

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E NATURAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL DAS
RELAÇÕES POLÍTICAS

**DOS SABORES FORTES AOS SUAVES: os limites da modernização
à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780**

FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR

VITÓRIA – ES
2015

FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR

**DOS SABORES FORTES AOS SUAVES: os limites da modernização
à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social das Relações Políticas, do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em História.

Orientadora: Professora Dra. Patrícia M. S. Merlo

VITÓRIA/ES

2015

Fernando Santa Clara Viana Junior

**DOS SABORES FORTES AOS SUAVES: os limites da modernização
à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social das Relações Políticas, do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo.

VITÓRIA – ES, 2015.

DATA DE APROVAÇÃO: ____/____/____

Prof^a. Dr^a. Patrícia M. S. Merlo

Orientadora

Universidade Federal do Espírito Santo

Prof^a. Dr^a. Adriana P. Campos

Universidade Federal do Espírito Santo

Prof. Dr. Josemar Machado de Oliveira

Universidade Federal do Espírito Santo

Prof^a. Dr^a. Raquel Bello Vázquez

Centro Universitário Ritter dos Reis

Dados Internacionais de Catalogação-na-publicação (CIP)
(Biblioteca Central da Universidade Federal do Espírito Santo, ES, Brasil)

V614d Viana Junior, Fernando Santa Clara, 1987-
Dos sabores fortes aos suaves : os limites da modernização à
francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780 /
Fernando Santa Clara Viana Junior. – 2015.
149 f. : il.

Orientador: Patrícia M. S. Merlo.
Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal
do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais.

1. Culinária portuguesa - História. 2. Portugal - Corte e
cortesãos. 3. Livros de culinária portuguesa. I. Merlo, Patrícia M.
S. II. Universidade Federal do Espírito Santo. Centro de Ciências
Humanas e Naturais. III. Título.

CDU: 93/99

Aos que almejam coragem para enfrentar o desconhecido.

AGRADECIMENTOS

A gratidão é um sentimento eterno, faz parte daquilo que vamos levar conosco para sempre, de forma a olharmos para trás e vermos o que passamos, com quem passamos e por que passamos.

Sou grato, antes de tudo, pelos pilares que construí ao longo dessa jornada. À Profa. Dra. Patrícia Merlo, querida orientadora e, antes disso, amiga a quem devo gratidão aos vários lampejos em meio às escuridões ao longo de minha vida. Obrigado pelo ombro quando necessário, pelo carinho gratuito, pelas vezes e vozes ao longo do caminho. Você é uma pedra de rara beleza, de alto valor; impagável. Obrigado por aceitar dividir comigo essa trajetória.

À banca, por ter aceitado nos ajudar a pensar essa abordagem da História, proposta em nosso trabalho. Sou muito grato pela disponibilidade de dividir comigo este percurso. Professora Adriana, sempre tão disponível e gentil; professor Josemar, por ter pontuado de maneira tão exata e objetiva o que é possível melhorarmos; professora Raquel, que gentil e prontamente aceitou o nosso convite para compor a construção deste trabalho. Muito obrigado.

Ao Diego, companheiro, namorado, marido, homem de palavras certas e sóbrias em meio às minhas turbulências e nevoeiros. Seu apoio, seu carinho, sua paciência e seu impulso foram fundamentais neste processo. Minha eterna gratidão.

À minha mãe Elizete e à minha sogra Margaret, mulheres de fibra que me inspiram a ser quem sou. Meu irmão, meus avós, minha cunhada, minha sobrinha, Julinha, obrigado por serem minha família também.

Aos amigos que me ensinaram a amizade: Puff, Ahnaiá e Sapão (*in memoriam*). Tenho, ainda hoje, em mim, muito do que construímos juntos.

Às amigas mais que especiais: Bia, Hane, Fabiana, Grazis, Ericka, Gisele, Marifê, Katia, Zezé, Débora, Taty e ao querido amigo Luciano. Obrigado por surtarem junto comigo, ouvirem, opinarem, compartilharem sentimentos e mesas de boteco. Sou muito feliz por isso. Às amigas, também mais que especiais, Emilly e Fabiani,

obrigado por existirem em minha vida e me ajudarem a fazer dela uma grande diversão e alegria.

Ao nosso grupo de pesquisa em Modernidade Ibérica, especialmente aos queridos Jansen, Julio, Guilherme e Ana. Sou muito grato por ter com quem compartilhar saberes de pesquisa e sabores de amizade.

Aos queridíssimos amigos que fiz na pós-graduação, que permitiram que nossos caminhos se cruzassem. Obrigado Ruth, Miqueline, Natan, Karul e aos outros que, de algum modo, também fizeram parte desse momento. É sempre bom saber que, durante um caminho solitário, há outros solitários com quem dividirmos nossas angústias, alegrias, tristezas e felicidades.

Aos meus amigos da graduação em História, fruto de uma paixão que partiu do mestrado. Como é bom dividir conhecimento e gargalhadas com vocês. Juliana, Álvaro, Lucas, Daniel, Joana, Estêvão, Gabriel, e a todos os queridos que fazem comigo esse percurso. Obrigado pelo aprendizado diário.

Aos funcionários do PPGHIS, sempre tão solícitos e gentis com o que precisamos.

À CAPES, por ter tornado possível essa pesquisa por meio da bolsa de mestrado.

Ao SENAC, instituição de trabalho e formadora de amigos e relações duradouras. Obrigado por estarem comigo sempre, pelo impulso constante, pela inspiração rotineira.

“Diz-me o que comes; eu te direi quem és.”

Brillat Savarin.

RESUMO

Buscamos apresentar a trajetória da cozinha moderna europeia, nascida na França a partir do final do século XVI, em direção às demais fronteiras nacionais, tendo como foco Portugal. Tal movimento englobou desde as práticas culinárias, o uso de ingredientes, de técnicas e até os rituais alimentares que se consolidaram como distinções da época. Para aferirmos esse processo no caso luso partimos da análise dos dois primeiros livros de cozinha publicados em Portugal: *Arte de Cozinha* (1680), de Domingos Rodrigues, e *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1780), de Lucas Rigaud. Trata-se das principais obras lusas dedicadas à cozinha na modernidade, assumindo grande importância para o contexto histórico no Reino quando de sua publicação. Interessou-nos, portanto, a partir da análise dessas fontes, verificar quais os limites da influência francesa, em quais aspectos ela, de fato, se revelou e em quais características encontramos associados à sobrevivência de atributos considerados ainda medievais, portanto, afastados dessa modernização. Desta maneira, procuramos, finalmente, mapear sensibilidades, gostos e sentidos culturais que circulavam em Portugal entre 1680-1780, o que permitiu avaliar, grosso modo, as propostas de mudanças nos padrões alimentares que marcaram o Velho Mundo nesse contexto, com suas inovações e permanências.

Palavras-chave: História das sensibilidades, Cozinha moderna portuguesa, Cozinha de corte, Livros de cozinha portugueses.

ABSTRACT

We present the trajectory of modern European cuisine, born in France from the late sixteenth century, toward the other national borders, focusing on Portugal. This movement encompassed from the culinary practices, the use of ingredients, techniques and even the food rituals that have been consolidated as distinctions of time. To analyze this process in the Portuguese case we start from the first two cookbooks published in Portugal: *Kitchen Art* (1680) written by Dominic Rodrigues and *Modern Cook or New Kitchen Art* (1780) written by Lucas Rigaud. These are the main portuguese works dedicated to the kitchen in modernity and of great importance to the historical context in this Kingdom when it was published. It is important for us, therefore, from the analysis of these sources, see what the limits of French influence, in which ways it indeed proved and what features found associated with survival of attributes considered still medieval therefore removed this modernization. In this way, we seek to finally map sensibilities, tastes and cultural meanings circulating in Portugal between 1680-1780, which allowed evaluating roughly the proposition of changes in eating patterns that marked the Old World in this context, with its innovations and stays.

Keywords: History of sensibilities, Modern Portuguese Cuisine, Cutting Kitchen, Portuguese Cuisine Books.

Sumário

INTRODUÇÃO	12
CAPÍTULO 1 - MODERNIDADE, SENSIBILIDADES E REFINAMENTO ALIMENTAR .	19
1.1 HISTÓRIA E SENSIBILIDADES	20
1.1.2 A História das Sensibilidades nos Livros de Cozinha	25
1.2 A MODERNIDADE E AS NOVAS SENSIBILIDADES	27
1.3 OS LIVROS DE COZINHA E A MODERNIZAÇÃO À FRANCESA	43
CAPÍTULO 2 – <i>ARTE DE COZINHA</i> (1680) DE DOMINGOS RODRIGUES: ANTIGO REGIME E SOCIEDADE DE CORTE EM PORTUGAL.....	49
2.1 A UNIÃO DAS COROAS IBÉRICAS	49
2.2 A RESTAURAÇÃO PORTUGUESA	53
2.3 A CORTE LUSA.....	58
2.4 A COZINHA DA CORTE: O PRIMEIRO LIVRO DA COZINHA MODERNA PORTUGUESA.....	63
2.5. ANÁLISE DA OBRA.....	68
2.5.1 Do uso de temperos: especiarias e ácidos	71
2.5.2. Uso de temperos frescos	73
2.5.3. As gorduras animais: a passagem do toucinho para a manteiga, o uso da nata e do creme de leite	76
2.5.4. Consumo de aves e carnes de açougue.....	78

2.5.6. As técnicas de cocção	82
CAPÍTULO 3 – <i>COZINHEIRO MODERNO OU NOVA ARTE DE COZINHA (1780)</i> DE LUCAS RIGAUD: MODERNIZAÇÃO DA SOCIEDADE DE CORTE EM PORTUGAL	
3.1 O REINADO DE D. JOÃO V (1707-1750).....	86
3.2 O REINADO DE D. JOSÉ I (1750-1777).....	92
3.3 A REGÊNCIA DE D. MARIA I (1777-1816).....	100
3.4 A COZINHA DA CORTE: O SEGUNDO LIVRO DA COZINHA MODERNA PORTUGUESA.....	103
3.5 ANÁLISE DA OBRA.....	106
3.5.1 Do uso de temperos: especiarias e ácidos	109
3.5.2 Uso de temperos frescos	112
3.5.3 As gorduras animais: a passagem do toucinho para a manteiga, o uso da nata e do creme de leite	116
3.5.4. Consumo de aves e carnes de açougue.....	119
3.5.5. O uso do açúcar nas receitas	122
3.5.6 As técnicas de cocção	124
CONSIDERAÇÕES FINAIS	127
REFERÊNCIAS.....	134
ANEXOS	144

INTRODUÇÃO

O campo da história passou por diversas transformações entre as décadas de 1970 e 1980, sendo as mais expressivas aquelas relacionadas à incorporação de temas contemporâneos, à revalorização da análise qualitativa e ao retorno do singular. Além disso, juntamente com o novo impulso da história cultural, a partir da terceira geração dos *Annales*, ocorreu o retorno da política na cena historiográfica.¹ Como consequência, a história viu seu leque de objetos de pesquisa ampliados, passando a integrar um universo cada vez mais rico de temas e de abordagens. Este trabalho é herdeiro desse contexto, se associando ao campo das análises históricas que tem como ponto de partida a alimentação.²

No que compete à história da alimentação, as últimas décadas assistiu ao crescimento significativo de pesquisas que elegem tal temática como central às análises propostas. Destaca-se, nesse contexto, por sua importância basilar, a coletânea organizada pelo historiador francês Jean-Luis Flandrin (1931-2001) e pelo historiador italiano Massimo Montanari (1949-) intitulada *A História da Alimentação*.³ Sua publicação original data de 1996 e reúne um importante grupo de historiadores cujas pesquisas inscrevem-se nas discussões acerca do fazer cotidiano relacionado ao alimento e seu entorno, desde os primórdios até a época contemporânea. Essas pesquisas, antes pouco conhecidas para além de seus locais de origem, trouxeram à tona trabalhos consistentes que contribuíram para a afirmação desse campo de estudo. Entre os autores destacam-se nomes como Jaques Revel, Jean Paul Aron e Luís da Câmara Cascudo. A coletânea veio a somar-se a um número significativo de pesquisas desenvolvidas individualmente, inclusive pelos organizadores, tendo

¹ Cf. REIS, José Carlos. *História & Teoria – historicismo, modernidade, temporalidade e verdade*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2003.

² Cf. BURKE, Peter. *A Revolução Francesa da Historiografia: a escola dos Annales (1929-1989)*. – 2. ed. São Paulo: UNESP, 1992.

³ FLANDRIN, Jean-Louis ; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998.

como foco, especialmente, o período medieval; no caso de Massimo Montanari⁴ e sobre o período moderno, foco de pesquisa de Jean-Louis Flandrin.⁵

No Brasil, a História da Alimentação ainda é um campo em consolidação que vem ampliando-se de forma significativa. Além dos trabalhos que muito contribuíram os estudos da história da alimentação brasileira, como “Casa-Grande & Senzala”, de Gilberto Freyre, e “História da Alimentação no Brasil”, de Luís da Câmara Cascudo, historiadores contemporâneos têm produzido um vasto e importante material sobre o assunto, como é o caso das produções de Carlos Roberto Antunes dos Santos⁶ e Henrique Soares Carneiro.⁷

Desta forma, o atual cenário onde se inscreve o processo de interlocução de história e alimentação tem se tornado cada vez mais frutífero. Para além de compilações e discussões a respeito dos clássicos da temática, Carlos Roberto Santos e Henrique Carneiro buscam situar este movimento aqui no Brasil, explorando várias nuances de possibilidades desse tipo de produção em nosso país. Para Carlos Roberto Antunes, a história da mesa tem chamado à atenção, o que faz com que a gastronomia receba uma atenção ao imaginário, ao simbólico e às representações inscritas nas sociabilidades ativas. Assim, a alimentação passa a figurar como um possível centro de atenção dos historiadores, o que nos permite lidarmos com uma abordagem alternativa quando às evoluções da sociedade, já que compete à História buscar essas alternativas e oferecer um suporte para a projeção de perspectivas.⁸

⁴ Dentre suas obras traduzidas para o português, além de “*História da alimentação*”, destacam-se “*Comida como Cultura*” (2004) e “*O Mundo na Cozinha*” (2002).

⁵ Dentre suas obras, infelizmente contamos somente com “*História da alimentação*” traduzida para o português. Apesar disso, seu repertório é vasto, apresentando títulos tais como “*Fêtes gourmandes au Moyen Age*” (1998), “*Histoire et ethnologie du repas*” (1999) e “*L'Ordre des mets*” (2002).

⁶ Professor titular da História do Brasil da Universidade Federal do Paraná e, desde 1993, dedicou-se aos estudos ligados às práticas alimentares. Coordenou o grupo de História da Alimentação da universidade até o ano de 2013, quando veio a falecer. Integrando do programa de pós-graduação em História da universidade, orientou um gama significativa de trabalhos que tinham como cerne da discussão a alimentação. Para mais informações, cf. <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/>>. Acesso em 10 jan 2015, às 16:13 hrs.

⁷ Professor na cadeira de História Moderna no Departamento de História da USP (Universidade de São Paulo). Publicou seis livros e diversos artigos para jornais e revistas acadêmicas. Sua linha de pesquisa atual aborda a história da alimentação, das drogas e das bebidas alcoólicas.

⁸ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões e Debates*, n. 42, p. 11-31, 2005, Editora UFPN.

Se há, então, um acentuado interesse pela história da mesa, conforme expõe o professor Carlos Roberto Antunes, os efeitos deste processo se dão em muitos lugares, ou seja, estuda-se a história da alimentação a partir de abordagens de enfoque biológico, econômico, social, cultural e filosófico,⁹ estando a cargo de cada um deles fornecer-nos questões a serem debatidas e possibilidades de caminhos para o entendimento das questões postas sobre a humanidade.

Todavia, seria ingênuo imaginar que a temática da alimentação não tenha despertado o interesse de estudiosos anteriormente. Na verdade, ainda na Antiguidade encontramos obras dedicadas ao tema em si. Este é o caso do poema *Hedypatheia* (“Vida de Luxo” – 330 a.C.), por exemplo, atribuído ao poeta e gastrônomo grego Arquestratus (séc. IV a.C.), considerado a obra mais antiga do Ocidente relacionada à temática, que teria inclusive dado origem ao termo “gastronomia”, cujo significado é, literalmente, *leis do estômago*. O poema procura apontar lugares na Grécia antiga, especialmente no entorno do Mediterrâneo, para se comer bem, além de revelar antigos segredos da cozinha grega.¹⁰

Entre os romanos a temática também figurou por meio da obra de Apicius *De re Coquinaria* – uma obra de cozinha (entendida desta maneira, já que, segundo a historiadora Wanessa Asfora, a obra de Apicius discorre sobre a cozinha “em sua concepção moderna”¹¹), ou um compêndio culinário, onde inscrevem-se várias receitas, desde romanas a gregas.

Desde então, incontáveis produções tiveram, cada uma em seu tempo, sua importância no campo da história da alimentação – fosse para apresentar lugares onde se comer bem, com ingredientes mais valorizados, ou para trazer à tona

⁹ Cf. CARNEIRO, Henrique; MENEZES, Ulpiano T. Bezerra de. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, v. 5, p. 9-91, jan./dez., 1997.

¹⁰ TSOLAKIDOU, Stella. *Archestratus and the Secrets of Ancient Greek Gastronomy*. Disponível em: <<http://greece.greekreporter.com/2013/03/03/archestratus-and-the-secrets-of-ancient-greek-gastronomy/#sthash.NYtGbTzw.dpuf>>. Acesso em 25 mar. 2014, às 04:15 hrs.

¹¹ ASFORA, Wanessa. *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média* (séculos VIII e IX). 2009. 261 p. Tese (Doutorado em História). Universidade de São Paulo, p. 35.

receitas das mais distintas origens – desde aquelas dos grandes cozinheiros até as executadas pelas mulheres no labor diário.¹²

Como visto, não se pode negar que a alimentação é um tema recorrente ao longo do tempo, seja nos receituários, como parte dos manuais de comportamento tão característicos do Renascimento¹³, seja nas análises voltadas para a cultura material.¹⁴ Contudo, ao tratar da história da alimentação na Atualidade, devemos ter como foco a mudança na compreensão desse objeto. Ou seja, o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudança dos hábitos e práticas alimentares têm referências diretas nas dinâmicas políticas, econômicas e sociais. Portanto, mais que a necessidade biológica ou nutricional, os estudos relacionados à história da alimentação procuram mergulhar no universo de significados sociais inscritos ao redor dos alimentos.

É a partir dessa lente de análise que o presente trabalho se insere. Para tanto elegemos como fontes de pesquisa o livro *Arte de cozinha*, de Domingos Rodrigues, primeiro manual impresso de cozinha lusa, publicado pela primeira vez em 1680, e *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, de Lucas Rigaud, o segundo livro de cozinha impresso português, publicado em 1780. Trata-se das duas principais obras lusas dedicadas à cozinha na modernidade, assumindo grande importância para o contexto histórico no Reino quando de sua publicação.

Vale apontarmos que elegemos como objeto de trabalho os livros de cozinha apresentados, mas não podemos perder de vista que estes compêndios contam sempre do que se podia comer, mas não do que efetivamente se comia¹⁵; tinham por função, também, disseminar modismos ao longo da Europa, carregando consigo novos ingredientes, novas técnicas, novas maneiras de portar-se em conduzir uma refeição.¹⁶ Dito de outra forma, sob a intervenção do historiador Jean-François Revel, o trabalho com a história da alimentação é feito sobre os alicerces da

¹² GIARD, Luce. “Artes de nutrir”. In: CERTEAU, M. et al. *A Invenção do Cotidiano*, tomo 2: morar, cozinhar. 10 ed. – Rio de Janeiro: Ed. Vozes, 2011, p. 211-233.

¹³ Cf. ROTTERDAN, Erasmo de. *De Pueris*. 1530.

¹⁴ Cf. BRAUDEL, Fernand. *O Mediterrâneo e o mundo mediterrânico na época de Filipe II*. São Paulo: Livraria Martins Fontes Editora, 1983-1984.

¹⁵ FERRO, J. P. *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*. Lisboa: Don Quixote, 1996, p. 30.

¹⁶ REVEL, Jean-François. *Um Banquete de Palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p. 171-172.

gastronomia erudita, esta que efetivamente deixou os vestígios escritos para serem acessados.¹⁷

Ainda tendo em vista o exposto, aderimos ao que o historiador Flávio Heinz chama de “nova história das elites”, esta que trata de estudar regularidades, sinais comuns dos condicionamentos sociais e culturais na história de homens e coletividades.¹⁸ De fato, é nessa perspectiva que se inscreve a abordagem aqui proposta. Entendemos que os receituários revelam mais que a preferência por determinados ingredientes ou modos de preparo, apontam para lugares sociais.

Num contexto de afirmação de um modelo de corte europeu de forte matriz francesa, tomamos como objetivo central avaliar em que medida é possível aferir essa influência estrangeira nos receituários portugueses a partir da nomenclatura das receitas e do uso de determinados ingredientes ou técnicas culinárias. Interessamos, portanto, verificar quais os limites dessa influência, em que aspectos ela de fato se revela e em quais características encontramos a sobrevivência de atributos considerados ainda medievais, ou seja, afastados dessa *modernização*. Desta maneira procuramos mapear sensibilidades, gostos e sentidos culturais que circulavam em Portugal entre 1680-1780, o que permite avaliar, *grosso modo*, as mudanças nos padrões alimentares que marcaram o Velho Mundo nesse contexto, com suas inovações e permanências.

No que diz respeito à abordagem metodológica, optamos pela adoção do exame textual crítico das fontes por meio da ótica da análise de conteúdo definida por Laurence Bardin. De acordo com a autora, a análise de conteúdo, enquanto método, torna-se um conjunto de técnicas de análise das comunicações que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens. De acordo com o pesquisador Augusto Nivaldo Silva Trivinos, essa definição de Bardin volta-se ao estudo das comunicações entre os indivíduos, enfatizando o conteúdo das mensagens e os aspectos quantitativos do método.¹⁹

¹⁷ Ibidem, p. 45.

¹⁸ HEINZ, Flávio M. (Org.). *Por uma nova história das elites*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006, p. 12.

¹⁹ TRIVINOS, A. N. S. *Introdução à pesquisa em ciências sociais*. São Paulo: Atlas, 1987, p. 55-60.

Enquanto suporte teórico para a abordagem em questão, elegemos os estudos da pesquisadora portuguesa Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, que tratam especificamente da cozinha lusa da Corte. A partir de uma extensa pesquisa, suas obras analisam inúmeros aspectos da mesa portuguesa, abordando desde os gêneros alimentícios mais consumidos, à composição da dieta alimentar e os intercâmbios culturais, à composição das refeições, aos rituais e os serviços que permeavam o ato de alimentar-se.²⁰

Considerando a questão da uniformização dos costumes nas cortes europeias a partir da França durante a Modernidade, nosso suporte teórico central foi o trabalho do sociólogo alemão Norbert Elias em *O processo civilizador*.²¹ De fato, a civilização é um dos conceitos-chave para a compreensão de seu pensamento, uma abstração teórica, um modelo de interpretação da história e da sociedade. Entendida como um processo e constituída a partir de uma rede de interdependência funcional, a ideia de civilização se apresenta ao pesquisador do social como um interessante instrumento teórico na medida em que convoca a atenção para os detalhes da vida cotidiana numa perspectiva de mudança social. Nesse sentido, propomos uma reflexão acerca das possíveis relações entre o conceito de civilização – na perspectiva de Norbert Elias – e os ritos e costumes que envolvem as práticas alimentares em um ambiente específico de socialização: os livros de receita, especificamente os portugueses.

A fim de melhor apresentar nossa pesquisa, o trabalho foi dividido em três capítulos. O primeiro, intitulado **Modernidade, Sensibilidades e Refinamento Alimentar**, procura apresentar, em linhas gerais, a questão das sensibilidades na história e seus desdobramentos para a compreensão de nosso objeto de análise. Nosso contexto histórico é a modernidade, especialmente os séculos XVII-XVIII, período marcado pela consolidação do absolutismo. Nesse cenário, buscamos entender a influência da corte que se estabelece ao redor do rei, complementando o cenário

²⁰ A exemplo dos trabalhos de maior destaque da autora, cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade 1800-1850*. Lisboa: Hugin, 2000.

²¹ ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador* – Vol. 1. – 2 Ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011; ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. Tradução Ruy Jugmman; revisão, apresentação e notas, Renato Janine Ribeiro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1993, 2v, p. 16.

político do período, cujas novas condutas adquirem importante conotação de diferenciação frente às demais classes sociais. É dentro desse universo cortesão que procuramos analisar a emergência de novas sensibilidades que resultaram nos ditames de novas regras e etiquetas, assim como em novos gostos e padrões alimentares que, sobretudo a partir da França, inauguraram uma nova cozinha, cujos livros de receitas dão testemunho.

No segundo capítulo, ***Arte de Cozinha (1680) de Domingos Rodrigues: Antigo Regime e Sociedade de Corte em Portugal***, abordamos o contexto português do século XVII, com o fim da União Ibérica e Restauração em 1640. A partir desse cenário buscamos compreender a importância da publicação em 1680 da obra *Arte de Cozinha*, escrita pelo cozinheiro real Domingos Rodrigues, refletindo a respeito de as influências castelhanas sobre a reorganização dos rituais de corte no Reino. Além disso, procuramos avaliar em que medida a aproximação com a França no período posterior a 1640 favoreceu a penetração de influências modernas nos preparos culinários portugueses, por meio de uma análise quantitativa e qualitativa da obra de Domingos Rodrigues.

Por fim, no terceiro capítulo, ***Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha (1780) de Lucas Rigaud: a Superação da Tradição e a nova Corte Portuguesa***, voltamos nossa atenção para a análise do contexto português do século XVIII e sua expressão no livro do chef francês Lucas Rigaud, convidado por D. Maria I a atualizar a *Arte de Cozinha* e propor inovações. Por meio da análise quantitativa e qualitativa da obra, buscamos aferir em que medida há o *afrancesamento* da cozinha portuguesa, e quais as novidades podem ser indicadas, especialmente técnicas, apontando para a imposição desta cozinha sobre o Velho Mundo.

CAPÍTULO 1 - MODERNIDADE, SENSIBILIDADES E REFINAMENTO ALIMENTAR

O tema alimentação nos convoca a ir além do comer, das panelas e da cozinha. Para bem compreendê-lo é necessário conhecer os vários contextos nos quais a temática está circunscrita, seja no campo político, econômico ou sociocultural. O tempo histórico é, portanto, nosso ponto de partida e horizonte tangente para entendermos as relações suscitadas pelo ato de *alimentar-se*.

Sem dúvida, comer é um ato nutricional, mas é também um ato social, que constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.²² Dentro desse entendimento, esse é o lugar da alimentação na História.

Buscaremos nesse capítulo esquadrihar, em linhas gerais, a questão das sensibilidades na história e seus desdobramentos para a compreensão de nosso objeto de análise. Nosso contexto histórico é a modernidade europeia, especialmente os séculos XVII-XVIII, período marcado pelo absolutismo. Nesse cenário, buscaremos entender a influência da corte que se estabelece ao redor do rei, complementando o cenário político do período, cujas novas condutas adquirem importante conotação de diferenciação frente às outras classes sociais. É dentro desse universo cortesão que propomos analisar a emergência de novas sensibilidades que resultam nos ditames de novas regras e etiquetas, assim como em novos gostos e padrões alimentares que, a partir da França, sobretudo, inauguraram uma nova cozinha, cujos livros de receitas dão testemunho.

²² Cf. CARNEIRO, Henrique; MENESES, Ulpiano T. B. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série, v. 5, jan/dez, pp. 9-92, 1997.

1.1 HISTÓRIA E SENSIBILIDADES

Discorrer sobre os hábitos que circundam os grupos sociais não é tarefa simples tampouco recente. Já na passagem entre os séculos XVIII e XIX produzia-se em alguns países, como na Alemanha, um retrato escrito sobre os hábitos cotidianos dos diversos grupos sociais. O período que aí se iniciou e estendeu-se até 1950 constituiu uma etapa da história das sensibilidades que ficou conhecida por “clássica”.²³ A produção dos grandes clássicos *A cultura do Renascimento na Itália*,²⁴ *Outono da Idade Média*²⁵ e *Victorian England*²⁶ são as obras-primas deste tipo de abordagem, ou seja, aquela em que o “historiador pinta o ‘retrato da época’”.²⁷

Ao analisarmos os autores desses *retratos*, encontramos neles uma persistência *sui generis*, a saber: todos estavam preocupados com conexões entre as mais diferentes artes. Para termos uma noção disso, os historiadores alemães consideravam o que faziam *Geistesgeschichte*, ou seja, a produção de uma “história do espírito”, “história da mente”²⁸ e, porque não, das sensibilidades.²⁹

Em um ensaio publicado em 1929, Huizinga dizia que a produção deste novo *formato* de história deveria retratar padrões de outras culturas, ou seja, “descrever os pensamentos e sentimentos característicos de uma época e suas expressões ou incorporações nas obras de arte ou literatura”³⁰. Desta forma, entendemos que

O terreno comum dos historiadores culturais pode ser descrito como a preocupação com o simbólico e suas interpretações. Símbolos, conscientes ou não, podem ser encontrados em todos os lugares, da arte à vida

²³ BURKE, 2008, op. cit., p. 16.

²⁴ BURCKHARDT, Jacob. *A cultura do renascimento na Itália*: um ensaio. 1860.

²⁵ HUIZINGA, Johan. *O Outono na Idade Média*. 1919.

²⁶ YOUNG, G. M. *Victorian England*. 1936.

²⁷ BURKE, 2008, op. cit., p. 16.

²⁸ *Ibidem*, p. 17.

²⁹ Atualmente há uma importante produção que versa acerca das diferenças entre as *sensibilidades* e a *empatia*. Ao falarmos sobre a história das *sensibilidades*, evocamos uma sensibilidade que está relacionada às percepções cotidianas. Está relacionada a pensamentos e sentimentos de uma época. Por sua vez, diferentemente das sensibilidades, a *empatia* que, segundo Lynn Hunt, está intrinsecamente ligada ao sentimento de *autonomia*, sentimento que emerge junto à concepção de indivíduo e de espaço privado, mas que, ao reconhecer que seus sentimentos não são exclusivo e que outras pessoas também são capazes de senti-los – em todas as suas nuances. Desta forma, é possível notar um diálogo entre os termos, mas optamos aqui por não aderir a esta discussão. Para uma discussão ampla acerca da importância da empatia, cf. HUNT, Lynn. *O Nascimento dos Direitos Humanos*. São Paulo: Schwarcz, 2009.

³⁰ *Ibidem*, p. 18-19.

cotidiana, mas a abordagem do passado em termos de simbolismo é apenas uma entre outras.³¹

A própria *hermenêutica*, que fora antes um termo que se referia à interpretação de textos, especialmente os da bíblia, ganha o sentido de interpretação de artefatos e atos.

