

**A TRADIÇÃO HISTÓRICO-CULTURAL E LINGUÍSTICA DA ESPECIALIDADE  
CULINÁRIA DA RECEITA “CANJA DE GALINHA”  
EM PORTUGAL, BRASIL E MOÇAMBIQUE**

**Nancy A. Arakaki<sup>1</sup>**

**Raquel Diniz<sup>2</sup>**

**RESUMO**

Esse artigo apresenta, sob uma perspectiva historiográfica, a divulgação da língua e da cultura portuguesa no Brasil e em Moçambique a partir das grandes navegações quando Portugal mantinha o poder e o domínio comercial nas costas africanas e nos países asiáticos, em que a Língua Portuguesa servia no intercâmbio mercantil. Contudo, a descrição desse período áureo português demonstra que também Portugal incorpora a cultura e recebe influência do léxico asiático como demonstra o registro da receita culinária “canja de galinha”.

**Palavras-chave:** política linguística, lusofonia, cultura, receita culinária

**ABSTRACT**

This study examines, from a historiographical perspective, the publicity of the Portuguese language and culture over Brazilian and Mozambique territory since the great maritime commerce, when Portugal used to keep the power and commercial domain over African coasts and Asian countries, where Portuguese language used to work as an instrument to facilitate and promote the commercial flow. However, the description of this golden period of Portugal shows that, in turn, the oldest Portuguese country also incorporated the culture and received lexical influence from Asian countries, as may be observed on the cookery recipe called “canja de galinha” – chicken soup.

**Key-words:** language policy, lusophone, culture, cookery recipe.

---

<sup>1</sup> Doutoranda em Língua Portuguesa pela PUC/SP; bolsista da CAPES; membro do IP-PUC/SP Instituto de Pesquisa Linguísticas “Sedes Sapientiae” para Estudos de Português da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo; membro do Núcleo de Estudos Lusófonos da UPM (Universidade Presbiteriana Mackenzie); docente da Faculdade Sumaré.

<sup>2</sup> Mestranda em Língua Portuguesa pela PUC/SP; docente da Rede Estadual de Ensino de São Paulo.

Toda a cultura é uma confluência de culturas, em que os rastros deixados pela história se encontram sedimentados em camadas mais ou menos superficiais. E a língua é, sem dúvida, um magnífico repositório dessas memórias.

(Maria Helena Mira Mateus)

### **Considerações iniciais**

Neste artigo, pretendemos demonstrar que o registro do gênero receitas culinárias sustentam políticas linguísticas implantadas no Brasil e em Moçambique à época em que Portugal mantinha o governo e a administração política nesses países; do século XVI ao século XIX no Brasil e até o século XX em Moçambique. O período das grandes navegações portuguesas para além de tomada de posse das terras destacou-se como um período de divulgação e implantação tanto da língua quanto da cultura portuguesa., sem contudo, ela mesma não estar imune à incorporação de costumes e de léxico estrangeiro. Sob tal perspectiva, escolhemos como corpus a receita culinária da tradicional “canja de galinha”.

Sustentamos aqui a hipótese de que a instauração de políticas linguísticas no Brasil e em Moçambique assegura a identidade cultural europeia firmando-se pela divulgação do Português como língua de unidade nacional. Afora isto, as políticas linguísticas mantêm e promovem o sentimento de pertença e de integração dos indivíduos que compõem a comunidade dos falantes de Português. E, por tratar-se de comunidades localizadas em três continentes – Europa – América do Sul – África Austral – é imprescindível que a descrição dessas políticas linguísticas abarque um viés sobre o conceito de lusofonia.

Concebe-se por lusofonia a idéia de um espaço simbólico de países cujo denominador comum é ter o Português como língua de comunicação intranacional e supranacional, embora cada um deles apresente peculiares distinções fonéticas, morfológicas, sintáticas e semânticas, constituindo-se no que reconhecemos como variações linguísticas. Trata-se, por conseguinte, do desejo de, por meio dos parâmetros da lusofonia, preservar a unidade linguística em meio às diversidades linguísticas e culturais.

