

## GULA E LITERATURA: DIÁLOGO GASTRONÔMICO COM A OBRA DE EÇA DE QUEIRÓS

José Roberto de Andrade (IFBA)<sup>1</sup>

Eça de Queirós (1845-1900) não cozinhou — no sentido comum e corrente — narrativas e, embora amasse e cultivasse a boa mesa, não desenvolveu suas habilidades culinárias. Essas verdades não se discutem. Talvez seja importante, porém, destacar três curiosidades sobre o conhecimento de Eça a respeito da cozinha:

- i. José Quitério (2010) analisou as ementas dos almoços e jantares servidos na obra de Eça e fez ressalvas a quase todas. Segundo o gastrônomo, as ementas d’*Os Maias* seriam as mais bem estruturadas. Todas as outras teriam de sofrer alterações ou seriam inexequíveis.
- ii. Nos *Almanaques Enciclopédicos* de 1896 e 1897, organizados por Eça de Queirós, há várias receitas copiadas do livro de Domingos Rodrigues, *A Arte da Cozinha*, publicado pela primeira vez em 1680. Eça informa no *Almanaque* que todas as receitas são do século XVIII, demonstrando desconhecimento e, também, pouco discernimento em relação ao público a quem se dirigia Rodrigues. Segundo especialistas, como Alfredo Saramago (2004), as receitas do Domingos Rodrigues eram destinadas “a uma elite, a gente afortunada. Os receituários e os relatos de refeições de gente rica e poderosa, feitos por nacionais ou estrangeiros, não podem ser objeto de generalização” (SARAMAGO, 2004, p. 140). Ou seja: o público a quem se dirigia Domingos Rodrigues era muito diferente daquele que Eça pretendia atingir com os *Almanaques*: um público amplo e medianamente instruído para o qual estariam destinadas a “abundância, a diversidade [e] a magnífica utilidade das receitas que ele [o almanaque] nos ensina, em cada página generosa” (III, p. 1729)<sup>2</sup>.
- iii. O chef e proprietário de restaurantes João da Mata foi famoso no século XIX. Ferro (1996) afirma que ele foi sinônimo de requinte, bom gosto e melhor comida de Lisboa.

---

<sup>1</sup> Doutor em Literatura pela UFBA, professor do IFBA, campus Salvador. E-mail: andrade.escolas@gmail.com

<sup>2</sup> A maioria dos trechos da obra de Eça de Queirós foram retirados da edição, em quatro volumes, publicada pela editora Aguilar, sob a coordenação de Beatriz Berrini. Nas citações, referir-me-ei simplesmente aos volumes (I, II, III e IV) e às páginas. Se, por causa de diferenças substanciais ou comparação, utilizar o texto das edições críticas, indicarei o ano e a página.

Segundo Góes (2004), o terceiro ato de numa comédia intitulada *Lisboa à Noite*, representada em 1851, no teatro D. Maria II, era uma ceia no Mata. Eça o conhecia e o levou para suas narrativas: *N'A Capital* e em *Alves e Cia*, por exemplo, algumas ceias são encomendadas ou acontecem no Mata. João da Mata, de acordo com Ferro (1996), começou a publicar livros de culinária em 1875/1876, livros destinados a um público amplo de especialistas e amadores. Eça, se fosse cozinheiro, saberia das edições e poderia ter tirado delas algumas receitas para os *Almanaques*, mas preferiu copiar Domingos Rodrigues, autor do século XVII.

Se não era bom com as ementas ou em dar receitas de almanaques, Eça convida constantemente seu leitor a saborear uma infinidade de entradas, pratos, sobremesas e uma variedade bastante significativa de bebidas: vinhos, licores, águas, champanhe... Comida, bebida, comer e beber podem ser encontrados na quase totalidade da sua obra literária e em boa parte da obra crítica e da jornalística. Essa característica tem me conduzido a uma aproximação do escritor ao cozinheiro. O que vou explicitar, aqui, são os elementos que têm me levado a essa aproximação.