Chama a atenção o fato desse tipo de produção ter ganhado força na Alemanha do século XIX, antes mesmo de sua unificação. Eram textos voltados ao grande público, já que a cultura era um dos temas que mais instigavam os leitores comuns.³²

Passado o momento de *início* das novas abordagens acerca da História e seus significados para grupos sociais, abriram-se outras possibilidades para além das já tradicionais do campo histórico e, conseqüentemente, distintas contribuições às novas discussões que emergiam. É importante destacar que o escopo dessas inovações veio de acadêmicos oriundos de outras áreas do conhecimento humano, que não a história. O sociólogo Max Weber, por exemplo, ao publicar *A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo* (1904), analisou as “raízes culturais” do que diz ser o “sistema econômico dominante na Europa Ocidental e na América”³³ ao acentuar o papel do *ethos*, ou sistema de valor protestante, na ascensão do modelo capitalista.

Outro sociólogo com grande importância nas novas abordagens de temas históricos foi Norbert Elias. Sua obra capital *O Processo Civilizador* (1939), trata, essencialmente, da história das sensibilidades – os modos à mesa, especificamente em seu primeiro volume, bem como o desenvolvimento do autocontrole – de um grupo social específico – a corte francesa – que se inicia ainda no século XII, mas alcançará seu apogeu entre os séculos XVI e XVIII. Ao longo do século XIX e início do século XX, num contexto de gêneses científicas, emergem estudos tais como

³¹ Ibidem, p. 10.

³² Tal fator é de extrema importância. O termo *civilização* é desenvolvido, na obra de Elias, a partir da evolução de outros termos e, conseqüentemente, de seus valores semânticos. Esta modificação ganhou espaço de discussão a partir da colocação de Elias, que afirma que *civilização*, em seu sentido *strictu* na França e Inglaterra, terá como seu análogo o termo *Kultur* na Alemanha, e não o termo *zivilization*. Para mais discussões, cf. ELIAS, Norbert. “Da Sociogênese dos conceitos de ‘civilização’ e ‘cultura’”. In: _____. *O Processo Civilizador* – Vol. 1. – 2 Ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011, p. 21-53.

³³ WEBER, Max. *A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo*. – 2. Ed. São Paulo: Pioneira, 1996.

os relacionados à psicanálise. Com o intuito de descobrir entender o que figurava no *imaterial* humano, estes estudos ganham espaço com grande rapidez na comunidade científica e, rapidamente, compõem pano de fundo para os estudos nas mais diversas áreas. Elias, por sua vez, encontra alicerce na psicanálise freudiana – principalmente na obra *Mal Estar na Civilização*³⁴, escrita em 1930 por Freud – para sustentar a sua abordagem. A psicologia, desta maneira, aliada a outras ciências humanas, tornou-se um dos arcabouços para o trabalho com a história das sensibilidades.³⁵ Elias elegeu como seu grande objeto de estudo as sensibilidades de forma geral (a música, as artes, o comportamento cotidiano), presentes em suas obras tais como *A Sociedade de Corte* (1969), *A sociedade dos indivíduos* (1987), *Mozart* (1991), dentre outras.

Contudo, é importante considerar que apesar da emergência de novos campos de pesquisa, até a segunda metade do século XX, as abordagens políticas e econômicas foram majoritariamente o carro-chefe da escrita da história.³⁶ Só a partir da década de 1970 surge o movimento denominado “nova história cultural”.³⁷ Tratava-se de uma atenção especialmente dedicada, por parte dos historiadores, ao retorno de conceitos que se refeririam a grupos sociais de determinadas épocas, compondo o que seria posteriormente conhecido como a história das sensibilidades. Peter Burke, ao tratar desse contexto, afirma que a redescoberta das sensibilidades tira seu título de “Cinderela entre as disciplinas, menosprezada por suas irmãs mais bem-sucedidas”.³⁸ Jean Delumeau torna-se um marco nessa abordagem. Ao estudar o medo no ocidente entre os séculos XIII e XVIII,³⁹ o historiador francês inaugura um tipo de estudo diferente dos que se apresentavam até então. A partir daí, outros

³⁴ Ibidem, p. 20.

³⁵ Ibidem, p. 22-24.

³⁶ Por tratarmos do entendimento da história até meados do século XX, entendemos que ela ainda carregara uma conotação mais científica que artística (ou outras que surgem a partir do questionamento de sua produção na segunda metade do século XX). Para mais discussões, cf., por exemplo, WHITE, Hayden. *Meta-História: A Imaginação Histórica do Século XIX*. 2. ed. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1995 (Coleção Ponta, v. 4).

³⁷ BURKE, 2008, op. cit., p. 78.

³⁸ Ibidem, p. 7.

³⁹ DELUMEAU, Jean. *História do Medo no Ocidente 1300-1800: uma cidade citiada*. São Paulo: Companhia das letras, 2009.

sentimentos entram na pauta dos historiadores e tornam-se seus objetos de trabalho.⁴⁰

Em seus escritos, Jean Delemeau não procura nos documentos tradicionais as respostas para suas inquietações; na verdade, ele trabalha com fontes ainda pouco exploradas pelos historiadores, tais como literatura, filosofia e imagens.⁴¹ Assim, os interesses dos historiadores ficaram focados nos objetos produzidos nos fazeres cotidianos, representações de grupos sociais, tornando-os fontes primárias.

A história, agora, trata de dar ênfase ao estudo de “culturas’ inteiras [o que] oferece uma saída para a fragmentação da disciplina em especialistas de várias áreas”⁴². Esta história das sensibilidades firma-se, então, como o estudo que “toma como ponto de partida a maneira como as pessoas se representam, em distintos momentos históricos, cabendo-lhes interpretar a coerência, as conexões dessas representações em seu universo”.⁴³ Dedicase, portanto, às diferenças, aos debates e conflitos, mas também aos interesses e tradições compartilhados.⁴⁴ É entendida, desta forma, como propõe a historiadora Sandra Jatahy Pesavento, como sendo um “sistema de representações que compõem o imaginário social, ou seja, esta capacidade humana e histórica de criar um mundo paralelo de sinais que se coloca no lugar da realidade”⁴⁵.

Dentro do cenário descrito, cabe destacar os estudos pioneiros do historiador Fernand Braudel a respeito da *longue durée*. Foi por meio dessa abordagem centrada na cultura material que o ato de comer adquiriu admirável foco nas discussões.⁴⁶ *Pari passu*, o antropólogo Claude Lévi-Strauss – importante crítico do trabalho de seu contemporâneo, Braudel – equiparou, por sua vez, a cozinha

⁴⁰ MENESES, Joedna Reis de; SILVA, Raniery Bezerra da. “O Tema das Sensibilidades na Produção Historiográfica Contemporânea”. *VI Simpósio Nacional de História Cultural. Escritas da História: Ver – Sentir – Narrar*. Teresina, Universidade Federal do Piauí, 2012, p. 2.

⁴¹ Ibidem.

⁴² BURKE, 2008, op. cit., p. 8.

⁴³ ERTZOGUE, Marina Haizenreder. & PARENTE, Temis Gomes. (Orgs.). *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006, p. 17.

⁴⁴ BURKE, 2008, op. cit., p. 7.

⁴⁵ PESAVENTO, Sandra Jatahy. “Sensibilidades no tempo, tempo das sensibilidades”. In: *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*. Disponível em: <<http://nuevomundo.revues.org/229>>. Acesso em 05 jan 2014.

⁴⁶ LOPES, Marcos Antônio (org.). *Fernand Braudel: tempo e história*. Rio de Janeiro: FGV, 2008, p. 45-48.

humana à linguagem, colocando-as como formas de atividades universais. Uma sociedade sem linguagem é hoje inimaginável, assim como uma sociedade sem cozinha.⁴⁷

O debate em torno da temática atualmente tem reforçado a compreensão de que há, assim como na linguagem, diferenças marcantes entre as várias cozinhas existentes na atualidade e ao longo da história. Essas diferenças manifestam-se desde a escolha e na preparação dos alimentos, passando pelos modos de servir e de comportar-se à mesa. Segundo a antropóloga Paula Pinto Silva são essas diferenças que se colocam como “boas possibilidades de se falar, para além da comida, de símbolos, regras e representações sobre o lugar em que se vive ou se imagina viver”.⁴⁸ Em outras palavras, as diferenças expressas no ato de alimentar-se, as nuances aí envolvidas, apresentam-se como um *sem-fim* de possibilidades importantes de estudos a serem ampliadas.

Desta forma, os registros da história dos sabores, das sensibilidades à mesa, não têm por objetivo somente registrar hábitos cotidianos – e constantemente reinventados – da corte. Ora, o que são estes senão reflexos de um momento social, econômico e político concernente ao seu contexto histórico? Como destacou Paul Feedman,

O comércio de produtos, resultante da descoberta do novo mundo, a dependência de sociedades de uma fonte alimentar de importância crucial (como é o caso da Irlanda em relação à batata, no século XIX) ou o impacto das guerras modernas na dietética da população civil são evidentemente questões importantes.⁴⁹

⁴⁷ LÉVI-STRAUS, Claude. “O triângulo culinário”. In: _____. *Lévi-Straus*. São Paulo: L’Arc documentos, 1968, p. 24-35. Complementando a colocação de Lévi-Straus, encontramos historiadores contemporâneos, tais como Massimo Montanari, trazendo em seus escritos as relações entre cozinha e linguagem. Segundo o autor, assim como a linguagem, a cozinha “possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos dos convívios).[...] Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo”. MONTANARI, Massimo. “A cozinha, lugar da identidade e das trocas”. In: _____. *O Mundo da Cozinha: história, identidades, trocas*. – São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

⁴⁸ SILVA, Paula Pinto e. “Introdução – A arte do cozinheiro”. In: RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Ed Senac Rio, 2008, p. 13-47.

⁴⁹ FEEDMAN, Paul. “Introdução: uma nova história da culinária”. In: FEEDMAN (Org.). *A História do Sabor*, tradução de Anthony Sean Cleaver. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009, p. 7-34.

1.1.2 A História das Sensibilidades nos Livros de Cozinha

Os livros de cozinha têm uma história que vai além dos ingredientes e das panelas. Se a história dos livros é um campo relativamente novo das Ciências Humanas, a história dos livros de cozinha ainda está quase toda por se fazer. Nesse cenário ainda tão pouco estudado, acreditamos que o conhecimento do que se lia e como se lia no passado nos permite adquirir uma visão mais ampla da sociedade e da história da cultura em geral.

Ao falarmos especificamente sobre os livros de cozinha, pouco – ou nada – sabia-se sobre sua importância às épocas de sua produção (especialmente antes do século XX); importância esta calcada no valor *documental* que tais produções viriam futuramente ter. Desta maneira, os livros de cozinha se perderam – exatamente por estarem nas cozinhas, se sujavam e se deterioravam com alguma facilidade.⁵⁰

O historiador Carlo Ginzburg evidencia a importância dos detalhes concernentes a um momento histórico, colocando-os como relevantes à explicação científica. O autor fala de uma busca por chaves de acesso privilegiadas que nos ajude a interpretar o contexto trabalhado na pesquisa.⁵¹ Nos resta, portanto, a partir de nossa proposta, pesquisar sob a atmosfera dos aromas, temperos, os ritmos de cozinha descritos nos receituários de cada época.

Ainda sobre os livros de cozinha, ressaltamos que estes se apresentam como fontes fundamentais de pesquisa, já que são registros de possibilidades da alimentação de outrora. Foram escritos baseados, muitas vezes, em receitas que circulavam oralmente e que quando registradas circulavam pelos diversos níveis sociais. Os livros possibilitaram, portanto, “uma nova forma de educar o paladar e o gosto de uma parcela da sociedade em que viviam”,⁵² especialmente, as elites.

Assim sendo, partimos do entendimento de que estudar os livros de cozinha torna possível não apenas entender o que se cozinhava nas cortes da Europa, Portugal

⁵⁰ COUTO, Cristiana. *Arte de Cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007, p. 22.

⁵¹ GINZBURG, Carlo. *Mitos, emblemas e Sinais: raízes de um paradigma indiciário*. São Paulo: Cia das Letras, 2003, p. 177.

⁵² SILVA, 2008, op. cit., p. 15.

em especial, mas o que era visto como importante para ser servido. A presença de variados ingredientes e diferentes técnicas permite, inclusive, fazer relações políticas – como nos títulos dos livros, na posição dos cozinheiros na corte – ou econômicas, como a diminuição do uso de determinados alimentos em épocas de crise, por exemplo.

Prevalece, nos livros de receitas, a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Por isso, traduz uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. Como parte da cozinha, esses livros são também um espelho da sociedade, um microcosmo, que muda, transforma-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, às circulações de mercadorias e ideias.

Como já apontado, os livros de receitas revelam ainda interações sociais com base na oralidade e na escrita, pois “sabemos que foi a partir da transcrição de diferentes sistemas e tradições culinárias que muitas sociedades desenvolveram uma escrita e uma literatura, e até mesmo um gosto pela leitura”.⁵³ Enquanto variedade de literatura oral, as técnicas de preparação da comida são sujeitas aos mesmos fenômenos desta literatura: esquecimento, mal-entendidos, improvisação, imprecisão, simplificação, mistura de elementos pertencentes a diversas receitas. É desta complexidade que se constrói um saber culinário e que, muitas vezes acaba por consolidar certo padrão alimentar. Os primeiros livros de cozinha não traziam em seu corpo de texto as quantidades de ingredientes a serem utilizados, por exemplo.⁵⁴

De meros registros culinários, os livros de cozinha adquiriram na modernidade outras funções sociais. Quando François Pierre, vulgo La Varrene, publicou seu *Le Cuisinier François* (1651), observamos um contexto onde os cozinheiros já influenciavam diretamente os gostos de seus patrões (século XVII).⁵⁵ Na verdade, o papel passivo do cozinheiro perante os ditames dos padrões das elites sociais até os

⁵³ GOMES, Laura G. & BARBOSA, Livia. “Culinária de papel”. *Estudos Históricos: Alimentação*. Rio de Janeiro: CEPEDOC de História Contemporânea do Brasil, FGV, n° 33, jan/jun 2004, p.6.

⁵⁴ HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. “Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX”. In: FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 625-639.

⁵⁵ SILVA, 2008, p. 19.

quinhetos, reverteu-se durante os seiscentos no continente; ao cozinheiro das casas cabia a escolha do que melhor atenderia à ocasião, ao momento. A partir de então, o cozinheiro passou a ser o que Jean François Revel chamou de “cozinheiro pensante”,⁵⁶ ou seja, o cozinheiro que era capaz de elaborar cardápios segundo seu conhecimento sobre alimentação e saúde, envolvido pelos ares elitistas de seu momento.⁵⁷ Vincent de La Chapelle, em seu *Cuisinier Moderne* (1733), e Menon, em seu *Le Nouveau Traité de Cuisine* (1739) foram os pioneiros na defesa de uma “nova cozinha”,⁵⁸ um modelo que superasse o anterior, onde se defendia que o profissional que preteria o novo em persistência ao antigo não era desejável. Contudo, o antigo não deveria ser simplesmente abandonado, na verdade, deveria se conciliar a nova à antiga cozinha.⁵⁹

Buscaremos agora apresentar o cenário em que ocorre essa mudança, pensando no contexto e nos grupos sociais que favoreceram tais transformações na percepção dos gostos e da cozinha.

1.2 A MODERNIDADE E AS NOVAS SENSIBILIDADES

O período que compreende os séculos XVI e XVIII trouxe consigo particularidades que mudaram profundamente a forma do homem ver e lidar com o mundo que o cercava. Nesse contexto, emergiu o *indivíduo*: ser que é composto por particularidades, que vive suas peculiaridades, que busca seu espaço reservado, que divide sua forma de ser entre o público e o privado.⁶⁰ Esse novo indivíduo, no entanto, pertencia a um grupo social e, por isso, precisou desenvolver novas formas de se relacionar consigo e com a sociedade. Para o historiador Phillipe Ariès, seis

⁵⁶ REVEL, 1996, op. cit., p. 211.

⁵⁷ Ressaltamos aqui, entretanto, que o primeiro livro de cozinha impresso na França no século XV, o *Le Viendier* (1480), de suas 230 receitas, somente 80 foram herdadas do medievo. Caso semelhante encontramos no *Le Grand Cuisinier de toute Cousine* (1542), obra poliautoral, onde dois terços de seu conteúdo são inéditos em seu tempo. Isso nos permite, portanto, pensar na expressão do *cozinheiro criativo* desde então. Dessa forma, este fato antecipa o que ganhará espaço somente no século XVII. Para mais informações, cf. HYMAN, 1998, op. cit., p. 629-632.

⁵⁸ Ibidem, p. 635.

⁵⁹ Ibidem, p. 635-636.

⁶⁰ CHARTIER, R. “Formas de Privatização”. In: ARIÈS, Phillipe. *História da Vida Privada*, 3: da Renascença ao Século das Luzes / organização Roger Chartier. – São Paulo: Companhia das Letras, 2009, p. 163.

categorias poderiam nos permitir avaliar se houve e em qual medida houve mudanças na forma de determinado grupo social lidar com o ambiente que o cercava, a saber:

a civilidade, que suscita atitudes novas com relação ao corpo; o autoconhecimento procurado na escritura íntima; a solidão, praticada não mais apenas como ascese, porém ainda como prazer; a amizade, cultivada em particular; o gosto, valorizado como uma forma de auto apresentação; e a comodidade, resultado da reorganização do cotidiano.⁶¹

Tais categorias, como é possível perceber, relacionam-se diretamente à mudança no modo de vida deste indivíduo, que surge numa sociedade onde se reconhece enquanto *diferente*. Reforça-se, desta maneira, a cultura da diferença como elemento principal de distinção do sujeito em relação ao outro. Não bastando a *invenção* do indivíduo, este se identifica com novos símbolos, novas formas de vida que o representa, classificando por meio disso as relações que estabelece consigo, com os outros indivíduos e com o mundo que o cerca.⁶²

Estamos frente, historicamente, a um momento no qual se coloca em movimento uma renovação da *linguagem dos corpos*. Segundo o historiador Jacques Revel essas mudanças estavam para além do *indivíduo* e cabia ao *outro* ler esta nova linguagem e, a partir dela, entender a qual grupo pertencia o indivíduo em questão. Eram atitudes que deveriam projetar o indivíduo para fora de si e expô-lo às sensações dos grupos e dos indivíduos de seu próprio grupo.⁶³

Ao falarmos sobre os grupos que compuseram as cortes da Europa ocidental durante o período moderno, falamos de um substrato social que estava diretamente atrelado ao poder de um soberano (Rei) e, por isso, à mercê de suas decisões, imposições e outros caprichos que figuraram até o declínio do modelo monárquico, com a Revolução Francesa (1789). Dessa forma, a corte se converteu na modernidade no cenário por excelência para a construção e reforço dessas distinções sociais.

⁶¹ Ibidem, p. 163.

⁶² SILVA, Tomaz Tadeu (Org.); HALL, Stuart; WOODWARD, Kathryn. *Identidade e Diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 48-52.

⁶³ REVEL, Jacques. "Os Usos da Civilidade". In: ARIÉS, 2009, op. cit., p. 168-169.

Primeiramente, vale ressaltar que a corte era composta por uma parcela específica da elite social. Ressaltamos, contudo, que não falamos da nobreza/elite como um todo, mas sim do grupo que por diversos motivos (principalmente os financeiros) aliaram-se ao rei e, na corte, ocuparam cargos públicos, mantendo assim sua fortuna por meio da exploração da máquina estatal.⁶⁴

Para a compreensão dessa dinâmica, utilizamos o quadro explicativo proposto por N. Elias em *O Processo Civilizador*. Segundo o autor, historicamente, num processo de “lutas” entre a igreja, a nobreza e os príncipes por suas respectivas porções de controle na sociedade, estes últimos terminam por acumular uma parcela de poder à qual não se comparam os demais⁶⁵. Nos estados absolutistas, entretanto, o que se notava eram falas acerca dos agentes individuais e seus atos, bem como suas fraquezas pessoais. Essas eram as *armas* do jogo político em fins do medievo.

Durante a Renascença, a nobreza, associada ao regente, assumiu um novo aspecto e adquiriu uma nova importância no cenário político da sociedade ocidental, tornando-se, lentamente, o modelo concreto de sociedade e, assim, compondo os centros formadores do estilo. A nobreza à qual se refere Elias era, em sua maioria, formada por cavaleiros, detentores de monopólio de armas e oriundos da guarda montada. Com o avanço da circulação de bens e de moeda, os impostos pagos ao rei tornaram-se cada vez maiores, o que fortaleceu seu poder. Somado a isso, o avanço das armas de fogo sobrepôs-se ao sistema guerreiro de contato, tornando dispensável o serviço de cavaleiros armados. Engolidos por tal processo, os nobres viram em sua associação com os monarcas a chance de recuperarem espaços de poder e rendas e, assim, associaram-se e tornaram-se funcionários do Rei. Esse novo grupo oriundo da nobreza cavalesca enfraquecida, juntamente com uma

⁶⁴ Sendo este um trabalho que busca produzir, em parte, o que trás a *nova história das elites*, buscamos em Heinz a definição de elite. Segundo o autor, “não há consenso sobre o que se entende por elites, sobre quem são e sobre o que as caracteriza”. Para amparar nosso entendimento por elites, então, buscamos no sociólogo suíço Giovanni Busino um espectro mais amplo do que seria as elites. Dessa forma, para nós, elite é a “minoría que dispõe, em uma sociedade determinada, em um dado momento, de privilégios decorrentes de qualidades naturais valorizadas socialmente (por exemplo, a raça, o sangue etc.) ou de qualidades adquiridas (cultura, méritos, aptidões etc.). O termo pode designar tanto o conjunto, o meio onde se origina a elite (por exemplo, a elite operária, a elite da nação), quanto os indivíduos que a compõem, ou ainda a área na qual ela manifesta sua preeminência. No plural, [...] qualifica todos aqueles que compõem o grupo minoritário que ocupa a parte superior da hierarquia social e que arrogam [...] o direito de dirigir e negociar as questões de interesse da coletividade”. BUSINO apud HEINZ, 2006, op. cit., p. 8.

⁶⁵ ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador* – Vol. 2. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1993, p. 16.

parte da burguesia que alcançou postos de destaque na burocracia real emergente, formaram a corte. Nesse novo ambiente todos buscariam destacar-se para receber do rei o reconhecimento, que creem ser o ápice de seu trajeto.⁶⁶

No início da modernidade, os territórios adquiriram contornos mais claros e as batalhas travadas em busca de conquistas territoriais diminuem drasticamente. Desta forma, o novo campo de batalha personificou-se na vida compartilhada na corte, sob os olhos do Rei.⁶⁷ As investidas deslocam-se do plano físico e atingem o plano simbiótico. As ações expressavam-se, então, por meio do autocontrole, das pressões políticas, das coações.⁶⁸ Mas o sentimento de honra, marca deste grupo social, é herdado ainda de sua gênese cavalearesca.

A corte francesa, objeto de análise de Elias, destacou-se por desenvolver precocemente um corpo de protocolos e etiquetas, que resultaram em processos de autocontrole e *refinamento* ao longo do tempo. Ainda sob o reinado de Carlos IX – que durou de 1560-1574, a aristocrata florentina Catarina de Médicis (1519-1589), sua mãe, endereçou-lhe uma carta, em 1563, em que propunha a criação do cerimonial de corte com normas mais rígidas que, segundo ela, objetivava “contentar a nobreza, por meio de sua participação no espetáculo diário do poder”.⁶⁹

Como demonstrou Elias, a corte francesa se tornaria, de fato, referência de civilidade, afinal tratava-se da nação mais rica deste período,⁷⁰ servindo de inspiração para as demais cortes da Europa, fosse nas maneiras ou na linguagem refinadas que a distinguiu das camadas inferiores da sociedade:

⁶⁶ ELIAS, 1993, op. cit., p. 19-22.

⁶⁷ ELIAS, 2011, op. cit., p. 79-80.

⁶⁸ ELIAS, 1993, op. cit., p. 104.

⁶⁹ LOPES, 2011, op. cit., p. 72.

⁷⁰ Em sua conformação histórica, a França, a partir de meados do século XII, quando ainda não unificada, teve seus territórios sob o comando de clérigos; ao contrário do que acontece no império Germânico, os donos de territórios “franceses” viram em figuras centrais (os nobres detentores de grandes feudos) grandes aliados, principalmente no que dizia respeito à sua segurança. Nos grandes feudos surgem a figura da corte, pessoas que compunham este grupo social e que aliavam-se aos senhores com o objetivo de trabalhar na administração de seus estabelecimentos. Assim sendo, a França tornou-se posteriormente, quando unificada, uma *nação* – para usarmos um termo característico do século XIX – coesa e, portanto, um ícone do desenvolvimento, características do regime absolutista, que contrastará com este regime feudal. Para mais discussões, cf. ELIAS, 1993, op. cit., p. 29-33; 72-73.

ao adotarem a etiqueta francesa e o cerimonial parisiense, os vários governantes obtiveram os instrumentos para tornarem manifesta a sua dignidade, bem como visível a hierarquia social, e fazerem todas as demais pessoas, em primeiro lugar e acima de tudo a nobreza de corte, conscientes de sua posição dependente e subordinada.⁷¹

Ao falarmos sobre a coesão quanto à força deste grupo social, vale destacar que a comunicação entre as cortes de nações distintas era maior que a comunicação entre grupos distintos (de extratos inferiores, evidentemente) de um mesmo local, sobretudo com a burguesia.⁷² As pressões envolvidas na vida de corte moldavam tanto a autodisciplina e o autocontrole desses indivíduos que, ao final do século XVIII, confundem civilidade com razão, entendendo-se como seres extremamente racionais.

Nesse contexto, a nobreza, para manter-se sob este título, deveria ter suas posses, bem como sua renda, não advindas de maneira *ilícita, ignóbil*. Deveria ser sustentada graças ao que sua linhagem (seus antepassados) produziu e que deixou como legado à família. Algumas atividades de mercado eram permitidas a este grupo, tais como produção de utensílios de vidro e participação no comércio ultramarino.⁷³

De todo o apresentado, podemos perceber que os centros de produção de *inclinações sociais*, ou seja, de onde emanava os ditames a serem reproduzidos por todos os grupos sociais estava não nas cidades propriamente ditas, e sim nas cortes que serviram de base para a projeção da vida social, principalmente entre os séculos XVII-XVIII.⁷⁴

Ressaltamos que estes processos ligados à teatralização – tanto das cerimônias para com o rei quanto da etiqueta que cerca os processos do período moderno –

⁷¹ Ibidem, p. 17.

⁷² Tal afirmação não é completamente verdadeira quando, ao analisarmos o caso francês da relação entre nobreza e burguesia, vemos alguns sujeitos oriundos da burguesia fazendo parte da gestão pública da França. Consideramos, também, que em dados momentos (principalmente a partir de meados do século XVII) a burguesia, para atingir seu grau de *nobreza* – a de *toga* –, será uma grande consumidora de títulos reais para gozar dos privilégios da nobreza. Para mais discussões, cf. ELIAS, Norbert. “Desenvolvimento da Antítese entre *Kultur* e *Zivilization*”. In: _____, 2011, op. cit., p. 26-28; LOPES, 2011, op. cit., p. 25-27.

⁷³ MÉTHIVIER, Hubert. “L’Ancien Régime em France”. In: CHAUSSINAND-NOGARET, Guy. *La Noblesse au XVIII siècle*. Paris: Éditions Compléxe, 2000, p. 221.

⁷⁴ ELIAS, 2001, op. cit., p. 62.

compunham a fachada cênica da monarquia, a representação visual da ascensão de um poder uno. Estes ritos figuraram como elementos eficazes no processo de centralização do poder monárquico, caracterizando o absolutismo como tal. Nessa teatralização dos processos por parte do Rei, ganhou espaço também o cortesão que era, então, um guerreiro político: deveria, a todo custo, estar a postos a seu Rei, bajulá-lo o quanto fosse preciso, para que fosse notada sua presença e, quem sabe, requeridos seus favores e, a eles, dado algum reconhecimento.⁷⁵

Assim, a corte do *Ancien Régime* pode, portanto, ser entendida como “uma vasta extensão da casa e dos assuntos domésticos do rei e de seus dependentes”,⁷⁶ tendo o rei, portanto, autonomia sobre sua corte e sobre seu país – país este que, muitas vezes, fora visto como uma “extensão da corte”, não o contrário.⁷⁷ Era o *crivo* do que emanava do soberano para com seu país; era, também inversamente, a peneira do que poderia chegar até seu Rei.⁷⁸

Cabe considerar que, nesse contexto, a formação social se dava pelas posições de grupos, nas quais os mesmos buscavam sinais, códigos, aparências, prestígios e honras para a diferenciação do comportamento da classe dominante para com a classe em ascensão e a grande massa. Nesse sentido, a etiqueta era ferramenta de distinção social na corte. Segundo Norbert Elias, “a corte desempenha aí o papel central, uma vez que organizava o conjunto das relações sociais, (...), portanto, é compreender a sociedade do *Ancien Régime* a partir da formação social que pode qualificá-la: a corte”.⁷⁹

Deste modo, as mudanças de comportamento nas maneiras e nas estruturas do ambiente colaboravam com a formação e aparência da “boa sociedade”. Por isso, não apenas as boas maneiras deveriam ser cultivadas dentro da corte, mas também a forma de vestir ou de habitar deveria ser compatível com o status do sujeito nessa sociedade. Assim, a nobreza cortesã almeja cada vez mais conquistar posições

⁷⁵ BURKE, Peter. “O Cortesão”. In: GARIN, Eugenio (Org.). *O Homem do Renascimento*. Lisboa: Editorial Presença, 1998, p. 105.

⁷⁶ ELIAS, 2001, op. cit., p. 66.

⁷⁷ Ibidem, p. 66-67.

⁷⁸ Ibidem, p. 67.

⁷⁹ ELIAS, Norbert. *A Sociedade de corte: investigação sobre a realeza e a aristocracia da corte*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001, p. 08.

dentro da corte, pois quanto maior o cargo ocupado, maior a graduação social existente na época, e maior também o privilégio que dava sentido e valor a vida dos participantes da corte.

Nessa perspectiva, nos círculos sociais vai se formando o ideal de *civilisation*, pautado na busca pelos modelos de boas maneiras, de etiqueta e de cerimonial, que eram concebidos como instrumentos que serviam para selecionar os posicionamentos dos nobres diante do rei em suas dependências.

