

**A salvaguarda das tradições alimentares portuguesas no Brasil por meio do jornal  
Mundo Lusíada**

**The safeguarding of portuguese food traditions in Brazil through the newspaper *Mundo  
Lusíada***

**La salvaguardia de las tradiciones alimentarias portuguesas en Brasil por medio del  
periódico *Mundo Lusíada***

Marcos Roberto Pisarski Junior <sup>1</sup>  
Jean Carlos Vieira Santos <sup>2</sup>

**Resumo:** O patrimônio alimentar é um elemento essencial da identidade cultural, especialmente em comunidades imigrantes. No Brasil, o Jornal Mundo Lusíada desempenha um papel importante na preservação das tradições alimentares portuguesas, destacando-se pela publicação de receitas tradicionais. Esta pesquisa investiga como o jornal contribui para a salvaguarda do patrimônio alimentar português no Brasil, com foco no fortalecimento da identidade cultural luso-brasileira. Foi realizada uma análise documental de edições publicadas nos últimos cinco anos, em formatos impresso e digital, selecionadas pela relevância das receitas para a preservação da cultura alimentar. A pesquisa também incluiu uma revisão bibliográfica interdisciplinar nos campos da gastronomia, história, sociologia e comunicação. Os resultados mostram que as receitas publicadas, em sua maioria enviadas por colaboradores da comunidade luso-brasileira, reforçam o vínculo cultural entre gerações, promovendo um sentimento de pertencimento e continuidade. Conclui-se que o Jornal Mundo Lusíada atua como uma ferramenta importante na preservação e difusão do patrimônio cultural alimentar português, fortalecendo a memória coletiva e a identidade cultural em contextos de imigração.

**Palavras-chave:** Patrimônio cultural, gastronomia portuguesa, luso-brasileiros, jornalismo, Jornal Mundo Lusíada.

**Abstract:** Food heritage is an essential element of cultural identity, especially in immigrant communities. In Brazil, the newspaper *Mundo Lusíada* plays a significant role in preserving Portuguese food traditions, particularly through the publication of traditional recipes. This research investigates how the newspaper contributes to safeguarding Portuguese food heritage in Brazil, focusing on strengthening the Luso-Brazilian cultural identity. A documental analysis was conducted on editions published over the past five years, in both print and digital formats, selected for the relevance of their recipes to the preservation of food culture. The research also included an interdisciplinary literature review in the fields of gastronomy, history, sociology, and communication. The results show that the published recipes, mostly submitted by collaborators from the Luso-Brazilian community, reinforce cultural ties across generations, promoting a sense of belonging and continuity. It is concluded that the newspaper *Mundo Lusíada* serves as a key tool in preserving and disseminating Portuguese food heritage, strengthening collective memory and cultural identity in immigrant contexts.

**Keywords:** Cultural heritage, portuguese gastronomy, luso-brazilians, journalism, Mundo Lusíada Newspaper.

**Resumen:** El patrimonio alimentario es un elemento esencial de la identidad cultural, especialmente en comunidades inmigrantes. En Brasil, el periódico *Mundo Lusíada* desempeña un papel importante en la preservación de las tradiciones alimentarias portuguesas, destacándose por la publicación de recetas tradicionales. Esta investigación

---

<sup>1</sup> Universidad de Guadalajara – UdeG. E-mail: marcos.pisarski@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8384-7420>

<sup>2</sup> Universidade Estadual de Goiás – UEG. E-mail: svcjean@yahoo.com.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5746-1217>

analiza cómo el periódico contribuye a la salvaguarda del patrimonio alimentario portugués en Brasil, con un enfoque en el fortalecimiento de la identidad cultural luso-brasileña. Se realizó un análisis documental de ediciones publicadas durante los últimos cinco años, en formatos impresos y digitales, seleccionadas por la relevancia de sus recetas para la preservación de la cultura alimentaria. La investigación también incluyó una revisión bibliográfica interdisciplinaria en los campos de la gastronomía, la historia, la sociología y la comunicación. Los resultados muestran que las recetas publicadas, en su mayoría enviadas por colaboradores de la comunidad luso-brasileña, refuerzan los lazos culturales entre generaciones, promoviendo un sentido de pertenencia y continuidad. Se concluye que el periódico Mundo Lusíada actúa como una herramienta clave en la preservación y difusión del patrimonio cultural alimentario portugués, fortaleciendo la memoria colectiva y la identidad cultural en contextos migratorios.

**Palabras Clave:** Patrimonio cultural, gastronomía portuguesa, luso-brasileños, periodismo, Periódico Mundo Lusíada.

## 1 Introdução

A gastronomia e as tradições alimentares representam elementos intrínsecos das identidades culturais, sendo interpretadas como a manifestação da materialização do patrimônio imaterial de determinados grupos sociais, populações e etnias. Isso faz com que, por meio da elaboração de pratos ou da comensalidade envolvida, sejam preservados rituais sociais e culturais passados de geração em geração por décadas ou séculos.

Quando observado sob a ótica da imigração de povos, a relação entre as pessoas e a comida se torna um ato que envolve muito mais do que apenas a ingestão de alimentos e sim um elo com a cultura de origem do comensal. Isso pode ser visto através da comida em si ou das comensalidades à mesa, como por exemplo um almoço de família ou um jantar de amigos oriundos de um mesmo lugar (Pisarski Junior, 2019).

Desta forma, ações que busquem a conservação dessas tradições podem ser vistas como métodos de salvaguarda de uma cultura, sendo reproduzidas através da oralidade, do saber-fazer passado por gerações, da popularização das técnicas e preparos por meio do ensinar ou pela forma documental (Costa, 2016).

Nesse contexto, documentar a gastronomia e sua tradição alimentar não é apenas a descrição de um preparo, mas sim a salvaguarda em si de um saber popular e geracional. Isso representa a preservação de determinada identidade cultural, além de sua possível difusão e popularização.

Livros de receitas, ou até mesmo receitas anotadas em uma simples caderneta, são considerados artefatos culturais que refletem práticas culinárias e tradições gastronômicas de uma sociedade. Além disso, um livro de receitas pode conter informações sobre a história e a

geografia de uma região, bem como as crenças e valores culturais relacionados à alimentação (Geertz, 2008).

Quando essas receitas deixam de ser algo particular e limitado a seu próprio meio e passam a ser veiculadas em meios de comunicação, como jornais, programas televisivos e internet, há a possibilidade de que essas receitas sejam popularizadas por diferentes grupos sociais e, principalmente, sejam conservadas para futuras gerações.