É no âmbito das políticas linguísticas que já perpassam cinco séculos de difusão, divulgação e preservação da Língua Portuguesa no espaço lusófono, que o gênero receita culinária ganha relevo, pois cada época manteve-se atrelada ao seu próprio limite sócio-econômico-linguístico-cultural, mas, em contrapartida, movimentou-se e movimenta-se em busca de estratégias que garantam a construção da identidade nacional. A nacionalidade é,

portanto, uma identidade. Identidade essa advinda, segundo Fiorin (2010:15), de um *rico legado de lembranças aceito por todos que têm em comum expressar em Português* como língua nacional (Portugal e Brasil) e como língua oficial (Angola, Cabo Verde, Guiné Bissau, Moçambique, São Tomé e Príncipe e recentemente por Timor Leste). Assim, pertencer ao espaço lusófono é *ser um dos herdeiros desse patrimônio comum, reconhecê-lo, reverenciá-lo*. (Thiesse, apud Fiorin: 2010:15), cuja perpetuação é garantida por políticas linguísticas que mudam de acordo com o tempo e os interesses políticos, pois a língua é um bem comum e é uma opção política que depende da vontade e dos interesses daqueles que detêm o poder governamental do país. (Mira Mateus, 2002:22)

O reconhecimento desse bem comum – a Língua Portuguesa – requer um diálogo com o passado cujo caminho retrospecto exige uma reflexão sob o prisma da historiografia linguística. Embasar-nos-emos, então, nos princípios metodológicos da disciplina Historiografia Linguística apontados por Koerner (1996), quais sejam, princípio da contextualização, princípio da imanência e princípio da adequação. (Cf Bastos, 2004:17 )

Koerner (1996) assinala que a tarefa do historiógrafo é estabelecer princípios que o guiem na (re)leitura e interpretação do(s) documento(s) selecionado(s). A partir dessa afirmação, adotamos, neste trabalho, o princípio da contextualização e o da imanência os quais são norteadores da reflexão historiográfica. Optamos por deixar para outro momento o princípio da adequação. Inclusive, consideramos o “clima de opinião” da época em que o gênero receita culinária foi escriturado, objetivando a divulgação, fixação e memorização da norma culta portuguesa.

Os princípios metodológicos apontados por Koerner (1996) aplicados na reconstrução das políticas linguísticas imanentes no gênero receita culinária em Portugal, Brasil e Moçambique requer, indubitavelmente, a aplicação do conceito de lusofonia discutido por linguistas pós modernos dos três países<sup>3</sup>. Esses linguistas defendem que a Língua Portuguesa é um bem comum em todo espaço *onde também se fala o português* (Brito, 2006:74). E, por conseguinte, sob a ótica dos mesmos, sendo esses espaços multiétnicos, plurilingues e multilingues contribuem significativamente para a riqueza multicultural no espaço lusófono onde a Língua Portuguesa joga um papel fundamental:

---

<sup>3</sup> Esses são os linguistas que têm se destacado nos últimos tempos nas discussões sobre Lusofonia: Armando Jorge Lopes (Moçambique), Moisés de Lemos Martins (Portugal), Neusa Bastos e Regina Brito (Brasil).

estreita laços entre lusofalantes, e bantófonos<sup>4</sup>, quebra barreiras que excluem e/ou isolam etnias e promove o respeito mútuo.

### Aspectos da lusofonia

A política linguística adotada no período de expansão ultramarina no que tange à imposição da fé, da cultura e da Língua Portuguesa permite que hoje reconheçamos um certo desconforto em que o termo Lusofonia provoca em cada um desses países de expressão portuguesa, em especial, naqueles que formam o PALOP (Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa). Isto porque

Lusofonia remete à Lusitânia, província romana pertencente à Hispânia, habitada pelos lusitanos e a forma ‘lusu’ do latim *lusu*, remete a lusitano, português, relativo a Portugal. Assim é que, fora do espaço ‘Portugal’, esse fator semântico acarreta, por vezes, um certo desconforto que faz a centralidade da matriz portuguesa em relação aos países lusófonos, (Brito & Bastos, 2006:65)

locais em que a Língua Portuguesa foi adotada por necessidade – um mal necessário – para manter a unidade nacional, diferente de Timor Leste que escolheu livremente a Língua Portuguesa como língua oficial.

Sem dúvida, as sensações, nem sempre agradáveis que as lembranças do passado colonial provocam principalmente, nos países africanos, necessitam ser revistas sob a perspectiva do reconhecimento da imagem histórico-cultural de cada um desses espaços lusófonos. Frente a isto, optamos por estabelecer a discussão das políticas linguísticas obedecendo à ordem cronológica dos fatos, quais sejam, século XVI – Portugal e Moçambique – século XIX – Moçambique e Brasil – e século XX – Moçambique. Respectivamente, período de expansão marítima portuguesa; chegada de Vasco da Gama às Índias; “descobrimento” do Brasil; vinda da família real para o Brasil; guerra de libertação política e pós independência em Moçambique.