Comecemos, então, pela etimologia. Cozinhar e escrever são atividades diversas, que podem ser aproximadas pela etimologia. O trabalho do escritor é comumente associado à atividade de “coser”, do latim *consuère*,<sup>3</sup> que significa “unir uma coisa a outra”. Atar as pontas ou, mais propriamente, “tecer” — de *texere*, “encadear, ligar” — os fios da trama, processo em que se envolve o escritor para compor o “texto”, palavra cuja raiz é a mesma — *tex(t)* — de tecer, mas que se aplica “[à]s coisas do espírito”, daí “texto” significar “narrativa”. Tecer aproxima-se, assim, de coser, e os textos seriam as coisas do espírito entrelaçadas, encadeadas, cosidas, ligadas. O trabalho de qualquer escritor confunde-se com o do costureiro ou tecelão; a diferença estaria na matéria prima e nos instrumentos que se utilizam para tecer e escrever.

Diferentemente de “coser”, “cozer” tem origem no latim *coco*, *coctum*, *cocère*, que significa “cozinhar, no sentido físico e moral” e “amadurecer”. Quando se pesquisam os sentidos de cozinhar, encontram-se “preparar (alimentos ou por extensão qualquer outra coisa) através da ação do fogo ou de outro processo”, “ter conhecimento culinário; saber cozinhar”; “exercer profissão de cozinheiro; cozer” e, adicionalmente, como sentido

---

<sup>3</sup> As indicações etimológicas são do *Dicionário Houaiss*, versão eletrônica, devidamente relacionado na bibliografia. Quando a fonte for outra, indico em nota de rodapé.

figurado, “urdir, tramar”. A raiz diferente não afasta, portanto, os dois verbos. O trabalho do tecelão e do cozinheiro são correlatos: unem-se os fios e tece-se; assim como se unem os ingredientes e se cozinha. Tecer, escrever, coser e cozer seriam, pois, técnicas ou, para continuar na etimologia, *tékhnes* — “arte manual, indústria, artesanato” — próximas pelos processos envolvidos em sua prática. Transpondo os limites da tecelagem e da cozinha e aplicando e ampliando o raciocínio etimológico ao trabalho do escritor, pode-se imaginar a relação entre os processos que se desenvolvem na cozinha e na literatura. Escritor e cozinheiro escolhem, combinam, temperam, retalham, fazem, refazem, cortam, fermentam, sovam, experimentam, adornam, arranjam, estabilizam, normatizam, comparam, formulam, receitam...

A etimologia e os processos litero-gastronômicos, porém, aproximam qualquer escritor do cozinheiro e, ainda assim, não seriam suficientes para dar sabor especial à ideia de que Eça de Queirós pode ser lido como mestre-cuca literário. Por isso, procurei mergulhar essa “fantasia” em vinha-d’alhos com ingredientes diversos. Vamos às declarações do autor.

A culinária foi tema de vários textos críticos e jornalísticos escritos por Eça de Queirós. Em artigo, intitulado *Lisboa*<sup>4</sup> e publicado na *Gazeta de Portugal*, em 1867, ele compara Lisboa a outras cidades históricas. Em tudo encontra semelhanças: Lisboa tem as mesmas sete colinas de Roma; o céu de Lisboa é tão transparente quanto o de Atenas; e tal qual Jerusalém, Lisboa sacrifica os que querem lhe dar alma. Diferentemente de outras cidades, no entanto, “Lisboa o que faz? Come! Come ao cair da tarde” quando a luz é baça e “Deus não vê que [ela] tomou [para si] o pecado da gula [e] abdômen é uma realidade livre”. E só se pode ver seu brilho e sua beleza, à noite, depois que a cidade comeu (III, p. 79).