Assim, considera-se a mídia impressa, e posteriormente também a digital, como ferramentas de salvaguarda e difusão da gastronomia, a qual cumpriu um papel importante ao longo da história e, a partir do século XXI, também pôde ser observada na mídia digital (Reichl, 1998).

Deste modo, este estudo se propôs a apresentar, exemplificar e debater o papel que os jornais cumprem no contexto da salvaguarda do patrimônio cultural alimentar por meio da publicação de receitas, utilizando como objeto da análise o Jornal Mundo Lusíada, que publica receitas da cultura alimentar portuguesa no Brasil.

Para a elaboração desta investigação, foi realizada uma pesquisa documental nas edições do Jornal Mundo Lusíada publicadas nos últimos cinco anos, com foco nas que trazem receitas tradicionais em suas publicações, tanto na versão impressa quanto no website do veículo de comunicação. As edições analisadas foram selecionadas com base na relevância cultural das receitas para a preservação do patrimônio alimentar, considerando aspectos como autoria, contexto histórico e representatividade. As análises foram embasadas em uma revisão bibliográfica interdisciplinar, abrangendo os campos da gastronomia, história, comunicação e sociologia, conferindo a este estudo uma abordagem profundamente interdisciplinar.

Como resultado desta pesquisa, verificou-se que o Jornal Mundo Lusíada, em suas versões impressa e digital, desempenha um papel central na salvaguarda do patrimônio cultural imaterial alimentar da cultura portuguesa no Brasil. A análise documental demonstrou que as publicações do jornal não apenas preservam o saber-fazer culinário, mas também promovem a valorização da memória cultural e o fortalecimento dos laços identitários na comunidade luso-brasileira.

Isso se deve ao fato de que periodicamente são veiculadas receitas de pratos tradicionais da cultura alimentar portuguesa que são recebidas de colaboradores externos ao jornal e que

pertencem à comunidade portuguesa e luso-brasileira no Brasil, com maior concentração desses no estado de São Paulo.

## **2 Referencial teórico**

A comida, a materialização da gastronomia, é vista como um símbolo que, no conceito geertziano, é um objeto que representa um ou vários significados por parte de um grupo ou comunidade, e que está inserido na grande teia de significados que compõem a cultura (Geertz, 2008).

Assim, a gastronomia ocupa um lugar de destaque em nível mundial, sendo considerada Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO. A atribuição dessa classificação é enquadrada pela Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial e é atribuída a todo aquele patrimônio que deve ser salvaguardado e que consiste no reconhecimento dos usos, representações, expressões, conhecimentos e técnicas transmitidos de geração em geração e que infundem nas comunidades e grupos um sentimento de identidade mútua entre os membros e manutenção das práticas (Santos; Pinto; Guerreiro, 2016).

Resgatando a etimologia, a origem do termo gastronomia remonta à Grécia antiga, sendo vista também no Império Romano, embora tenha se popularizado com Brillat-Savarin na França no século XIX, associando-se à ideia dos conhecimentos à mesa (Freixa; Guta, 2009) Nessa perspectiva, Perini e Gastal (2017) mostram que a gastronomia tem sido tratada como bem cultural imaterial pelas autoridades patrimonialistas, considerados os saberes e fazeres acumulados nas receitas ao longo do tempo. Trata-se, entretanto, de um saber fazer que só em décadas recentes mereceu ser integrado a estudos acadêmicos que incluem sua magnitude social e patrimonial.

Esse contexto, de acordo com Jacob (2012), realiza vinculações e comunicações no sistema cultural da comida e da cozinha, isso devido ao fato de que o próprio ato de cozinhar pode ser interpretado como uma grande mediação, estruturada na linguagem da culinária e/ou da gastronomia, o que leva a processos de mediação igualmente complexos. Quando se aborda o processo comunicativo do alimento, é preciso lembrar que existem inúmeros processos mediadores envolvidos nesse sistema, como o do agricultor que escolhe uma determinada

semente para plantar um tomate e depois o colhe, armazena e vende, ou a mediação da cozinheira que transforma o tomate em molho.

Acredita-se que foi justamente esse tipo de comunicação que deu origem a um dos textos mais comumente associados à linguagem da culinária: as receitas, sendo vistas desde simples anotações em um caderno, até livros que apresentam diversos preparos, descrevendo seus métodos de preparo, ingredientes e quantidades (Pilcher, 2016).

Estes livros de receitas têm desempenhado um papel importante na preservação e divulgação da gastronomia e na conservação da cultura alimentar. De acordo com Pilcher (2016), os livros de receitas não são apenas uma coleção de instruções sobre como cozinhar, mas também são um registro histórico e cultural da culinária de uma região ou de um povo. Eles fornecem informações valiosas sobre os ingredientes e técnicas utilizados em uma determinada época e lugar, e são utilizados para entender as mudanças na alimentação ao longo do tempo.

Assim, as receitas criam uma rede simbólica e são interpretadas como expressões identitárias que geram subjetividades únicas, moldadas a partir de memórias pessoais e históricas. Elas representam um arquivo de um momento histórico que está interligado com a alimentação, a agricultura, o patrimônio cultural e outros conhecimentos associados (Foucault, 2007).

Entretanto, é importante observar que os livros de receitas não são neutros em termos culturais e sociais. Isso se deve ao fato de que as receitas refletem as desigualdades sociais e econômicas presentes em uma sociedade, já que muitos livros de receitas populares são voltados para uma audiência de classes mais abastadas, apresentando ingredientes e técnicas que são inacessíveis para pessoas de baixa renda (Johnston; Baumann, 2010).

As receitas e os livros de receitas também podem ser utilizados como propaganda nacionalista de um Estado, criando um elemento cultural que reforce a identificação das pessoas com um mesmo símbolo, reafirmando assim uma identidade cultural e fazendo com que a gastronomia possa ser vista como uma tradição inventada (Hobsbawn; Ranger, 1984)

Segundo Goldstein (2015), a culinária é uma forma importante de expressão cultural, e os livros de receitas são uma maneira de preservar e transmitir a culinária de uma comunidade. No entanto, é importante observar que a culinária é dinâmica e está sempre mudando, e os livros de receitas devem ser vistos como um registro momentâneo e não como uma expressão estática de uma cultura.