É nesse contexto de expansão territorial e marítima, quando as relações interculturais entre colonizadores e colonizados, nem sempre ou quase nunca, transcorreram de forma pacífica e solidária que a especialidade culinária portuguesa publicada em livros e/ou transmitidas oralmente ganha relevo. A tradicional “canja de galinha”, escolhida como

---

<sup>4</sup> Termo utilizado pelo cidadão moçambicano Eduardo Namburete sobre a questão da multiplicidade linguística no país, onde prevalece o uso de uma das línguas do tronco bantu. Para esse jornalista, em Moçambique, o ideal então seria considerar o país “bantófono” e não “lusófono”. (2006)

corpus de análise, aparece tanto na mesa do rico como na mesa do pobre; tanto é refeição de nobres como da plebe, mas, é evidente o preparo com mais ou menos substâncias nutritivas e calóricas.

### **A receita culinária “canja de galinha” em Portugal**

Portugal possui grandes tradições culinárias. Muitas receitas atuais baseiam-se em pratos que já existiam em séculos anteriores, como atesta a obra mais antiga “A arte de cozinhar, de Domingos Rodrigues, datada de 1680”. O documento impresso mais antigo que se conhece até o momento é o *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal, manuscrito I – E 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*. (Mampella, apud Abbade). De acordo com fontes históricas, era comum as mulheres da corte registrarem em seus diários receitas culinárias as quais eram lidas por elas no momento de preparação do alimento pelas criadas. Note-se a diferença sócio-cultural marcada pelo conhecimento e desconhecimento da língua escrita, às criadas e mulheres plebeias não era permitido o acesso à leitura. (Cf. Abbade, 2003)

Um livro de receitas culinárias é sempre a compilação de cópias de receitas dos pratos que agradaram e foram passadas de uma geração à outra. Nunca se terá a certeza da época em que primeiro se preparou tal prato, pelo menos com base no livro caseiro. Assim como também é difícil precisar a época exata em que a “canja de galinha” passou a enriquecer os hábitos alimentares dos portugueses. Não obstante, nos documentos históricos consultados é possível presumir que a “canja de galinha” foi incorporada à cozinha portuguesa no período auge do comércio português com a Índia e com a China quando e onde Portugal gozava de prestígio econômico, político e linguístico. Vale lembrar que a Língua Portuguesa era a língua de comércio. Muito embora, nesse século XVI, Portugal estivesse em proeminente situação de domínio, ele incorpora à sua cultura o prato típico da região asiática, a “papa de arroz”, posteriormente denominada pelos portugueses de “canja de galinha”. (Cf. Saraiva, 2007)

À época das grandes navegações, os marujos portugueses aportavam famintos e debilitados no continente asiático dadas as precárias condições das viagens, razão pela qual os anfitriões lhes serviam uma “papa de arroz” denominada *Kanji* (na Índia) e *Congee* (na China), pois o alimento já havia adquirido o caráter medicinal. Tanto assim que às parturientes e às pessoas em estado de convalescença eram alimentadas com a “canja”.

Desse modo que a canja era considerada um caldo para doentes e comumente, seu modo de preparo era encontrado em livros medicinais e não em livros de receitas.

Os portugueses levaram consigo esse novo hábito alimentar para Portugal acrescentando, posteriormente, galinha e carne à “papa de arroz” da região asiática. Comparando-se a alimentação seiscentista com as épocas posteriores e até atual, a partir daqueles que tratam do assunto como Salvador Dias Arnaut (1986), Luis da Câmara Cascudo (1968), João Pedro Ferro (1996) e A.H. de Oliveira Marques (1987), (Cf. Abbade, 2003), é fácil reconhecer que a mesma era genericamente pobre, prevalecendo, na maioria das vezes a quantidade sobre a qualidade. (Cf Abbade). Naquela época, os portugueses consumiam basicamente cereais, carne, peixe e vinho, sendo a carne a base da sua alimentação.

Contudo, é a partir dessa troca cultural entre portugueses e asiáticos que o hábito de consumir “canja de galinha” às refeições, quer como prato complementar quer como caldo para doentes, perpassa os séculos permitindo-nos reencontrá-la nos registros históricos como um dos alimentos prediletos na corte de D. João VI.

### **A receita culinária “canja de galinha” no Brasil**

Em 1808, com a iminente invasão napoleônica a Portugal, D. João VI embarca para o Brasil acompanhado da família real, dos soberanos, dos súditos, do tesouro nacional e da culinária. Ao mesmo tempo, o Marechal e político britânico, Artur Wellesley, duque de Wellington estabelece seu quartel general no sul de Figueira da Foz – Portugal - , com propósito político e bélico de combater as forças francesas de Napoleão Bonaparte, dada a recusa de D. João VI em aderir ao Bloqueio Continental. Durante sua permanência em Portugal, fora-lhe servida a já tradicional “canja de galinha”. O alimento agradou tanto ao seu paladar que ele próprio descreveu a receita numa carta endereçada à duquesa de Wellington, sua esposa; carta esta que se encontra no livro de memórias da duquesa. O prato é, ainda hoje, preparado exatamente do mesmo modo na região.