A civilidade pode ser entendida, dentre outras formas, segundo Elias por

uma grande variedade de fatos: ao nível de tecnologia, ao tipo de maneiras, ao desenvolvimento dos conhecimentos científicos, às ideias religiosas e aos costumes. Pode se referir ao tipo de habitações ou à maneira como homens e mulheres vivem juntos, à forma de punição determinada pelo sistema judiciário ou ao modo como são preparados os alimentos. [...] Não há nada que não possa ser feito de forma “civilizada” ou “incivilizada”. [...] Este conceito expressa a consciência que o Ocidente tem de si mesmo. [...] Com essa palavra, a sociedade ocidental procura descrever o que lhe constitui o caráter especial e aquilo de que se orgulha: o nível de *sua* tecnologia, a natureza de *suas* maneiras, o desenvolvimento de *sua* cultura científica ou a visão de mundo.⁸⁰

Em face da complexidade deste conceito e do recorte temporal da pesquisa ora em tela, tomamos como foco a noção de civilidade desenvolvida na corte europeia moderna. Com tal finalidade, destacamos a escrita de um dos primeiros e mais clássicos manuais de comportamento da época, “*Il Cortegiano*”,⁸¹ de Baldasare Castiglioni, publicado no ano de 1528. Tendo as cortes italianas no Renascimento uma força maior que a francesa, este manual tinha por objetivo *educar* os cortesãos quanto a seus hábitos; a principal virtude ali expressa é *não ser excessivo*. Outros ensinamentos começam a figurar diante deste *novo homem* que faz parte de distinto grupo social.⁸²

Dois anos depois, outro impresso, um manual de *bom comportamento* destinado às crianças oriundas da nobreza, em especial, intitulado “*De Pueris*” (Dos Meninos) foi

⁸⁰ ELIAS, 2011, op. cit., p. 23.

⁸¹ CASTIGLIONE, Baldassare. *O Cortesão*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

⁸² LOPES, 2011, op. cit., p. 85.

lançado por Erasmo de Rotterdan.⁸³ Filósofo humanista do Renascimento europeu, Erasmo buscou em seus escritos, não a definição do que seria a criança neste momento, mas analisar como deveria ser o processo de lida com a infância de uma criança que, futuramente, seria um jovem pertencente à nobreza. A publicação deste livro lhe rendeu, num curto período de tempo, um *sem-fim* de republicações e reedições, bem como várias traduções para outros idiomas, tornando-se um *manual de educação* para vários países europeus. O frequente uso do termo *civilização* (e seus homônimos n'outras línguas) em vários escritos deixa claro que este conceito já era entendido de maneira parecida, se não igual, em vários lugares do velho mundo.⁸⁴

Vale ressaltar também que “*De Pueris*” é uma obra que está diretamente ligada a uma prática *pedagógica* que se inicia neste período e alcança seu ápice lentamente durante a idade moderna,⁸⁵ prática esta que visava educar a criança para tornar-se, o quão logo, um adulto de modos refinados, condizente com seu lugar social.

Ao falar sobre os cortesãos e suas *regras de conduta*, é importante ressaltar que estas não foram criadas objetivamente por nenhum cortesão.⁸⁶ Eles eram, na verdade, *reféns* de um processo de relações de interdependência, ou seja, estavam à mercê das imposições de um ritmo⁸⁷ de vivência que envolve, além dos caprichos da coroa, a necessidade iminente de manter-se noutro patamar que os diferenciasse

⁸³ ROTTERDAN, Erasmo de. *De Pueris*. – 2 ed. São Paulo: Escala, 2008. Vale ressaltarmos que manuais ligados a comportamento e postura são escritos já durante a Idade Média. O que este escrito apresenta e que chama-nos a atenção para análise é que destina-se às crianças.

⁸⁴ Sobre *De Pueris*, cf. REVEL, Jacques. “Erasmo: uma transparência social”. In: Ariés, 2009, op. cit., p. 170-176.

⁸⁵ DANELON, Márcio; et al. “Infância e Educação em *De Pueris* de Erasmo de Rotterdan”. *Olhar de professor*. Ponta Grossa, 15(1): 2012 p. 157-165. Disponível em <<http://www.uepg.br/olhardeprofessor>>. Acesso em 19 jan 2014 14:52 hrs.

⁸⁶ ELIAS, 1993, op cit., p. 215.

⁸⁷ Norbert Elias nos diz que um dos fatores que influenciam fortemente o indivíduo a lidar com as pressões psicológicas nele investidas é o ritmo. Segundo o autor, ritmo “é uma manifestação do grande número de cadeias entrelaçadas de interdependência, abrangendo todas as funções sociais que os indivíduos têm que desempenha, e da pressão competitiva que satura essa rede densamente povoada e que afeta, direta ou indiretamente, cada ato isolado da pessoa”. Ora, se falamos de um grupo social que tende a, cada vez mais, regular seus hábitos, seus atos, seus gestos, falamos então de indivíduos – ou deste grupo social, especificamente – em que o ritmo a eles imposto é crescente e constante neste período. Cf. ELIAS, 1993, op. cit., p. 207.

da burguesia e das outras classes a ela subjugadas.⁸⁸ Tornam-se, assim, *artesãos* de modos de civilidade, cumpridores de regras que chegariam, a passos lentos, às classes menos abastadas e com o passar do tempo poderiam ser conferidas no cotidiano, na *cultura* de um Estado. Os reflexos deste momento serão tão fortes ao longo dos tempos que, graças a este movimento em 1826, Brillat-Savarin pôde escrever sobre a gastronomia a partir do preconceção de que as pessoas letradas podiam discutir conceitos básicos de cozinha, por exemplo, métodos de cocção, tendo isso como parte de seu cotidiano.⁸⁹

Na busca pela diferenciação surgiram hábitos que seriam considerados inicialmente como *civilisé*, *polisé* (séculos XV-XVI), e que precederam o que será chamado, posteriormente, *civilisation* (século XVII). Em Erasmo encontramos *civilisé* e *polisé* como os ideais a serem buscados na educação dos meninos com vistas a adquirir hábitos civis e polidos. Porém, entre os séculos XVI – XVIII, com o novo papel atribuído ao indivíduo,⁹⁰ estabelecendo de forma cada vez mais nítida sua relação com o público e o privado, um novo conceito entra em pauta: *civilização*, para os franceses e ingleses, assim como o de *kultur* para os alemães.⁹¹ Ao referir-se a este conceito, Victor Riqueti de Mirabeus (conhecido como Mirabeau, o pai – 1715-1789) utiliza palavras como: suavização de maneiras, urbanidade, polidez, substância da virtude,⁹² atributos que ora pertenceram ao *homme civilisé* e que agora surgem para tratar da coletividade, da *civilisation*. De outra forma, os costumes deveriam deixar de representar somente o indivíduo e deveriam representar um agrupamento, algo maior.

Tais comportamentos ganham, com o passar do tempo, todas as classes, referindo-se não somente aos sentimentos, como também aos hábitos que envolvem a sociedade como um todo. Tal entendimento calca-se, historicamente, na forma como ingleses e franceses entendem a *civilização*: o termo resume, em uma palavra, seu

⁸⁸ Sobre os processos envolvidos nestas relações de interdependências e a importância da diferenciação e manutenção dos hábitos de corte, Cf., ELIAS, Norbert, “A Transformação de Guerreiros em Cortesão”. In: _____, 1993, p. 215-225.

⁸⁹ Cf. SAVARIN, Brillat. *A Fisiologia do Gosto*. – São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

⁹⁰ O *indivíduo* é também forjado neste contexto imediato de mudanças na Europa.

⁹¹ ELIAS, 2011, op. cit., p. 51.

⁹² *Ibidem*.

orgulho pela importância de suas nações para o progresso do Ocidente e, assim, da humanidade.⁹³

A título de comparação, o termo *zivilization*, por outro lado, termo de grafia alemã e homólogo ao já apresentado, não carrega o mesmo sentido: “Significa algo de fato útil, mas, apesar disso, apenas um valor de segunda classe, compreendendo apenas a aparência externa de seres humanos, a superfície humana”.⁹⁴ O orgulho por suas próprias realizações é expresso para os alemães no emprego do termo *Kultur*. Norbert Elias explica que o uso de *civilização* está para ingleses e franceses ligado a algo que significa, além do sentimento de evolução e refinamento dos modos, aos fatos políticos e econômicos, religiosos e técnicos, morais e sociais. Já o conceito de “*kultur*” para os alemães alude a fatos – ou atos – intelectuais, artísticos e religiosos, tendendo a diferenciar-se do termo que faz alusão a fatos políticos, econômicos e sociais.⁹⁵

É interessante perceber que os dois processos acima descritos partem de um movimento exterior, ou seja, a vigília dos modos como se comportam (vestimentas, alimentação, leitura etc.), mas, com o passar do tempo, este movimento perde seu caráter externo, começando a fazer parte da composição *sociogenética* dos sujeitos. Os manuais de comportamento, tal como exemplificamos, são parte desse movimento de internalização da norma de conduta “adequadas” à sua “civilização” e “cultura”. Ou seja,

a interiorização individual das proibições que, antes, eram impostas de fora, em uma transformação da economia psíquica que fortalece os mecanismos de autocontrole exercido sobre as pulsões e emoções e faz passar da coerção social para a auto coerção [damos o nome de] “processo civilizador”.⁹⁶

A importância do chamado “processo civilizador” calca-se numa dinâmica social que, segundo Elias, pode ser vista no cotidiano de quaisquer épocas que se estude:

⁹³ Ibidem, p. 23.

⁹⁴ Ibidem.

⁹⁵ Ibidem

⁹⁶ CHARTIER, Roger. “Prefácio”. In: ELIAS, 2001, op. cit., p. 20.

Planos e ações, impulsos emocionais e racionais de pessoas isoladas constantemente se entrelaçam de modo amistoso ou hostil. [...] É essa ordem de impulsos e anelos humanos entrelaçados [ou seja, suas humanidades], essa ordem social, que determina o curso de mudança histórica, e que subjaz o processo civilizador.⁹⁷

Os impulsos, as ações, seus planos, aquilo que compõem o tecido social que é, quando visto em sua totalidade, a própria humanidade, formam um conjunto de emaranhados de relações, de interações, de afinidades e incompatibilidades. A partir destas formações, forjam-se os grupos sociais, bem como as relações inerentes intra e intergrupais as associações e dissociações que são resultantes deste processo, relações grupais que sobrepõem aos interesses individuais – se é que há individualidade durante o processo de formação dos interesses.⁹⁸

Dentro da análise aqui proposta, a etiqueta de corte é considerada uma forma de representação importantíssima, essencial para a compreensão da noção de civilidade dentro do grupo social que buscaremos tratar. Quando esta etiqueta torna-se autônoma em sua constituição, ou seja, os nobres de corte e o rei forjam hábitos cada vez mais *sofisticados*, reforçando seu diferencial das outras camadas sociais, “evidencia-se um indicador altamente sensível e um instrumento de medida bastante confiável de prestígio e valores dos indivíduos nessa estrutura de relações”.⁹⁹ Nesse cenário, os hábitos de um grupo civilizado tornaram-se, então, objeto de consumo das várias cortes por toda a Europa.

Falar sobre os hábitos refinados que compõem as cortes da modernidade torna obrigatória, dada sua importância e representação na história do período, a reflexão sobre a corte de Luís XIV, o Rei Sol¹⁰⁰ como um marco, não de comparação, mas de exposição do ápice das civilidades e das sensibilidades da nobreza.

A historiadora Jacqueline Hermann destaca a importância, não somente de Luís XIV, mas da França como nação onde o absolutismo foi estruturado de maneira mais sólida na Europa, segundo ela:

⁹⁷ ELIAS, 1993, op. cit., p. 194.

⁹⁸ Cf. ELIAS, Norbert. *Was ist Soziologie?*. München: Juventa, 1970.

⁹⁹ ELIAS, 2001, op. cit., p. 33.

¹⁰⁰ Sol em referência ao astro de maior representatividade celeste. “Como um sol, a função de um rei seria disseminar calor e a vida em toda a extensão do reino, e no decorrer de todo o seu reinado”. LOPES, 2011, op. cit., p. 94.

Ao falar da Europa, é da França que nos lembramos quando o assunto é monarquia ou nobreza, e Luís XIV o representante máximo dessa conformação política, simbolizada pela definitiva ideia do Rei Sol e da justaposição de papéis entre governante e Estado: “o Estado sou eu”.¹⁰¹

Sendo assim, Luís XIV não marca somente os meandros ligados às sensibilidades e mudanças de hábitos que ocorrem durante seu reinado, mas o rei sol “torna-se” o próprio Estado, valendo-se das inovações ligadas à vestimenta, aos hábitos à mesa, às maneiras de comportar-se, para que os grupos sociais – principalmente a nobreza – vissem nele a figura material do poder da nação.¹⁰² Luís XIV é assim, nas palavras de Norbert Elias, “único e excepcional”, destacando-se dos demais reis da história da modernidade do velho continente.¹⁰³

A posição assumida pelo rei, ao qual a nobreza se subordina, fez parte da teia de poderes característicos do Antigo Regime. Esta, apesar de *subordinar-se* ao poder do rei, é a grande responsável, sobretudo neste momento, por forjar as novas etiquetas de corte que, sob o reinado de Luís XIV, pôs-se a destacar e adquirir importância, assumindo o foco das atenções das demais classes sociais. Nesse contexto, Luís XIV personificou o homem que se uniu em matrimônio à *república* em sua coroação. Tornou-se o “esposo místico da república”, aquele que detém o anel, símbolo de desposo para com a própria república, bem como marco de seu “compromisso” para com a religião e seu povo.¹⁰⁴

As sensibilidades, como já dito, refinam-se de maneira acentuada nesse período. As letras são, sem dúvida, um marco deste momento, a ponto de Voltaire, ao referir-se às quatro idades de ouro da humanidade, definir o reinado de Luís XIV como “a plenitude dos tempos”, a era de maior glória dentre todas.¹⁰⁵

Para manter-se firme em seu papel de monarca, o rei deveria manter-se alerta e, ao mesmo tempo, agradar às diversas classes que compunham seu reino, não somente

¹⁰¹ HERMANN, Jacqueline. “Prefácio”. In: LOPES, 2012, op. cit., p. X.

¹⁰² Vale ressaltarmos que temos aqui como objeto a corte, formada pela nobreza da época. Não podemos dizer que a situação de prosperidade da França sob o regime do Rei Sol era igualável à descrita. Grande parte da população vive completamente à margem da situação proporcionada pelo rei à nobreza e a parte da burguesia (a que Norbert Elias chamaria por *intelligentsia*). Para maiores discussões, cf. LOPES, 2012, op. cit., p. 19-21.

¹⁰³ ELIAS, 2001, op. cit., p. 135.

¹⁰⁴ LOPES, 2012, op. cit., p. 54-60.

¹⁰⁵ Ibidem, p. 20.

a nobreza. Dividir-se entre a nobreza de corte e a burguesia era um desafio constante, mas necessário à manutenção do poder régio.

Luís XIV colocou-se sempre de maneira muito inusitada, o que poderia ter-lhe rendido algum apuro, já que as sansões tradicionalistas mantidas durante o Antigo Regime pouco se envolviam com inovações.¹⁰⁶ A seu modo, porém, o rei inovou o próprio tradicionalismo, alegando que “a multidão deleitava-se com o espetáculo”.¹⁰⁷ Luís XIV personifica o simbolismo do poder régio mesclado a mitos religiosos, em que a sagração assume destaque como principal manifestação de celebração do poder dos reis. Nas palavras de Jacques Revel, tal rito tratava-se de um “intercâmbio social” não declarado entre o rei e seu reino.¹⁰⁸

As intervenções do rei fora perceptíveis em vários setores, da moda à alimentação. Luís XIV explorava como podia os prazeres de maneira geral, inclusive “os reservados à mesa. Rodeado pelas mais ilustres famílias da nobreza, cada prato era apresentado ao rei por um primeiro-oficial criteriosamente escolhido”.¹⁰⁹

A corte francesa esteve como nunca sob os holofotes de toda a Europa. Para além das regras/etiquetas impostas à corte desde o Renascimento, antes os raios do Rei Sol tais normas de conduta são em parte relidas, modernizadas, em parte inventadas. O rei teve na corte mais que uma nobreza a ser vigiada, mas um séquito, construindo um modelo a ser seguido por seus pares por todo o continente, e que se tornaria a principal referência de civilidade.¹¹⁰

A fixação da corte em Versalhes, no ano de 1682, faz de Luís XIV, novamente, um ícone na criação de situações originais que envolveram seu reinado. Encantado pelo pequeno castelo que seu pai havia construído ali, aos arredores de Paris, o Rei Sol resolveu transferir-se para lá.¹¹¹ Contudo, para além da vigília e dominação política

¹⁰⁶ Ibidem, p. 66.

¹⁰⁷ WILHELM, Jacques. *Paris nos Tempos do Rei Sol*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988, p. 155.

¹⁰⁸ REVEL, 1996, op. cit., p. 185.

¹⁰⁹ LOPES, 2011, op. cit., p. 116.

¹¹⁰ Ibidem, p. 82.

¹¹¹ Falamos aqui de uma reformulação não somente da corte francesa, mas na redefinição dos *papéis* desempenhados pelo Estado (Rei) e pelos cidadãos. Numa momento onde “[durante o reinado de Luís XIV] duas tendências se afirmam: a do Estado de ampliar seus domínios através dos aparelhos de justiça, polícia e finanças; e o desejo dos cidadãos esclarecidos de participar da coisa pública”,

que estabelece sobre sua corte, o rei consegue fazer algo de beleza notória e para exaltação pessoal:

O culto à personalidade do príncipe foi uma das marcas da monarquia absolutista ao longo das últimas décadas do século XII e dos primeiros anos do século XVIII. Versalhes passou a representar um cenário novo e complexo no espaço de uma vida simultaneamente pública e privada.¹¹²

De fato, a partir de Versalhes, a sociedade de corte foi uma hierarquia, uma carreira e uma sedução, tudo a um só tempo.¹¹³ Elias ao descrever Versalhes afirma que

Temos diante de nós um edifício cujas partes são agrupadas em torno de um pátio retangular. Em direção à rua, um dos lados estreitos do pátio é formado por um corredor de colunas, uma colunata, fechado para o exterior, no meio do qual o amplo “*porche*” ou pórtico, constituía uma entrada e uma passagem para as carruagens. As colunas avançavam à esquerda e à direita, acompanhando as duas alas de construção até o outro lado estreito, de modo que sempre é possível chegar da entrada ao edifício central sem molhar os pés. Essa construção central, tendo ao lado e atrás um grande jardim, acomoda a sala de recepção; a parte contígua das duas alas abriga os “*appartements privés*”. Atrás de cada um deles fica um pequeno jardim de flores, separados do jardim principal tanto à esquerda quanto à direita por uma grande galeria e por salas de banho e de toalete. Por fim, nas partes das alas mais próximas da rua ficam os estábulos, cozinha, acomodações dos servidores e despensa.¹¹⁴

A descrição Norbert Elias dá a dimensão da imensidão e majestade que significou este marco arquitetônico do – e para o – século XVII. Abrigar uma corte composta de milhares de pessoas exigia esforços de um rei que em nada poupou para colocar-se como figura de representação majoritária na Europa seiscentista.

Contudo, se, por um lado, entre os séculos XVI e XVIII, a Europa ocidental assistiu a emergência das cortes, em que essas novas sensibilidades afloraram, por outro teve início um processo de transição de uma vida pública, cercada por observadores dos

está posto um claro cenário de jogo de interesses. Como parte deste cenário, Luís XIV concentra sua corte em Versalhes e, assim, “a nobreza perde todo o poder político e a vida pessoal; ganhou as graças de um amo onipresente que sabe tudo sobre a intimidade das famílias da qual se faz o guardião”. Por sua vez, a nobreza vive um constante embate: aos olhos do Rei deve ser exemplo e bem vista, ao passo que não há possibilidades de uma família ou amizade existirem quando “é preciso vigiar-se para não ser ouvido”. CASTAN, Nicole. “O público e o particular”. In: ARIÉS, op. cit., 2009, p. 414-416.

¹¹² LOPES, 2011, op. cit., p. 83.

¹¹³ MOUSNIER, Roland. “A Monarquia Absoluta”. In: _____. *Os Séculos XVI e XVII*. São Paulo: Difel, 1967, p. 260-292.

¹¹⁴ ELIAS, 2001, op. cit., p. 68.

atos dos indivíduos, para uma vida inscrita em espaços privados. Nesse processo de transição, esses espaços surgiram para acomodar ações de foro íntimo, afinal, é sob tais ações de foro íntimo que se acomodam – ou esconde-se – o inconfessável.¹¹⁵ A política do autocontrole é marca indelével do processo, onde o sujeito tornou-se, além de indivíduo, dividido em dois vieses: o que figura sob os holofotes que exigem a vida pública, e o que se coloca imerso em si e aquém das figurações e da exposição, na esfera privada.

Com a evolução da percepção acerca de si, dos grupos e do *outro*, o indivíduo acaba por distribuir-se para a vida pública, em meio aos semelhantes e aos diferentes, buscando, por sua vez, destacar-se de seu igual perante um grupo social de ordem *superior* e, contrariamente, assemelhar-se a ele perante um grupo social de ordem *inferior*. Este mesmo indivíduo que, quando em público, se expõe segundo as regras do grupo ao qual pertence – que se tornam cada vez mais severas, com o passar do tempo – cria uma nova ideia de *família*, aquela que habita seu espaço privado, um espaço onde há pessoas que permitem ao sujeito ser quem ele é.¹¹⁶

Como explica Elias, por haver uma disputa separatista e constante entre *espada* e *toga*, a burguesia é o primeiro grupo social a pôr os sentimentos do íntimo, de foro privado, sob a representação de família, formada pelo casal, filhos e pessoas com algum grau de parentesco que indicasse proximidade, já que sua participação na esfera social da corte estava sempre cercada de movimentos separatistas. Não compunham nem a base do Terceiro Estado e nem eram reconhecidos pela corte aristocrática enquanto parte do Segundo Estado. O conforto de seu lar era o que lhe restava.¹¹⁷

A corte, por sua vez, também viveu seu dilema: era necessário fazer-se público, colocar-se para a sociedade para que esta entendesse o papel do pertencente à elite e, ao mesmo tempo, esconder o que não poderia ser visto, dito. Ou seja, fazer parte de um escalão elevado, em que qualquer *erro* público poderia ser fatal, sendo um constante vigia de seus atos (e, por que não, o dos outros), passando por

¹¹⁵ REVEL, 2009, op. cit., p. 169.

¹¹⁶ Ibidem, p. 169.

¹¹⁷ CASTAN, 2009, op. cit., p. 406.

momentos de tensão, e ter somente o seu aposento para aliviar as pressões do cotidiano. Administrar as esferas públicas e privadas foi, sem dúvida, um desafio ao nobre de corte, em face da necessidade de sujeitar-se ao soberano para não perder prestígio, algo fundamental nessa forma de vida.

Nestas duas esferas circulou o autocontrole. Essa política foi, segundo Elias, o que manteve, acentuou e retroalimentou as instâncias pública e privada durante todo o período ora compreendido.¹¹⁸ Se falamos da corte, então, esta situação acentua-se ainda mais, haja vista que, além de fazer parte diretamente da gestão pública do reinado junto ao regente, a nobreza não poderia perder sua pompa, construída desde outrora. As riquezas não eram o bastante para sustentar sua posição junto à realeza, era preciso que seus hábitos condissessem com tal realidade.

Viver na corte era, então, cumprir um papel de duplicidade: na corte estava a vida particular do cortesão, espaço onde este habitava com sua *família*, tinha descanso e prazer, além de suas demandas de foro *particular* atendidas, e ao mesmo tempo, algo equivalente ao que hoje entendemos como uma espécie de *vida profissional* (outrossim, nossa concepção contemporânea de *público*), sendo a corte um instrumento para formação de carreira e conseqüente crescimento de *status* perante o soberano, cumprimento de exigências sociais que se põe frente ao nobre como um dever.¹¹⁹

Ao abordarmos a *representação*, fazemos menção direta aos processos de *teatralização* da corte, ao estabelecimento de uma etiqueta específica, de *códigos* que a evidenciem; ao falarmos sobre as disputas imbuídas na rivalidade entre a tradicionalista *nobreza de espada* cortesã e o extrato da burguesia emergente que compõe a *nobreza de toga* que, já em Luís XIV participava da gestão de sua nação, a etiqueta figura de maneira mais evidente como um *diferenciador* de classes.

Esses aspectos diferenciadores eram manifestos por meio das constantes – e mutáveis – representações. Por *representação* entenderemos um conjunto de símbolos e/ou condutas que identificam um grupo social específico, num dado

¹¹⁸ Cf. BURKE, 2008, op. cit., p. 21; REVEL, Jacques, 2009, op. cit., p. 169.

¹¹⁹ ELIAS, 2001, op. cit., p. 75.

momento histórico, podendo estes serem forjados a qualquer tempo, dotados de noções semânticas inerentes ao grupo num dado contexto. Essas representações eram ressignificadas constantemente e, por isso, exigia-se atenção máxima por parte dos cortesãos às *maneiras*, formas de *representação* que surgiam a todo instante.

1.3 OS LIVROS DE COZINHA E A MODERNIZAÇÃO À FRANCESA

Mesmo antes do século XII, o antigo Império Franco do Ocidente já demonstrava um estado de coesão territorial e consequente fortalecimento, características do que seria, futuramente, o Estado moderno.¹²⁰ Portanto, não parece absurdo afirmar que a França estabeleceu, ainda na baixa Idade Média, condições que foram extremamente favoráveis à instauração e ao sucesso do *absolutismo* como regime político durante a modernidade, haja vista a eficácia deste sistema – que atingiu seu ápice durante a regência de Luís XIV.

No que diz respeito à cozinha, Luís XIV e sua corte inovaram não somente os vestuários, o gosto pelas artes, os sabores e maneiras à mesa, mas modificando e estabelecendo uma nova mentalidade que caracterizou o período moderno na França.¹²¹

No que tange à cozinha, não somente a França, mas todos os países que se rebelaram contra o classicismo do renascimento¹²² adequaram suas maneiras a uma

¹²⁰ ELIAS, 1993, op. cit., p. 87.

¹²¹ FLANDRIN (1998, op. cit., p. 551) aponta-nos uma sequência *evolutiva* da importância de cada cozinha europeia, assim como sua repercussão – e, conseqüentemente, a de seus manuais e livros de cozinha – ao longo da história. Segundo o autor, as cozinhas nacionais dominantes na Europa foram: a italiana (primeira metade do século XVI), a espanhola (segunda metade do século XVI e primeira metade do XVII), mas sobretudo a francesa (que predomina a partir da segunda metade do século XVII), antes mesmo do despontar de Luís XIV. Um exemplo da importância da cozinha francesa está no lançamento do *Cuisiner François*, em plena Fronde, no ano de 1653.

¹²² Este período refere-se à passagem entre a Idade Média e a Idade Moderna, tendo sido marcado pela pujança dos processos de acúmulo de riquezas e um fortalecimento da vitalidade econômica. Calcado no entendimento do homem como a medida de todas as coisas, significou a retomada às formas e proporções propostas pela antiguidade greco-romana. Este movimento começou a tomar grandes proporções a partir da Itália e, aos poucos, foi sendo incorporado pelas regiões próximas. Para além da figura humana, falamos também de uma complexa mudança de hábitos, dentre eles os hábitos à mesa, forjados neste período específico. Cf. FRANCO, A. “A Renascença – o pioneirismo italiano”. In: _____. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. – 5ª. Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001, p. 149-164.

nova forma de *estar* no mundo. Com os alimentos, isso não seria diferente: a alimentação das elites esteve do medievo ao século XVI, extremamente ligada à medicina. Uma herança da antiguidade, que constou em livros e manuais publicados neste período, lidava-se com os ingredientes, as técnicas e a forma de comer a partir da ótica de uma alimentação voltada para a vida.¹²³ Superar isso, então, era, em certa medida, romper com os padrões tradicionais herdados da Idade Média e colocar-se em uma nova forma de viver o mundo.¹²⁴

A elite francesa teve papel de destaque ao longo no alvorecer da modernidade com a introdução de *novos* hábitos que passariam a compor as mesas das várias cortes europeias. Vejamos algumas novidades. Durante parte da Idade Média muitas produções culinárias, dotadas de características locais, haviam desaparecido, tendo a culinária encontrado sua base numa medicina que trazia um padrão alimentar, uma homogeneidade, encontrando nas especiarias as soluções para o desequilíbrio alimentar – alimentos muito úmidos, muito secos, muito frios ou muito quentes eram um problema, e as especiarias, junto ao uso de ácidos como vinagre e limão, tinham por função resolvê-los – além de ser o principal fruto da influência árabe na alimentação europeia.¹²⁵ O consumo de carne de açougue, por exemplo, produto considerado *pesado* e ideal para o estômago dos *grosseiros* durante a Idade Média, havia sido desprezado em detrimento das carnes de aves – destaque à carne de peru, produto americano que chegara ao mercado europeu no início de século XVI – mais *delicadas*¹²⁶, e também ao consumo das carnes de caça, costume este que fora também desprezado ao longo da modernidade. Mas é interessante perceber que com a carência de alimentos em decorrências de situações de cunho natural – catástrofes, secas – ou de cunho político – aumento do preço dos alimentos visando aumento de arrecadação, por exemplo – alguns desses produtos, ora desprezados, retornaram à mesa das elites. Para além do (re)consumo das carnes de açougue, falamos do desaparecimento de espécies excessivamente variadas de aves dos

¹²³ Sobre a relação entre alimentação e medicina, cf: MAZZINI, Inocenzo. “A alimentação e a medicina no mundo antigo”. In: FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 254-265.

¹²⁴ MONTANARI, Máximo. “A invenção da cozinha”. In: _____. *Comida como Cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008, p. 53-92; FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 548-553.

¹²⁵ LAURIOUX, Bruno. “Cozinhas Medievais (séculos XIV-XV)”. In: FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 447-465.

¹²⁶ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 643.

livros de cozinha (tais como albatroz, cegonha, cisne, garça, pavão etc.) e a fixação de pouca variedade de carne.¹²⁷

Outra novidade é o aumento do consumo de legumes e, ao contrário, a queda no consumo de algumas poucas leguminosas na modernidade, possivelmente por influência italiana, composta por receitas que influenciaram os escritos culinários franceses dos séculos XVI-XVII.¹²⁸ Uma das razões pelas quais esta situação ocorreu deve-se à vinda da mesma Catarina de Médicis, ora citada neste texto. A então rainha, ao lado de Henrique II, levou à França seus cozinheiros, sua inteligência, sua capacidade de manipulação e, claro, seus gostos e preferências. Mais que sugerir a seu filho Carlos IX a criação de uma corte, Catarina de Médicis levou à França o seu gosto por história, artes, música e suas predileções gastronômicas. Inspirada nos hábitos recém-chegados àquele lugar, a corte inspirou-se nesta figura para construir seus hábitos no século XVI, dentre eles, o consumo de legumes. Essa modificação no hábito alimentar da nobreza, aparentemente inofensiva, repercutiu de maneira tão intensa que refletiu num aumento tão significativo de consumo de legumes que, num intervalo de cem anos – entre meados do século XVI e meados do XVII – o consumo de legumes de várias ordens (alcachofra, cardos, cogumelos¹²⁹) teve um aumento que beira o dobro do volume de consumo.¹³⁰ A presença destes produtos à mesa das elites resultou na introdução dos mesmos nos livros e tratados da cozinha francesa, que influenciaram a mesa das elites de outros países e, à medida do possível, de outros extratos sociais.¹³¹

Em sentido inverso, os grãos ficavam cada vez mais desprezados, já que compunham a base do regime alimentar popular. Fazia parte do aparato da corte, assim, afastar-se destes alimentos; de outro modo, caberia à nobreza encontrar nos

¹²⁷ Ibidem, p. 644-648.

