mesmo, nos serve de testemunha em primeira mão de um momento histórico de profunda mudança nos hábitos alimentares portugueses.

Volvidos mais de 60 anos, *O Livro de Pantagruel*, com uma apresentação sóbria e escrita muito clara, continua actual, sendo a obra de cozinha com mais edições e maior tiragem em Portugal. Embora tenha nascido da criatividade de BRL, tornou-se um livro de família e um *ex-libris* da mesa portuguesa. Hoje em dia, todos os exemplares são numerados e assinados pelo neto da Autora.

**Isabel Drumond Braga**, Doutora em História, especialidade em História Económica e Social (séculos XV-XVIII), pela Universidade Nova de Lisboa (1996) e Agregada pela Universidade de Lisboa (2006). Lecciona na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa desde 1990. Foi Professora Visitante na Universidade Federal Fluminense (Brasil) de Agosto a Dezembro de 2009 e na Università di Catania (Itália) em Julho de 2011. A produção científica desenvolvida tem versado, em especial, temas como: Inquisição, minorias, religiosidade popular, relações diplomáticas, assistência e vida quotidiana, com destaque para a história da alimentação.

**Inês de Ornellas e Castro**, Professora auxiliar na FCSH – UNL, onde lecciona Latim. Doutorada em Língua e Cultura Latina (2007) com a tese publicada pela Harmattan (2011), *De la table des dieux à la table des hommes*, é autora de várias traduções de autores Gregos e Latinos e de estudos sobre a história cultural da alimentação, a escrita em Latim no feminino e textos médicos do Renascimento. É investigadora principal do IELT – UNL e membro de diversas redes de investigação internacionais.