Lisboa se caracteriza pela gula, mas os santos devem jejuar. Três anos antes de sua morte, com fina ironia, Eça atacava as orientações do papa Leão XIII sobre a alimentação cristã. As “dicas” papais foram delineadas em uma encíclica, a que Eça dedicou artigo intitulado “Encíclica Poética”, originalmente publicado na *Revista Moderna*, em 1897. Antonio Augusto Nery (2012) analisou esse texto e mostrou que Eça

---

<sup>4</sup> Não consegui nenhuma informação sobre a relação entre este artigo e a peça “Lisboa à Noite” referida anteriormente. É possível que Eça conhecesse o espetáculo de 1851 e se inspirasse nele para escrever o artigo de 1867.

desqualificou a receita papal de longevidade — mote principal do texto — comparando-a com exemplos de vida e de cozinha de santos católicos. Nery não diz desta maneira, porque seu foco não é a comida, mas é possível quase parafraseá-lo assim: Eça afirma que se seguissem as orientações do sumo pontífice, os cristãos, além de engordar, nunca seriam santos.

O que entra pela boca das cidades e dos cristãos não foi a única preocupação de Eça. O texto mais exemplar e programático sobre o tema talvez seja o artigo conhecido como “Cozinha Arqueológica”, publicado em 1893, na *Gazeta de Notícias*. Nele, Eça afirmou: “a mesa constituiu sempre um dos fortes, se não o mais forte alicerce das sociedades humanas” e “o caráter de uma raça pode ser deduzido simplesmente de seu método de assar a carne” (III, p.1226). As declarações ressaltam a intrínseca relação entre comida e sociedade, que Eça reforça, ao adicionar: “a cozinha e adega exercem uma tão larga e direta influência sobre o homem e a sociedade”, por isso “dize-me o que comes, dir-te-ei o que és” (III, p.1226). Penso que o escritor d’*A Relíquia* não se incomodaria se alguém acrescentasse “com quem” e “como”, a este último período: “diga-me o que comes [como comes e com quem comes] e dir-te-ei quem és”. O acréscimo é apropriado, pois Eça destaca a necessidade de se fazer a “arqueologia” — daí o título do artigo — do sistema culinário greco-romano, ou seja, dizer o que, com quem e como a sociedade comia para entender como a cozinha e os processos de cozimento se manifestam nas relações sócio-políticas.

Ao tratar de culinária em seus textos críticos, Eça ecoa ideias de tratados gastronômicos de época, como o *Fisiologia do Gosto*, publicado em 1825, pelo célebre advogado, político e cozinheiro francês Brillart Savarin, e — como todo autor excepcional — antecipa reflexões de historiadores, como Carson Richie (1995), Jean François-Revel (1996), Massimo Montanari (2004) e Alfredo Saramago (2006), para quem “o homem é aquilo que come” (RICHIE, 1995, p. 270) e a relação humana com os alimentos se estabelece segundo critérios econômicos, nutricionais e simbólicos e os valores do sistema alimentar são resultado da representação dos processos culturais:

Quem toma uma refeição conforma-se tanto com uma certa ideia da comida como com uma visão do mundo e da sua sociedade e esta representação é muito menos a sua do que aquela que lhe transmite o seu meio (SARAMAGO, 2006, p.10)

Por isso a comida “se configura como um elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla” (MONTANARI, 2004, p.10).

Além de ecoar e antecipar, as afirmações de Eça, tomadas na perspectiva da proposta de representação realista da sociedade portuguesa, significam, em alguma medida, considerar a cozinha e a comida como forma de caracterizar personagens e sociedade. Elas seriam também matéria a ser observada e moldada nas narrativas. Essa interpretação torna-se mais consistente à medida que se saboreia, na obra, a “arqueologia culinária” da sociedade portuguesa. O escritor português não só caracterizou Lisboa, preocupou-se com as recomendações gastronômicas do papa e propôs a observação da cozinha nas sociedades clássicas, ele considerou, em certa medida, a gastronomia como *arquê* — elemento básico — das representações da sociedade portuguesa. *Arqué* que foi notada por vários de seus leitores e críticos.