¹²⁸ Ibidem, p. 545.

¹²⁹ Os cogumelos foram considerados legumes até o século XIX. FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 545.

¹³⁰ Ibidem, p. 641-642.

¹³¹ Catarina de Médicis levou à França os seus cozinheiros, tidos naquele momento como os “melhores da Europa”. Em decorrência desse processo migratório, além da mão-de-obra, Catarina levou consigo um vasto repertório de receitas, provenientes da Itália. A partir daí, dentro de poucos anos, “tornou-se moda [na França] ter um cozinheiro italiano”, dando início a uma nova era neste território. “À mesa de Catarina de Médicis, a nobreza francesa descobriu os prazeres de um *menu* mais variado. Foram servidos, pela primeira vez, *quennelles* de peixe e de ave. Parmesão ralado, *ris de veau*, alcachofras, brócolis, galinha d’abgola, trufas e carne de nitela, até então quase desconhecida ao norte dos Alpes. À sobremesa, apareceram biscoitos de amêndoas, *zabaglione*, pudins de ovos, sorvetes e melões”. FRANCO, 2001, op. cit., p. 159-160.

insumos que compunham sua dieta, parte de seu processo teatral de sobrevivência no cenário político da época. Desta maneira, abrir mão do consumo das leguminosas e dos grãos, que compunham a dieta cotidiana das classes menos abastadas, foi o caminho adotado.¹³²

Outro ingrediente que fez coro aos novos hábitos à mesa foram as frutas. O momento da sobremesa, novo no contexto europeu à época, trouxe consigo um aumento significativo – em relação à Idade Média – do consumo de frutas e de doces de frutas. Tal fato ganhou tanta expressão que “para eles [a nobreza], produziu-se uma literatura voltada para a jardinagem, como *Le Jardinier français* de Nicolas de Bonnefons, e para suas mulheres multiplicam-se os tratados com receitas doces”.¹³³

Um reflexo importante a ser revelado é, também, a mudança das características dos temperos usados no preparo dos pratos. Se os *novos hábitos* se expressavam à mesa em relação aos ingredientes, expressavam-se nas cozinhas – e nos escritos a ela destinados – a educação do paladar a um tempero onde o *alimento* era a estrela. Temperos acentuados, marcados por acidez e o forte uso de especiarias, dão lugar às gorduras – na França, principalmente à manteiga e ao creme de leite –, consideradas mais “delicadas”.¹³⁴ Desta maneira, aromas violentos como cebola, alho e queijos, considerados então socialmente inconvenientes, dão lugar à baunilha, à flor de laranjeira, aos cremes. As refeições deviam ser leves como uma canção, acariciantes como uma ode anacreônica, graciosas como uma *pétite poésie*, cintilantes como uma gema ou cinzeladas como um camafeu; os temperos tornam-se mais doces e gordurosos; o açúcar e a manteiga constantes nos livros de cozinha.¹³⁵

Desta maneira, estavam postos os novos gostos, as novas formas de relacionar-se com o mundo. O homem encontrava nas artes e na cozinha novos caminhos para novos prazeres. Os livros de cozinha, por sua vez, tiveram papel importantíssimo

¹³² Ibidem, p. 646.

¹³³ Ibidem, p. 546.

¹³⁴ Ibidem, p. 650-651.

¹³⁵ CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das luzes*. São Paulo: Editora UNESP, 1995; FRANCO, 2001, op. cit., p. 115-117; FRANDRIN, 1998, op. cit., p. 547-548.

nesse novo trajeto, afinal, eram os mapas que conduziam às novas experiências gastronômicas, com vistas às já experimentadas, aprovadas e exportadas ao resto da Europa pelos franceses. Os alimentos, as técnicas, deixavam de compor livros e manuais voltados à manutenção da saúde para fazerem parte de livros que incentivavam a glutoneria, o bem comer, o bem estar, o prazer. Assim, o Velho Continente lançou-se a um novo e infinito leque de gostos e descobertas.

Os livros de cozinha, dessa forma, adquirem papel central no processo de teatralização da corte, afinal, carregam consigo os novos ditames dos momentos em que surgem – modificam, de imediato, a alimentação da nobreza e, a longo prazo, a alimentação do resto da sociedade.

Apesar do volume de produções culinárias em relação aos escritos de cozinha ser relativamente pequeno,¹³⁶ os livros de cozinha acabaram tendo por finalidade reler as receitas de seus predecessores, com alguns poucos acréscimos e, assim, ajudar na expansão horizontal da *moda gastronômica* da época. Assim, o volume dos livros ganhava consistência em suas constantes reedições e republicações, com a adição de receitas e/ou partes do livro que aumentavam a sua abrangência.¹³⁷

O primeiro livro a ser publicado na França foi em 1486, sob o título de *Le Viendier*. Apresentava 230 receitas – 80 das quais eram compilações de receitas do medievo – e tinha por característica um sumário de receitas, sendo dividido por partes e tendo reinado na França ileso por alguns anos.¹³⁸

Em 1503 uma obra italiana, de nome *De honesta voluptate et valetudine*, de Bartolomeo Sacchi, chamado de “il Platina” ou “Platine” é publicado na França e seu título é traduzido para o francês sob o nome de *Platyne on François*.¹³⁹ Este texto, escrito em latim, tinha por objetivo ensinar a “arte de viver” e, em seu escopo, trazia uma seção de receitas.

¹³⁶ Philip e Mary Hyman apontam que, entre 1480 e 1800 recensearam apenas 50 textos diferentes. Cf. HYMAN, 1998, op. cit., p. 625.

¹³⁷ HYMAN, 1998, op. cit., p. 625-626; SILVA, P. P., 2008, op. cit., p. 16.

¹³⁸ HYMAN, 1998, op. cit., p. 626-627.

¹³⁹ Ibidem.

A partir de 1540 inaugurou-se na França uma série de publicações de livros voltados para a culinária. Uma dessas publicações, que teve grande destaque, foi o *Le Grand Cuisinier*. Obra composta por vários cozinheiros, esta obra traz como característica em seu escopo com mais de dois terços de receitas inéditas, não reproduzidas durante a Idade Média. Traz também como novidade uma série de cardápios diários.¹⁴⁰

Inaugurou-se, também neste período, um tipo de literatura nova e nunca antes publicada: surgiam os primeiros livros dedicados exclusivamente ao preparo de doces de frutas, o que foi um marco para a época.¹⁴¹

Em 1651, entretanto, as publicações culinárias sofreram uma grande reviravolta. A publicação do cozinheiro François Pierre, dito “La Varenne”, além da mudança do papel do cozinheiro – ora aqui tratada – apresentou diferenças marcantes em seu formato de editoração e organização. Dividido em dois capítulos, o primeiro destinado às preparações com carnes e o segundo destinado a preparações sem carne, *Le Cuisinier François* trazia numa parte de seu corpo as receitas destinadas à quaresma.¹⁴²

Os livros, a partir de então, vão buscar sanar necessidades do cotidiano da nobreza, não somente estampar receitas. Suas edições posteriores, além de manterem o alto padrão de editoração para a época, aumentam cada vez mais a quantidade de receitas e o nível de organização do conteúdo. Esta foi, inclusive, a obra que mais inspirou cozinheiros e letrados de outras nações a traduzirem e escreverem obras destinadas à sua nobreza. Por ser de leitura fácil e inovadora para a época, a obra inaugurou o movimento de inspiração dos *chefs* na escrita de livros culinários.

¹⁴⁰ Ibidem, p. 627.

¹⁴¹ Ibidem, p. 629.

¹⁴² Ibidem, p. 631-632.

CAPÍTULO 2 – ARTE DE COZINHA(1680) DE DOMINGOS RODRIGUES: ANTIGO REGIME E SOCIEDADE DE CORTE EM PORTUGAL

Procuramos no primeiro capítulo esquadrinhar, em linhas gerais, o contexto alimentar moderno europeu, marcado pela emergência dos moldes franceses seja como corte, seja como cozinha. Nesse contexto, os manuais de cozinha deixaram de ser um simples instrumento de orientação para o cozinheiro convertendo-se num guia dos protocolos e dos novos paladares das elites.

Neste capítulo voltaremos nossa atenção a Portugal, que inaugurou o século XVII sob domínio espanhol, marcado pelas disputas políticas que resultaram na Restauração em 1640. Este é o pano de fundo da análise que propomos fazer. Para compreender a importância da publicação em 1680 da obra *Arte de Cozinha*, escrita pelo cozinheiro real Domingos Rodrigues, torna-se necessário refletir a respeito de as influências castelhanas sobre a reorganização dos rituais de corte no Reino. Além disso, interessa-nos compreender em que medida a aproximação com a França no período posterior a 1640 favoreceu a penetração de influências modernas nos preparos culinários portugueses. Com essa finalidade, realizamos a análise de conteúdo em *Arte de Cozinha*, a partir da construção de eixos e catalogação de ingredientes e técnicas culinárias, buscamos assim inferir as características da cozinha lusa no período analisado, sem perder de vista que trata-se de um contexto de transição de uma culinária medieval para uma moderna, marcada pelo afrancesamento das cozinhas europeias.

2.1 A UNIÃO DAS COROAS IBÉRICAS

Em 16 de abril de 1581, Felipe II, da Casa dos Habsburgos e rei de Espanha desde 1556, foi jurado rei de Portugal nas Cortes organizadas na vila de Tomar, uma vez que a cidade de Lisboa, cabeça do reino português, atravessava uma epidemia de peste. Na verdade, desde dezembro de 1580 Felipe já se encontrava no reino

português articulando a posse definitiva do trono vago com o desaparecimento de Dom Sebastião em 1578. Felipe II, coroado na ocasião de Tomar como I de Portugal, permaneceu no reino português de 1580 a março de 1583, assegurando seu poder, acariciando egos, eliminando e cooptando opositores e incorporando o império português ao seu próprio.

Os fatos que levaram este neto por linha materna do rei D. Manuel, o Venturoso, a assumir o trono de Portugal e realizar a tão desejada união da Península Ibérica são bem conhecidos. Ao retomar factualmente o contexto, temos que, com o desaparecimento de D. Sebastião na batalha de Alcácer-Quibir em 1578, o trono português foi assumido provisoriamente pelo tio-avô do rei morto, o cardeal D. Henrique, celibatário e idoso. A disputa e a expectativa pela sucessão apresentaram vários momentos e concorrentes, mas, após uma bem-sucedida campanha diplomática de cooptação de grupos sociais, de disputa militar e de afirmação da legitimidade dinástica, Felipe II da Espanha assumiu formalmente o trono português em 1581 com a assinatura do Acordo de Tomar, a princípio um compromisso que garantia a autonomia de Portugal dentro da estrutura do império espanhol.¹⁴³

A sacralização da expressão supostamente atribuída a Felipe II quanto à forma pela qual assumiu o trono de Portugal - “yo lo heredé, yo lo compre, yo lo conquiste” – de certa maneira pretendeu resolver a questão dos amplos recursos mobilizados pelo monarca.¹⁴⁴ O historiador Bouza Álvarez retomou a temática e, num trabalho de referência, afirmou a importância das negociações políticas no processo, apesar de não descuidar da questão militar: “o peso das negociações foi maior que o das armas, embora nunca se deva esquecer que são estas que, em última instância, lhe conseguem a posse do reino.”¹⁴⁵ Na verdade, longe de estar encerrado, o debate sobre a incorporação da monarquia portuguesa ao império filipino, além de ainda candente, é apenas uma das inúmeras controvérsias que cercam o tema.

¹⁴³ Dentre outras coisas, Tomar garantia a guarda das graças, privilégios e mercês aos habitantes do reino; mantinha as Cortes em Portugal; jurava que o príncipe herdeiro D. Diogo seria educado em Portugal; reservava os ofícios do governo aos naturais e observava as leis e usos do país; não levantaria mais tributos; manteria as cunhas e armas na moeda corrente; acabaria com as guarnições castelhanas e facilitaria a liberdade de comércio entre Portugal e Espanha.

¹⁴⁴ VALLADARES, Rafael. *La conquista de Lisboa*. Violencia militar y comunidad política en Portugal, 1578-1583. Madrid: Marcial Pons, 2008, p.33.

¹⁴⁵ ÁLVAREZ, Fernando Bouza. *Portugal no tempo dos Filipes*. Política, cultura, representações (1580-1668). Lisboa: Edições Cosmos. 2000, p.73-74.

De modo geral, concebe-se a história da União Ibérica como dividida em três grandes períodos que correspondem literalmente aos reinados dos três Habsburgos. Um primeiro, de 1580 a 1598 – coincidente com o reinado de Felipe II –, que teria sido marcado pelo respeito ao Acordo de Tomar, preservando a autonomia portuguesa, garantida pelo próprio soberano; um segundo, de 1598 a 1621, já atravessado pelo desgaste entre o Conselho de Portugal e a Corte de Felipe III; e um terceiro, de 1621 a 1640, quando as sedições regionais foram promovendo a ruptura com Felipe IV e seu valido Conde-Duque de Olivares. Esta “tradicional visão ternária” consolidou a ideia de que Felipe II teria sido pessoalmente responsável pela autonomia portuguesa negociada em Tomar.¹⁴⁶

Estudos mais recentes caracterizam a União Ibérica como um período marcado por uma rede de interesses mútuos, costurados com habilidade pela corte dos Áustria, mas com o apoio português. Para Frederic Schaub, a União Ibérica aconteceu em meio aos “continuísmos” entre os dois reinos, sendo estes visíveis na estrutura burocrática, na relação íntima entre as casas aristocráticas e nas semelhanças culturais.¹⁴⁷ Segundo este historiador os interesses das altas camadas portuguesas visavam às vantagens advindas da União, em especial de uma parcela da burguesia lusitana que emprestara apoio à união com a Espanha porque teria percebido, além da nítida força do partido de Felipe II, que se abririam boas possibilidades comerciais com a inclusão dos mercados ultramarinos espanhóis e com a segurança oferecida pelo sistema de frotas espanholas. Como afirmou Rodrigo Bentes, “nas consciências de grande parte dos portugueses, a união com a Espanha era uma fatalidade inevitável, da qual era preciso tirar vantagens e evitar os inconvenientes possíveis”.¹⁴⁸

A maneira pela qual Portugal passou a fazer parte da estrutura do governo imperial filipino pode ser denominada, segundo António Manuel Hespanha, de polissinodal¹⁴⁹, ou seja, a monarquia espanhola teria articulado uma rede de

¹⁴⁶ ÁLVARES, 2000, p.21.

¹⁴⁷ SCHAUB, Jean Frederic. *Portugal na Monarquia Hispânica (1580-1640)*. Lisboa: Livros do Horizonte, 2001.

¹⁴⁸ MONTEIRO, Rodrigo Bentes. *O Rei no espelho. A monarquia portuguesa e a colonização da América. 1640-1720*. São Paulo: Hucitec, 2002, p. 80.

¹⁴⁹ O conceito de polissinodal é normalmente utilizado para definir as formas jurídicas e institucionais tanto de Portugal quanto de Espanha, antes mesmo da União Ibérica. A percepção de que o poder

instituições com relativos graus de autonomia que, em última instância, se encerravam na realeza numa estrutura essencialmente corporativa. As principais destas instituições eram os Conselhos – o de Portugal foi criado em 1582 –, ocupados por naturais das regiões e com um razoável grau de autonomia, mas que deveriam se remeter, ao final, a Madri. De fato, o próprio Conselho funcionava em Madri e seus componentes eram integrados à sociedade cortesã castelhana. Restava ao império espanhol conciliar interesses antagônicos, e “por debaixo do monarca havia diversas instâncias submetidas, em última resolução, à sua vontade soberana”.¹⁵⁰

É importante considerar que este Estado, “Absolutista”, organizava-se numa sociedade composta por conglomerados de grupos de natureza corporativa, dotados de dispositivos institucionais que tinham seus interesses correspondidos por uma espécie de “economia das mercês” - um dispositivo central desta sociedade que sobrevivia “ao bafo do rei”, constituindo uma monarquia patrimonialista e polissinodal.¹⁵¹ De fato, este “sistema *polissinodóico* tinha a vantagem de incorporar vários domínios à Coroa de Castela sem alterar, aparentemente, a administração do reino anexado”.¹⁵² Aparentemente porque, no fundo, a interferência se fez em diversas instâncias e através de mecanismos os mais variados.

centralizador da monarquia do Antigo Regime convivia com instituições que possuíam forte autonomia foi interpretado inicialmente como um sinal de fraqueza destes Estados, considerados até então Absolutistas. As teses de Hespanha e Vicens Vives, que ressaltaram que a composição destas instituições autônomas em torno do Estado corporativo era da própria natureza do regime, abriu uma nova linha de análise. Os textos de Hespanha e de Vives estão em: HESPANHA, António Manuel (org.). *Poder e instituições na Europa do Antigo Regime*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984. Hespanha desenvolveu também em HESPANHA, A. “A constituição do Império português. Revisão de alguns enviesamentos correntes” IN: BICALHO, Maria Fernanda; FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima. (orgs.). *O Antigo regime nos trópicos. A dinâmica imperial portuguesa (séculos XVI-XVIII)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

¹⁵⁰ STELLA, Roseli Santaella. *Brasil durante el gobierno español, 1580-1640*. Madrid: Fundación Hernando de Larramendi, 2000, p.19.

¹⁵¹ Cf. OLIVAL, Maria Fernanda de. *As Ordens Militares e o Estado Moderno: Honra, mercê e venalidade em Portugal (1641-1789)*. Lisboa: Estar, 2001. CUNHA, Mafalda Soares da. “Governo e governantes do Império português do Atlântico (século XVII)”. In: BICALHO, Maria Fernanda & FERLINI, Vera Lúcia Amaral. *Modos de Governar. Ideias e práticas políticas no império português. Séculos XVI a XIX*. São Paulo: Alameda, 2005.

¹⁵² Cf. STELLA, 2000, op. cit.

2.2 A RESTAURAÇÃO PORTUGUESA

Beneficiado pela rede de casamentos dinásticos e dispondo de enormes fluxos de metal vindos das Américas, Felipe II teria levado o império espanhol ao máximo de seu esplendor e ambição; entretanto, estes mesmos metais que financiaram as conquistas e guerras sucessivas na Europa conduziram a Espanha à ruína.¹⁵³

Os sucessores do monarca, diante da crescente necessidade de controlar e manter a estrutura imperial, tiveram que enfrentar sucessivas bancarrotas e conflitos na maior parte do império, principalmente com os Países Baixos, o que aumentou a pressão fiscal e a demanda de recursos e soldados, com os custos recaindo inclusive sobre Portugal. Nesse contexto, Felipe III e Felipe IV transferiram parte do poder e da administração aos chamados *validos*, o Duque de Lerma e o Conde-Duque de Olivares, respectivamente. Este último, em especial, teria sido partidário de um governo ativo, interventor, reformista e racionalizador. Tais “virtudes” teriam desagradado aos portugueses – não só –, que perderam parte de sua autonomia preservada durante o reinado de Felipe II, e conseqüentemente mobilizado as forças que promoveram a Restauração em dezembro de 1640. Assim sendo, de acordo com a visão mais tradicional, somente a partir do reinado de Felipe III a Espanha tentaria, gradativamente, apertar os laços que uniam as várias pontas do império, limitando o grau de autonomia, que era o cerne da administração e do reinado de Felipe II, desencadeando as forças centrífugas da estrutura imperial.¹⁵⁴

A historiografia mais recente tem descrito a Restauração, em lugar de um movimento eminentemente português de oposição aos sessenta anos de domínio

¹⁵³ A entrada excessiva de metais e a conseqüente inflação, bem como o papel que a riqueza metálica teve na destruição de qualquer desenvolvimento burguês na Espanha, alimentando o espírito aristocrático e arredo ao trabalho e à mercancia, são a tônica dos trabalhos de Perry Anderson e Pierre Vilar sobre a estrutura do império espanhol e as razões de sua decadência. ANDERSON, Perry. *Linhagens do Estado Absolutista*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1989 e VILAR, Pierre. “O Tempo de Quixote” In: _____. *Desenvolvimento econômico e análise histórica*. Lisboa: Presença, 1982, p. 193-207.

¹⁵⁴ Para Elliott, aliás, a política de Olivares, preocupada essencialmente em recuperar o poder e o brilho da Espanha, ancorou-se na tentativa de equalizar as partes do império, colocando-as no mesmo nível, inclusive na contribuição tributária e no fornecimento de homens para os exércitos. Ou seja, Olivares tentou “descastelhanizar” o império, mas somente o ônus desta política parece ter repercutido nas diversas partes. Uma análise sobre o governo de Olivares está em: ELLIOT, John. “Conservar el poder: El Conde-Duque de Olivares” In: ELLIOT, J.; BROCKLISS, L. (Orgs.). *El Mundo de los Validos*. Madrid: Taurus, 1999, p. 165-177.

castelhano, como um *golpe de estado* de um grupo específico de nobres afastados do cenário da política e do governo do reino. A autoria deste movimento é atribuída a jovens fidalgos sem grandes títulos nobiliárquicos que, pertencentes à classe dominante, não estavam inseridos nos quadros do grupo dirigente e que se sublevaram diante das alegadas “injustiças” de diversas medidas de governo impostas ao reino pela política do conde-duque de Olivares, D.Gaspar de Guzman.¹⁵⁵ Os pesquisadores António Manuel Hespanha e Fernando Bouza Alvarez alargaram este debate ao proporem que, para uma correta apreensão dos sentidos advindos com o movimento do primeiro de dezembro de 1640, deveriam ser questionados os significados da estrutura política e jurídica da monarquia dual. Neste sentido, para compreender a Restauração é necessária atenção às condições que tornaram possível a União Ibérica, em especial o marco fundador da dinastia dos Habsburgos em Portugal, as cortes de Tomar de 1581.¹⁵⁶

Segundo Hespanha e Bouza Alvarez, às vésperas do ano de 1640, Portugal atravessava uma profunda crise advinda da falência da estrutura de poder e governo dos Habsburgos, que se devia ao choque entre as medidas olivaristas e as concepções tradicionais lusitanas de poder e de governo. A origem deste conflito encontrava-se no estatuto particular do reino português, que dotava a coroa de independência institucional, com a base do governo e as tradicionais instituições políticas e de poder configuradas à parte daquelas existentes na coroa de Castela. Este quadro administrativo de Portugal dos Habsburgos se originou das cortes de Tomar, em 1581. Entretanto, se possuía a independência administrativa com o retorno de Filipe I para Castela em 1583, Portugal transformou-se em uma monarquia de rei ausente.¹⁵⁷ Um reino sem corte, sem rei. Uma situação até então

¹⁵⁵ Cf. TORGAL, Luis Reis. “Acerca do significado sociopolítico da ‘Revolução de 1640’”. In: *Revista de História das Idéias*, v.6. Coimbra: Universidade de Coimbra, 1984, p.308. Cf. VALLADARES, R.. *Portugal y la Monarquía Hispánica*, 1580-1668. Madrid: Arco/Libros, 2000, p.39.

¹⁵⁶ Cf. HESPANHA, A. M. “As Faces de Uma ‘Revolução’”. In: *Penélope: fazer e desfazer História*. Lisboa: Cosmos, 1993, nº9 e 10, pp.7-16. ALVAREZ, F. B. *Portugal no Tempo dos Filipes: política, cultura e representações (1580-1668)*. Lisboa: Edições Cosmos, 2000.

¹⁵⁷ ALVAREZ, 2000, op. cit., p.114. Cf. MEGIANÉ, Ana P. T. *O Rei Ausente*. São Paulo: Alameda, 2004.

inédita para um reino que se representava como privilegiado por Deus e ponta de lança da cristandade e da conversão dos povos gentios e no combate aos infiéis.¹⁵⁸

Quando Gaspar de Guzmán tomou medidas que implicariam em alterar radicalmente esta política de independência, a parcela insatisfeita da nobreza, sofrendo a ameaça de uma reordenação político-social das posições e privilégios, buscou com o movimento do primeiro de dezembro, um retorno aos antigos ideais do “bom governo”.¹⁵⁹ E foi escolhido na aristocracia do reino, aquele que seria o mais indicado a assumir o trono, uma vítima da alegada “injustiça” infligida pelos Habsburgos na “usurpação” da coroa de Portugal em 1580: o duque D. João, da casa de Bragança, herdeiro de D. Catarina, a duquesa que foi impedida por Filipe I de sagrar-se rainha do reino naquele ano. O sentido é claro: o reino de Portugal deixaria de ser uma monarquia de rei ausente, o que estava na origem das injustiças no trato com o poder e com os súditos e na ineficácia da manutenção das possessões marítimas. Como demonstrou Eduardo D’Oliveira França, era o retorno da corte, e conseqüentemente da figura maior da autoridade monárquica a Lisboa, sendo este o principal argumento evocado pela literatura restauracionista.¹⁶⁰

Como é possível perceber, a questão da Restauração evocou a necessidade de um *Rex in hoc*, um rei que estivesse junto a seu povo. Segundo António Manuel Hespanha, mais importante que um rei vindo de linhagem sanguínea, importava naquele momento um rei presente, que ouvisse e compartilhasse das demandas do reino.¹⁶¹

De todo modo, foi em torno do grupo de casas nobiliárquicas fiéis à monarquia dos Bragança que se fechou o ambiente de corte, afinal, importava o estabelecimento de uma distinção do corpo monárquico português. Esta distinção se deu em consonância com o estabelecimento de uma sociedade de corte que significou, em termos políticos, a legitimidade arrogada por estes portugueses de sua independência, através de uma projeção de um Portugal *imperial e profético*. A linguagem religiosa pretendeu estabelecer um re-ordenamento do imaginário político

¹⁵⁸ Cf. BUESCU, A. I. *Memória e Poder*. Ensaios de História Cultural. Lisboa: Cosmos, 2000.

¹⁵⁹ SCHAUB, 2001, op cit., p.80.

¹⁶⁰ Cf. FRANÇA, E. D’Oliveira. *Portugal na Época da Restauração*. São Paulo: Hucitec, 1997.

¹⁶¹ Cf. HESPANHA, 2001, op cit.

assumido pela coroa de Portugal na península Ibérica, afirmando a independência da coroa lusitana. Os referenciais míticos que compõem a memória histórica lusa, neste sentido, constituíram-se em instrumentos para a legitimidade da casa de Bragança e promoveram a sacralidade da soberania do reino de Portugal.¹⁶²

De fato, a prédica religiosa constituiu um verdadeiro programa simbólico, veiculado, principalmente, junto à primeira nobreza de Portugal. Para isto, recorreu-se à persuasão característica dos sermões, mas também a uma série de medidas institucionais, como a restrição dos acessos ao rei, a teatralização dos cerimoniais, com vistas a controlar as interações dos vassallos com o monarca e a emergência de novos símbolos da soberania monárquica, como o crucifixo miraculoso da Sé de Lisboa.¹⁶³

O governo de D. João IV (1640-1656), que sucedeu imediatamente a Restauração, foi marcado pela tentativa de reorganização interna do poder e pela proclamação da notória independência da Espanha. O monarca buscou reforçar as instituições internas da monarquia,

em se tratando da corte, tribunais superiores, levantamento dos grupos militares para a guerra continental e para independência dos territórios ultramarinos com a criação do Conselho de Guerra e do Conselho Ultramarino, companhias de comércio, vitalização da língua e da cultura, reafirmação do papel das universidades e das grandes instituições religiosas, bem como dos caminhos de uma arte nacional.¹⁶⁴

A Restauração de 1640 determinou que a coroa dividisse parcelas importantes do poder com outros corpos da sociedade, sendo por isso “obrigada a negociar as decisões políticas”.¹⁶⁵ Ao rei cabia manter e respeitar os foros e jurisdições tradicionais das instituições e da aristocracia, contribuindo para a ordem “natural das coisas”, ao conservar a realidade social. Em outras palavras, a coroa dos Bragança deveria garantir à aristocracia os “privilégios corporativos” e a “função de mediadores entre rei e reino”, atributos que haviam conquistado na época da União

¹⁶² Cf. BETHENCOURT, F., CURTO, D. R. *A Memória da Nação*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1991.

¹⁶³ Cf. HERMANN, Jacqueline. *No Reino do Desejado*. São Paulo: Cia. Das Letras, 1998, p.151.

¹⁶⁴ BARATA, Maria do Rosário Themudo. “Portugal e a Europa na Época Moderna”. In: TENGARRINHA, José (Org.). *História de Portugal*. – Bauru, SP: EDUSC; São Paulo, SP: UNESP; Portugal: Instituto Camões, 2000, p. 116.

¹⁶⁵ Cf. CARDIM, Pedro, XAVIER, Ângela B. *D. Afonso VI*. Lisboa: Circulo de Leitores, 2006, p.113.

Ibérica (1580-1640) e que defenderam como a base constitucional da monarquia portuguesa.¹⁶⁶ Os fidalgos restauradores exigiam tais condições, pois consideravam que a coroa dos Bragança tornara-se possível, apenas, por sua luta. A memória da destituição de Filipe III era, então, constantemente evocada, em momentos de tentativa de manifestação de liberdade régia.

Portanto, a Restauração tratava-se da reafirmação do poder da nobreza na estrutura de governo do reino, a partir da constituição de uma elite aristocrática composta das casas nobiliárquicas que, nos serviços aos reis bragantinos, consolidaram seu poder senhorial, seu prestígio político e a concentração das grandes mercês.¹⁶⁷ Portanto, a Restauração foi um momento histórico que pode ser visto como revelador do processo de reconstrução de uma *corte lusa* em que a nobreza foi agente determinante.

Nesse contexto, a atuação da fidalguia é vista como complementar da autoridade real na sociedade de Antigo Regime por ser, dentre as partes do corpo do Estado, a mais próxima à cabeça. Era o primeiro grupo do qual o monarca retirava seus colaboradores e principais servidores. Diogo Ramada Curto deixa claro essa premissa dos fidalgos que, com bens e morgados, também sustentariam a Coroa. Esses teriam parte na honra e nas rendas da Coroa. Co-construtores das dinastias e casas reais, esperavam da realeza reconhecimento e a manutenção de sua dignidade.¹⁶⁸

Mas a nova monarquia encontrou muitos problemas a enfrentar. Vários fidalgos permaneceram fieis à Madrid ou exilaram-se. O apoio externo era escasso, a diplomacia portuguesa era incipiente e despreparada e a própria Santa Sé não queria reconhecer D. João IV como rei. Além disso, não havia um exército nem dinheiro para sua manutenção, muito menos num cenário de guerra, e faltava experiência às chefias militares. Por outro lado, as câmaras ofereciam muita resistência ao recrutamento de soldados e às tributações impostas para o esforço de

¹⁶⁶ ALVAREZ, Fernando Bouza. *Portugal no Tempo dos Filipes: política, cultura e representações* (1580-1668). Lisboa: Edições Cosmos, 2000, pp.190-191, 198-199, 204 *passim*.