Assim, a documentação de receitas, seja em livros, cadernos ou em publicações de jornais, pode ser vista como um mecanismo de salvaguarda desses conhecimentos populares vivos, além de conservar informações que são valiosas em outros momentos históricos, como, por exemplo, o que era consumido, o que era produzido e o que deixou de ser consumido.

Conforme Costa (2016), quando aliada à veiculação na mídia, seja impressa ou digital, a divulgação de receitas transmite conhecimentos para diferentes grupos, difundindo a diversidade culinária, os saberes e práticas alimentares e, assim, documentando publicamente a importância da gastronomia como elemento central da identidade cultural de uma comunidade.

A prática de compartilhar refeições transcende a simples nutrição, representando um ato de hospitalidade que fortalece vínculos sociais e gera um senso de pertencimento. Segundo Faltin e Gimenes-Minasse (2019), a comensalidade é um aspecto essencial da hospitalidade, agindo como um "rito de acolhimento" que integra o indivíduo ao grupo e estabelece uma relação simbólica de aceitação e partilha. Esses momentos de integração são cruciais na formação de laços sociais e contribuem para a construção da identidade cultural coletiva, aspecto central na preservação de tradições alimentares em comunidades.

A mesa compartilhada pode ser entendida como um espaço de acolhimento, onde a hospitalidade se manifesta por meio da oferta de alimentos, estabelecendo uma relação de reciprocidade e confiança entre anfitrião e convidado (Boutaud, 2011). Essa interação desempenha um papel essencial na estruturação da convivência, facilitando o compartilhamento de valores e práticas culturais (Montandon, 2011). No contexto da preservação cultural, essa troca fortalece a continuidade de práticas alimentares tradicionais, onde a divulgação de receitas e saberes culinários em veículos de mídia cria uma conexão simbólica entre gerações e preserva elementos identitários valiosos.

Pitt-Rivers (2012) reforça que o ato de comer juntos é, além de um gesto de hospitalidade, um meio de socialização, onde regras implícitas de convivência e hierarquia são aprendidas e reforçadas. Ao compartilhar uma refeição, os indivíduos participam de um ritual que solidifica suas relações e reafirma seu lugar na estrutura social. Dessa forma, a difusão de tradições culinárias por meio de veículos de comunicação pode ser interpretada como uma prática de hospitalidade que vai além do ato de alimentar, preservando e disseminando um legado cultural por meio da comensalidade.

Nesse contexto, a mídia impressa teve um papel central na difusão da literatura técnica da gastronomia, iniciando entre o final do século XIX e o início do século XX um movimento no qual jornais e revistas de todas as regiões do Brasil publicavam receitas das mais variadas em suas páginas, voltadas, em sua ampla maioria, para o público feminino (Demeterco, 1998). Neste sentido, Sales (2021) aponta para o uso destas receitas como uma ferramenta para o público feminino:

Os cadernos de receitas em termos práticos serviam como ferramenta de consulta para o dia a dia das atividades culinárias femininas. Ali estavam depositadas somente receitas testadas e aprovadas, ou que provinham de pessoas de confiança, numa espécie de atestado implícito de qualidade, além das que eram publicadas pelos meios midiáticos mais comuns à época: revistas especializadas e os jornais impressos (Sales, 2021, p. 78).

Um exemplo disso é visto na Figura 1, que faz parte da coluna culinária da cozinheira Helena Sangirardi, publicada na revista O Cruzeiro em 30 de abril de 1949. A imagem foi retirada do acervo digitalizado da revista na plataforma da Biblioteca Nacional (2024), apresentando alguns preparos voltados ao "público feminino".

O que no início do século XX foi utilizado como ferramenta para desenvolver e consolidar uma ideologia patriarcal ensinando o papel da mulher na sociedade, após o golpe militar de 1964 passou a ser ferramenta da ditadura para disfarçar a censura diante a proibição de divulgação de matérias jornalísticas que fossem de desagrado com a alta cúpula militar, chegando muitas vezes a ocupar 30% dos jornais (Romancini; Lago, 2007).

Desta forma, é possível observar que a relação entre as receitas e a mídia impressa é, além de mais que centenária, integralmente complexa envolvendo questões da política, da sociedade, da economia, além de é claro o papel de divulgar saberes culinários aos leitores dos jornais.

Entretanto, focando apenas no objeto da pesquisa que é o papel de salvaguarda deste meio, afirma-se que foi uma ferramenta de consolidação dos saberes culinários ao longo dos séculos XIX e XX no Brasil. Nesse período, o movimento migratório para o Brasil foi intensificado devido às guerras na Europa, fazendo surgir veículos de mídia voltados a essas comunidades estrangeiras, como, por exemplo, as comunidades italiana, portuguesa, alemã, polonesa e outras, muitas delas publicadas em seus idiomas nativos.



Figura 1 – Receitas na revista O Cruzeiro, de 30 de abril de 1949

### PRATOS QUE TODOS REPETEM

#### Três receitas de arroz

**ARROZ DE BRAGA**

**Ingredientes** — 1 frango — sal — alho — 1/2 quilo de toucinho fresco — gordura — cebola — tomates — 1/2 quilo de arroz — alguns pedaços de linguiça — folha de repolho — chássem verdes — 1 lata de "petit-pois".

**Maneira de fazer** — Limpe o frango, pinta-o de azul, tempera com sal e alho e leve-o a brilhar, com o toucinho picado, no pedacinho. Quando os pedaços de frango estiverem dourados, junte-lhe a cebola batidinha, os tomates, o arroz e a linguiça picada. Deixe refogar mais um pouco, acrescentando algumas folhas de repolho picadas e mais que entra todo muito bem, ficando um quarto de hora acima dos ingredientes. Junte os chássem verdes e deixe cozinhar em fogo não muito forte. Quando o arroz estiver cozido, adicione os "petit-pois" e deixe mais um pouco no fogo bem brando, mas sem deixar secar, porque junte arroz deve ser servido com um pouco de caldo, isto é, deve ficar um arroz mole.

**ARROZ COM PICADINHO E BANANAS**

**Ingredientes** — Arroz cozido — picadinho de qualquer carne ou sobras de assado, de vaca ou porco — 12 bananas prata fatiadas na gordura — 2 colheres (sopa) de manteiga.

serva bem quente. Querendo, faça o arroz numa panela e leve a marcir como tirar do forno.

#### Duas receitas de batatas

**"SOUFFLÉ" DE BATATAS**

**Ingredientes** — 1/2 quilo de batatas — sal — 1 colher (sopa) de manteiga — 1/2 xícara de creme ou nata de leite — um pouco de raspas de não-moscada — 4 claras em neve.