Machado de Assis, em 1878, publicou a conhecida crítica sobre *O Primo Basílio*. Apesar de não tratar de aspectos gastronômicos, Machado teve a atenção despertada pela comida. Ele arrolou “a pilha de doces”, da confeitaria em que se encontram casualmente Sebastião e Juliana, e “o longo jantar do Conselheiro Acácio” entre os itens que configurariam a exagerada preocupação de Eça pelo acessório. A importância da leitura de Machado de Assis, naquele momento, não reside somente no fato de ter vislumbrado a mesa como elemento da narrativa, mas também na maneira como ele elabora seu raciocínio. A excessiva ênfase no acessório seria decorrente das preocupações com os princípios da escola realista: “O Sr. Eça de Queirós não quer ser um realista mitigado, mas intenso e completo” (ASSIS, 1997, p. 908). A obsessão pelos princípios de escola teria acentuado o ingrediente principal do romance: “a sensação física”. As necessidades físicas viscerais marcariam “o tom” do livro e não poderiam ser eliminadas, mesmo que se expurgassem várias cenas. O diapasão seria “o espetáculo dos ardores, exigências e perversões físicas” (ASSIS, 1997, p.907). Ao falar do “tom”, a agulha de Machado ainda está direcionada para os exageros de escola: o (exagerado) gosto pelo bestial, pelo animalesco. A alfinetada, porém, aponta para outra possibilidade de leitura: o ventre e seus apetites. Outros críticos contemporâneos de Eça e Machado não conseguiram perceber a comida como um dos elementos da “sensação física”. Fialho de Almeida, por exemplo, publicou seu texto crítico sobre *O Primo Basílio*, no mesmo ano de 1878, e destacou a sexualidade como única relação com o ventre. Para Fialho, Eça teria derrubado

a parra de uva das estátuas antigas, último bastião da tradição: “arrancou a folha de vide e iluminou em cheio, com sua lanterna de furta fogo, o que a tradição pedia que continuasse no escuro” (ALMEIDA, 2010, p. 21). Machado vê esse mesmo desnudamento da sexualidade, mas amplia sua percepção e dá destaque aos outros apetites do ventre. O que Machado não conseguiu intuir é que, para ser zeloso com os princípios da escola, Eça poderia esquecer a cozinha e dar atenção ao guarda-roupa ou à biblioteca. Mas ele foi zeloso com a comida, também. Machado de Assis viu aí fartura desnecessária. Ao argumento do excesso, no entanto, pode-se contrapor o da coerência gastronômica que se constitui ao longo da obra. A comida seria um excesso de escola, se Eça não tivesse continuado a ser zeloso com o tema. Como veremos a seguir, o zelo com a comida só fez aumentar de quantidade e qualidade nas obras e versões posteriores, indicando que o escritor português talvez tenha pensado ou transformado a cozinha num elemento fundamental de seu projeto de representação — ou de “arqueologia” — de Portugal. E a importância do tema aparece quando se aprecia a fornada toda.

Estudos que mencionam a culinária na obra de Eça são unânimes em destacar a obsessão do escritor pela comida. Ele levou para as páginas de sua obra os ingredientes de grandes banquetes e de frugais refeições. A culinária rendeu cenas de várias páginas, em romances como *Os Maias* e *O Primo Basílio*. E, não por acaso, inspirou obras que organizam e catalogam a gastronomia eciana.

A. Campos Matos, por exemplo, ao organizar o *Dicionário de Eça de Queirós*, reservou mais de sete páginas para o verbete “Alusões Alimentares”. A responsável pela elaboração do texto, professora Andréa Grabbé Rocha, contabiliza 2.650 itens culinários diferentes e enfatiza a obsessão de Eça de Queirós pelo tema. Ela afirma que todas as personagens ecianas podem ser caracterizadas pelo que comem, a ponto de o escritor de *Os Maias* ter “exorbitado nesta via, deixando-nos uma visão distorcida dos homens de seu tempo” (ROCHA *apud* MATOS, 1988, p. 63).