¹⁶⁷ COSTA, Fernando Dore. "Formação da Força Militar durante a guerra da Restauração". In: *Penélope: fazer e desfazer História*. Lisboa: Cosmos, 2001, n°24, p.87.

¹⁶⁸ CURTO, Diogo Ramada. "A cultura política". In: MATTOSO, José. *História de Portugal: no alvorecer da modernidade. 1480-1620*. Lisboa: Circulo de leitores, 1993, p. 142.

guerra. E como se não bastasse, o império português era assediado pelos holandeses, que ocuparam no Brasil o Maranhão, atacando mais tarde Angola e São Tomé. O que salvou a Restauração foi a favorável conjuntura exterior, nomeadamente o fato de Espanha estar envolvida em várias frentes de guerra, contra os holandeses, os franceses e na recente revolta da Catalunha. A monarquia espanhola preferiu assim ir adiando a resolução do problema de Portugal, resumindo-se a guerra, até 1656, a escaramuças nas fronteiras e ao bloqueio comercial e isolamento diplomático. Também contou para o sucesso da Restauração a aliança inglesa, que permitiria o reforço militar e contribuiria para os acordos de paz firmados com a Espanha em 1668.¹⁶⁹

2.3 A CORTE LUSA

Como visto, Norbert Elias explica em suas obras magistrais *O Processo Civilizador*¹⁷⁰ e *A sociedade de Corte*,¹⁷¹ que a corte na Idade Moderna pode ser percebida como uma esfera de construção de várias teias de entrelaçamento de dependências, num sistema de mútua interdependência dos sujeitos ao longo do histórico processo civilizador.¹⁷² Elias mostrou também que o rei e a nobreza ligavam-se diretamente a essas redes. Note-se então, a existência de uma elite de poder em recíproca interdependência com o monarca, enquanto outros estavam mais distantes, em outras redes, desenvolvendo estratégias de relacionamentos e objetivando a aproximação do centro, a corte estaria, assim, dividida em partidos. Podemos verificar isso a partir da sucessão de D. João IV.

A dinastia de Bragança gerou esses partidos em torno dos herdeiros do trono e da regência. Em 1653, com a morte de D. Teodósio, primogênito de D. João IV, as Cortes do Reino foram convocadas para jurar seu segundo filho, D. Afonso, como herdeiro, que tinha apenas com 13 anos. A rainha, D. Luísa de Gusmão, tornou-se a regente. Já a primeira contenda de seu governo é relatada como uma disputa de

¹⁶⁹ MONTEIRO, Nuno Gonçalo. "A Restauração (1640-1668)". In: RAMOS, Rui coord. *História de Portugal*, vol. 7. Edição. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2009, p. 295-329

¹⁷⁰ ELIAS, 2011, op. cit.; ELIAS, 1993, op. cit.

¹⁷¹ ELIAS, 2001, op. cit.

¹⁷² ELIAS, 2011, op cit., p. 220-224.

partidos de casas de antiga nobreza e serve para exemplificar as afirmações acima apresentadas. A querela à qual reportamos é a das redes interpessoais da corte que envolviam os partidários do Conde de Odemira, D. Francisco de Faro e os de seu rival, D. António Luís de Meneses, Conde de Cantanhede.¹⁷³

Esse tipo de disputa entre nobres percorreu toda a regência de D. Luísa de Gusmão, especialmente entre seus ministros. Os herdeiros de D. João IV envolveram-se nas rivalidades das redes construídas, a rainha tinha preferência pelo príncipe D. Pedro, o que se percebe quando foi nomeado capitão general do reino, além disso, enquanto regente sofreu pressão política para que renunciasse a favor de D. Afonso VI. A casa real estava, então, dividida pelos múltiplos interesses. Por influência do Conde de Castelo Melhor, o príncipe D. Afonso subiu ao trono em 1662 naquilo que foi designado Golpe de Alcântara. Castelo Melhor, aliado a outros, como Antônio de Souza de Macedo, secretário de Estado, construiu uma rede na qual interesses particulares do seu grupo sobrepuseram-se ao processo de decisões políticas e, principalmente, à tradicional concessão de mercês e benefícios.¹⁷⁴ Essa disputa revelou, claramente, que, para além da concorrência em torno do poder, as redes estabeleciam nas relações interpessoais a prática das trocas de favores, o que Ângela Barreto Xavier e A. M. Hespanha identificaram como o funcionamento das redes clientelares.¹⁷⁵

Cabe lembrar que a corte aqui reportada é onde o monarca faz sua casa e o regime dela uma extensão da administração. A casa real era, então, a metáfora do reino e, a partir dela, os órgãos centrais do governo se espalhavam pelo império luso. Entenda-se os funcionários da Casa Real, apenas aqueles ocupantes dos cargos palatinos. Na corte de Bragança, seu funcionamento era hierarquizado e dividido entre os ofícios maiores e menores tal qual distinguia o regimento de 1643.¹⁷⁶ Ao mesmo tempo, era o local dos despachos del Rei, reuniões e audiências. O público

¹⁷³ Cf. CARDIM et al, 2006, op. cit.

¹⁷⁴ XAVIER, Ângela Barreto. CARDIM, Pedro. ALVAREZ, Fernando Bouza. *Festas que se fizeram pelo casamento do rei D. Afonso VI*. Lisboa: Quetzal editores, 1996, pp. 29-76.

¹⁷⁵ XAVIER, Ângela Barreto. HESPANHA, António Manuel. "As redes clientelares". In: MATTOSO, op. cit. pp. 339-349.

¹⁷⁶ Para o funcionamento da corte real portuguesa ver o trabalho de GOMES, Rita Costa. "A corte dos reis de Portugal no final da Idade Média". & CARDIN, Pedro. "A casa real e os órgãos centrais de governo no Portugal da segunda metade de seiscentos". In: *Tempo*. Vol. 7, nº 13, julho de 2002 p. 13-57.

e o privado estavam imbricados nesse ambiente. A casa real, o palácio do rei, era um local onde se misturavam os oficiais domésticos e os ministros do reino.

Como nas demais cortes europeias, o rei tinha para os serviços domésticos e políticos, nobres e fidalgos de todo reino. Muitas vezes um desses ocupava funções nos dois âmbitos. Este é o caso, por exemplo, de Castelo-Melhor para citar apenas um dos mais influentes nobres. Reposteiro-mor da Casa Real, escrivão da puridade, conselheiro de Estado, primeiro-ministro de D. Afonso VI, foi um dos protagonistas da divisão e disputa que resultou na substituição de D. Afonso VI do trono em favor de seu irmão D. Pedro, que assumiu como príncipe regente.

A partir da Restauração, o centro de decisões e do governo passou a gravitar em torno do monarca. A corte voltou a ser a cabeça do reino e Lisboa a capital do império luso. Estabeleceu-se, então, um pacto dos setores da nobreza que se aproximaram do rei. A elite dirigente era composta, em sua maioria, por membros da nobreza e do clero. Existia um vínculo de interdependência e de complementariedade entre eles e o soberano. Através de serviços prestados em postos administrativos, fosse no reino ou no ultramar, esses integrantes da esfera governamental esperavam o reconhecimento por sua lealdade através de recompensas, honrarias e mercês. Mas não deve se considerar tal interdependência como um arranjo de toda a aristocracia. Utilizando uma expressão de António Manuel Hespanha e Ângela Xavier Barreto: o rei estava, pois, sujeito aos constrangimentos e contingências impostos pela economia de favores e podia ser clara e eficazmente pressionado por determinadas casas poderosas no sentido de tomar esta ou aquela decisão.¹⁷⁷

No que diz respeito ao cerimonial de corte propriamente, cabe destacar a predominância espanhola, conforme apontou a historiadora Maria Paula Marçal Lourenço, eram muitas as influências de ordem espiritual e religiosa, de tendências estéticas, literárias e artísticas. A própria tradição ligada aos ritos e cerimônias de corte não se afastava muito desta realidade, segundo a estudiosa. Embora não seja possível falar de uma tradição do cerimonial de corte genuinamente lusitana, em

¹⁷⁷ HESPANHA, António Manuel. XAVIER, Ângela Barreto. As redes clientelares. In: MATTOSO, José. Op. Cit. 1993, p. 347.

função da complexidade sincrética das influências de raiz estrangeira na consolidação do cerimonial da corte portuguesa, podemos, no entanto, sublinhar que a reorganização cortesã após a Restauração contou, antes de tudo, com a inspiração do modelo habsburgo/castelhano-borgonhês,¹⁷⁸ quer na importação de alguns cargos palatinos, quer na restauração do protocolo da Casa Real portuguesa. Se por um lado as práticas de tradição lusitana foram recuperadas, por outro “o gosto castelhano” deixou marcas profundas na etiqueta de corte portuguesa.¹⁷⁹

Assim, sem dúvida, é impossível fugir à influência do cerimonial borgonhês, indevidamente chamado castelhano, pois este se constituiu no paradigma da maior parte das cortes europeias, incluindo Versalhes. Luís XIV, em muitos aspectos, soube apropriar-se do legado de Felipe IV. Contudo, aprofundou-o, modificando-o de forma esplendorosa e impondo-o à nobreza francesa. Porém, inversamente ao que sucedeu no reinado do rei-sol, a severidade monástica e “claustrau” modelou a etiqueta das monarquias peninsulares, seja a castelhana, seja a portuguesa. No caso português, as circunstâncias de natureza político-financeiras consequência, *grosso modo*, do difícil reconhecimento diplomático do país pelas nações estrangeiras no quadro das Guerras da Restauração, tornaram lenta a consolidação de um cerimonial de corte. De maneira geral, até o reinado de D. João V (1707-1750), o intenso fervor religioso e o recato caracterizam os rituais cortesãos. A soturna corte portuguesa distanciava-se em muito do modelo cortesão, extrovertido e exuberante de Luís XIV.¹⁸⁰

D. Pedro II (1648-1706) assumiu o governo com o compromisso de conservação dos costumes.¹⁸¹ Mas, uma nova ordem política traduz-se em mudanças. A D. Pedro interessava captar os descontentes com o governo de seu irmão, D. Afonso VI, e com a política de Castelo Melhor e afastar os da confiança destes. Por outro lado, D.

¹⁷⁸ Este cerimonial tratou-se de um sincretismo de tendências modistas de comportamento cortesão, importadas pelos portugueses da Espanha. Não trata-se, porém, de uma mera importação, haja vista o momento vivido naquele momento: a União Ibérica. Assim, o cerimonial de referência em toda a Ibéria é o Espanhol, com ênfase ao da família Habsburgo.

¹⁷⁹ LOURENÇO, Maria Paula Marçal. “Os Séquitos das Rainhas de Portugal e a influência dos estrangeiros na construção da ‘sociedade de corte’ (1640-1754)”. In: *Penelope – Revista de História e Ciências Sociais*, n. 29, 2003, p.53-54.

¹⁸⁰ *Ibidem*, p.54.

¹⁸¹ MONTEIRO, Nuno Gonçalo Freitas. “A Consolidação da Dinastia de Bragança e o Apogeu do Portugal Barroco: Centros de Poder e Trajetórias Sociais (1668 – 1750)”. In: TENGARRINHA, 2000, p. 130-131.

Pedro tratou de chamar ao seu círculo de servidores quem tinha sido apartado com D. Afonso VI: aqueles que tinham cargos na Casa Real voltaram a exercê-los, como o mordomo-mor, o porteiro-mor e o monteiro-mor.¹⁸²

No que diz respeito ao funcionamento da corte propriamente, devemos considerar que, se com D. João IV houve uma tentativa de reorganização, certo é que a guerra, a luta pelo reconhecimento, a falta de dinheiro, entre outros motivos, não permitiram a criação de uma corte faustosa e requintada. Com a regência de D. Luísa de Gusmão novas prioridades surgiram. Em primeiro lugar, estava uma mulher no poder, algo que não foi consensual, sendo que a sua conduta governativa não esteve, de todo, isenta de críticas, e introduzir alterações à corte encontraria, certamente, forças de resistência. Ao mesmo tempo, D. Luísa era mãe de dois filhos, D. Afonso e D. Pedro, dos quais o reino dependia. Apesar disso, as tentativas de disciplinamento multiplicavam-se, especialmente do espaço áulico e algumas das cerimônias naquele local. Com o reinado de D. Afonso VI, não obstante o cuidadoso programa de festas de seu casamento com D. Maria Francisca Isabel de Saboia, não houve um desenvolvimento da corte. Por seu turno, o golpe de estado de 1667 que levou Pedro II ao poder, veio inaugurar um período de certo recolhimento, não havendo solidez política e social para empreender alterações, nem mesmo econômicas. Foram anos de cautela em que o regente ao assumir optou por deixar de lado o modelo francês e adotar um traje associado a uma imagem mais tradicional, além de não atuar sem consultar diversas pessoas para obter distintos pareceres.¹⁸³

Contudo, desde a Restauração foi possível assistir a uma crescente codificação da vida dos membros da família real. Quase todos os aspetos da sua existência estavam submetidos a uma rigorosa etiqueta, o que se limitava os seus movimentos, servia, por outro lado, para reforçar a imagem da monarquia como uma corte regrada, marcada pela austeridade, sobriedade e frugalidade desde o reinado de D. João IV. A cozinha da residência real, à sua época, contava com os mais

¹⁸² CARDIM, et al, 2006, op. cit., p. 215.

¹⁸³ XAVIER, Ângela Barreto. *“El Rei Aonde Pode & não aonde quer”*: Razões da Política no Portugal Seiscentista. Lisboa: Edições Colibri, 1998.

importantes elementos das cozinhas reais da Europa¹⁸⁴ (ver anexo A). O hábito de comer em público fora efetivamente instaurando em Portugal durante este período.¹⁸⁵ Porém, os elementos fundamentais da moda francesa foram adaptados aos gostos e às exigências nacionais,¹⁸⁶ a ponto de serem combatidos por meio das leis pragmáticas¹⁸⁷ contra o luxo de D. Pedro II e de D. João V. Segundo Maria Paula Marçal Lourenço “com maior parcimónia e sem a ousadia de outras cortes europeias, os cortesões portugueses acompanharam as tendências de mudança da moda, e por isso, não se deixaram de se vestir *à la française*.”¹⁸⁸

A cozinha não escaparia a essa influência. De fato é durante o reinado de D. Pedro II que é escrito o primeiro livro da moderna cozinha portuguesa “Arte de Cozinha” (1680) de Domingos Rodrigues. Nesse livro de receitas do cozinheiro de D. Pedro II, há indícios de que o serviço na corte era já à francesa.

2.4 A COZINHA DA CORTE: O PRIMEIRO LIVRO DA COZINHA MODERNA PORTUGUESA

Em 1680 foi publicado o primeiro livro de cozinha do Reino. Intitulado *Arte de Cozinha*, foi escrito por Domingos Rodrigues (1637-1719) *chef* de cozinha português

¹⁸⁴ PEREIRA, Ana Marques. *Mesa Real: dinastia de Bragança*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2012, p. 20.

¹⁸⁵ Ibidem, p. 21.

¹⁸⁶ É importantes reforçarmos que o conceito de *nacional* – e suas variações – torna-se extremamente frágil quando utilizado para nos referirmos a este período da história, já que o conceito ganha seus alicerces somente no século XIX. Ressaltamos, porém, que vários autores o utilizam, como, por exemplo, SCHAUB, Jean-Frédéric. “Novas Aproximações ao Antigo Regime Português”. *Penélope*, n. 22, 2000, p. 119-140. Este conceito nos auxilia aqui quando nos referimos a uma *práxis* local, a paradigmas que são englobados no conceito, mas que, *mutatis mutandis*, teriam alguma equivalência ao período aqui trabalhado.

¹⁸⁷ As leis pragmáticas forjavam-se sob a égide de protecionismo econômico, ou seja, visavam o fomento ao consumo do produto interno. Formular pragmáticas, inclusive, era constante em Portugal, devido à sua instável economia. Em outras palavras, as pragmáticas visavam proteger as indústrias portuguesas, mas nada tinha a ver com o gosto pessoal de D. Pedro II que, ao que tudo indica, apreciava e seguia as tendências francesas. As leis pragmáticas do período, assinadas pelo regente, foram quatro, ao total (1668, 1677, 1686 e 1698), todas com vistas ao protecionismo econômico. Cf: ROSSINI, Gabriel Almeida Antunes. “As Pragmáticas Portuguesas de fins do século XVII: política fabril e manufatureira reativa”. *SÆCULUM - REVISTA DE HISTÓRIA*; João Pessoa, jan./ jun. 2010, p. 117-135.

¹⁸⁸ LOURENÇO, 2003, op. cit., p.62.

a serviço da corte de D. Pedro II e da rainha Francisca Isabel de Saboia.¹⁸⁹ Tratava-se do primeiro manual de cozinha redigido, impresso e publicado em Portugal. Poucos anos depois, em 1683, saíria de novo da oficina de João Galvão, tipógrafo de Lisboa, uma edição da obra com uma dedicatória do autor ao Conde do Vimioso, casa onde Domingos Rodrigues servira antes de ingressar no serviço real.

Natural de Vila Cova, Domingos Rodrigues, dedicou boa parte de sua vida a corte de D. Pedro II. Não sabemos muito sobre sua trajetória pessoal, além do pouco que revela no Prólogo de sua obra, em suas próprias palavras:

Com o exercício de 29 anos e assistência dos maiores banquetes desta Corte, e de todos o da Casa Real, me habilitei para fazer esta Arte. Todas as coisas que nela ensino, experimentei por minha mão, e as mais delas inventei por minha habilidade. Creio provavelmente que a todos será útil; e quando não o seja a todos, ao menos quisera que todos me agradecessem, não o trabalho que tive, mas o grande desejo que tenho, de que o seja; porque razão é, que me agradeça a boa vontade, com que solicito agradar a todos, ensinando-lhes o que sei.¹⁹⁰

O livro compreende 270 receitas divididas em duas partes. A primeira parte tem como título “Modo de cozinhar vários manjares e diversas iguarias de todo gênero de carnes, tortas, empadas, pasteis, etc.”, totalizando 163 receitas. A segunda parte vem sobre a alcunha “Modos de cozinhar vários guisados de peixe, mariscos, ervas, frutas, ovos, laticínios, conserva e toda a sorte de doces”, englobando 107 receitas.

O historiador Alfredo Saramago, que foi responsável pelo prefácio de algumas das reedições da obra de Domingos Rodrigues analisando o contexto da produção da obra afirma que:

A rainha vinha de uma família conhecida por seus bons cozinheiros e era muito interessada em boa cozinha. Domingos Rodrigues, ao ser contratado

¹⁸⁹ Ana Marques Pereira trás em sua obra um questionamento acerca da veracidade desta informação, encontrada em várias fontes, inclusive no prólogo da própria obra do autor. Segunda Ana Marques, “também a afirmação de que foi o cozinheiro da Casa Real nos suscita dúvidas, e a busca em arquivos para confirmar foi infrutífera. Era prática habitual da época, em várias cortes, que os cozinheiros das principais casas fossem requisitados para os grandes banquetes, e o mesmo acontecia em Portugal. Não há dúvidas que a sua ligação à Casa Real era estreita, como o atesta também o nome dado a um dos seus pratos, a Galinha de Fernão Souza [...] que foi vedor de D. Pedro II e era portanto a pessoa que ordenava nos assuntos de mesa da Casa Real.[...] Parece-nos mais provável que ter sido no cumprimento desta função [a de ter sido requisitado para os grandes banquetes] que Domingos Rodrigues o conheceu [...]” PEREIRA, 2012, op. cit., p. 46-47.

¹⁹⁰ RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinhar*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Rio, 2008, p. 54.

para cozinhar, devia saber da importância que os tratados e compêndios culinários assumiam não só para a aristocracia como também para a alta burguesia em busca de prestígio social.¹⁹¹

É interessante notar que quando da primeira edição da “Arte de Cozinha” D. Pedro II ainda não havia sido coroado rei, o que só aconteceu em 1683 com o falecimento de seu irmão, D. Afonso VI. Contudo, na prática o regente já respondia pelo trono há 16 anos. Já sobre a esposa de D. Afonso VI e, posteriormente, de D. Pedro II, D. Maria Francisca Isabel de Saboia (1646-1683), é considerada uma das responsáveis pelo refinamento do gosto português. A rainha era prima de Luís XIV, a quem buscou atender os interesses¹⁹² e já havia tido contato com as novidades preparadas por La Varrene.¹⁹³

A *Arte de Cozinha* é considerada a obra de referência sobre a cozinha portuguesa de sua época. Na obra é possível identificar o que compunha a mesa real da época, as tendências das mesas nobres e cortesãs, a importância de um profissional cozinheiro nas casas mais abastadas – haja vista a complexidade apresentada em várias receitas do livro – e, principalmente, o número de edições. Suas reimpressões e reedições datam desde sua publicação até meados do século XIX.¹⁹⁴

Quanto aos percursos feitos pelo livro, há uma série de divergências quanto ao número exato de reedições: Ana Marques Pereira fala em 15 reedições até 1849;¹⁹⁵ Pericão e Faria, responsáveis pelo prefácio de uma atualização da edição de 1732, indicam 16 vezes; o historiador João Pedro Ferro fala em sete vezes¹⁹⁶; o crítico gastronômico português José Quitério menciona nove vezes¹⁹⁷; a jornalista e

¹⁹¹ SARAMAGO, Alfredo. Prefácio. *Arte de Cozinha*. Sintra: Colares, 1995, p.16.

¹⁹² BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. “Dona Maria Francisca Isabel de Saboia (1646-1683), Rainha de Portugal”. In: RAVIOLA, Maria Antónia Lopes B. Alice (Coord.). *Portugal e o Piemonte: a Casa Real portuguesa e os Saboias*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012.

¹⁹³ François Pierre, conhecido como *La Varenne*, era cozinheiro oficial do marquês de Uxelles, na França, e publicou o *Le Coisiner François* (1651), obra com receitas que “servem-se, frequentemente, na mesa dos grandes”. Por sua magistral desenvoltura na cozinha, serviu inclusive ao Rei, mas não era seu cozinheiro. Cf: HYMAN, P., et al. “Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIV”. In: FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 631-633.

¹⁹⁴ COUTO, Cristiana. *Arte de Cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007, p. 36.

¹⁹⁵ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 45.

¹⁹⁶ FERRO, 1996, op cit., p. 125.

¹⁹⁷ QUITÉRIO, J. *Livros Portugueses de Cozinha*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

doutora em história Cristiana Couto, por sua vez, registra 19 vezes.¹⁹⁸ Chama-nos atenção, entretanto, não somente o número de reimpressões e reedições da obra, mas, sobretudo, a constante busca por estar atualizada ao contexto das sensibilidades portuguesas, *renascendo*, por assim dizer, dentro das necessidades contemporâneas a cada época.

A obra vivenciou momentos importantes no processo de sua publicação e de suas reedições e reimpressões. Pouco se pode dizer sobre a primeira edição, mas sabe-se que era dividida em duas partes, como já exposto, a primeira delas dedicada ao modo de cozinhar carnes, conservas, pastéis, tortas e empadas, enquanto a segunda tratava de peixes, mariscos, frutas, ervas, ovos, laticínios, doces e conservas pertencentes ao mesmo gênero.¹⁹⁹

Contudo é interessante perceber que nessa primeira edição o livro apresenta uma inovação que é o uso das frutas e dos doces, componentes que pouco ou nunca estavam presentes às mesas do medievo, apesar de não serem tratadas em capítulo específico, já que compunham a refeição, ou seja, não serem ainda consideradas *sobremesas*. Conforme evocamos no capítulo anterior, as frutas deixam de ser consideradas demasiado úmidas e passam a compor a mesa da nobreza moderna.²⁰⁰ Outra característica que se sobressai é a predominância das carnes sobre os peixes, muito prestigiados no período medieval, na modernidade passaram a ser vistos como alimento popular.²⁰¹ Mas, em face da tradição católica predominante, continuaram reservados para os dias magros ou de abstinência,

¹⁹⁸ COUTO, 2007, op. cit., p. 37.

¹⁹⁹ SILVA, 2008, op. cit., p. 24.

²⁰⁰ BORGES, Inês da Conceição do Carmo. "A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/Quinhentista e Seiscentista Portuguesa". *Revista Estudos Avanzados*, n. 16, dez. 2011, p. 71-102; FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 546.

²⁰¹ Graças ao mediterrâneo a Europa e o norte da África tiveram sua alimentação extremamente ligada ao consumo de peixes e frutos do mar durante o período medieval. No processo de modernização e transformação da cozinha da nobreza, abrir mão destes produtos, consumidos em massa, e optar por ingredientes que compusessem seu *mise-en-scène* foi o percurso adotado pelos mais abastados. Assim, o peixe ganha cada vez menos destaque na cozinha em detrimento das carnes de açougue e de caça. Para mais informações, cf: RIERA-MELIS, Antoni. "O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária catalã medieval". In: MONTANARI, Massimo (org.). *O Mundo da Cozinha: História, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009, p. 19-66.

como por exemplo, na quaresma, quando não se punha pratos de carne sobre a mesa.²⁰²

A segunda edição da obra data de 1683, como já comentamos, contém uma longa dedicação ao Conde do Vimioso, o mecenas que assegura o patrocínio à confecção da obra. É nessa edição que Domingos Rodrigues explica suas motivações para a escrita de sua *Arte*:

Não devem os homens só saber para si, porque isso é enterrar o talento que Deus lhe deu, devem sim comunicar os empregos de sua habilidade, para que os menos inteligentes, ou aprendam o que não sabem, ou saibam o que não aprenderão. [...] Confesso que me animei a não reparar na minha insuficiência, ainda que me arguam, de que havendo tão grandes ofícios eu faça Arte de Cozinha; porque eu não escrevo para os que sabem, nem para os que sabem murmurar, mas faço Arte para os que não sabem e para os que só sabem aprender.²⁰³

A terceira edição data de 1698, sendo a última publicada com o autor ainda vivo. Nela foram inseridas uma série de novas receitas nas duas partes da obra. Além disso, foi incluída também uma terceira parte, destinada à “forma como se hão de dar os banquetes em todos os meses do ano”.²⁰⁴ A inclusão desse novo capítulo mostra mais uma inovação: a organização de cardápios por dia da semana e por eventos, além do esquema de disposição dos alimentos – ou coberturas, como chamados à época (ver anexos B, C e D). Este esquema de serviço de pratos, inclusive, no qual dispõem-se desenhos com distribuições simétricas entre os pratos é uma característica da modernidade. De fato, não há menção à forma de finalização de pratos – sequer de ordem de serviços durante a Idade Média; isso, que passa a integrar o *habitus* da corte moderna é uma característica da culinária do período.²⁰⁵ Assim, a terceira parte da obra traz como inovações desde um cardápio ligado ao dia-a-dia, como cardápios para cada dia do mês até algo de maior

²⁰² SILVA, 2008, op. cit., p. 24.

²⁰³ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 53.

²⁰⁴ Ibidem, p. 171.

²⁰⁵ Observamos isso na própria publicação de *Arte*: só a partir da terceira edição, em 1698, haverá um capítulo preocupado com a formulação de cardápios diversos para cada evento e época do ano. Para mais informações, cf: ELIAS, “Dos costumes medievais”. In: ____, 2011, op. cit., p. 70-78; ROMAGNOLI, Daniela. “*Guarda no sii vilan*: as boas maneiras à mesa”. In: FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 496-508.

requite, como um cardápio dedicado à “forma de [preparar] um banquete com que se pode servir um embaixador”.²⁰⁶

O fim da União Ibérica era ainda uma memória recente quando da publicação de *Arte de Cozinha* em 1680. Como vimos, havia todo um entrelaçamento entre as culturas castelhana e lusa, sendo que a influência espanhola era perceptível em vários aspectos, inclusive na cozinha. Nesse contexto de trocas, em 1611 foi publicado o *Arte de cocina, pasteleria, vizcocheria e conservaria* de Francisco Martinez Montiño, ainda durante a união dos dois reinos. O autor foi cozinheiro de Filipe II, Filipe III e Filipe IV da Espanha. Montiño trabalhou para a princesa D. Joana, filha de Carlos V de Espanha e mãe de D. Sebastião. Após a morte de seu marido, D. João, D. Joana regressou a Madrid junto a seu séquito Montiño, que tornara-se cozinheiro da realeza.²⁰⁷ Graças à sua experiência em Portugal, Montiño apontou em sua obra alguns pratos de da tradição lusa, como o “arroz à portuguesa”,²⁰⁸ “*Una ave à la portuguesa*”,²⁰⁹ “*Espinacas à lá Portuguesa*”.²¹⁰ A influência da obra espanhola pode ser notada em algumas receitas presentes também no livro de Domingos Rodrigues, é o caso, por exemplo, além das influências do título da obra e da própria confecção da obra em si, o uso de algumas receitas, como a receita de “chocolate”,²¹¹ ingrediente feito a partir do cacau, levado das américas pelos espanhóis, constante ao fim da obra. Inclusive o próprio título da obra portuguesa parece ter se inspirado, possivelmente, na espanhola.²¹²

2.5. ANÁLISE DA OBRA

Buscando uma compreensão mais detalhada da obra procuramos categorizá-la tendo em vista a construção de um corpus representacional que permita a aplicação de uma análise temática de seu conteúdo.²¹³ Buscamos, portanto, organizar as

²⁰⁶ Ibidem, p. 203.

²⁰⁷ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 48.

²⁰⁸ Ibidem, p. 48; SILVA, 2008, op. cit., p. 18-19.

²⁰⁹ PEREIRA, 2012, op cit., p. 48.

²¹⁰ Ibidem.

²¹¹ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 169.

²¹² Ibidem, p. 19.