**Maneira de fazer** — Cozinhe as batatas em água e sal; pique no espremedor. Junte a manteiga, a nata de leite, a não-moscada (se gostar) e bata tudo muito bem, até fazer bolhas. Junte as claras em neve e leve ao forno quente, numa outra panela. Sirva no próprio prato.

**BATATAS "SAUTÉES"**

**Ingredientes** — Pedacinhos de toucinho defumado (bacon) — 1/3 de xícara de gordura — 2 xícaras de batatas cozidas, finas e picadas em pedacinhos — 1 xícara de gordura do reino — sal à vontade.

**Maneira de fazer** — Derrita a gordura e ponha o bacon para dourar. Junte as batatas, a gordura e o sal. Misture bem as batatas na gordura, deixando cozinhar durante 3 minutos e mexendo sempre. Deixe ficar bem coradas e, em seguida, dobre como se fosse uma omeleta. Sirva bem quente.



#### Três docinhos para festa

**BRIGADEIRO**

**Ingredientes** — 2 latas de leite condensado — 2 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó — chocolate granulado em confeitaria coloridos.

**Maneira de fazer** — Misture o leite condensado com o chocolate e leve ao fogo até ferver e o fundo da panela. Retire do fogo, deixe esfriar, faça bolinhas e passe no chocolate granulado ou nos confeitaria coloridos.

**Nota** — Excelente para festas de criança.

**RAPADURINHA DE NOZES**

**Ingredientes** — 4 xícaras de açúcar — 1 xícara de açúcar amarelado — 1 xícara de leite (do tipo) — 1 colher (chá) de No. Royal — 1/2 quilo de nozes.

**Maneira de fazer** — Ponha em cima do açúcar amarelado o leite e, em seguida, o resto do açúcar e o No. Royal. Mexa até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, bata um pouco e ponha as nozes moídas ou quebradas. Pague em latão-leite untado e deixe esfriar.

**BOLINHAS DE COCO E ABACAXI**

**Ingredientes** — 2 abacaxis bem maduros — 1 xícara cozido — 100 gramas de açúcar.

**Maneira de fazer** — Pique os abacaxis pela metade (aproveite o caldo que escorre) e misture ao coco. Ponha numa panela, juntando o caldo de abacaxi e o açúcar. Deixe cozinhar até enfiar o fundo da panela. Deixe esfriar um pouco, faça bolinhas, passe no açúcar cristal e arrume em formidões de papel.

**Nota** — É importante que os abacaxis estejam bem maduros.

30 de Abril de 1949

#### Receitas estrangeiras

**Carne de vaca à moda do Canadá**

**Ingredientes** — 1 quilo e 1/2 de carne de vaca — 1/2 quilo de toucinho — 2 cebolas — farinha de trigo — sal — proteína do reino — água.

**Maneira de fazer** — Corte o toucinho em pedacinhos e leve ao fogo com a cebola e a farinha, até ficar bem dourado. Junte a carne cortada em pedacinhos e os temperos. Cozinhe com uma xícara de vinho branco, misture com uma xícara de óleo hidratada com um pouco de manteiga. Entete com azeite e leve ao forno brando só para alentar. Desmolinhe e

#### Pudim inglês

(Variante de pavê)

**Ingredientes** — 1 litro de gelatina branca — 1 xícara de água — 1 xícara de vinho branco, seco — 4 colheres (sopa) de rum — 6 gemas — 1/2 litro de leite — açúcar o quanto basta — 1 colher (sopa) de vinho branco — 250 gramas de palitos franceses.

**Maneira de fazer** — Dissolva a gelatina na água em fogo brando. Misture, fora do fogo, a xícara de vinho e 3 colheres de rum. À parte, bata as gemas como para gemada, com um pouco de açúcar. Junte o leite, misture e leve para ferver. Retire do fogo logo que abrir fervor, para não tallar. Junte a este creme a colher de vinho e o colher de rum, restante. Ponha mais açúcar até adoçar a gosto. Misture este creme com a mistura de gelatina. Arrume numa forma uma camada de palitos franceses, uma camada de creme, outra de palitos franceses, outra de creme e assim até terminar tudo. A última camada deve ser de creme para embelezar. Deixe no refrigerador no mínimo 6 horas. Fazendo de véspera fica melhor ainda.

— 97 —

**O CRUZEIRO**

Fonte: Biblioteca Nacional. Acervo da revista O Cruzeiro, 1949.

### 3 Metodologia

Este estudo foi realizado por meio de uma abordagem qualitativa, utilizando a análise documental como técnica principal de investigação. Segundo Bardin (2011), a análise



documental permite identificar e interpretar informações registradas em fontes escritas, sendo amplamente empregada em estudos que buscam compreender fenômenos sociais e culturais. Dessa forma, foram analisadas as edições do Jornal Mundo Lusíada publicadas nos últimos cinco anos, tanto na versão impressa quanto digital, selecionadas com base em sua relevância para o tema em questão.

Os critérios de seleção dos documentos consideraram a representatividade cultural das receitas publicadas, com foco naquelas que destacavam tradições alimentares portuguesas e sua relação com o patrimônio cultural imaterial. Como aponta Cellard (2008), o processo de análise documental exige a organização das informações em categorias que permitam uma leitura crítica e interpretativa dos dados.

Para a realização da análise, as edições selecionadas foram organizadas em temas, considerando os tipos de receitas (como doces, salgados e pratos típicos de festividades) e a frequência com que esses conteúdos eram apresentados. A análise seguiu as etapas indicadas por Gil (2008): pré-análise, exploração do material e tratamento dos dados, permitindo identificar padrões de preservação e transformação das práticas alimentares divulgadas.

Além disso, uma revisão bibliográfica interdisciplinar foi realizada, contemplando os campos da gastronomia, história, sociologia e comunicação. De acordo com Marconi e Lakatos (2017), a revisão de literatura é indispensável para oferecer suporte teórico à análise e para situar os dados coletados em um contexto mais amplo, fortalecendo a interpretação dos resultados obtidos.