Convém ressaltar que o consumo de carne de galinha era bastante apreciado por portugueses, tanto assim que, centenas dessas aves foram trazidas para o Brasil junto com a família real. (Cf. Gomes, 2008) A corte portuguesa no Brasil Império era uma corte cara, em 1820, consumia 513 galinhas, frangos e perus e 90 dúzias de ovos por dia. De acordo com Santiago (2006:189-190), a demanda era tão grande que, por ordem do administrador

da Ucharia Real, a repartição responsável pelos depósitos de comida da corte, todas as galinhas à venda no Rio de Janeiro deveriam ser, prioritariamente, compradas por agentes do rei. Nunca carta a D. João VI, eles reclamaram da falta de galinhas e também do comportamento dos funcionários da despensa real, que passaram a vendê-las no mercado paralelo, cobrando um sobrepeso.

É nesse contexto sócio-cultural que a “canja de galinha” passa para a cultura brasileira sendo conhecida e indicada para doentes e parturientes. E é também a partir do período das grandes navegações que encontramos o consumo de “canja de galinha” na mesa moçambicana.

### **A receita culinária “canja de galinha” em Moçambique**

O primeiro contato entre portugueses e moçambicanos ocorreu quando da viagem marítima de Vasco da Gama às Índias, aportando na ilha de Moçambique (mesmo nome do país). De acordo com a História, do século XVI ao século XIX, as relações entre portugueses e moçambicanos restringiam-se ao comércio costeiro e, acreditamos, que juntamente com troca de mercadorias houve a troca cultural. Nesse período é pouco provável que a Língua Portuguesa tenha exercido papel diferente ao de língua de prestígio comercial; a comunicação entre os mercadores era frequentemente intermediada pelo papel do intérprete.

Entretanto, após a Conferência de Berlim (1854) quando Portugal fora obrigado a tomar posse definitiva e investir nas suas colônias ultramarinas o papel da Língua Portuguesa se alterou no território de Moçambique. De comunicação e aquisição mútua das línguas (os portugueses também procuravam aprender as línguas nativas, em especial os missionários cristãos) passa à imposição, subjugação e dilatação do império português a par da evangelização.

É durante esse período – final do século XIX a meados do século XX – que Portugal estabelece políticas linguísticas visando à assimilação da cultura portuguesa pelos moçambicanos. Essas políticas constituíam-se na obrigatoriedade do ensino em língua portuguesa com exceção ao ensino da religião católica e protestante, o qual obtivera permissão para ser ministrado na língua vernácula. Afora isto, a metrópole exigia que a comunicação administrativa fosse realizada em Português. É imprescindível que destaquemos aqui a questão multilinguística no território moçambicano onde há registro de

21 línguas do tronco bantu, faladas pelas múltiplas etnias. A língua que conta com número mais significativo de falantes é o Emakhuwa representando 25% da população. (Lopes, 2004:23-27)

Face ao exposto, à época da colonização portuguesa em Moçambique, vai surgindo um grupo minoritário de assimilados – aqueles que dominavam o Português e que haviam adquirido os costumes portugueses – a fim de conseguirem o título de “assimilado”. Tal política linguística contribuiu para que fosse surgindo claramente segregação social entre os moçambicanos: de um lado os assimilados que contavam com certos privilégios mas afastados de sua cultura e língua e, por outro, moçambicanos rejeitados e forçados ao trabalho escravo, porque não dominavam a Língua Portuguesa e tampouco haviam incorporado a cultura europeia.

Ainda que Portugal tenha traçado políticas linguísticas objetivando a extensão do território português a fim de que os moçambicanos negros se tornassem cidadãos portugueses, o plano praticamente não ultrapassou as páginas do papel. Moçambique contava com pouquíssimas escolas ao longo do país e nessas raras escolas a relevância era o ensino da religião e o ensino da Língua Portuguesa, ou seja, introdução do aprendiz aos rudimentos da leitura e da escrita. O uso da Língua Portuguesa estava restrito a tal espaço, pois fora dele, tanto crianças quanto adultos em fase de alfabetização comunicavam-se entre seus pares por meio de suas línguas vernáculas. Como diz Lopes (op.cit), essa foi uma fase de alfabetização para exploração e domínio de Portugal.