²¹³ BARDIN, L. *Análise de Conteúdo*. Lisboa, Portugal; Edições 70, LDA, 2009.

informações coletadas, para posterior cruzamento e discursão de resultados. Essas informações foram categorizadas segundo eixos que caracterizaram o processo de transição entre uma cozinha com aspectos medievais para uma cozinha com aspectos modernos. Para tanto, tomamos por base as pesquisas já apresentadas no capítulo anterior, que tem como baliza as definições dos ingredientes que modernizara as cozinhas e os paladares europeus. Com base nesses estudos, buscamos destacar quais ingredientes compunham essa transição, em especial, no contexto histórico de Portugal à época da publicação de *Arte*. Os eixos definidos foram os seguintes: 1. Uso de temperos: especiarias e ácidos; 2. Uso de temperos frescos; 3. As gorduras animais: a passagem do toucinho para a manteiga, o uso da nata e do creme de leite; 4. Consumo de aves e carnes de açougue; O uso de açúcar; 6. As técnicas de cocção.²¹⁴

Contudo, cabe observar que *Arte de Cozinha*, assim como os demais compêndios culinários da época, não apresenta medidas exatas em suas receitas e nem explicação detalhada dos métodos de cocção. O que pode indicar que o livro é destinado não a um cozinheiro iniciante, ou inexperiente, mas àquele que possui um conhecimento prévio das técnicas culinárias. Um indício nesse sentido está na abertura da segunda parte da obra em que constam os seguintes dizeres:

Como ninguém tem necessidade dos preceitos da arte para o modo de cozinhar peixes ordinários e conhecidos, supondo que todos sabem por comum uso cozer, fringir o assar um peixe, não nos dilatamos nessa matéria tão vulgar; por isso principiamos logo a dar notícia nesta segunda parte de alguns peixes mais particulares.²¹⁵

Como visto no primeiro capítulo, a cozinha europeia do período vivenciava transformações, um processo de *rompimento* com a cozinha tradicional medieval, repleta de especiarias e sabores muito marcantes, para uma cozinha mais suave, de

²¹⁴ A definição destes itens são baseadas nos recortes apontados por Jean-Louis Flandrin em várias obras – de sua autoria e para as quais foi colaborador. Reconhecemos aqui a importância de sua obra para a História da Alimentação, já que trata-se do mais importante colaborador da área no ocidente. Estes critérios são definidos, a exemplo, em: FLANDRIN, Jean-Louis. “A distinção pelo gosto”. In: ARIÉS, Phillipe, et. al. *História da Vida Privada*, 3: da Renascença ao Século das Luzes / organização Roger Chartier; – São Paulo: Companhia das Letras, 2009, p. 263-304; FLANDRIN, “Os tempos modernos” e “Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII)”. In: _____, op. cit., p. 532-559, e p. 640-666; FLANDRIN, J. L. “A moderna cozinha europeia: uma encruzilhada de experiências culturais (séculos XVI-XVIII)”. In: MONTANARI, 2009, op. cit., p. 99-118.

²¹⁵ FLANDRIN In MONTANARI, 2009, op. cit., p. 119.

ingredientes e técnicas de cocção mais delicadas, uma maneira de se alimentar mais *à francesa*.²¹⁶ A publicação de *Arte de Cozinha* absorveu muitas dessas características. No entanto, como o livro é escrito num momento ainda de transição entre as cozinhas medieval e moderna, encontramos ainda características antigas, por exemplo, na quantidade significativa de especiarias na composição das receitas.

Além das especiarias, Domingos Rodrigues apresentou receitas de carneiro, galinha, pato, peru, além de tigelada à mourisca, peixe mourisco, olha moura e cuscuz, numa viva reminiscência da antiga presença muçulmana em Portugal. Apareceram também pratos confeccionados à moda de alguns países, tais como empadas, frangões, galinha em potagem e perdizes assadas, todos *à francesa*; empadas *à inglesa*, empadas *romanas* e pombos *turcos*. A presença de nomenclatura de origem estrangeira, contudo, ainda é pequena, das 270 receitas totais, somente 2% possuem esse tipo de descrição.²¹⁷

A obra se destaca pelo cuidado específico com o preparo de cada prato, não somente em termos de técnicas de cocção, mas também em relação às técnicas de finalização e apresentação. O que parece indicar que alimentação estava diretamente relacionada ao processo de teatralização da corte. O que nos permite refletir sobre a importância da *comensalidade*: não só o quê servir, mas como servir e quando servir. A conveniência dos momentos das refeições, dos pratos que compõem esses momentos e da forma como comê-los é parte primordial do processo ritual de alimentação cortesã.

Cabe considerar que assim como as demais obras de culinária escritas nesse período, *Arte de Cozinha* servia para compor o repertório das mesas dos abastados, servindo para reformar as maneiras pelas quais se marcavam as diferenças entre os grupos sociais – ingredientes, técnicas, modos de servir, etc. O simples fato de ter acesso a tais publicações era, na verdade, um grande demarcador de territórios e diferenciador entre grupos sociais na modernidade.

²¹⁶ Cf. FRANDRIN In ARIÈS, 2009, op. cit., p. 263-304.

²¹⁷ BRAGA, Isabel Drumond. *Influências Estrangeiras nos Livros de Cozinha Portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise*. Disponível em <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4857.pdf>>. Acesso em 28 jul 2014, às 15:29 hrs.

2.5.1 Do uso de temperos: especiarias e ácidos

Segundo o historiador J-L Flandrin foi em matéria de temperos que se transformou de forma mais nítida o paladar entre o medievo e a modernidade.²¹⁸ Por isso, selecionamos este como primeiro eixo de análise.

Segundo o autor, apesar dos mais tradicionais terem se mantido fiéis durante parte da modernidade aos temperos mais marcantes, repletos de especiarias e sabores ácidos, estes foram sendo lentamente abandonados ou utilizados de maneira mais discreta pelas elites sociais, sendo substituídos por sabores mais suaves, que valorizavam mais o sabor do próprio alimento, tais como a manteiga, o creme de leite, os molhos e os *coulis* (culis).²¹⁹

Porém, “as especiarias continuaram sendo usadas numa proporção das receitas quase tão grande quanto na Idade Média: de 60 a 70%.”²²⁰ De fato, na *Arte de Cozinhar* encontramos cenário bem semelhante, cerca de 76% das receitas utilizam especiarias. O que mudou, em comparação com o medievo, parece ter sido a quantidade de especiarias empregadas de uma só vez nas receitas. Contudo, em função da imprecisão dos livros de receita, é difícil precisar as quantidades. Segundo Flandrin,

desapareceram a malagueta, a galanga, o macis, o nardo-da-índia, o cardamomo, o anis, o cominho, o mástique, a pimenta comprida, enquanto a canela, o gengibre e o açafraão só excepcionalmente são utilizados nas preparações culinárias – sendo que a canela é associada cada vez mais aos pratos doces e o gengibre às charcutarias.²²¹

Apesar do lento abandono de algumas especiarias, outras se manteriam, tais como a pimenta, o cravo-da-índia e a noz-moscada. Essas três especiarias, inclusive, aparecem com uma frequência maior no preparo de receitas que durante a Idade Média.²²²

²¹⁸ FLANDRIN, 2008, op. cit., p. 650.

²¹⁹ Ibidem, p. 650-651.

²²⁰ Ibidem, p. 651.

²²¹ Ibidem.

²²² Ibidem.

O tema das especiarias era caro Domingos Rodrigues, a ponto de dedicar um item ao assunto denominado “De algumas advertências muito necessárias para a inteligência e o bom exercício desta Arte”, onde apresenta observações relativas ao uso de especiarias. Vejamos um fragmento:

Primeira advertência. Primeiramente em qualquer capítulo em que se nomearem espécies pretas, entendam por pimenta, cravo da índia e noz moscada, e onde se nomearem todos os adubos, se entenda pimenta, cravo, noz moscada, canela, açafraão e coentro [em grãos] seco.²²³

Como é possível perceber havia duas distinções nos usos: as “espécies pretas” compostas por “pimenta, cravo-da-índia e noz-moscada” e os “adubos” compostos por “pimenta, cravo, noz-moscada, açafraão e coentro seco”.²²⁴ Cada qual com usos diferenciados.

Associados ao uso de especiarias estavam os ingredientes ácidos, característicos também de uma cozinha ainda medieval. Os componentes medievais deste grupo eram o vinagre, a laranja azeda e o limão. Na modernidade, foram complementados com o vinho branco e o agraço,²²⁵ espécie de suco ácido feito à base de uvas verdes. Em *Arte de Cozinha*, raras foram as receitas que não integraram especiarias e ingredientes ácidos concomitantemente. Desde as receitas com formulações de pratos salgados às de pratos doces, casa-se vinhos e vinagres a adubos e espécies negras. Vejamos um exemplo:

Cenouras de tigelada

Cozidas as cenouras, depois feitas em quartos e passadas em polme de farinha, ponham-se a frigar, vão-nas encamando em uma frigideira e deem-lhe por cima uma potagem, que se fará afogando em manteiga de vaca com um pouco de perrexil, coentro, salsa, cebola e hortelã, temperando-se com vinagre, canela, todos os adubos, mel ou açúcar, para que seja bem agra e doce; sobre esta potagem deem-se seis ovos batidos; coza-se em lume brando por baixo e por cima, e corada mande-se à mesa.²²⁶

De fato, das 270 receitas apresentadas na obra de Rodrigues, 205 produções eram compostas pela associação entre especiarias e ingredientes ácidos – sejam as

²²³ RODRIGUES, 2008, op cit., p. 215.

²²⁴ Ibidem.

²²⁵ FLANDRIN, 2008, op cit., p. 651.

²²⁶ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 142.

receitas com especiarias, desde as compostas somente por canela às que utilizam adubos, sejam as com ingredientes ácidos, desde limas até limões e vinagres. Tratava-se de uma cozinha com fortes traços medievais. Na França nesse mesmo período as receitas aciduladas não ultrapassam 60% segundo os livros.²²⁷

Outra classe de temperos, as cebolas e alhos, influência da cozinha renascentista italiana,²²⁸ estavam muito presentes na obra lusa. Quase sempre associada ao uso de especiarias e ingredientes ácidos, esses ingredientes de sabores tão acentuados aparecem em 201 receitas da obra. Só não constavam em receitas com características mais adocicadas, chamadas *agro doces*, nas palavras de Domingos Rodrigues, cujos sabores salgado e doce se integravam.

2.5.2. Uso de temperos frescos

Segundo Flandrin, entre 1545-1660, na França, o número de espécies de legumes mencionadas em receitas quase dobrou. Para o autor, no primeiro momento falava-se em aproximadamente 29 espécies de legumes nos receituários de cozinha e no segundo, algo em torno de 55 espécies de alimentos. O historiador destaca que em meados do século XVI o percentual de receitas que citavam legumes girava em torno de 8%, ao passo que no século XVII 22% dos pratos eram compostos com legumes.²²⁹

Os legumes constantes nos receituários franceses do século XVII eram, em geral, cogumelos, alcachofras, cardos, aspargos e berinjela, principalmente.²³⁰ Analisando as receitas portuguesas, podemos perceber o uso de muitos desses produtos, aparecem alcachofras, alcaparras, alho-poró, aspargos, berinjela, cardos e ervilhas frescas. Há, inclusive, uma sessão dedicada principalmente a eles sob o título “De ervas”, composto por 12 receitas.²³¹ Destacamos a seguir uma dessas receitas:

²²⁷ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 651.

²²⁸ Ibidem, p. 655.

²²⁹ Ibidem, p. 641.

²³⁰ Ibidem, p. 642-643.

²³¹ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 139-141.

Torta de aspargos

Cozido os aspargos com três águas, afoguem-se em cheiros que hão de estar já ao lume já afogados; depois de cozidos e temperados com todos os adubos e bem limão, coalhem-se com seis gemas de ovos e, fique a calda grossa, ponham-se a esfriar: faça-se a torta de massa muito bem sovada com manteiga, açúcar, ovos e vinho branco: como estiver feita com aspargos dentro, coza-se e mande-se à mesa.²³²

Já a utilização de legumes verdes ou ervas aromáticas seguiu uma evolução mais lenta que os demais legumes. No século XVI, apenas 4,2% das receitas dos compêndios franceses utilizavam-se desses ingredientes. No século XVII, um pequeno aumento, cerca de 6%. Na verdade, o crescimento gradual do consumo de estragão, tomilho e louro, entre outras ervas, seria um traço distinto da cozinha moderna.²³³ Na obra de Domingos Rodrigues identificamos o uso de algumas dessas ervas aromáticas, acrescidas de outras mais: cebolinha, coentro, hortelã, manjerona, orégano, salsa, louro, sálvia e tomilho frescos.

Pari passu o crescimento do consumo de legumes na modernidade, verifica-se a diminuição no consumo de cereais, ou alimentos ricos em fécula. Se na Idade Média sua utilização nas receitas – principalmente na produção de pães – era deveras expressivo (cerca de 50%), Flandrin aponta para um uso em torno de 15% nas receitas francesas do século XVII.²³⁴ Segundo ele,

Enquanto na Idade Média as elites sociais procuravam os alimentos vegetais mais nutritivos, a partir do século XVI elas se voltaram para legumes que o são menos; como se, daí em diante, o objetivo já não fosse alimentar-se, mas diversificar os pratos e satisfazer o apetite.²³⁵

Em Portugal identificamos indícios de um cenário semelhante, já que aproximadamente 5% das receitas de *Arte de Cozinha* indicam cereais entre seus ingredientes, sendo o arroz (e sua farinha) o cereal de maior destaque.

Como visto, o consumo de ingredientes frescos na cozinha pode ser considerado um indício do afrancesamento da cozinha portuguesa e, assim, sua *modernização*. O mesmo ocorre no que diz respeito às frutas. Aliás, em Portugal já é possível

²³² Ibidem, p. 141.

²³³ FLANDRIN, op. cit., p. 642-643.

²³⁴ Ibidem, p. 643.

²³⁵ Ibidem.

perceber uma vasta utilização de frutas nos preparos culinários desde o século XV.²³⁶ As frutas foram amplamente utilizadas por Domingos Rodrigues, sempre em seu estado natural (inclusive na receita de “Pêssegos Seco”,²³⁷ onde ele ensina o preparo da fruta seca a partir da fruta fresca). Para a historiadora Inês Borges, porém, o inovador na escrita de *Arte da cozinha moderna* foi

a forma como as frutas eram conservadas, em marmelada, em compota, cristalizadas, ou em geleia. Trata-se de uma influência acentuadamente francesa, com utilização de frutos que até essa altura não eram consumidos nem tratados para serem comidos fora de estação. Aparecem as ginja, as romãs e os alperces, tanto em calda como cristalizados, com a possibilidade de serem tratados em forma de marmelada, ou geleias.²³⁸

Importante notar que essas técnicas, além de realçar o sabor de algumas receitas, tinham por objetivo a conservação das frutas que, melhores em algumas épocas do ano, poderiam durar pelo período das entressafas. De maneira geral, as frutas aparecem em várias receitas como acompanhamento, tais como em “*Carneiro preto*”,²³⁹ “*Carneiro estufado*”,²⁴⁰ “*Perna de carneiro armada*”,²⁴¹ “*Galinha agra e doce*”,²⁴² “*Peru salsichado*”,²⁴³ “*Peru de sopa branca*”,²⁴⁴ para citar apenas alguns exemplos. Para além das combinações agridoces, as frutas também podiam ser ingredientes de pratos salgados. Vejamos um exemplo:

Sopa de pêros²⁴⁵ camoeses

A sopa de pêros se pode fazer em uma tigela nova, na qual se deite o molho de qualquer gênero de assado com três ou quatro pêros em quartos apartados, e ponha-se a ferver: depois de cozidos os pêros, botem-se com o molho em um prato sobre fatias tostadas e ponha-se o assado por cima do sumo de limão: e vá à mesa guarnecido com miolos no mesmo molho.²⁴⁶

²³⁶ BORGES, 2011, op. cit., p. 73-75.

²³⁷ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 163.

²³⁸ BORGES, 2011, op. cit., p. 86.

²³⁹ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 67.

²⁴⁰ Ibidem.

²⁴¹ Ibidem, p. 68.

²⁴² Ibidem, p. 74.

²⁴³ Ibidem, p. 77.

²⁴⁴ Ibidem, p. 78.

²⁴⁵ Pequena maçã de forma oblonga; fruto do pereiro.

²⁴⁶ Ibidem, p. 61.

2.5.3. As gorduras animais: a passagem do toucinho para a manteiga, o uso da nata e do creme de leite

Outro traço da cozinha medieval, além dos condimentos e da acidez marcantes dos pratos, estava no uso de gordura suína. De fato, quando se utilizava gordura, quase sempre se referia ao toucinho ou a manteiga de porco em suas preparações.²⁴⁷ Segundo Flandrin no século XVII cerca de 40% das receitas francesas apresentavam o uso desse tipo de gordura, ao passo que 49% optavam pela manteiga.²⁴⁸

Em *Arte de Cozinha* encontramos também um número significativo de receitas que utilizam a gordura suína: 46% das receitas tinha no toucinho ou na manteiga de porco o principal ingrediente oleoso. Seja para conferir sabor às preparações, seja para dar liga às massas de carne, da charcutaria ou às massas de tortas, esta gordura teve uma utilização mais ampla que as demais.

Já manteiga, inovação proveniente da culinária francesa, também figura na obra portuguesa. Todas as receitas do “capítulo XX – De empadas”²⁴⁹ têm a manteiga aliada à farinha de trigo para sua execução. Tais empadas, produzidas a partir do *paté briséé*²⁵⁰ francês, respondem a 13 receitas no livro. Mas, o uso geral da manteiga extrapolava as empadas e aparecia na execução de 33% das receitas da obra, índice um pouco inferior ao da utilização de gordura suína. Segundo Flandrin “o rápido desenvolvimento da manteiga nos livros de cozinha é uma das principais transformações registradas na época moderna”.²⁵¹ Vale ressaltar ainda que a manteiga utilizada em Portugal era importada das regiões da Galiza e Flandres e, mais tarde, da Irlanda.²⁵²

O mesmo não pode ser dito do creme de leite, cujo uso só se desenvolve mais tardiamente e de uma forma muito mais moderada. De fato, neste processo de

²⁴⁷ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 652-653.

²⁴⁸ Ibidem, p. 653.

²⁴⁹ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 121.

²⁵⁰ De tradução literal “massa quebradiça”, é atualmente conhecida como “massa podre”, massa quebradiça utilizada para fazer salgados e doces. É feita a partir da associação entre manteiga gelada e farinha de trigo.

²⁵¹ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 653.

²⁵² PEREIRA, 2012, op. cit., p. 49.

modernização culinária em Portugal, ainda era pequena a utilização do creme de leite e das natas, gorduras também derivadas do leite de vaca. O número de receitas que se valem destas gorduras não ultrapassa 6,3%, sendo normalmente utilizadas de forma associada a manteiga. Mesmo na França, nesse mesmo período, o consumo de creme de leite era, ainda que maior que em Portugal, ainda muito tímido, correspondendo a 15% das receitas que utilizavam gordura em seu processo de execução.²⁵³

Cabe aqui, ainda, reforçarmos a importância do consumo de uma gordura vegetal específica em Portugal nesta época: o azeite. Presente em algumas receitas (principalmente nas que falam de frituras de peixes), o azeite é a única gordura vegetal citada ao longo da obra de Domingos Rodrigues. Essa gordura é, ainda, associada ou à manteiga ou ao toucinho ou a essas duas gorduras de forma concomitante. Sua associação ao poder da igreja católica traduz-se como sendo uma gordura utilizada, durante o medievo, nos dias de abstinência de carne; na modernidade, entretanto, já começa a figurar na França na execução de alguns pratos,²⁵⁴ tais como o *fricassé*,²⁵⁵ na receita lusa de “Frangões de fricassé”, porém, o azeite não aparece. Vejamos:

Frangões de fricassé

Tomarão cebola, salsa e toucinho muito bem picados, se deitarão em uma tigela com manteiga e água a que bastar para o que se quiser fazer; isto se porá a galinha para ferver; enquanto se está cozendo, terão muito bem lavados os frangões (galinhas ou pombos que se quiserem fazer) e estarão deitados em água, e depois que o picado de cebola, salsa e toucinho estiver muito bem cozido, se lhe deitará dentro feito em pequenos, o que se quiser fazer; e tanto que estiverem cozidos com os adubos, que são açafraão, pouco cravo, pimenta, canela e vinagre, se lhe deitará um pequeno de miolo de pão ralado, o que baste para engrossar este molho, e tanto que parecer que está com algum cozimento este pão, desfarão em uma tigela as gemas de ovos que pedir o prato, e se lhe deitarão mexendo sempre, de sorte que não se coalhe logo, e feito isso se deitará no prato, sobre fatias e com sumo de limão por cima.²⁵⁶

²⁵³ Ibidem, p. 652.

²⁵⁴ Apesar de começar a figurar neste período, o azeite ainda era considerado, por alguns, uma gordura pesada e inapropriada para estômagos delicados. Cf. PEREIRA, 2012, op. cit., p. 49.

²⁵⁵ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 665.

²⁵⁶ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 81.

2.5.4. Consumo de aves e carnes de açougue

A alimentação moderna trouxe modificações consideráveis no consumo de carnes. Apesar da inclusão do peru, ave americana recém-chegada na composição das mesas mais abastadas, nota-se uma redução importante no número de espécies servidas por refeição: “Entre o final do século XV e a segunda metade do século XVII, nos livros de cozinha, vemos o desaparecimento progressivo de albatroz, cegonha, cisne, grou, alcaravão, espátula, garça, pavão”.²⁵⁷ Contudo, o consumo de aves continuou significativo. Isso pode ser notado na obra de Rodrigues. Das 75 receitas que apresentam aves como ingredientes, estas espécies se resumem a galinha, peru, pombos, frangões, patos e perdizes. O faisão, ave que fora marco da alimentação medieval graças a sua plumagem e sua carne macia,²⁵⁸ não é citado nenhuma vez no livro português.

Por outro lado, a cozinha moderna vivenciou um aumento significativo no consumo de carnes de açougue em relação à Idade Média. Se no século XV os cortes bovinos mais apreciados e passíveis de serem encontrados em casas de carne (ou açougue) era o “coxão mole e o músculo”, quando da escrita de *Arte* pode-se ver “alcatra, corte redondo, peito, chã de dentro, quarto traseiro, filé, peito, lagarto”,²⁵⁹ dentre outros. A vitela, seguindo a mesma linha da carne bovina, vai subir vertiginosamente no conceito dos cozinheiros das casas nobres: em um século o seu consumo aumentou em torno de 30%, percentual que pode ser aferido com receitas constantes em livros de cozinha da época e em registros dos mercados abastecedores, estes analisados pelo historiador J. L. Flandrin.²⁶⁰

Também o carneiro, o cordeiro e o cabrito apresentam-se como ingredientes cada vez mais comuns. Domingos Rodrigues, quando não os utiliza como ingrediente principal, propunha a utilização dessas carnes como parte de outras receitas. As receitas que utilizam o carneiro como ingrediente principal, por exemplo, ocupam uma sessão do livro específica, a saber: o “capítulo II – De diferentes pratos de

²⁵⁷ Ibidem, p. 644.

²⁵⁸ MARQUES, A. H. Oliveira. *A Sociedade Medieval Portuguesa*. – 3 ed. Lisboa: Editorial Presença, 1988, p. 43.

²⁵⁹ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 645.

²⁶⁰ Ibidem, p. 647.

carneiros”, com 21 receitas, o “capítulo XI – De alguns pratos de cabrito”, com 4 receitas, além de aparecer em uma série de receitas como ingredientes de recheios. Vejamos um exemplo:

Torta de carneiro

Três arratéis de carneiro muito bem picado com meio arrátel de toucinho, seis ovos e cheiros, ponham-se a afogar com uma colher de caldo e um golpe de vinagre; como estiver afogado, tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro ovos, para fique a carne bem enxuta, e ponha-se a esfriar; logo tomem a massa com água e sal e sovem-na muito bem, façam o folhado francês, ou o que quiserem, e sendo o folhado de mantas ponham seis por baixo e seis por cima; como estiver a carne na torta com duas gemas de ovos picados por cima, e acabada de ferver, cozam-na em lume grande e mandem-na à mesa.²⁶¹

O consumo da carne suína era também grande. Seu aproveitamento incluía desde os cortes mais nobres, como o lombo, passando pelos cozidos feitos com os pés, rabo e focinho, além da utilização de sua gordura (toucinho e manteiga de porco), presente em uma grande quantidade de receitas de *Arte* – não somente as que evocam o toucinho, como já comentamos. Desta forma, as carnes de açougue representam, ao longo da obra de Rodrigues, 101 receitas, mostrando a predileção do paladar dos nobres ao consumo deste tipo de alimento.

Outro sintoma de mudanças está na diminuição no consumo de caças. Herança do medievo, o consumo de caças (principalmente coelhos e lebres) aparece ainda em alguns preparos. No livro português, o consumo de caças representa o total de 6,3% das receitas, o que pode ser interpretado como o abandono de antigos ingredientes em face do consumo de novos produtos.

É também nesse cenário que o consumo de peixes e frutos do mar parecem perder destaque. Assim como as aves, o grande número de espécies que fora consumido anteriormente cai vertiginosamente. “Tendo consumido no século XI dezenas de espécies de peixe, os monges de Charité-sur-Loire conservaram o gosto pelas carpas que criavam no seu viveiro”,²⁶² tal era o apreço pelos peixes, o que perde força vertiginosamente durante a modernidade. Esta queda do consumo de peixe foi

²⁶¹ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 119.

²⁶² FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 644.

notória principalmente na Inglaterra: se lá, no fim da Idade Média o consumo de peixes e frutos do mar era em torno de 39,8%, em 1654 contavam-se apenas 13,6% de pratos consumidos à base desses ingredientes. Apesar da importância da quaresma para uma nação tão católica quanto Portugal, Domingos Rodrigues os utiliza em somente 10% das receitas. O que parece indicar a preferência pelas outras carnes.

2.5.5. O uso do açúcar nas receitas

Um dos produtos que teve grande influência na culinária do Portugal moderno foi o açúcar oriundo da cana-de-açúcar. Tal produto, na verdade, já era um velho conhecido na Europa. Segundo Câmara Cascudo,

Os árabes plantavam canaviais em Granada. As tentativas no Algarve são neventas mas denunciam observação sobre a natureza dos terrenos e o clima africano da extrema portuguesa, possibilitando a mesma cultura que era viçosa no reino granadino. Vinham, sabidamente, açucares do Levantes, via Gênova, e depois da Sicília, caro como joia e raro como justiça. Açúcar para remédio e regalo pernicioso em gente rica.²⁶³

Sua produção em larga escala a partir do século XVI nas colônias africanas e americanas, porém, fizeram com que este momento fosse um marco para a implementação do modelo mercantilista na modernidade. De fato, inicialmente as colônias produziam o açúcar tanto para sustentar financeiramente a metrópole quanto para compor a mesa das elites. À medida que o produto foi perdendo o status de ouro branco, o açúcar chegou também às camadas populares. Ao longo de seu percurso o açúcar inaugurou um importante momento à mesa: a distinção entre os pratos salgados e as sobremesas.²⁶⁴ Ou seja, a partir do século XVII o açúcar deixou, lentamente, de ocupar seu posto de especiaria, responsável por atribuir

²⁶³ CASCUDO, Luís da Câmara. “O doce nunca amargou”. In: _____. *História da Alimentação no Brasil*. – 4. ed. – São Paulo: Global, 2011, p. 299.

²⁶⁴ Vale ressaltar, porém, que a doçaria – principalmente a portuguesa – já existia antes do consumo do açúcar. O mel de abelha, por exemplo, era ingrediente utilizado desde a antiguidade. Estes pratos, entretanto, não compunham um momento (a sobremesa) ou demandavam de uma técnica tão específica, a ponto de instituir-se a confeitaria. Assim, o açúcar foi o grande responsável por essas mudanças. Cf. CASCUDO, 2011, op. cit., p. 299-319.

sabor agridoce à comida, para fazer da sobremesa um elemento primordial das refeições.

Portugal, por sua vez, teve papel importantíssimo nesse processo. Com o açúcar deixando de vir do oriente ainda durante na metade do século XV e com o aumento da demanda por parte da Europa, o Reino passou a produzir e refinar açúcar em Madeira, desbravada desde 1419. Essa produção foi reforçada a partir dos anos 1530 com a disseminação dos engenhos pelo Brasil. Para se ter uma ideia do que isso representou, o geógrafo Alain Huertz de Lemps afirma que 2.470 toneladas de açúcar eram consumidas na Europa em 1560; já em 1630, 70 anos depois, o consumo de açúcar chegava a 20.400 toneladas.²⁶⁵

Foi o século XVI, portanto, um período de transição entre o açúcar na composição de receitas salgadas, para o açúcar integrando, primordialmente, receitas doces. *Arte de Cozinha* reflete esse momento, trazendo açúcar nas receitas salgadas, mas sempre ao final dos capítulos compondo receitas doces. Este é o caso, por exemplo, do “capítulo VI – De alguns pratos de frangões”, em que a última receita intitula-se “Frangões Doces”. Vejamos:

Frangões doces

Depois que tiverem assado dois frangões grandes, e tomado o pingo deles, os deitarão em um arrátel de açúcar, que há de estar em meio ponto, com meio arrátel de amêndoas pisadas muito bem e o dito pingo; como os frangões estiverem cozido e polme grosso, se deitarão no prato sobre fatias de pão-de-ló com o polme e a canela por cima.

Desta sorte se fazem galinhas e pombos.²⁶⁶

Talvez a receita soe estranha aos olhos contemporâneos, contudo se assemelha a uma especialidade muito apreciada até os nossos dias no Oriente: o pato laqueado. Acreditamos que por conta dos sabores agridoce ainda estarem em voga, receitas desse tipo continuaram a figurar com alguma frequência ao longo da obra.

²⁶⁵ LEMPS, Alain Huertz de. “As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar”. In: Flandrin, 1998, op. cit., p. 612.

²⁶⁶ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 83.

Para ter uma noção da representatividade do açúcar para a cozinha portuguesa setecentista, na obra de Domingos Rodrigues em 103 receitas (38,1%) o açúcar aparece como ingrediente. Desse total, 21 compõem o “capítulo VII – Doces de massa”, cinco receitas compõem o “capítulo VIII – De doces de ovos” e 15 receitas aparecem no “capítulo IX – Doces de frutas”, todos contidos ao final da segunda parte da obra. Podemos inferir a partir desses indícios, conforme já dito, que a sobremesa estava lentamente ganhando espaço.

É importante destacar que o açúcar cresceu de maneira tão significativa na cozinha moderna que, a partir do século XVII surgiram compêndios culinários específicos para os preparos da arte de confeitaria. O resultado dessa separação pode ser verificado em termos percentual: enquanto na metade do século XVI o açúcar aparece em cerca de 30% das receitas, no século XVII, em função da emergência de obras específicas, o percentual caiu para menos da metade – 12% – entre os ingredientes das receitas.²⁶⁷ A ascensão do açúcar como parte específica das refeições, figurando em volumes cada vez mais expressivos, fizeram dos séculos XVII e XVIII em Portugal, “os séculos do açúcar e o reinado da doçaria portuguesa”.²⁶⁸

2.5.6. As técnicas de cocção

Herdeiro de uma cozinha com fortes traços medievais, o tratado culinário português apresenta, majoritariamente, técnicas de cocção lentas, caracterizadas pela utilização de líquidos (água e caldo) em sua execução, ou seja, a vasta utilização do calor úmido. Poucas são as técnicas de cocção mais rápida, feita em calor seco e com o uso de gorduras (toucinho e manteiga). Em sua maioria, as formas de preparo combinavam a cocção seca com o calor úmido (ou o inverso), compondo assim um significativo arsenal de *guisados* ao longo da obra. Vejamos um exemplo:

²⁶⁷ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 654.