#### **4 Análise e discussões**

O Jornal Mundo Lusíada, fundado em 1998 e com sede na cidade de São Bernardo do Campo, São Paulo, é publicado quinzenalmente e distribuído fisicamente na grande São Paulo, como pode ser visto na Figura 2, além de ter meios digitais. É voltado para a comunidade luso-brasileira (portugueses que vivem no Brasil e seus descendentes) e divulga notícias das Comunidades dos Países de Língua Portuguesa (CPLP), além de estar ligado à instituição Elos Internacional da Comunidade Lusíada (Escudero, 2007).

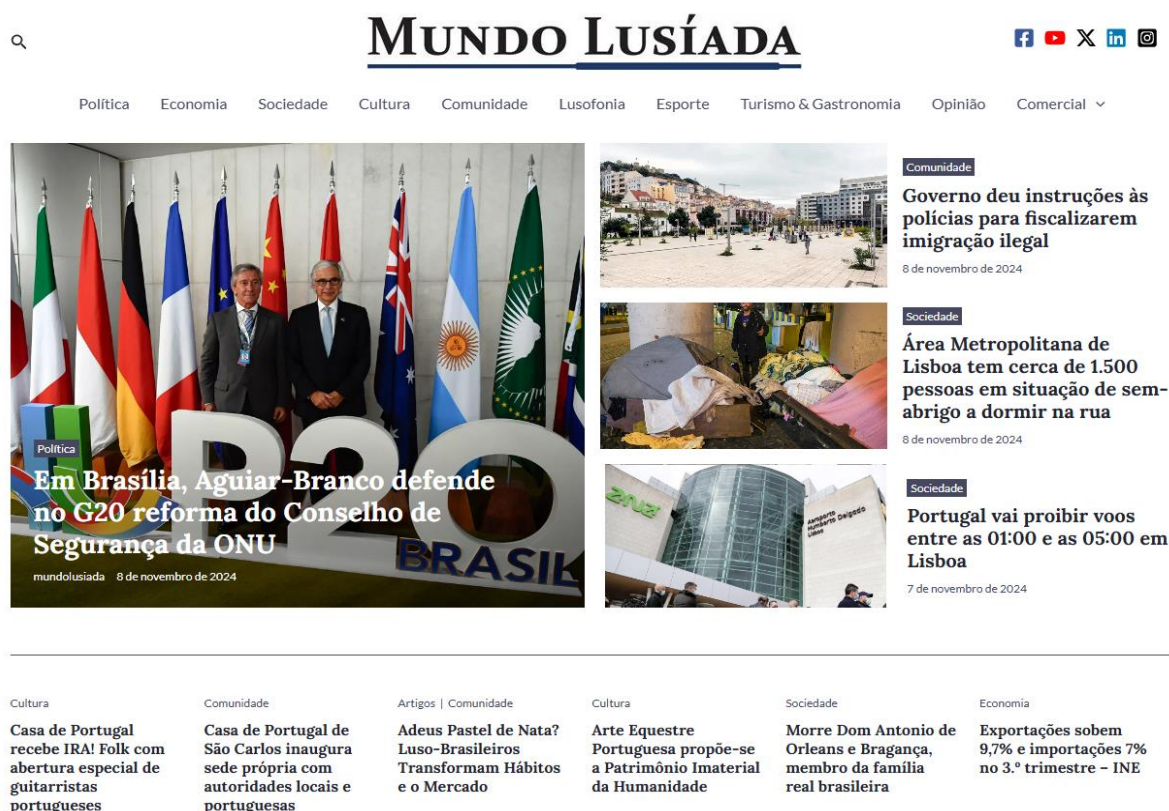
Figura 2 – Edição 599 do Jornal Mundo Lusíada, da 1ª quinzena de novembro de 2024



Fonte: Jornal Mundo Lusíada (2024).

O jornal oferece conteúdo em diversos assuntos, como economia, cultura, política, esportes, turismo e gastronomia, conforme pode ser visto na Figura 3. Assim, além do papel de integração da comunidade luso-brasileira, cumpre a função de promover a imagem de Portugal como destino para turismo, gastronomia e vinhos da Europa, apresentando, com certa regularidade, receitas, resenhas sobre viagens e divulgações de eventos que acontecerão em terras lusitanas.

**Figura 3** – Variedades de colunas no meio digital do jornal, entre elas, Turismo e Gastronomia



Fonte: Jornal Mundo Lusíada (2024).

Este papel de promoção de destino é algo que ocorre de forma planejada, pois o desenvolvimento do turismo em Portugal é uma das prioridades do governo português, utilizando de forma intensa a promoção da gastronomia e dos vinhos como setores estratégicos e de grande relevância enquanto produto turístico (Santos; Pinto; Guerreiro, 2016).

Desta forma, a publicação de receitas é um elemento que é amplamente explorado nas páginas do Jornal Mundo Lusíada, trazendo, por vezes, mais de uma receita por volume impresso



e semanalmente no meio digital, o que possivelmente vem ao encontro com o interesse dos leitores do jornal que procuram manter vivas a gastronomia e as tradições alimentares portuguesas.

Dentre as tradições alimentares lusitanas, a mais enraizada é o uso do Bacalhau, geralmente harmonizado com bastante azeite de oliva e com diversas formas de preparo e acompanhamentos, fazendo com que possua um status único na cozinha e na cultura portuguesa, sendo um símbolo da própria identidade de Portugal (Sá; Silva, 2019).

Assim, o ato de consumir um preparo à base de bacalhau pode remeter ao comensal um sentimento de pertencimento à sua pátria ou de seus ancestrais, fortalecendo e salvaguardando a identidade cultural portuguesa presente no coração dos imigrantes e seus descendentes.

A importância do bacalhau, tanto do processo de transformação do alimento quanto de seu consumo, foi oficialmente reconhecida quando a culinária portuguesa e seus saberes tornaram-se patrimônio cultural imaterial, primeiramente em Portugal e posteriormente a nível mundial, pela UNESCO (Sá; Silva, 2019).

Deste modo, comer bacalhau é absorver a identidade cultural portuguesa, e isso é visto nas páginas do Jornal Mundo Lusíada, que já apresentou inúmeras receitas com este insumo. Um exemplo se apresenta no Quadro 1 e é ilustrado na Figura 4, descrevendo a receita de um "Risoto de Bacalhau", conforme publicado no portal do Jornal Mundo Lusíada.