O índice de porcentagem de falantes do Português como língua materna ou língua segunda, à época da luta armada pela independência do país, não chegava aos 2% da população. É, pois, a partir dessa década de 1960, que Moçambique esboça os primeiros planos para vir a alcançar sua independência política de Portugal. Em 1962, eclode a guerra de libertação liderada pelo partido da FRELIMO (Frente de Libertação de Moçambique) liderada por Eduardo Mondlane. Nesse momento de guerra, a FRELIMO vê-se em grandes dificuldades para mobilizar o povo e espalhar os ideais políticos do partido visto Moçambique não contar com uma língua de unidade nacional.

Como então divulgar os ideais de liberdade e angariar adeptos à luta contra o governo português? É nesse contexto que a FRELIMO opta pela Língua Portuguesa a qual passa a ter estatuto de língua de unidade nacional. Escolher uma das línguas vernáculas (línguas bantu) seria uma situação arbitrária e que poderia pôr em risco os ideais e inibir ou



coibir os avanços da guerra na tomada de posse das províncias do norte já sob o novo governo moçambicano.

A política linguística da FRELIMO nesse momento é a de recrutar moçambicanos assimilados para atuarem como professores e divulgadores dos ideais da guerra tanto em língua portuguesa quanto em língua local.

Mesmo assim, à época da Independência – 1975 – os falantes de Português em Moçambique não ultrapassavam 7% da população, estando a maioria deles concentrados em Maputo, capital do país. Após a guerra, a FRELIMO novamente recruta moçambicanos assimilados para ocuparem as vagas, principalmente dos professores portugueses, no ensino da Língua Portuguesa.

E é nesse contexto que, a época Samora, década de 1980, surge com nova política linguística de divulgação da Língua Portuguesa para fixação e memorização das normas europeias. Samora Machel apregoava: *é necessário que a tribo morra para que nasça a nação*. (Machel, 1986)

Acreditamos que ao “morrer a tribo”, sepultar-se-iam também a cultura e as línguas locais visto que conceber a Língua Portuguesa como língua materna era conceber igualmente a cultura portuguesa e seu legado histórico. (Cf. Fiorin, 2010:16-17)

Para atender a essa política linguística, adota-se como prática a impressão de receitas culinárias em livros; isso foi realizado por homens participantes do Secretariado Nacional da OMM (Organização da Mulher Moçambicana). Esses primeiros livros (2 volumes) intitulados “Nossa Cozinha” utilizam unicamente a Língua Portuguesa.

Tendo assim apresentado os principais fatos que contribuíram para a difusão e imposição da Língua Portuguesa nas ex-colônias portuguesas – Brasil e Moçambique -, passamos, agora ao segundo princípio de Koerner (1996), o da imanência, apresentando receitas culinárias da “canja de galinha” cuja organização gramatical e discursiva denotam o caráter de políticas linguísticas válidas à época para imposição, fixação e memorização da língua portuguesa além de atender ao desejo de perpetuação do Português.

## A política linguística presente na receita culinária da “canja de galinha”

### Em Portugal

A breve descrição do contexto histórico e linguístico em Portugal, Brasil e Moçambique apresentados anteriormente nos conduz à descrição interpretativa e analítica do gênero receita culinária, a qual corresponde ao segundo princípio de Koerner (1996), a imanência. Atender ao princípio da imanência equivale reconhecer na receita culinária – canja de galinha – a construção gramatical e discursiva adotada pelo autor que, como visto, trata-se de uma política linguística planejada pelo Estado.

Situado nesse contexto preliminar, iniciamos a reflexão embasados na concepção de Fernão de Oliveira (1546) sobre os empréstimos, atualmente, estrangeirismos que são incorporados ao léxico Português. Transcrevemos a seguir a receita culinária “canja de galinha” que circulou em Portugal desde o século XVI. À guisa de esclarecimentos não nos foi possível localizar a produção original no Português da época.

Canja de Galinha “À doentes”

Culinária regional Figueira da Foz

Ingredientes:

Galinha de campo – 1  
 Orelheira de porco salgada – um bom pedaço  
 Pé de porco – 1 pedaço  
 Chouriço velho – 1 pedaço  
 Chouriço novo – 1 pedaço  
 Toucinho salgado – 1 pedaço  
 Toucinho fresco – 1 pedaço  
 Couve de corte – q.b.  
 Massa (macarrão-capote) – q.b.  
 Sal – q.b.  
 Cebola – q.b.  
 Água – q.b.