²⁶⁸ CASCUDO, 2011, op. cit., p. 263.

Frangões estrelados

Cozam-se uma olha quatro frangões; como estiverem cozidos, tirem-se fora inteiros e, depois de muito bem salpimentados, ponham-se a frigar em toucinho derretido até corarem: estando corados, se porão em um prato sobre fatias torradas, com o toucinho por cima, com bem limão; arme-se este prato com salsichas, torresmos de presunto, ou lombo, e mande-se à mesa.²⁶⁹

É interessante perceber que se entre os ingredientes foi possível verificar esse movimento de modernização, de afrancesamento, no que tange às técnicas culinárias *Arte de Cozinha* permaneceu medieval e com poucas inovações. Não encontramos entre os preparos *coulis*,²⁷⁰ *papillote*²⁷¹ ou *à la braise*,²⁷² técnicas já difundidas na cozinha francesa do período.²⁷³ Dito de outra forma, as técnicas de cocção são, majoritariamente, descritas de modo a utilizar a água como principal elemento das cocções, o que caracteriza cozimentos de longa duração, forte traço de herança medieval.

Como vimos, a União Ibérica marcou profundamente a história portuguesa do período, resultando numa predominância espanhola seja de ordem espiritual e religiosa, ou nas tendências estéticas, literárias e artísticas. A própria tradição ligada aos ritos e cerimônias de corte não se afastava muito desta realidade. Procuramos demonstrar que a reorganização cortesã após a Restauração contou, antes de tudo, com a inspiração do modelo habsburgo/castelhano-borgonhês, quer na importação de alguns cargos palatinos, quer na restauração do protocolo da Casa Real portuguesa. Essa inspiração manifestava-se inclusive na severidade monástica e *claustrau* modelou a etiqueta das monarquias peninsulares. No caso português, as circunstâncias de natureza político-financeiras consequência, *grosso modo*, do difícil reconhecimento diplomático do país pelas nações estrangeiras no quadro das Guerras da Restauração, tornaram lenta a consolidação de um cerimonial de corte.

²⁶⁹ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 81.

²⁷⁰ Espécie de purê líquido, feito com legumes pouco cozidos ou com frutas.

²⁷¹ Técnica utilizada para preparos rápidos, principalmente de peixes e frutos do mar, onde cozinha-se hereticamente dentro de um papel. Os vapores do alimento, neste meio de cocção, são os responsáveis por cozinhá-lo.

²⁷² Assados feitos diretamente sobre a chama alta.

²⁷³ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 649.

De maneira geral, a soturna corte portuguesa distanciava-se em muito do modelo cortesão, extrovertido e exuberante de Luís XIV.

Contudo, na cozinha a modernização e a influência francesa se fizeram mais presentes. Foi durante o reinado de D. Pedro II, aos moldes do que acontecia em outros lugares da Europa, que nasceu o primeiro manual de cozinha redigido, impresso e publicado em Portugal, *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, em 1680. Procuramos considerar que, em muitos aspectos, essa obra traduz o momento de transposição de uma cozinha medieval para uma cozinha cada vez mais refinada, dotada de novos sabores, apesar de não abraçar as novas técnicas. Além disso, assim como entre as demais elites sociais europeias, por meio da análise de *Arte de Cozinha* é possível apontar indícios da influência da cozinha francesa e sua corte sobre as preferências e, em especial, no plano dos tratados de culinária.

No campo dos temperos, Portugal, como a maior parte das nações europeias, acabou por reduzir o excesso de especiarias em que havia se mantido por muito tempo, sem abrir mão de seu uso. A novidade fica por conta de introdução de ervas aromáticas frescas, que juntamente com os legumes invadem os livros de culinária do período. Destacamos ainda o crescimento de receitas com carne de açougue e a manutenção do consumo de aves, porém restrito a algumas espécies. Do ponto de vista das manutenções, devemos destacar a permanência dos agridoces, como, aliás, em outros países, com exceção da França. Esta é, inclusive, mais uma característica compartilhada com os espanhóis, conhecidos por apreciar sabores fortes e doces em demasia.²⁷⁴ Entretanto, as demais inovações, especialmente técnicas, teriam que esperar mais um século para serem de fato absorvidas.

²⁷⁴ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 656.

CAPÍTULO 3 – COZINHEIRO MODERNO OU NOVA ARTE DE COZINHA (1780) DE LUCAS RIGAUD: MODERNIZAÇÃO DA SOCIEDADE DE CORTE EM PORTUGAL

Conforme apresentamos nos capítulos anteriores, o advento de regras de corte mais requintadas marcou a transição entre os séculos XVII e XVIII na Europa. Nesse cenário foi necessário *reinventar-se* constantemente: o rei adquiria importância para além de suas disputas bélicas, convertendo-se em um modelo para a corte, que, por sua vez, deveria acompanhar as mudanças paradigmáticas estabelecidas pelo soberano, se mostrando, então, atenta às novas exigências.

Como nos diversos reinos europeus, Portugal, inspirado nos moldes franceses, buscou incorporar as *reinvenções* que caracterizaram a sociedade de corte da época. Desde a regência de D. Pedro II, conforme visto no capítulo anterior, já era possível notar certa influência francesa sobre a corte lusa – incluindo a alimentação cortesã. Contudo, foi a partir do século XVIII que tais mudanças tornaram-se mais evidentes.²⁷⁵ Em Portugal, já no início dos setecentos, a corte

[...] em rota de aproximação cultural e política com o universo das suas congêneres europeias, entre as quais se procura afirmar, não poderia, naturalmente, distanciar-se do modelo geral e a grande novidade – em constante construção, porém, desde os tempo de D. Pedro II [...] – reside, justamente, na crescente abertura a um horizonte de ambições putativamente universal.²⁷⁶

De fato, trata-se da emergência de uma ordem de *globalização europeia* marcada pela emersão de novos hábitos, do traçado de novos horizontes sociais, políticos e econômicos e de novas representações.²⁷⁷ O ponto alto desse processo no Reino se deu durante o reinado de D. João V, como veremos a seguir.

²⁷⁵ Cf., a exemplo, PIMENTEL, Antônio Filipe. Os Pintores de D. João V e a Invenção do Retrato de Corte. *Revista de História da Arte*, Lisboa, n. 5, p. 132-151, 2008.

²⁷⁶ PIMENTEL, 2008, op. cit., p. 134.

²⁷⁷ LE ROY LADURIE, Emmanuel. “Après du Roi, La Cour”. *Annales, économies, sociétés, civilisations*, 38e Anné, n. 1. Paris: 1983, p. 21-41.

3.1 O REINADO DE D. JOÃO V (1707-1750)

Falar sobre o reinado de D. João V (1689-1750) é evocar um extraordinário momento político da história portuguesa moderna. Com a morte de D. Pedro II, a coroa portuguesa estava em meio à Guerra da Sucessão de Espanha, vivendo um período de delicadas decisões políticas que marcariam profundamente sua trajetória. A França, importante aliada até então, viu sua influência diminuir em face da potência marítima dominante da época, a Inglaterra, cujo raio de atuação cresceria a partir daí por meio de alianças com os lusos durante todo o século XVIII.²⁷⁸

Foi nesse contexto que D. João V casou-se com D. Maria Ana de Áustria,²⁷⁹ sendo o enlace fruto de um conjunto de acordos resultantes de parcerias bem sucedidas que Portugal buscou construir com outros países europeus durante a primeira metade do século XVIII.²⁸⁰ Contudo, talvez o mais importante acontecimento da época tenha sido a descoberta do ouro no Brasil, cuja riqueza revelou-se essencial aos rituais de corte, que passaram por uma reformulação carregada de uma sofisticação como nunca antes vista no Reino, conferindo à mesa uma “visibilidade sem precedentes próximos”,²⁸¹ como veremos adiante.

Em Portugal, conforme vimos anteriormente, após a Restauração, a partir da dinastia brigantina, a corte buscou centralizar-se em Lisboa, tendo a cristalização da elite ocorrido durante a regência de D. Pedro II. Todavia, foi no reinado de D. João V que os rituais ganharam um espaço singular,²⁸² a exemplo da corte *luizcatorziana*. Entretanto, antes de atingir seu ápice, o ritual cortesão no período de transição entre a regência de D. Pedro II e D. João V estivera ameaçado.

Segundo a pesquisadora lusa Ana Marques Pereira, as obras do Paço da Ribeira só aconteceram no momento da vinda da futura Rainha, D. Mariana, no ano de 1708.²⁸³

²⁷⁸ MONTEIRO, Nuno Gonçalo Freitas. “A Consolidação da Dinastia de Bragança e o Apogeu do Portugal Barroco”. In: TENGARRINHA, José (org.). *História de Portugal*. Bauru: EDUSC; São Paulo: UNESP; Portugal: Instituto Camões, 2000, p. 135.

²⁷⁹ Ibidem.

²⁸⁰ Cf. MONTEIRO, 2000, op. cit., p. 136.

²⁸¹ MONTEIRO, 2000, op. cit., p. 137.

²⁸² Ibidem, p. 137.

²⁸³ PEREIRA, Ana Marques. *Mesa Real: dinastia de Bragança*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2012, p. 65.

Comentando sobre a obra, lamentava o diplomata José da Cunha Brochado com preocupação de que já ouvia “que não há dinheiro, que a Casa da Moeda está exausta, que o sal se derreteu, se pedindo empréstimos a Luís Correia e Tenório, e até as esmolas para a Casa de Jerusalém serviam para a magnificência desta função”.²⁸⁴

Porém, o cenário estava prestes a mudar definitivamente com o ouro vindo do Brasil. A riqueza que marca o período propiciou à corte portuguesa um momento *sui generis*,²⁸⁵ tornando possível, então, sustentar opulências equivalentes à corte francesa de Luís XIV. Sobretudo no investimento nas artes e na etiqueta cortesã, característica da época, projetando o Rei – e seu reinado – para além dos limites portugueses.²⁸⁶

Para buscar inspirações nos rituais cortesãos, os passos do Rei português seguiram, portanto, os do rei francês Luís XIV, chegando a ser conhecido como o Rei Sol Português. Assim como o rei francês, D. João V buscou no estabelecimento das condutas cortesãs a supremacia régia,²⁸⁷ reforçando a importância do papel real na concepção e direção do estado moderno. Compor a corte nesse momento, inclusive, também falava de algo para além da detenção de mercês e relações familiares: os rituais cortesãos à medida que se tornavam mais específicos e complexos também compunham o jogo que definia proximidades, favores e influências.²⁸⁸

Deste processo de *complexificação* da manutenção do *status quo*, tendo a figura do rei enquanto detentor solene do poder, encontramos uma modificação ainda mais intensa desses hábitos no campo das artes, como correu na França de Luiz XIV. A

²⁸⁴ *Cartas de José da Cunha Brochado ao Conde de Viana* – ANTT, Coleção São Vicente, fl. 54v e 55.

²⁸⁵ MONTEIRO, Nuno Gonçalo F. “Identificação da política setecentista. Notas sobre Portugal no início do período joanino”. In: *Revista Análise Social*, vol. XXXV (157). Universidade de Lisboa, 2001, 961-987.

²⁸⁶ *Ibidem*; MONTEIRO, 2000, op. cit., p. 137.

²⁸⁷ *Ibidem*, p. 137.

²⁸⁸ MONTEIRO, 2000, p. 137; CUNHA, Mafalda Soares da; MONTEIRO, N. G. “Aristocracia, poder e família em Portugal, séculos XV-XVIII”. In: *Sociedade, Família e Poder na Península Ibérica. Elementos para uma História Comparativa / Sociedad, Familia y Poder en la Península Ibérica. Elementos para una Historia Comparada*. Lisboa: Edições Colibri / CIDEHUS – Universidade de Évora / Universidad de Murcia, 2010, pp. 47-75.

pintura, por exemplo, tornou-se uma importante aliada: se a figura do Rei era a imponência do poder, os retratos régios tornaram-se uma constante durante o século XVIII. Segundo o pesquisador da arte lusa Antônio Pimentel,

[...] numa sociedade onde o poder apenas se pressente no momento em que se torna sensível, um espaço de particular relevo é confiado à sua representação visual [à do Rei]: donde a importância central detida pelo *retrato*; donde, também, o carácter retórico que necessariamente reveste, porquanto, mais que a fixação da *verdade* física ou fisionómica do seu protagonista, lhe compete a transmissão, de modo transversal, das *qualidades* que é suposto deter — e por isso o *retrato de aparato*, mas igualmente o seu sucessivo desdobramento em múltiplas variantes, do *retrato alegórico* ao *retrato-monumento*: marcando a cidade por ruas e praças, circulando universalmente nos cunhos das moedas, assinalando a medalhística comemorativa, integrado entre os grandes da História nos *thesauri* de colecionadores.²⁸⁹

Assim como a pintura, a música teve papel essencial na corte de João V. Após as missas, por exemplo, a cerimônia de beijar a mão do Rei e da Rainha, protagonizada pela nobreza, era sempre acompanhada por serenatas.²⁹⁰ Assim como em outras cortes dos setecentos, as artes tinham o papel estratégico de representação pública do monarca.²⁹¹ É importante perceber que tal processo de *modernização* cultural, artística e arquitetônica tinha desdobramentos específicos no centro cortesão, reduto da elite aristocrática, tendo pouco alcance para além desse contexto, tais como as produções de Luís Antônio Verney²⁹² e Martinho de Mendonça de Pina Proença,²⁹³ intelectuais portugueses do século XVIII.²⁹⁴

²⁸⁹ PIMENTEL, 2008, op. cit., p. 136.

²⁹⁰ PEREIRA, 2012, op cit., p. 76.

²⁹¹ LEAL, André Cunha. *La Spinalba e a Ópera no tempo de D. João V*. Disponível em <<http://www.rtp.pt/icmblogs/rtp/mezavoce/?k=La-Spinalba-e-a-Opera-no-tempo-de-D-Joao-V.rtp&post=42235>>. Acesso em 28 out 2014, às 15:53 hrs.

²⁹² Luis António Verney (1713-1792) foi filósofo, teólogo, padre, professor e escritor português. Membro da Companhia de Jesus, viveu quase toda a sua vida intelectual na Itália, onde produziu grande parte de sua obra, inclusive “O Verdadeiro Método de Estudar”, obra que marcou a sua produção intelectual e que tinha por objetivo discutir o método de ensino em Portugal. Para maiores informações, cf., a exemplo, ATALLAH, Cláudia Cristina Azeredo. “Luís António Verney e as reformas culturais portuguesas: uma questão pedagógica”. *VÉRTICES*, v. 8, n. 1/3, jan/dez 2006, p. 55-66.

²⁹³ Martinho de Mendonça de Pina Proença (1693-1743) foi fidalgo de destaque no governo joanino e, por alguns, é considerado o pioneiro nas discussões acerca da educação em Portugal. “Apontamento para a educação de um menino nobre” é uma de suas obras de maior destaque. Para maiores informações, cf., a exemplo, CAVALCANTI, Irenilda R. B. de Rangel Moura. *O Comissário Real Martinho de Mendonça: práticas administrativas portuguesas na primeira metade do século XVIII*. 2010. 426 f. Tese (Doutorado em História Social Moderna) – Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro.

Afora a música e a pintura, a gastronomia do período joanino não haveria de exibir menor opulência, já que, para o século XVIII, era vista como arte.²⁹⁵ Foi na corte lusa durante o reinado de D. João V que Lucas Rigaud, autor de *Cozinheiro Moderno, ou Nova Arte de Cozinha* – obra a ser discutida neste capítulo – conheceu o grande Vincent de la Chapelle.²⁹⁶ Vale lembrar que, conforme apresentado no primeiro capítulo, La Chapelle foi um dos responsáveis pelas inovações da cozinha, características do século XVII, com a publicação de *Cusinier Moderne* (obra que, segundo o historiador Alfredo Saramago, inspirou a publicação de Rigaud).²⁹⁷ Se naquele momento, de alguma forma, a cozinha era intelectualmente preterida às outras artes, La Chapelle produziu uma obra que “traz muitas inovações, a começar pela apresentação de pranchas com ilustrações, consideradas tão sofisticadas quanto às de um livro de arte”.²⁹⁸

Se, então, as artes exigiam um aparato mínimo para a sua execução – tais como as orquestras, instrumentos e salas de ensaio, bem como tintas, pincéis e atelieres –, a cozinha não haveria de ser uma exceção. Foi no reinado de D. João V que a cozinha palaciana portuguesa adquiriu caráter mais moderno. Diferente da cozinha do período anterior (vide anexo A), as cozinhas passaram a ser compostas por três câmaras:

A primeira, com uma porta para o pátio de serviços, correspondia à zona onde estavam colocados os grandes espetos de ferro utilizados nos assados. A câmara central constituía a parte principal da cozinha e possuía um teto com um coruchéu alto abobadado que foi rebaixado durante as obras joaninas. Trata-se de uma divisão quadrangular, em que cada uma das paredes possui um arco abatido em pedra, que confere grande beleza ao conjunto. A meio, pode ainda hoje observar-se duas mesas de trabalho de mármore. A terceira câmara possui vários armários e régua fixas na

²⁹⁴ MONTEIRO, 2000, op. cit., p. 138.

²⁹⁵ COUTO, Cristiana. *Arte de Cozinha*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007, p. 48.

²⁹⁶ SOUSA, José Manuel de. “As Letras da Gastronomia Portuguesa”. *Periódico Diário On Line*, publicado em 01/10/2012. Disponível em < <http://www.diario-online.com/noticia.php?refnoticia=130727>>. Acesso em 9 dez 2014, às 10:41 hrs.

²⁹⁷ SARAMAGO, Alfredo. “O Paladar tem a sua História”. In: RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, prefácio de Alfredo Saramago. Sintra: Colares, 1999, p. 7-12. Sintra, Colares, 1999

²⁹⁸ SILVA, Paula Pinto e. “Introdução”. In: RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Rio, 2008, p. 21.

parede, onde se dispõem os belos exemplares da baixela de cobre da cozinha.²⁹⁹

Além das novas conformações das cozinhas, é necessário considerar também as mudanças iniciadas com Domingos Rodrigues e que se estenderam para além do período joanino. Com a chegada de sua esposa, Maria Ana de Áustria, D. João V incumbiu ao Marquês de Caiscais definir a simetria dos pratos durante o serviço de jantar, reafirmando uma característica da modernidade (ver anexo E), mas com um importante diferencial do caso anterior. Se fora Domingos Rodrigues, cozinheiro responsável pela definição da simetria de disposição dos pratos em banquetes, no reinado joanino essa se tornara uma função atribuída a um nobre – um marquês, neste caso – o que nos possibilita aferir uma mudança no grau de importância da função.³⁰⁰

Das marcas relacionadas à cozinha e às formas de comer, heranças *luizcatorzianas*, que ganharam fortes contornos no reinado de D. João V, a passagem de *chefs du cuisine* franceses³⁰¹ e o serviço à francesa³⁰² são as mais importantes.

Outra característica importante diz respeito à variedade de cobertas postas sobre a mesa, o que caracteriza a alimentação do período joanino e se estende, em parte, até a regência de D. José I. Neste momento, quanto maior o número de convidados – e quanto mais importantes estes o fossem – maior o número de pratos componentes das cobertas. No banquete de chegada da rainha é um ótimo exemplo do que ocorria nos banquetes destinados a recepitividades e festas importantes do reino. Nele foram servidas quatro *cobertas*³⁰³ compostas por vinte e um pratos: as

²⁹⁹ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 20-21.

³⁰⁰ Vale observarmos, entretanto, que este marcou o fim das comidas públicas durante a regência de D. João V, deslocando o esplendor das da representação real para, principalmente, as cerimônias ou atos religiosos. Cf. BEBIANO, Rui. *D. João V, Poder e Espetáculo*. Aveiro: Livraria Estante, 1987, p. 102.

³⁰¹ *Ibidem*.

³⁰² É característica do período joanino a emergência de um novo formato de serviço, onde a simetria das mesas dos banquetes aparecia como principal preocupação. Na ocasião do banquete em comemoração à chegada de D. Maria Ana de Áustria, em 1708, fez-se em Portugal o primeiro serviço à francesa, onde os convidados sentavam-se à mesa em formato retangular, ocupando um dos lados e deixando o lado oposto livre para que as iguarias e a decoração se dispusessem simetricamente. Para este conceito de *serviço à francesa*, cf. PEREIRA, 2012, op. cit., p. 65-67.

³⁰³ Cobertas, conforme apresentamos, referem-se às montagens das mesas postas com diferentes tipos de alimentos.

três primeiras cobertas dotadas com pratos provenientes da cozinha e a última composta com pratos provenientes majoritariamente da copa como frutas e doces.³⁰⁴

Também as bebidas que já estavam na moda em Paris desde o final do século XVII – quando, em 1651, Jean Girin e Barthelemy Riviere publicam *De l'usage du Caphé, du Thé et du Chocolate* – ganharam grande expressão nos momentos de refeição em Portugal: o café, o chá e o chocolate.³⁰⁵ O café, herança turca,³⁰⁶ o chá, trazido pelos portugueses à Europa e difundido pela Inglaterra,³⁰⁷ e o chocolate, trazido pelos espanhóis aos Velho Mundo,³⁰⁸ já eram consumidos em alguma proporção no Reino. Sempre adoçadas,³⁰⁹ essas bebidas restringiam-se às classes mais abastadas exatamente por conta do açúcar, produto que ainda mantinha-se muito caro – e lucrativo para Portugal. Durante a regência de D. João V, porém, é possível aferir um relativo crescimento no consumo de tais bebidas,³¹⁰ a ponto de ser do próprio rei ser retratado enquanto era servido de chocolate por um dos nobres de sua corte (ver anexo F).

Conforme podemos observar, a situação modificou-se significativamente ao longo do período joanino. Os gastos da corte portuguesa conseguiram sair de um patamar deficitário, sobretudo no período da Restauração – para uma situação de estabilidade e de ostentação, já que “o ouro e as pedras preciosas, também, teriam reflorescido o comércio português com o Brasil, permitindo que Portugal resolvesse seu problema de balanço comercial deficiente com o resto da Europa”.³¹¹

Para o historiador Charles Boxer foi ainda graças ao ouro brasileiro que D. João V conseguiu reinar durante quase toda a primeira metade do século XVIII sem precisar convocar as *Cortes do Reino* para pedir qualquer auxílio,³¹² apesar de muitas vezes

³⁰⁴ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 67.

³⁰⁵ Ibidem, p. 99-100.

³⁰⁶ LEMPS, Alain Huetz de. “As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar”. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Orgs.). *História da Alimentação*. – São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 617-620.

³⁰⁷ PEREIRA, 2012, p. 33.

³⁰⁸ Ibidem, p. 102.

³⁰⁹ Cf. LEMPS, 1998, op. cit., p. 611-624.

³¹⁰ Ibidem, p. 101.

³¹¹ PEREIRA, Marcos Aurélio de Paula. “Estado Fiscal versus Estado Patrimonial no Antigo Regime: D. João V e o ouro do Brasil”. *Revista Tempo de Conquista*, 2009, p. 2.

³¹² BOXER, Charles R. *O império marítimo português. 1415-1825*. São Paulo: Cia das letras, 2002, p. 169-171.

sugerir convocá-las até o ano de 1723, quando caiu gradativamente no esquecimento.³¹³ A partir de então, o foco do monarca esteve em manter “o reforço do poder real e da visibilidade da coroa”.³¹⁴

3.2 O REINADO DE D. JOSÉ I (1750-1777)

O reinado de D. José I (1714-1777) iniciou-se em meio a maus presságios. O incêndio no Hospital Real de Todos os Santos, que o deixara aos pedaços em 1750, foi interpretado por muitos como um sinal de mau augúrio,³¹⁵ cujo ponto alto ocorreu no terremoto de 1755.³¹⁶ Tratando sobre o período a historiadora Patrícia Merlo relata que,

No decorrer da segunda metade do século, Portugal passaria por uma intensa transformação mental e social, impulsionada por forças externas e internas, sendo o terremoto apenas uma das rupturas do processo histórico português. A Europa vivia um momento de efervescência ideológica movida pela ideia da força da razão. O homem pensando por si mesmo procurava atingir pela reflexão a solução de seus problemas. A possibilidade de ele intervir nos seus desígnios ficava evidente, bastava ao ser humano compreender a razão universal. A influência de ideias científicas e filosóficas já era intensa, fruto de um movimento de longa duração no decorrer da primeira metade do século.³¹⁷

Contudo, é impossível se referir ao reinado de D. José sem fazer menção ao seu principal ministro, Sebastião José de Carvalho e Melo, que ao assumir o cargo mais proeminente do governo, construiu um conjunto de políticas que visava reformar o Estado lusitano, com vistas a centralização do poder no rei,³¹⁸ considerando em parte essas novas ideias. Assim,

³¹³ MONTEIRO, 2000, op. cit., p. 138.

³¹⁴ PIMENTEL, 2008, op. cit., p. 133.

³¹⁵ PEREIRA, 2012, op cit., p. 97.

³¹⁶ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 97.

³¹⁷ MERLO, Patrícia M. S. “Em Razão do Grande Terremoto: observações sobre a política pombalina no reinado de D. José I”. *Anais – IX Semana de História Política/VI Seminário Nacional de História: Cultura & Sociedade*. – Rio de Janeiro: UERJ, PPGH, 2014, pp. 2582-2589, p. 2585.

³¹⁸ VÁZQUEZ, Raquel Bello. “Dá uma risada quando ouvires...’ – Transgressão e ocultamento em Teresa de Mello Breyner”. In: TOSCANO, Ana María da Costa; GODSLAND, Shelley (Orgs.). *Mulheres Más: percepção e representações da mulher transgressora no mundo luso-hispânico*. Porto: Universidade Fernando Pessoa, 2003, pp. 159-174, p. 164.

Após o terremoto que abalou Portugal, Sebastião José de Carvalho e Melo iniciou a reconstrução da cidade, entendendo que a catástrofe abria espaço para que se processasse uma reconstrução do Estado. A ocasião reforçou as dificuldades de caráter econômico enfrentadas por Portugal, decorrentes do fato de o país depender inteiramente das riquezas procedentes do Brasil. Riquezas que seguiam para a Inglaterra com uma rapidez avassaladora. As ações políticas no sentido da centralização do poder e as ações econômicas de essência mercantilista revelam que Sebastião José de Carvalho e Melo habilmente construiu um aparato institucional e administrativo para garantir a sustentação e o funcionamento do Estado português. A centralização feita por Carvalho e Melo foi acompanhada de práticas mercantilistas que controlaram e restringiram as atividades comerciais para garantir os interesses de determinados grupos. Era necessário fortalecer as exportações portuguesas a fim de que a classe mercantil florescesse e conseguisse dinamizar a economia, uma vez que o terremoto havia gerado grandes problemas.³¹⁹

Retomando a temática do nosso trabalho, cabe destacar que quanto aos serviços de alimentação na corte de D. José, verificamos a permanência do legado inaugurado em Portugal por D. João V. Herança direta da corte de seu pai, os serviços de banquetes feitos ao longo do reinado de D. José eram compostos por, também, quatro cobertas: sendo as três primeiras com alimentos oriundos da cozinha (assados, frituras etc.), e a última composta pelas *desserts*, nome herdado do vocábulo francês para designar as sobremesas, nomenclatura inédita, referindo-se ao tipo de serviço que já era feito no período joanino (coberta composta por doces e frutas).³²⁰ Esta coberta, porém, de forma diferente às das outras – que eram servidas no mesmo espaço, sobre a mesma mesa, sendo trocadas à medida que iam mudando as cobertas –, a do *dessert* era servida num salão à parte, com mesa idêntica a do anterior, mas montada com a coberta específica de sobremesas.³²¹

No que diz respeito ao número de pratos servidos aos convivas, apesar de manterem-se vinte e um pratos sobre a mesa a cada troca de coberta, ao contrário do que ocorria no período de D. João V, alguns pratos já não eram mais trocados, permanecendo durante todas as três primeiras cobertas (onde eram apresentados os pratos provenientes da cozinha). Desta forma, num serviço de quatro cobertas

³¹⁹ MERLO, 2014, op. cit., p. 2586.

³²⁰ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 100.

³²¹ Ibidem.

compostas por vinte e um pratos, não temos mais a apresentação de oitenta e quatro pratos, mas de uma menor variedade.³²²

Além das inovações trazidas em relação à estampa de *desserts*, outra modificação em relação ao período anterior está no serviço *à francesa*: diferente de como era feito no período anterior, quando se colocavam mesas longas e estreitas, devendo os convivas ocupar somente um dos lados da mesa, agora este serviço era feito – não só em Portugal, como em todos os outros reinos que adotaram este modelo de serviço – em mesas retangulares, menos compridas e mais largas, permitindo que os convivas ocupassem os dois lados da mesa. A estampa era disposta da parte central da mesa, permitindo que as pessoas a ocupassem por ambos os lados.³²³

Um importante jantar oferecido pela corte de D. José I foi para o Conde de Bachin, embaixador da França em Portugal, no ano de 1753. Este serviço com dispositivos ilustres, tendo sua mesa servida como mesa de Estado, o mais alto grau de disposição e serviço à mesa oferecido a um conviva. Afora a *modernização* dos tipos de serviço, conforme descrito, destaca-se outro dado significativo em nosso entendimento, que permite aferir uma mudança nos processos alimentares da modernidade portuguesa: durante todo o serviço prestado ao Conde, serviu-se vinho (tinto de Borgonha nas duas primeiras cobertas, *Champanha* na terceira e vinhos doces na última), todos de origem francesa.³²⁴ Para além de uma mera cortesia para com o nobre, podemos inferir que a França, além de exportadora de cerimoniais e hábitos, também exportava seus produtos, de modo que acessá-los poderia ser considerado um indício dessa *modernização à francesa* das cortes do Velho Mundo.

Além dos vinhos, o café, o chá e o chocolate fincavam cada vez mais a sua conquista dos paladares cortesãos. Se essas bebidas foram difundidas em Portugal por D. João V, como apresentamos, no reinado de D. José ganharam importância tal, que o Rei passou a ter um espaço reservado para apreciá-las: o Quarto de Café de S. Majestade.³²⁵

³²² Ibidem, p. 100-101.

³²³ Ibidem, p. 99.

³²⁴ Ibidem, p. 100.

³²⁵ Ibidem, p. 101.