**Quadro 1** – Risoto de Bacalhau

Quantidade	Ingredientes	Modo de preparo
600g	Bacalhau dessalgado	Leve o bacalhau ao fogo juntamente com o leite, quando ferver desligue o fogo. Coe o leite e reserve. Desfie o bacalhau em lascas e reserve. Refogue a cebola no azeite até que fique murcha, junte o alho e refogue mais um pouco sem deixar queimá-lo. Junte, então, as lascas de bacalhau e o arroz. Depois, acrescente o leite aos poucos, até cobrir o arroz. Conforme o leite for secando, vá adicionando mais, sempre mexendo. Até que o risoto fique no ponto: cremoso e al dente. Tempere com o sal e a pimenta do reino branca. Decore com a salsinha e a pimenta rosa e sirva imediatamente. Eu servi em potinhos individuais, tipo menu degustação. Ficou super charmoso!
1500 ml	Leite	
½ un	Cebola	
3 un	Dentes de alho amassados	
4 c/s	Azeite	
3 xícaras	Arroz	
a gosto	Pimenta do reino	
a gosto	Sal	

Fonte: Costa (2016).

**Figura 4** – Risoto de Bacalhau



Fonte: Costa (2016).

Pratos doces tradicionais portugueses, base da gastronomia portuguesa, também são publicados para os leitores do jornal e do portal do veículo, principalmente os pertencentes à confeitaria e padaria portuguesa, especialidades lusitanas com centenas de variedades. Um exemplo é o tradicional "Bolo Rei".

O "Bolo Rei" consiste basicamente em um bolo em formato de rosca, recheado de uvas passas, amêndoas e nozes, e decorado com figo, cerejas, raspas de amêndoas e açúcar polvilhado. Esta é uma preparação festiva comumente consumida na época da festa de reis, no início de janeiro (Ventura, 2022).

É um preparo mais demorado, devido as etapas de fermentação, e um pouco mais complexos, pois envolve algumas técnicas de panificação, porém com poucos ingredientes, como é visto no Quadro 2, onde se apresentam os ingredientes e os instruções de preparo, assim como na Figura 5 que ilustra o preparo.



**Tabela 2 - Bolo Rei**

Quantidade	Ingredientes	Modo de preparo
660g	Farinha de trigo	<p>Deixar de molho as passas no rum e vinho do Porto por aproximadamente 2h antes de começar o preparo.</p> <p>Em um bowl, adicione a farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, as gemas, manteiga, leite e bata na batedeira, velocidade baixa, com o gancho de massas ou amasse na mão se preferir.</p> <p>Leve a massa à mesa e sove até ficar bem lisa. Abra a massa e adicione os frutos secos juntamente com as passas demolhadas previamente.</p> <p>Volte a amassar suavemente, até as frutas estarem totalmente incorporadas à massa.</p> <p>Divida em 3 partes iguais (de aproximadamente 550g), boleia-as e deixe-as descansar por 10 min. Com o cotovelo, ou um rolo de massa, faça um buraco ao centro, e vá modelando, de maneira a formar uma rosca, com aproximadamente 25cm de diâmetro.</p> <p>Coloque em uma assadeira untada e deixe crescer até dobrar de volume.</p> <p>Quando estiver crescida, pincelar com dois ovos batidos. A seguir, adicione à volta do Bolo Rei, amêndoas laminadas e as frutas.</p> <p>Dica: Comece colocando três montinhos de açúcar de confeitiro e depois intercale com as frutas para decorar. Use figo, pêssego, cereja e açúcar de confeitiro para decorar.</p> <p>Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por 35 minutos.</p> <p>Harmonize com um Vinho do Porto e delície-se!</p>
25g	Fermento	
160 ml	Leite	
160 g	Açúcar	
10 un	Gemas	
160 g	Manteiga	
1 c/s	Sal	
100 g	Uva passa	
80 g	Amêndoas	
80 g	Nozes	
100 ml	Rum	
100 ml	Vinho do Porto	

Fonte: Ventura (2022).

**Figura 5 – Bolo Rei**



Fonte: Ventura (2022).

Ainda, de modo complementar e reforçando a ideia de salvaguardar não só os preparos, mas as tradições e rituais envolvidos na comensalidade destes pratos tradicionais, o autor da receita, Ventura (2022) complementa: “Diz a tradição que dentro da massa deve ser colocada uma fava ou um pequeno brinde ou moeda. Quem encontrar a fava tem que trazer o Bolo Rei no ano seguinte, mas terá muita sorte também.”

Neste contexto apresentado, Santos (2022) argumenta que no processo de valorização cultural e em uma perspectiva espacial global, a gastronomia portuguesa se insere no cenário brasileiro com suas receitas e cartas de vinhos. Ela se torna parte do cotidiano de uma sociedade que também deseja consumir algo externo. Nesse sentido, mais do que a intenção em consumir uma gastronomia internacional, há o papel da mídia que confere um sentido maior de valorização de uma cozinha que estabelece no espaço a interface entre o passado e o presente.

Ao investigar jornais e outros meios de comunicação, compreende-se que estes colocam seus assinantes e leitores diante de outras questões e densidades sobre a cultura estrangeira, no caso deste artigo, a culinária portuguesa, quando se descobre:

a presença de eventos e apresentações sobre a música [...] e dos elementos decorativos nos ambientes gastronômicos. [...]. Nesse contexto, o processo de interação entre o homem e as mídias sociais é um eficiente suporte de conhecimento gastronômico e de outros assuntos aos cidadãos comuns e do mundo científico; no entanto, é preciso lembrar da imprescindível busca por fontes seguras e com credibilidade, sem se aventurar por ambientes duvidosos da *web* (Santos, 2022, p. 141).

Para realizar esta pesquisa, foi adotada uma análise documental das edições do Jornal Mundo Lusíada publicadas nos últimos cinco anos, considerando tanto os formatos impressos quanto digitais. A seleção das edições seguiu critérios que priorizaram receitas tradicionalmente portuguesas, em especial aquelas associadas a contextos históricos e culturais específicos, como festividades ou pratos representativos da identidade luso-brasileira. Este processo metodológico possibilitou a identificação de elementos que reforçam o papel do jornal como um veículo de preservação e valorização do patrimônio cultural alimentar.

Ao longo da análise, as receitas foram organizadas em categorias temáticas, incluindo pratos doces e salgados, preparos típicos de festividades e outros elementos simbólicos presentes no conteúdo publicado. Essa organização permitiu evidenciar padrões de continuidade e inovação nas práticas alimentares divulgadas, demonstrando como o Jornal Mundo Lusíada utiliza suas páginas para conectar os leitores a tradições alimentares de origem portuguesa. Nesse

sentido, Barbosa, Barbosa e Biazin (2018) destacam que a valorização da gastronomia por meio da mídia, como no caso de cadernos especiais ou conteúdos visuais, atrai diferentes perfis de leitores e contribui para ampliar o interesse sobre os alimentos e suas histórias.