Confecção:

Depois de depenada e limpa a galinha, cozem-se, juntamente, todas as carnes. (Cuidado com o tempero de sal, porque algumas das carnes já são salgadas). Na água da cozedura das carnes abre-se a massa e junta-se a hortaliça e a cebola. Ao servir, utilize um malga para a sopa e um prato em frente de cada conviva, para as carnes cortadas em pedaços. Tudo deve ser comido conjuntamente. Ao lado de cada conviva, deve haver um pires com hortelã picada, que se junta à sopa, ao gosto de cada

um. Acompanha-se com vinho tinto da região e a sobremesa deve ser sempre laranja, de preferência branca.

O vocábulo “canja” comprova o aportuguesamento de *kenji* e/ou *congee* conforme prescrevera Fernão de Oliveira (1546):

As dicções alheias são aquelas que doutras línguas trazemos à nossa por alguma necessidade de costume, trato, arte ou coisa alguma novamente trazida à terra. O costume novo traz à terra novos vocábulos. (Capítulo XXXII)

(...) os quais como nossos os havemos de tratar e pronunciar e conformar ao som da nossa melodia e ao sentido das nossas orelhas. (Capítulo XXXI)

(...) as dicções que trazemos de outras línguas escrevê-las-emos com as nossas letras que nelas soam, (...) porque tudo o mais é impedimento aos que não sabem essas línguas donde elas vieram, senão quando ainda forem tão novas entre nós que seja necessário pronunciar-las com a melodia do seu nascimento; mas nós trabalhemos quanto pudermos de as amansar e conformar com a nossa. (Capítulo XXIV)

Com esse posicionamento teórico-gramatical Fernão de Oliveira (1546) reconhece os empréstimos vocabulares de outras línguas por meio da interrelação cultural, no entanto, adverte sobre a obrigatoriedade de aportuguesá-las, mas, *para que isto seja bem feito, é necessário que nesta parte não tenha licença senão quem com habilidade e saber for merecedor dela*. (Capítulo XXXI) Portanto, essa é tarefa de conceituados filólogos.

O propósito de Fernão de Oliveira (1546) é prescrever normas que assegurem e perpetuem a Língua Portuguesa impedindo *corrupções porque a língua e a unidade dela é mui certo apelido do rei, do senhor e da irmandade dos vassalos*. (Capítulo XXXIII) O que esse filólogo pretende é garantir a unidade nacional, ou seja, preservar a nação uma vez que o *espírito da nação está na língua do povo que a fala* (Cf. Mateus, 2002), pois, segundo ele *quem folga de ouvir língua estrangeira na sua terra não é amigo de sua gente, nem conforme à música natural dela*. (Capítulo XXXIII)

Seguindo a leitura da receita é possível identificarmos a variação linguística da expressão *q.b.* (que basta) equivalente a “a gosto” presente nos textos gastronômicos brasileiros que também fora prescrita por Fernão de Oliveira (1546). (Cf. Capítulo XXXVIII)

Sendo a língua o depositário do patrimônio da nação, não há como negar que a cultura portuguesa e as condições histórico-sociais sobressaem na receita. A carne de

galinha é apreciada pelos portugueses que, até o século XX, as famílias mantinham os seus galinheiros, daí a expressão “galinha de campo”. De acordo com a tradição portuguesa, o hábito de consumir “canja de galinha” associada à criação caseira da ave, deu origem ao termo “bem-criado” e “mal-criado”, cujos sentidos equivalem ao indivíduo que fora bem ou mal alimentado pelas canjinhas das criadas e das avós.

Nesse sentido que, além de apreciar a carne, a alimentação portuguesa primava pela quantidade e não pela qualidade o que denota uma mesa farta, típica dos nobres e dos ricos. É esse costume que D. João VI traz para o Brasil.

### **No Brasil**

A família real consolidou no Brasil não só a Língua Portuguesa, mas também sua cultura, em especial, as especialidades culinárias. Se na corte continuava o preparo da rica “canja de galinha” acrescida de carnes vermelhas, entre o povo brasileiro pobre o prato tomava nova feição. A “canja de galinha” que servia a mesa do brasileiro pobre era preparada com arroz e miúdos da galinha: pés, pescoço, fígado e moela. Tal contraste alimentar remete à segregação social ou mais precisamente a marca de dominador e dominado; de senhorio e servo; de livre e escravo.

É nesse contexto de hábito alimentar saudável e rico em proteínas que surge o livro *Cozinheiro Imperial<sup>5</sup> ou Nova Arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos methodo para trinchar e servir bem a meza*. Por R.C.M. Chefe de cozinha. Segunda Edição, Rio de Janeiro – Livraria Universal de Eduardo e Henrique Laemmert, 1843.