Maria Antônia Góes, em *À mesa com Eça de Queirós*, computou, nas obras de Eça, 560 jantares, 232 almoços, 179 ceias, 209 cafés, 185 chás, 192 pães e 77 sopas. Ela afirma que “Eça de Queirós, gastrônomo, esteta da arte de comer, não nos legou receitas, não praticou a arte culinária, mas deixou-nos um pormenorizado e rico levantamento da cozinha de época” (GOES, 2004, p.15)

Dario Moreira de Castro Alves, em *Era Tormes e amanhecia: dicionário gastronômico cultural de Eça de Queirós*, organizou 400 verbetes culinários, com 4.488 citações das obras de Eça. Na apresentação de seu dicionário, Castro Alves ressalta que “o comer ‘é um motivo obsediante na narrativa queirosiana’ [...]. Por toda a obra do grande escritor o tema comer surge de forma poderosa, sob os mais variados ângulos: o comer bem, o comer muito, o jantar na hora vernácula, o comer mal, a tolerância e simpatia com a glotonaria...” (ALVES, 1992, p. 15).

Dois outros autores a quem não escapou a importância da culinária foram José Quitério e Francisco José dos Santos Werneck. O primeiro não hesita em afirmar que “em nenhum outro escritor português — nem mesmo Camilo ou Aquilino —, são tão constantes, copiosas, quase avassaladoras as alusões, referências, descrições e sequências de índole gastronômicas” (QUITÉRIO, 1992, p. 21). O segundo diz que

Em toda obra variada de Eça — romance, conto, crônica, lendas de santos e até na correspondência particular, há um constante movimento de talheres, retinir de baixelas, ou sons abafados de grosseiras malgas, que contribuem poderosamente para a compreensão do ambiente, material e moral e a caracterização das personagens (WERNECK, 1946, p.161).

A importância da culinária também não escapou à observação atenta de Beatriz Berrini que preparou a edição das obras completas de Eça de Queirós e organizou o belíssimo *Comer e beber com Eça de Queirós* (1995), livro que traz receitas inspiradas nas narrativas ecianas e instrui os leitores a elaborar os pratos, alguns oferecidos pela Fundação Eça de Queirós<sup>5</sup>, em Tormes, onde o percurso turístico passa pela “mesa de Eça”. Na apresentação da obra, Berrini afirma que as personagens ecianas comem, bebem e sentem prazer ou desprazer com isso. Comer e beber são elementos da representação crítica dos costumes sociais da época. Eça usa suas habilidades lítero-gastronômicas para assar, segundo Berrini, as seguintes oposições ou funções críticas: abundância (ricos, nobres e burgueses) X escassez (na mesa do pobre); oriental (o exótico) X ocidental (o conhecido); nacional (exaltação e afeição pela terra mergulhada numa decadência, aviltada e risível) X estrangeiro e moderno (criticado). Os episódios gastronômicos também teriam funções literárias. As considerações em torno das refeições contribuem, por exemplo, para desenvolvimento do enredo, apresentação e caracterização das personagens, exposição de ideias e marcação de contrastes.

---

<sup>5</sup> Informações sobre a Fundação estão disponíveis em <<http://www.feq.pt/>>.

Outra pesquisadora a destacar a importância da culinária em Eça foi Maria José de Queiroz. *Gourmet*, escreveu o excelente *A Literatura e o Gozo Impuro da comida*. Nas onze páginas dedicadas a Eça — a maior quantidade para um único escritor —, identifica os endereços gastronômicos frequentados pelo autor e por suas personagens — O restaurante do Hotel Central, em que João da Eça oferece o jantar ao Cohen, em *Os Maias*, teria sido o mesmo em que Eça pediu a mão de sua esposa, Emília —, refere-se à disposição do autor para oferecer boa comida aos amigos e a seus problemas gástricos, que o impediam, muitas vezes, de saborear as iguarias de que gostava. A autora, no entanto, não se restringe à identificação do espaço do mundo, representante, e o espaço da ficção, representado, e às relações entre autor e comida. Ela quer demonstrar que a gastronomia teve papel importante na literatura de língua portuguesa. E Eça é um dos seus autores exemplares. Nele, a culinária

não é mero tema decorativo. Instruído na fisiologia do gosto, leitor de Flaubert e Zola, dispensa-lhe o desvelo de um aficionado à nona arte e a atenção de um discípulo do realismo (QUEIROZ, 1994, p. 202).