Além disso, observou-se que o jornal combina elementos textuais e visuais para enriquecer as narrativas sobre a culinária portuguesa, tornando as receitas publicadas mais atrativas e acessíveis ao público. Conforme Oliveira (2011), o apelo visual nas páginas de jornais e revistas contribui significativamente para estimular a curiosidade sobre lugares e práticas alimentares distantes. No caso do Jornal Mundo Lusíada, as receitas não apenas reforçam a tradição culinária, mas também promovem o imaginário coletivo sobre a cultura de além-mar, destacando-se como um elo entre o passado e o presente das práticas culturais no Brasil.

Para Barbosa, Barbosa e Biazin (2018), atualmente, vive-se um momento de valorização intensa da gastronomia, especialmente na mídia. Os jornais estão lançando cadernos especiais sobre o tema, levando a cozinha para outros espaços. Nesse interim, Molina (2010) lembra que a culinária exige belas imagens para orientar o leitor. O apelo visual é essencial. A variedade dos temas, por sua vez, atrai diferentes perfis de leitores.

Assim, é importante destacar que o conhecimento sobre diferentes alimentos e seus modos de preparo:

são fundamentais para a aquisição de uma alimentação variada. E a busca por esse tipo de conhecimento está cada vez mais acessível considerando a ampla variedade de conteúdos sobre culinária disponíveis nas mídias, seja por meio de vídeos no YouTube, páginas de revistas ou programas de televisão aberta brasileira [...]. A televisão se destacava, há alguns anos, como veículo para a circulação de conteúdos sobre culinária que, de certo modo, influenciava o telespectador a preparar as receitas que eram apresentadas em seus programas [...]. Mas, na sociedade contemporânea, quando o objetivo é assistir a conteúdos sobre culinária, a internet é o principal canal para se ter acesso a esse tipo de informação (Ribeiro; Ramiro; Moreira, 2019, p. 104).

Ao analisar a obra de Oliveira (2011), é possível compreender que as receitas e imagens apresentadas nas páginas do jornal investigado são também recursos para responder à curiosidade sobre lugares distantes e desconhecidos. Atualmente, o jornalista que produz narrativas de viagens e gastronomia de lugares distantes "baseia-se na experiência pessoal, em um relato mais subjetivo e condizente com a liberdade do escritor" (Oliveira, 2021, p. 109). No contexto apresentado, o jornalista é responsável por selecionar o tema a ser apresentado, não esgotando o fato narrado.

Através das receitas apresentadas, afirma-se que as páginas virtuais do Jornal Mundo Lusíada apresentam a alimentação como um atrativo fascinante para "alimentar-se, beber e comer" (Claval, 2014, p. 261). A relação entre paladar, imagens e representações se mesclam nesse veículo de comunicação da Grande São Paulo, convidando seus leitores para diferentes experiências gustativas. Suas ilustrações gastronômicas são decorações virtuais que estão lá para contemplação e apreciação, mas também são receitas carregadas de simbolismo e tradição de além-mar, uma paisagem que estabelece a maneira de ver o mundo do outro.

## **5 Conclusão**

De acordo com as discussões apresentadas, fica evidente que o Jornal Mundo Lusíada exerce uma função essencial na preservação e promoção da cultura alimentar portuguesa no Brasil. Ao documentar e divulgar receitas tradicionais, o jornal consolida seu papel como uma ponte entre o passado e o presente, aproximando a comunidade luso-brasileira de suas raízes culturais e culinárias. Essa abordagem não apenas preserva as tradições, mas também estimula o sentimento de pertencimento entre os leitores.

As receitas publicadas pelo jornal destacam-se como expressões simbólicas de uma memória compartilhada. Mais do que simples instruções culinárias, elas carregam histórias, saberes e significados que reforçam a identidade cultural luso-brasileira. Essa prática demonstra o compromisso do veículo em atuar como um guardião do patrimônio cultural imaterial, promovendo o reconhecimento e a valorização das tradições lusitanas.

Ao longo desta pesquisa, observou-se que o Jornal Mundo Lusíada também desempenha um papel relevante na adaptação e ressignificação dessas tradições no contexto brasileiro. As receitas, ao serem preparadas com ingredientes locais e reinterpretadas em novos territórios, mostram como a cultura alimentar é dinâmica e capaz de dialogar com diferentes realidades sem perder sua essência. Essa flexibilidade contribui para o fortalecimento da diversidade cultural no Brasil.

Além disso, o jornal combina elementos textuais e visuais para enriquecer suas publicações, criando uma experiência sensorial que atrai diferentes perfis de leitores. As imagens das receitas e os textos que as acompanham não apenas informam, mas também inspiram, conectando as pessoas às suas origens e convidando-as a explorar novos horizontes

gastronômicos. Essa estratégia midiática se alinha às demandas contemporâneas por conteúdos que unam tradição e inovação.

O papel do Jornal Mundo Lusíada vai além de um simples registro cultural. Ele promove a interação entre o global e o local, ao conectar leitores a sabores e histórias de outras nações enquanto reforça a importância de preservar as tradições alimentares em sua autenticidade. Essa atuação também contribui para o turismo cultural e gastronômico, incentivando o interesse por bares, restaurantes e eventos que celebram a culinária portuguesa em território brasileiro.

Assim, conclui-se que o Jornal Mundo Lusíada não apenas preserva o patrimônio cultural alimentar português no Brasil, mas também incentiva sua valorização em um cenário globalizado. Sua atuação como veículo de integração cultural reafirma a importância da mídia na promoção da memória coletiva e no fortalecimento das tradições. Esse estudo ressalta a relevância de iniciativas como essa para manter vivas as conexões culturais e para inspirar novas pesquisas que explorem a relação entre gastronomia, mídia e identidade cultural.

## Referências

BARBOSA, Carolina R.; BARBOSA, Luciana R.; BIAZIN, Damares T. Gastronomia e mídia. **Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa**, [S.l.], v. 32, n. 62, p. 19-31, 2018.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2011.

BASTOS, Maria H. C. Leituras das Famílias Brasileiras no Século XIX: O Jornal Das Famílias (1863-1878), **Revista Portuguesa de Educação**, v. 15, n. 2, 2002.