Note-se que esse livro de receitas está na sua segunda edição; não nos foi possível encontrar o ano da primeira edição. Porém, tudo indica que a produção tenha sido ainda no período de Brasil colônia. Segue abaixo, pequena introdução retirada do livro em questão:

Esta he a sciencia culinária, cuja feliz influencia, ao mesmo tempo que concorre para o estado saudavel do nosso corpo, estreita os laços da Sociedade, multiplica as relações, augmenta o commercio e a industria, suavisa os costumes, e reúne os homens em assembleas festivas e fraternas.

Evidencia-se no texto introdutório do livro de receitas a tradição da “canja de galinha” como alimento de pessoas em estado de convalescença. Afora isto, é visível a intenção de sedimentar no Brasil a cultura portuguesa. O próprio título *Copeiro Imperial* é

---

<sup>5</sup> Essa é a capa do livro que por tratar-se de volume antigo não nos foi permitido copiá-la por meios eletrônicos.

um convite para adotar os hábitos alimentares da corte bem como servir-se das mesmas iguarias. Segue a receita.

Caldo para doentes e para sãos

Mettão em uma panella de barro, dous arráteis de póla de vitella, e uma gallinha, deitem-lhe canada e meia de água, escume-se, quando for tempo, tempere-se depois de sal, deitem-lhe uma cebola com dous cravos, e deixe-se fercer pouco e pouco; cozida a carne e a galinhja, e o caldo reduzido ametade, passa-se este pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se d'elle segundo for necessário.

É importante destacar a conotação de alimento para restabelecimento da saúde, costume que perpassou os séculos, pois ainda hoje é servida “canja de galinha” aos enfermos e, em certas regiões do Brasil, às parturientes. A receita também deixa transparecer a cultura brasileira assimilada pela corte portuguesa quanto ao cozimento da sopa em “panella de barro”.

Se por um lado, predominam verbos no modo imperativo que asseveram a autoridade de quem fala (o cozinheiro imperial), por outro lado, permite um certo grau de liberdade quando se refere ao modo de servir-se do caldo: *servão-se d'elle segundo for necessário*. Além disto, é possível reconhecer também certo grau de racionamento e/ou de dieta alimentar no caso dos enfermos. Soma-se aí o contraste entre a fartura e a miséria, contraste este visível na segregação social.

Por sinal, esse é o mesmo contexto que encontramos em Moçambique: escassez de alimentos quando os moçambicanos eram obrigados a cultivar chá e algodão para abastecer Portugal de matéria-prima como no período de guerra.

### **Em Moçambique**

Selecionamos para análise uma receita de “canja de galinha” do livro *Nossas receitas* publicado por uma espécie de movimento social intitulado: Organização da Mulher Moçambicana, em 1981. Segue a transcrição da receita:

#### **CANJA DE GALINHA**

Galinha q.b.  
Arroz q.b.  
Folhas de hortelã q.b.  
Azeite  
4 dentes de alho

Deita-se num tacho com água meia galinha ou mais conforme o número de pessoas, quando a galinha estiver quase cozida, deita-se um pouco de arroz e algumas folhas de hortelã e um fio de azeite; se não tiver azeite põe-se dois cubos de caldo de galinha “Maggi”, cortam-se dois ou quatro dentes de alho bem finos; deixa-se apurar. Quando o arroz estiver cozido e bem apurado, está pronta a servir. (Organização da Mulher Moçambicana. *As nossas receitas*. Vol. 1. Maputo:1981)

Note-se que não só a Língua Portuguesa fora imposta em Moçambique mas também a cultura luso; contudo, é interessante observar o título do livro: *Nossas receitas*, o que confere e confirma a aculturação. O que mais nos desperta a atenção é reconhecer nessa descrição a escassez de ingredientes principalmente se comparada aos ingredientes na receita culinária da “canja de galinha” dos portugueses.

Pode-se deduzir que os verbos “deitar”, “deixar” e “apurar” no imperativo desempenham um papel abrangente, constituindo atos de fala que impõem normas de conduta o que mais se assemelha a ritual culinário no momento de preparo do alimento. (Oliveira, s/d) À semelhança da receita da “canja de galinha” veiculada no Brasil no livro *Cozinheiro Imperial*, aquele que prepara o alimento tem certo grau de liberdade quando se refere a pesos e a medidas. Ainda, é visível o racionamento dos ingredientes: *meia galinha ou mais conforme o número de pessoas; pouco de arroz; algumas folhas; fio de azeite; se não tiver*.

Convém lembrar que o livro *Nossas receitas* fora publicado durante o período da guerra civil, época em que os moçambicanos padeciam por falta de alimentos. Afora isto, o partido da FRELIMO dispusera-se a recrutar também as mulheres para propagação dos ideais da guerra assim como promover a fixação e memorização da norma padrão da Língua Portuguesa, que está bem marcada pelo emprego do pronome enclítico e pela construção “está pronta a servir”. Revela também aproximação com a cultura brasileira por meio do utensílio de cozimento: o tacho.