A atenção seria decorrente, também, da “grande vocação de *gourmet*” que levaria “o escritor [a] projeta[r] nas suas personagens as delicadezas do paladar exigente” (QUEIROZ, 1994, p. 202). As projeções do paladar serviriam ao exercício da sátira e, “pessoalmente empenhado na condenação da sociedade, [a] pinta[r] com crueza os excessos do ventre” (QUEIROZ, 1994, p. 202). As projeções do paladar e a pintura dos apetites delineariam os caracteres das personagens:

Servem-se também à mesa a falta de pudor, de modéstia com que os burgueses agridem a moral e os costumes. Fortemente acentuado pelos traços da caricatura, o apetite instrui as mais variadas formas de comportamento. Compete à temperança e à gula determinar as reações instintivas, as peculiaridades de caráter e demais pronunciamentos da individualidade (QUEIROZ, 1994, p. 203).

As observações de Berrini, Matos, Quitério, Góes, Alves, Werneck e Queiroz referem-se ao conjunto da obra eciana e seriam suficientes para indicar que a importância da comida, em Eça, não era, como imaginou Machado de Assis, um exagero de escola. Para além de ser ou não zelo com princípios do realismo, a recensão que se fez aqui leva a crer que a aproximação entre coser e cozer talvez tenha seu fundamento. E Maria José de Queiroz pode reforçá-la ao relacionar as personagens ecianas à mesa e sugerir uma possibilidade de leitura da cozinha arqueológica eciana:

Comer e beber inscrevem-se, na sua obra [de Eça], tanto no código da sociabilidade como no da necessidade. Mas há exceções. Os comilões, ainda que movidos, como o padre Amaro, pela lembrança afetiva,

deixam-se dominar pela avidez; comem compulsivamente. Respondem à gula. Os inapetentes, como Jacinto na sua fase parisiense, sentam-se à mesa com enfado; nada lhes apetece. Há quem, como o mesmo Jacinto, na fase portuguesa, e mais Zé Fernandes, Afonso da Maia e Fradique Mendes, entre outros, que desfrutam realmente o que comem: com o palato e com a inteligência. A mesa aparece então como cenário privilegiado onde se ouvem interjeições de contentamento e onde o anfitrião partilha, com o conviva, da deleitável troca de prazeres. Nesse caso, a linguagem figurada exerce plenamente a sua função: a matéria verbal e a matéria alimentar se integram numa experiência fisiológica comum (QUEIROZ, 1994, p. 210).

De Amaro a Jacinto, muitas personagens foram delineadas pelo estômago: algumas regidas pela necessidade; outras, pelo gosto. Talvez seja exagero, mas não é incorreto afirmar que a cozinha e a comida podem ordenar o universo narrativo de Eça. O que se disse até aqui revela uma possibilidade de, sem deixar de considerar outras questões relevantes, ler a obra de Eça numa perspectiva gastronômica ou como uma busca de ajuste de ingredientes. É possível ler a obra eciana numa perspectiva gastronômica e perceber uma elaboração de “receitas” e experimentação de “ingredientes”. O escritor português teria, por exemplo, “experimentado” padres e carolas, n’*O crime do padre Amaro*, e bacharéis, n’*A Relíquia* e n’*O Mandarim*. Em alguns momentos, a palavra e a comida integram a “experiência fisiológica” das personagens. E, na lógica culinária, isso poderia significar, no caso de Eça: Diga-me o que, com quem e como come e dir-te-ei quem a sociedade, em especial a portuguesa do século XIX, é — ou vice-versa. Escrever talvez tenha sido tomado por Eça como um processo correlato de cozer, a ponto de a cozinha ter ordenado a maior parte do projeto de representação de um certo Portugal.