BEZERRA, B. B.; PELLERANO, J. Publicidade e Gastronomia: um estudo sobre a apropriação estética de programas televisivos de cozinha na produção de conteúdo de marca. **Revista Culturais Midiáticas**, v. XI, n. 21, p. 104-119, 2018.

BIBLIOTECA NACIONAL. **Revista O Cruzeiro**, Ano 1949, Edição 0028, p. 97. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/docreader/DocReader.aspx?bib=003581&pagfis=64166>. Acesso em: 31 out. 2024.

BOUTAUD, Jean-Jacques. Comensalidade. In: MONTANDON, Alain (Org.). **O livro da hospitalidade**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. p. 1213-1230.

BRAGA, I. M. R. M. D. Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso. **ArtCultura**, Uberlândia, v. 16, n. 28, p. 129-142, 2014.



CELLARD, A. A análise documental. *In*: POUPART, J. et al. (Orgs.). **A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos**. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 295-316.

CLAVAL, P. **A geografia cultural**. 4. ed. rev. Florianópolis: UFSC, 2014.

COSTA, C. **Gastronomia e patrimônio cultural: salvaguarda da cultura alimentar**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2016.

COSTA, R. G. C. **Receita da Semana: Risoto de Bacalhau**. 10 de maio de 2016. Disponível em: <https://www.mundolusiada.com.br/gastronomia/receita-da-semana-risoto-de-bacalhau/>. Acesso em: 30 set. 2024.

DEMETERCO, S. M. S. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade**, Curitiba: 1900-50. 1998. 190 f. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

ESCUADERO, C. **Imprensa de comunidades imigrantes de São Paulo e identidade: estudo dos jornais ibéricos Mundo Lusíada e Alborada**. Dissertação (Mestrado em Comunicação Social). Universidade Metodista de São Paulo, São Bernardo do Campo, 2007.

FALTIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 3, p. 634-647, 2019.

FOUCAULT, M. **A arqueologia do saber**. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GOLDSTEIN, D. **The Oxford companion to sugar and sweets**. Oxford University Press, 2015.

HOBSBAWM, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 1984.

JACOB, Helena. Gastronómia: os ambientes midiáticos e as linguagens da comida e da cozinha. **Revista Comunicare**, v. 12, n. 2, p. 113-126, 2012.

JOHNSTON, J.; BAUMANN, S. **Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape**. Routledge, 2010.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de Pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

MATOS, P. F. de; PESSÔA, V. L. S. Observação e entrevista: construção de dados para pesquisa qualitativa em geografia agrária. *In*: RAMIRES, J. C. de L.; PESSÔA, V. L. S. (Orgs.). **Geografia e pesquisa qualitativa: nas trilhas da investigação**. Uberlândia: Assis, 2009.

MOLINA, L. **Uma Pitada de Cultura**. *In*: Revista França Brasil, nº 297. Junho/julho de 2010. Disponível em: <http://www.conteudoeditora.com.br/publicacoes/default.asp?ec=297&cs=2>. Acesso em: 15 set. 2024.

MONTANDON, A. (Org.). **O livro da hospitalidade**. São Paulo: SENAC, 2011.

MUNDO LUSÍADA. Capa da Edição 599. **Jornal Mundo Lusíada**, São Paulo, Brasil, 01 de novembro de 2024.

MUNDO LUSÍADA. Página principal. **Jornal Mundo Lusíada**, São Paulo, Brasil. Disponível em: <https://www.mundolusiada.com.br>. Acesso em: 10 nov. 2024.

OLIVEIRA, M. Moçambique na Rota do Jornalismo de Viagens. *In*: MARTINS, M. L.; SILVA, R. da. (Org.). **Culturas e Turismo: Reflexões Sobre o Patrimônio, as Artes e a Comunicação Intercultural**. 1. ed. Braga - Portugal: UMinho Editora/CECS, 2021. v. ebook, p. 105-115.

PERINI, K. P.; GASTAL, S. Italianidade como Herança Cultural: a gastronomia de imigração na região turística da Serra Gaúcha. **Turismo: Estudos & Práticas**, v. 6, n. Especial, p. 78-100, 2017.

PILCHER, J. M. **Food in world history**. Routledge, 2016.

PISARSKI JUNIOR, M. R. **Tradição alimentar polonesa e suas interfaces com o turismo no distrito de Colônia Murici, São José dos Pinhais/PR**. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR, Brasil, 2019.

PITT-RIVERS, Julian. The law of hospitality. **HAU: Journal of Ethnographic Theory**, v. 2, n. 1, p. 501-517, 2012.

REICHL, Ruth. **Tender at the Bone: Growing Up at the Table**. New York: Random House, 1998.

ROMANCINI, R.; LAGO, C. **História do Jornalismo no Brasil**. Florianópolis: Insular, 2007.

SÁ, I. F.; SILVA, B. E. O bacalhau na culinária portuguesa: uma revisão de literatura. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 7, n. 1, p. 1-16, 2019.

SALES, A. D. F. **Cadernos de culinária familiar: espaço de recordação individual e coletiva**. Dissertação (Mestrado em Ciências da Informação). Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, PB, Brasil, 2021.

SANTOS, J. C. V. Gastronomia portuguesa e mídia em Goiás: restaurantes de Goiânia, Caldas Novas e Pirenópolis. **Revista Turismo & Cidades**, v. 4, n. 9, p. 130–145, 2022.

SANTOS, J. T.; PINTO, P. S. L. G. S.; GUERREIRO, M. O contributo da experiência gastronômica para o enriquecimento da experiência turística. Perspectivas de um estudo no Algarve, Portugal. **Revista Turismo - Visão e Ação**, v. 18, n. 3, p. 498-527, 2016.

TUCHERMAN, I. Gastronomia, Cultura e Mídia: o longo percurso “Você é o que você come”. **Revista Famecos**, v. 17, n. 3, p. 314-323, 2010.

VENTURA, J. **Receita da Semana**: Bolo Rei: Chefe luso-brasileiro ensina receita original feita em Portugal. 7 de janeiro de 2022. Disponível em: <https://www.mundolusiada.com.br/gastronomia/bolo-rei-chefe-luso-brasileiro-ensina-receita-original-feita-em-portugal/>. Acesso em: 14 ago. 2024.

**Artigo recebido em: 10 de novembro de 2024.**

**Avaliado em: 25 de novembro de 2024.**

**Aprovado em: 26 de dezembro de 2024.**