A construção da receita causa-nos a impressão de que o objetivo primordial no registro era, realmente, a difusão da Língua Portuguesa dada a diferença entre o total de palavras utilizadas para indicar os ingredientes e as empregadas na descrição do modo de preparo da “canja de galinha”. Observe-se que não há registro de nenhum termo bantu, contradizendo com o emprego do termo inglês *Maggi*. Vale relembrar que os líderes da FRELIMO comunicavam-se em inglês e também eles não dominavam ou não conheciam o Português.

A publicação e distribuição do livro *Nossas receitas* elucidam a política linguística adotada para (re)construção da nação-estado moçambicana pós independência tendo a língua como meio e veículo da unidade nacional.

### **Considerações finais**

Esse breve estudo permitiu-nos constatar que a Língua Portuguesa é o patrimônio da cultura dos povos lusófonos, mais precisamente neste artigo, Portugal, Brasil e Moçambique considerando-se que nos restringimos a esses países. Para além disto, percebemos que as receitas culinárias da “canja de galinha” foram impressas e veiculadas com intuito de propagar a cultura e a língua portuguesa.

A opção dos governantes durante os séculos recortados permanece a mesma, qual seja, difundir a norma padrão da língua portuguesa procurando assim preservá-la, bem como proceder ao processo de aculturação nos domínios brasileiro e moçambicano.

É curioso destacar que mesmo quando Moçambique adquire sua independência política de Portugal, o partido da FRELIMO adota idêntica política linguística, com intuito de formar a nação moçambicana. Opção política esta que revela a concepção de “uma nação, uma língua”, o que garante a identidade nacional e mantém a unidade dos povos no mesmo território. (Mateus, 2002: 22)

Concluimos que a cultura é uma confluência de culturas, em que os documentos históricos deixam sinais que nos permitem reconstruir esse passado lusófono quando uma simples receita culinária de um alimento mais simples ainda serve para atender aos propósitos de política linguística nesses três países lusófonos.

### **Referências Bibliográficas**

ABBADE, Celina M. de S. *Receitas culinárias medievais*. In: Campos lexicais no Livro de cozinha da Infanta D. Maria. Tese de doutoramento. Salvador, 2003.

BASTOS, Neusa B. & PALMA, Dieli V. (orgs.) *Reflexões sobre a historiografia linguística*. In: História entrelaçada: a construção de gramáticas e o ensino de língua portuguesa do século XVI ao XIX. Rio de Janeiro: Lucerna, 2004.

BRITO, Regina H. P. & BASTOS, Neusa M.O.B. *Dimensão semântica e perspectivas do real: comentários em torno do conceito de lusofonia*. In: Comunicação e Lusofonia Para uma abordagem crítica da cultura e dos media. Porto: Campo das Letras, Editores, AS, 2006.

OLIVEIRA, Fernão. *Gramática da linguagem portuguesa*. In: BUESCU, Maria L.C. *A gramática da linguagem portuguesa de Fernão de Oliveira*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1975.

FIORIN, Luiz José. *Língua portuguesa, identidade nacional e lusofonia*. In: BASTOS, Neusa B. (org.) *Língua portuguesa cultura e identidade nacional*. São Paulo: IP-PUC-SP; EDUC, 2010.

GOMES, Laurentino. *1808 (Mil, oitocentos e oito)*. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2008.

LOPES, José Armando. *Batalha das línguas*. Maputo. Imprensa Universitária, 2004.

MACHEL, Samora M. *FRELIMO o partido e as classes trabalhadoras moçambicanas na edificação da democracia popular*. Moçambique: Documento do 3º Congresso da FRELIMO, 2006.

MATEUS, M. H. M. *Unidade e diversidade da língua portuguesa*. In: *A face exposta da língua portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 2002.

NAMBURETE, Eduardo. *Língua e lusofonia: a identidade dos que não falam português*. In: BASTOS, Neusa B. (org.) *Língua portuguesa: reflexões lusófonas*. São Paulo: EDUC, 2006.

OLIVEIRA, Fátima H. A. *Sabor-saber a presença político-ideológica na escolha dos termos da culinária moçambicana*. <http://www.filologia.org.br/ixcnlf/16/20.htm>. Acessado em 07.05.2011.

SANTIAGO, S. de A. *Pondo ordem na casa*. In: *Revista de História da Biblioteca Nacional*, nº 11. 2006.

SARAIVA, José Hermano. *História concisa de Portugal*. Portugal: Publicações Europa-América, Lda, 2007.