## Referências

ALMEIDA, Fialho. *Eça de Queirós*. Seleção e introdução de António Apolinário Lourenço. Coimbra: Centro de Literatura Portuguesa e Mar da Palavra. 2010.

ALVES, Dário Moreira de Castro. *Era Tormes e Amanhecia: dicionário gastronômico cultural de Eça de Queirós*. Rio de Janeiro: Nórdica, 1992.

ASSIS, Machado. Eça de Queirós: *O Primo Basílio*. In: \_\_\_\_\_. *Obra Completa*. V. III. Rio de Janeiro; Aguillar, 1997, pp.903-913.

BERRINI, Beatriz (Org.). *Comer e beber com Eça de Queirós*. Rio de Janeiro: Index, 1995.

BERRINI, Beatriz. Eça de Queirós e os prazeres da mesa. *Semear*, Rio de Janeiro, v. 01, n. 01, p. 53-66, 1997.

FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Introdução de A. H. de Oliveira Marques. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo Gosto. In: Aries, Phlippe e Chartier, Roger. *História da Vida Privada 3: da Renascença ao Século das Luzes*. Tradução Hildegard Feist. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. PP. 267-309.

GOES, Maria Antônia. *À mesa com Eça de Queirós*. Prefácio de Loy Rolim. Lisboa: 2004.

HOUAISS, Antônio. Novo Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (versão eletrônica). Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

MATA, João da. *Arte de cosinha*. 4ª ed. (3ª edição 1888, 1ª ed. 1875). Lisboa: Parceria Antonio Maria Pereira livraria e editora, 1909.

MATOS, A. Campos (Org.). *Dicionário de Eça de Queirós*. 2. ed. Lisboa: Caminho, 1988.

MONTANARI, Massimo. *La Comida como cultura*. Espanha: Ediciones Trea, 2004

QUEIRÓS, Eça de. *Almanaque Enciclopédico para 1896*. Lisboa: livraria Antonio Maria Pereira, 1895

QUEIRÓS, Eça de. *Almanaque Enciclopédico para 1897*. Lisboa: livraria Antonio Maria Pereira, 1896

QUEIRÓS, Eça de. *Almanaques e outros dispersos*. Edição crítica de Irene Fialho. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2011.

QUEIRÓS, Eça de. *Obra Completa: quatro volumes*. Organização geral, introdução, fixação dos textos autógrafos e notas introdutórias Beatriz Berrini. Rio de Janeiro: Aguilar, 1997.

QUEIROZ, Maria José de. *A Literatura e o gozo impuro da Comida*. Rio de Janeiro: Topbooks, 1994.

QUITÉRIO, José. *Livro do bem comer: crônicas de gastronomia portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1987.

QUITÉRIO, José. *História e curiosidades gastronômicas*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1992.

- QUITÉRIO, José. *Escritores à mesa (e outros artistas)*. Lisboa: Assírio e Alvim, 2010.
- REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*; tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- RITCHIE, Carson I. A. *Comida e Civilização: de como a história foi influenciada pelos gostos humanos*. Tradução de José Labaredas. Lisboa: Assírio & Alvim, 1995
- RODRIGUES, Domingos. *A arte da cozinha*. Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria da Braça Pericão e Maria Isabel Faria. Lisboa: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1987.
- SARAMAGO, Alfredo. *Para uma história da alimentação de Lisboa e seu termo*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2004.
- SARAMAGO, Alfredo. *Convidou para almoçar seguido de Viagens do meu paladar*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2006.
- SAVARIN, Brillart. *A fisiologia do gosto*. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- WERNEK, Francisco José dos Santos. *As ideias de Eça de Queirós*. Rio De Janeiro: Livraria Agir Editora, 1946.