Contudo, a opulência que marcou a corte joanina e o início do reinado de D. José I sofreria um grave revés com a diminuição do afluxo de ouro e pedras preciosas. A isto, somou-se o terremoto de Lisboa, em 1755, evento este que, segundo afirmou o Marquês de Pombal “tornou possível destruir alguns sistemas que não eram condizentes com a realidade e os novos interesses”.³²⁶

Tal evento funesto implicou na suspensão temporária de todos com que todos os hábitos cortesãos. D. José, depois da tragédia – que destruiu o Paço da Ribeira – optou por não viver mais sob construções de pedra, somente sob as de madeira. A corte, por sua vez, seguindo o exemplo real, passou a viver em “construções provisórias”.³²⁷ Contudo, tempos depois a situação tornou-se outra, chegando ao ponto de um viajante sueco dizer que os portugueses, em 1756, viviam em maior opulência que antes.³²⁸

A mudança de cenário ocorrida após a recuperação do terremoto de Lisboa, qual seja a de apresentar um cenário mais opulento, não refletia, porém, as condições financeiras do período em Portugal. Um exemplo dessa situação dera-se na restrição, por meio de pragmáticas, da alimentação dos generais a *apenas* 20 pratos da cozinha e a uma coberta de quatro pratos de sobremesa, reduzindo, ainda, o número de pratos a oito durante o almoço e quatro durante o jantar. Além disso, a Casa Real já não pagara seus dividendos aos cobradores, nem aos próprios funcionários.³²⁹

Apesar das restrições apresentadas em decorrência do terremoto, em 1775, vinte anos após a tragédia, um grande evento marcou a inauguração da estátua equestre de D. José, feita a mando de Pombal. Foi “a ocasião que marcou aquele reinado”.³³⁰ Segundo José Pedro Ferras Gramosa, observador do que ocorria na corte de D. José,

No dia 6 de junho de 1775, dia dos anos de Sua Majestade, expôs o Senado da Câmara de Lisboa às venerações e respeito de toda a Corte a

³²⁶ MERLO, 2014, op. cit., p. 2584.

³²⁷ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 104.

³²⁸ Ibidem.

³²⁹ Ibidem, p. 104-105.

³³⁰ SANTOS, 2011, op. cit., p. 76.

Estátua Equestre de altura colossal, cristada e laureada, que com assistência de dois cardeais da Igreja Romana, oito bispos, de todos os outros grandes do Reino, de todos os supremos Tribunais, das Tropas da Cidade e das praças circunvizinhas, de todos os ministros estrangeiros, e de mais de duzentos mil espectadores, dedicava na Real Praça do Comércio ao nosso Augusto Soberano. [...] Achava-se Sua Majestade com toda a Sua Real Família em uma tribuna ricamente armada nas janelas do conselho do Ultramar; e nas outras, que circundam a praça, estavam as senhoras da Corte, o corpo diplomático os ministros dos tribunais. Honra em todos séculos, rara; em Portugal, nunca vista.³³¹

A inauguração da estátua estaria prevista desde 1759, ou antes, mas, segundo o historiador José-Augusto França, era necessário aguardar que as ruínas da cidade, decorrentes ainda do pesadelo do terremoto, dessem lugar a um cenário mais propício.³³²

Toda a pompa envolvida na cerimônia de inauguração da estátua equestre contava também com o mais grandioso banquete do período de D. José. Além de um cardápio voltado para o evento, foram utilizadas “louças comemorativas”,³³³ o que dá uma ideia do investimento feito para o momento.

O contexto, apesar dos males que afetavam D. José, era então mais propício: a construção da Real Praça do Comércio, substituta do antigo Terreiro do Paço, local que abrigou o monumento equestre em homenagem ao monarca, representava a reconstrução de um território que fora, um dia, devastado pelo fatídico terremoto.³³⁴ Reconstruir o espaço que abrigara um novo monumento era a representação para um povo que ainda se recuperava do choque e das perdas drásticas de outrora.

A inauguração contou, entre outros elementos, com vinte e oito mil lumes ao longo da praça, além da célebre cena que envolveu a presença da família real, juntamente com as senhoras de Corte, o corpo diplomático e os ministros dos tribunais. Estavam

³³¹ GRAMOZA, José Pedro Ferraz. *Successos de Portugal: memórias históricas, políticas e civis, em que se escrevem os mais importantes successos occorridos em Portugal desde 1742 ate o anno de 1804*. Lisboa: Typographia do Diário da Manhã, 1882, p. 245.

³³² FRANÇA, José-Augusto. *A reconstrução de Lisboa e a arquitetura pombalina*. 3.ed. Lisboa: ICLP, 1989, p. 79.

³³³ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 117.

³³⁴ Ibidem.

todos juntos ao Marquês de Pombal³³⁵ quando este descobriu a estátua equestre, então encoberta por uma cortina de seda carmesim.³³⁶

Retomando o banquete da ocasião, vejamos com um pouco mais de detalhes:

Nos dias 6, 7 e 8 de junho [de 1775] houve uma *merenda* no torreão onde S. Majestades assistiam às festas, que foi apresentada numa magnífica mesa ornada com vistoso *dessert*, diferente nos três dias. À volta deste colocaram-se delicados doces e biscoitos, frutas, fiambres, geleias, frutas geladas, vinhos estrangeiros e do país. [...] As pessoas que acompanhavam a família real tiveram um continuado refresco de sorvetes e bebidas de toda a espécie, assim como de frutas geladas, bandejas de manjar-branco, doces, biscoitos etc. [Na comemoração do dia 7 de junho] de ambos os lados da mesa acomodaram-se mais de 500 pessoas. A mesa foi guarnecida com um magnífico *dessert* e em volta toda a qualidade de fiambres, geleias, doces, frutas, sendo também servida com pratos de cozinha quente, dos quais havia sobressalentes para substituir logo os que acabassem. Todas as iguarias foram servidas em prata. [...] As festas prolongaram-se até o dia 15 do mesmo mês.³³⁷

O momento em torno da inauguração da estátua equestre em homenagem a D. José foi também seu último ato público. No fim de 1776 sua saúde agravou-se de tal forma que abdicou o trono em favor de sua esposa, D. Mariana Vitória. Na ocasião Pombal solicitou sua exoneração³³⁸ que foi negada.

3.2.1 Sebastião José de Carvalho e Melo, o *Marquês de Pombal* (1750-1777)

A segunda metade do século XVIII português é um convite inevitável à reflexão sobre os feitos do/no período pombalino. Sebastião José de Carvalho e Melo (1699-1782), futuro Marquês de Pombal, durante o reinado de D. José I, obteve reconhecimento por toda a Europa, fosse por conta de seus feitos, fosse por conta da imponente imagem que construiu de si mesmo.³³⁹ Tal imagem, associada a total confiança do rei nele depositada, gerou grande desconforto entre o Marquês e a

³³⁵ SANTOS, 2011, op. cit., p. 76.

³³⁶ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 117; SANTOS, 2011, op. cit., p. 76-77.

³³⁷ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 117-119.

³³⁸ Ibidem, p. 119.

³³⁹ MONTEIRO, Nuno. "Pombal e a Aristocracia". Revista Camões, n. 15/16, Lisboa: 2003, p. 34.

corde, resultando em sucessivas tentativas de desarticulá-lo politicamente.³⁴⁰ Segundo o historiador Nuno Monteiro,

Pombal [...] suscitou uma indiscutível atenção do público letrado europeu, dividindo opiniões e suscitando a aclamação ou a rejeição enfáticas, sobretudo em torno de três questões: o terremoto de 1755 e a subsequente reconstrução de Lisboa, a expulsão e ulterior extinção dos jesuítas [...] e o suplício infringido aos suplicados de 1759 (mais conhecido como massacre dos Távoras).³⁴¹

Apesar da construção de sua imagem épica no campo político, muito dos hábitos tradicionais continuaram associados a Pombal, costumes, muitas vezes considerados arcaicos, não condizentes com o momento específico pelo qual passavam Portugal e o restante da Europa, pelo menos é o que relata o comerciante Jácome Raton, em seus escritos contemporâneos ao Marquês. Neles afirma que a mesa do poderoso ministro era “bem farta, não era delicada”.³⁴² Já o Marquês de Bombelles acusa o cozinheiro de Pombal de ser “muito germânico na forma como envenena quantos comem de seus cozinhados”,³⁴³ referindo-se, provavelmente, ao uso excessivo de especiarias.

As críticas a Carvalho e Melo iam desde sua mesa *não delicada*, até seus hábitos considerados pouco elegantes, apesar do tempo que passara na Inglaterra como embaixador português, dizia-se que usava roupas feitas a partir de tecidos nacionais e cabeleiras consideradas *ridículas*.³⁴⁴

Apesar disso, Sebastião José de Carvalho e Melo fora incumbido da recepção de importantes figuras por D. José. Como o já citado Conde de Bachi, embaixador francês, cujo cerimonial ficou todo ao encargo do futuro marquês.³⁴⁵

³⁴⁰ MERLO, 2014, op. cit., p. 2584.

³⁴¹ Ibidem, p. 34.

³⁴² RATTON, Jacome. *Recordações de Jacome Raton sobre ocorrências do seu Tempo em Portugal. De Maio de 1747 a setembro de 1810*. 3. Ed. Lisboa: Fenda Edições, 1992, p. 153.

³⁴³ *Journal d'un ambassadeur de France au Portugal, 1786-1788*, p. 84.

³⁴⁴ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 113.

³⁴⁵ Ibidem, p. 97.

As críticas feitas por Ratton, no entanto, indicam, como já tratado no primeiro capítulo, uma mudança nas sensibilidades cortesãs. A alimentação durante o século XVIII, o século da Ilustração, colocou em questão a oposição entre *fartura* e *delicadeza*. Os apetites robustos emanados pelos ventres famintos do medievo passariam, então, a dar lugar à delicadeza característica das Luzes.³⁴⁶

Se tomarmos como verdadeiras as observações acerca da mesa de Pombal, estabelece-se uma interessante contradição. Se, por um lado, Pombal foi considerado o grande representante do despotismo esclarecido em Portugal, por outro, é possível perceber a ausência de preocupações com o exercício de uma dieta suave, característica do século XVIII. Parece que à mesa, a lógica de Pombal era a mesma que na política, seu pragmatismo tirava das novidades apenas aquilo que servia aos interesses lusos, sem a obrigação de adotar o catecismo ilustrado em sua completude.

Cabe, contudo, destacar uma importante contribuição de Pombal à vinicultura lusa. Foi durante o exercício de suas funções no governo de D. José que a Quinta de Oeiras, residência oficial de Pombal (daí conde de Oeiras, primeiro título do Marquês de Pombal), produziu cepas de ótima qualidade, que deram origem ao vinho de Carcavelos. Tal bebida foi considerada de excelente qualidade desde 1752, quando D. José enviou à corte de Pequim duas dessas garrafas. Com a criação da Companhia do Alto Douro³⁴⁷ em 1756, esse vinho passou a ser todo comprado e exportado para a Inglaterra.³⁴⁸

³⁴⁶ SANTOS, 2013, op. cit., p. 27.

³⁴⁷ Foi durante o período pombalino que criou-se, como visto, a Companhia do Alto Douro. Esta era responsável pela integridade do vinho provenientes do Douro, atestando-lhe a garantia de proveniência e de transporte da mercadoria até o destino. Essa preocupação com a certificação de integridade do vinho foi modelo de inspiração à criação da atual legislação que versa sobre a Denominação de Origem Controlada (D.O.C.), que tem por objetivo certificar os produtos de origem agrícola e animal. Ultrapassando os limites fronteiriços, o D.O.C. é, atualmente, a ferramenta mais eficaz em toda a Europa com vistas à certificação de origem dos produtos. Para mais informações à respeito do histórico da certificação dos vinhos do Porto, cf. BARROS, António; SILVA, Francisco Ribeiro da. *O Porto do Vinho*. Porto: Civilização Editora, 2007.

³⁴⁸ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 114.

3.3 A REGÊNCIA DE D. MARIA I (1777-1816)

O maio de 1777 foi um mês marcado pelo júbilo no Reino: aos 13 deste mês ascendeu ao trono Maria Francisca Isabel Josefa Gertrudes Rita Joana de Bragança, ou D. Maria I (1734-1816). Uma onda de contentamento tomou conta daqueles que haviam sofrido com as intervenções políticas do Marquês de Pombal.³⁴⁹

Em meio à suntuosidade que marcou a coroação, vale destacar o jantar que contou com um vasto cardápio, dentre os insumos, constantes como despesa da ucharia,³⁵⁰ a pesquisadora Ana Marques Pereira fala de

um grande consumo de carne, de que se destacam 4 vitelas [inteiras], 685 arrátéis de [cortes diversos de] vaca, 125 arrátéis de lombo de vaca, 79 arrátéis de carneiro, 60 galinhas para assar, 60 frangas de mão, 48 frangas pequenas, 60 pombos, 18 perdizes, 5 codornizes, 7 capões, 24 adens, 15 perus e 10 leitões. [...] Foi também elevado o consumo de limões, 600 doces e 600 azedos. Estes eram apresentados à mesa em salada, que consistia na sua apresentação em pratinhos, cortados às rodelas finas sem casca e sem qualquer tempero.³⁵¹

Apesar da ausência de informações maiores sobre o evento, há indícios de que o responsável pelo serviço fora o mestre Domingos de Abreu, cozinheiro desde a corte de D. José I e que se manteve ainda na corte de D. Maria.³⁵²

D. Maria foi conhecida como “a piedosa”, já que, por ter grande afinidade com os afazeres religiosos, mandou construir, logo no início de seu mandato, a Basílica de Estrela em Lisboa, episódio que marcou o processo de *reaproximação com* a Igreja Católica, interrompido durante o período de D. José I.³⁵³ A construção da Basílica foi encarada ora como “capricho”, ora como “excesso beato” da rainha, que despreendeu grandes quantias do reino para que fosse erigida.³⁵⁴

³⁴⁹ AMARAL, Manoel. *Maria I: a piedosa*. Disponível em: <<http://www.arqnet.pt/dicionario/maria1.html>>. Acesso em 28 jan 2015, às 16:35 hrs; PEREIRA, 2012, op. cit., p. 123.

³⁵⁰ Compartimento onde guardam-se os mantimentos; despensa.

³⁵¹ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 124.

³⁵² Ibidem.

³⁵³ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 131-132; SALDANHA, Sandra Costa. “Fortuna crítica”. In: _____. *A Basílica da Estrela: Real Fábrica do Santíssimo Coração de Jesus*. Lisboa: Livros Horizonte, p. 11-13.

³⁵⁴ Ibidem, p. 9.

Entre os atos públicos de D. Maria I, a demissão do Marquês de Pombal foi o seu primeiro – e grande – marco. Contudo, a concepção do reino implementada pelo Marquês e mantida por seus simpatizantes, não desapareceu. Um exemplo disso é D. Rodrigo de Souza Coutinho (1745-1812) – futuro Conde de Linhares – ministro da Marinha e Negócios Ultramarinos por sete anos, iniciados em 1796 e da Fazenda entre 1801-1803.³⁵⁵ Preparado em Coimbra para a carreira diplomática, desde cedo teve contato com as formulações políticas de Pombal:

O admirável na sua fidelidade ao programa pombalino deve-se ao que viu confirmado em vários países, menos ou mais desenvolvidos que o Portugal da época. Ele certamente percebeu que o pombalismo era uma das variedades do gênero depois denominado despotismo esclarecido.³⁵⁶

apesar de sua admiração pelos feitos do Marquês de Pombal, D. Rodrigo acompanhou os fatos de longe, como diplomata em países da Europa, de maneira a poupar-se de “se envolver de modo direto nas também superlativas intrigas e violências do regime pombalino contra jesuítas e alta aristocracia portuguesa”.³⁵⁷ Se, por um lado, preservara sua condição em não pactuar diretamente com os feitos do Ministro de D. José, por outro, sua admiração por suas concepções políticas permaneceram. Um exemplo disso é o fato de, em 1802, D. Rodrigo propor ao príncipe regente, D. João VI, criar um grande império do Brasil, o que seria, para ele, a base da monarquia, ideal já defendido por Pombal.³⁵⁸

Ainda há muito que se conhecer acerca do reinado de D. Maria I. Se alguns trabalhos apontaram como característica a *morosidade*, a revisão da historiografia tem permitido avaliar os avanços trazidos no período mariano, principalmente no que tange à valorização cultural, tais como a criação da primeira biblioteca pública do país, a Escola de Belas Artes e a Academia de Ciência de Lisboa.³⁵⁹

Vale aqui, discorrermos um pouco sobre um destes feitos do reinado mariano. A Academia de Ciência de Lisboa, uma das obras de destaque da regência de D. Maria I, fora uma instituição criada já com vistas a uma produção calcada na

³⁵⁵ CHACON, 2008, op. cit., p. 13.

³⁵⁶ Ibidem, p. 14.

³⁵⁷ Ibidem, p. 16.

³⁵⁸ Ibidem, p. 12.

³⁵⁹ Cf. BOLÉO, Luísa Viana de Paiva. *D. Maria I: a rainha louca*. Lisboa: A esfera dos livros, 2009.

ciência,³⁶⁰ – no científico. Tendo a *ciência*,³⁶⁰ um destaque cada vez mais doutoral por toda a Europa, a Ilustração, movimento que tinha em seu escopo a visão científicista e a “crítica [...] das instituições de uma ordem política considerada arcaica”,³⁶¹ se fizera em Portugal também por meio da instituição da Academia; talvez por isso a instituição não “levantasse muitas simpatias”.³⁶² Segundo a filóloga e professora Raquel Bello Vázquez, a Academia “reunia aquelas pessoas que se colocavam a si próprias neste grupo, e recolhia as aspirações científicas e culturais da aristocracia ilustrada”³⁶³ e, conforme apresentado, calcava sua diferença em relação a outras academia de letras portuguesas no tipo de produção, já que havia academias exclusivamente poéticas.³⁶⁴

Se as disputas marcaram a esfera política durante o reinado mariano, a mesa da corte e da aristocracia de forma geral, também vivenciou suas disputas. A oposição entre os sabores *doces* e *salgados* tornava-se cada vez mais marcante. A pesquisadora Ana Pereira diz que, durante este período, foi possível perceber que “as referências a doces foram frequentes, atestando a importância que tomavam no dia-a-dia, [como, por exemplo] chocolate, doces, chá e excelente café [adoçados]”³⁶⁵ após as refeições. É possível notar, portanto, que os doces aparecem com grande destaque após as refeições principais.³⁶⁶ *Pari passu* a importância dos doces, ganhou espaço os profissionais responsáveis pela execução da iguaria: os cozinheiros confeitores ou pasteleiros. A presença desses profissionais converteu-se em símbolo de destaque, ganhando menção os nobres que tinham em suas casas, além de cozinheiros, confeitores responsáveis somente pela confecção de doces/*desserts*.³⁶⁷

³⁶⁰ VÁZQUEZ, 2003, op. cit., p. 161.

³⁶¹ MERLO, 2014, op. cit., p. 2582.

³⁶² VÁZQUEZ, 2003, op. cit., p. 165.

³⁶³ *Ibidem*, p. 161.

³⁶⁴ *Ibidem*.

³⁶⁵ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 130.

³⁶⁶ *Ibidem*, p. 130-131.

³⁶⁷ *Ibidem*, p. 131.

3.4 A COZINHA DA CORTE: O SEGUNDO LIVRO DA COZINHA MODERNA PORTUGUESA

No ano de 1780, exatos cem anos após a publicação do primeiro livro da cozinha portuguesa, publicou-se o segundo, intitulado *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, e foi escrito não mais por um cozinheiro português, mas por um cozinheiro francês, Lucas Rigaud, que estava na corte a convite de D. Maria.³⁶⁸ O mestre da arte de cozinha afirmava ter mais de 30 anos de profissão, além de ter passado por várias cortes e casas de Paris, Londres, Turim, Nápoles e Madri, reconhecia ainda a notória influência de Vincent La Chapelle, este que já tivera passagem como cozinheiro na corte de D. João V.³⁶⁹ Ressaltamos que Rigaud, além de sua experiência em diferentes casas europeias, teve papel importante na cozinha da corte de D. José I,³⁷⁰ onde serviu por muitos anos. Em 1778, consta que já recebia como reformado uma quantia de 4500 réis por mês, “o que nos leva a crer que teria deixado de trabalhar ainda no reinado de D. José”.³⁷¹

Vale ressaltar que, apesar da corte de D. Maria contar com um mestre de cozinha oficial, Domingos de Abreu, foi Lucas Rigaud quem recebeu da Rainha a tarefa de releitura da cozinha portuguesa.³⁷²

Segundo a historiadora Joana Monteleone, Rigaud foi responsável por atualizar a cozinha portuguesa, libertando-a dos excessos de tempero e localizando-a num contexto de gostos mais *comum* a outras cozinhas europeias.³⁷³ Segundo o próprio Rigaud, no prefácio de sua obra dirigido *ao leitor*.

³⁶⁸ MONTELEONE, Joana. *Por uma História dos Livros de Receita e Tratados de Cozinha*. Disponível em <<http://www.brasiliana.usp.br/node/771>>. Acesso em 9 dez 2014, às 10:16 hrs; SOUSA, 2013, op. cit., p. 24.

³⁶⁹ BRAGA, Isabel Drumond. *Influências Estrangeiras nos Livros de Cozinha Portugueses (séculos XVI-XIX)*: alguns problemas de análise. Disponível em <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4857.pdf>>, p. 237-247. Acesso em 9 dez 2014, às 10:22 hrs.

³⁷⁰ SANTOS, Nívia Pombo dos. *O Palácio de Queluz e o Mundo Ultramarino: circuitos ilustrados (Portugal, Brasil e Angola, 1796-1803)*. 2013. 394 f. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, p. 24.

³⁷¹ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 125-126.

³⁷² Segundo Ana Marques Pereira, autora do mais completo compêndio acerca da cozinha brigantina ao qual tivemos acesso, apesar de alguns autores colocarem Rigaud como cozinheiro oficial da corte de d. Maria, essa informação pode não ser verdadeira, já que o nome do cozinheiro consta em registro de pagamentos a cozinheiros reformados desde 1765. Cf. PEREIRA, 2012, op. cit. p. 126 et. seq.

³⁷³ MONTELEONE, 2014, op. cit.

O que me obrigou a dar à luz esta obra, foi ver um pequeno livro, que corre com o título de *Arte de Cozinha* [de Domingos Rodrigues], escrito com no idioma Português, o qual é tão defeituoso, que sem lhe notar os erros, e impropriedades em particular, se deve registrar inteiramente como inútil, e compatível com os ajustados ditamos da mesma Arte.

Nesta obra te ofereço, benévolo Leitor, três anos de trabalho, depois de ter praticado quanto nela se contém, pelo decurso de trinta anos nas principais Cortes da Europa, como na de Paris, Londres, Turim, Nápoles, e Madrid, além de outras inumeráveis partes, em que me tenho achado, e aonde vi as diversas operações dos mais famosos Artistas.

Tem a Arte de Cozinha, assim (como todas as mais) os seus necessários princípios, e ajustadas normas. Para se formar qualquer sujeito perito nela, é necessário unir a pratica à teoria; tendo por infalível, que aquele, que abraçar o exercício desta Arte com a aplicação efetiva à leitura desta obra, conceberá ideias, e combinações, que talvez nunca lhe ocorressem: donde os Professores têm de estarem versados na teoria desta Arte, quando não ponderassem a utilidade, que se lhe segue de conhecerem os alimentos, que preparam, as diferentes qualidades das viandas, e legumes; assim como outros muitos condimentos de que continuamente usam. A sua prudente mão determinando então as quantidades com melhor acerto, sairão mais saborosos, e delicados os manjares, e igualmente lisonjeando o gosto, valorizarão a saúde.

Julguei supérfluo o mandar estampar mapas para a regularidade do serviço de mesa, por me parecerem inúteis para os que com acerto exercitam esta Arte, persuadindo-me, que a sua ideia lhes subministrará meios superiores ao mais concertado mapa. O que suposto, convém aos Grandes, que costumam dar mesa, fazerem eleição de sujeito, que plenamente conheça a delicadeza de todas as iguarias, precavendo-se por este meio o confuso *desar* (sic), que cotidianamente se nota nas maiores Casas, nas quais presumem, que para a regularidade do serviço, e para fazer as ordinárias previsões, tem suficiente capacidade qualquer rústico, que nada concebe das particularidades circunstanciais, por cuja razão os Grandes, apesar da muita despesa que fazem, são mal servidos, e por consequência os melhores oficiais são pouco acreditados.³⁷⁴

A longa citação apresentada acima nos ajuda a compreender o processo de transformação no entendimento da cozinha naquele momento. O primeiro indício a destacar é que a cozinha portuguesa entrava num processo de modificações – ou readaptações – do paladar, movimento que fora iniciado na França e que se espalhava pelas cortes europeias, principalmente nos Setecentos. Segundo a pesquisadora Cristiana Couto, o movimento que Lucas Rigaud iniciou³⁷⁵ na

³⁷⁴ RIGAUD, Lucas. “Ao Leitor”. In: _____. *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*. Lisboa: na oficina patriarc. de Francisco Luiz Ameno, 1780, p. 3-5.

³⁷⁵ Vale ressaltarmos aqui que a afirmação da autora não é a que nos contempla, haja vista as mudanças que já são apresentadas no livro de Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha*, apresentadas no capítulo anterior. Concordamos, porém, com o sentido de uma renovação mais contundente, haja vista os cem anos que separam as duas obras. Os elementos que dão suporte para tal afirmação apresentamos a seguir, na análise da obra.

gastronomia portuguesa era um reflexo de um movimento que ocorria por grande parte da Europa, já que as discussões

estavam calcadas em termos de uma disputa entre antigos e modernos, entre aqueles que retomaram o caminho dos clássicos e reafirmaram suas ideias e os que buscavam novos conhecimentos [...], uma querela entre antigos e modernos, que chega aos livros de cozinha dos séculos XVII-XVIII. Por isso é comum aparecer nos receituários europeus da época, termos como *moderno* ou *novo*.³⁷⁶

Outro aspecto interessante diz respeito à internacionalização da cozinha para além das trocas culinárias ocorridas desde a Antiguidade³⁷⁷. É no período moderno que nasce a preocupação com a sistematização de produções culinárias, com importante destaque para França.³⁷⁸ Se na obra de Domingos Rodrigues já era possível encontrar alguns pratos como “sopa à italiana”,³⁷⁹ “sopa ou potagem à francesa”,³⁸⁰ “perdizes à portuguesa”³⁸¹ etc. – de modo a compor 2% do total de receitas³⁸² –, em Rigaud o número de receitas *à moda de* aumenta significativamente³⁸³ – 12% do total, mais exatamente – com vistas, principalmente, às produções “à francesa”.³⁸⁴

Sua obra, portanto, carrega consigo a clara proposta de *revisar* a cozinha portuguesa, incorporando-a aos moldes do restante da Europa. Sua importância pode ser aferida ainda pela quantidade de reedições: editado pela primeira vez em 1780, ganha reedições já em 1785, 1789, 1807 e 1826.³⁸⁵

³⁷⁶ COUTO, 2007, op. cit., p. 48.

³⁷⁷ Segundo Isabel Drumond Braga, “Sabemos que a existência de pratos nacionais e regionais não foi uma realidade contemporânea dos primeiros livros de cozinha. A afirmação da identidade culinária só aos poucos se foi tornando algo concreto. Não esqueçamos que, no espaço europeu, em textos de proveniência diversificada, podemos encontrar receitas com as mesmas designações e com um conteúdo idêntico. Recordemos, por exemplo, o paradigmático manjar branco, presente em diversos receituários medievais europeus”, mas foi durante a modernidade que as nuances de reprodução de receitas e pratos ao longo da Europa ganhou mais força. Cf. BRAGA, op. cit., p. 238.

³⁷⁸ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 127.

³⁷⁹ RODRIGUES, Domingos, *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio de Janeiro, 2008, p. 59.

³⁸⁰ *Ibidem*, p. 60.

³⁸¹ *Ibidem*, p. 87.

³⁸² BRAGA, op. cit., p. 239.

³⁸³ BRAGA, op. cit., p. 239-240; PEREIRA, 2012, op. cit., p. 127.

³⁸⁴ *Ibidem*, p. 240.

³⁸⁵ SARAMAGO, 1999, op. cit., p. 7.

Para além das reedições, a obra tornou-se referência em sua própria época. A historiadora Nívia dos Santos aponta um desses momentos em sua tese de doutorado, ao relatar que, em 1798, D. Rodrigo de Souza Coutinho, à época um diplomata que acabara de regressar da corte de Sardenha em Turim, ofereceu um jantar em sua casa em comemoração ao aniversário de sessenta e quatro anos da Rainha. A ocasião reuniu convidados ilustres e teve o serviço executado por vários cozinheiros internacionais que definiram o cardápio de acordo com as receitas da obra de Lucas Rigaud.³⁸⁶ Segundo a historiadora, a execução do cardápio em questão ainda não era completamente aos moldes dos *novos* sabores, já que trazia um ranço de ingredientes das tradições portuguesas, tais como a couve – folha que era considerada com cheiro desagradável –, contudo, trazia pratos leves, tendo como base galináceos associados a cogumelos e os pratos feitos à base de esturjão, um dos únicos peixes que não era acessível às camadas populares e apresentava sabor requintado.³⁸⁷

Cabe considerar que apesar das críticas feitas por Lucas Rigaud ao trabalho de Domingos Rodrigues, o *Cozinheiro Moderno* traz um significativo número de receitas muito parecidas – senão iguais – às de *Arte de Cozinha*, contabilizando, ao total, 799 receitas de vários gêneros. Mas, esta não é uma exclusividade lusa, também La Chapelle quando da publicação de seu famoso livro, criticou fortemente a obra de seu antecessor, François Massialot, intitulada *Le Cuisinier Royal et bourgeois*, acusando-a de não ser mais adequada para o momento em que se encontrava a Europa – especialmente a França –, apesar de ter em seu escopo aproximadamente um terço de receitas fiéis à obra antecessora, esta que criticara.³⁸⁸

3.5 ANÁLISE DA OBRA

Para compreender de forma mais detalhada a obra, aferindo as modificações expressas pelas mudanças características do período e comparar o uso de ingredientes e técnicas entre as duas obras, analisaremos *O Cozinheiro Moderno*

³⁸⁶ SANTOS, 2013, op. cit., p. 24.

³⁸⁷ Ibidem, p. 25.

³⁸⁸ COUTO, 2007, op. cit., p. 49.

sob os pilares já estabelecidos para a obra anterior. A saber: 1. do uso de temperos – ácidos e especiarias; 2. do uso de temperos frescos; 3. do uso de gorduras animais; 4. do consumo de aves e carnes de açougue; 5. do uso de açúcar; 6. das técnicas de cocção. Por esse expediente, buscaremos cotejar em quais medidas há, de fato, um processo de *afrancesamento* pairando sobre o novo compêndio culinário português.

Inicialmente cabe ressaltar que assim como *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, *O Cozinheiro Moderno* de Rigaud continua, em muitos casos, sem apresentar medidas exatas e ou explicações muito mais detalhadas sobre a execução das receitas. Notamos, portanto, uma permanência no estilo de escrita entre os dois livros de cozinha. Ao que tudo indica também o livro de Rigaud se destinava a um cozinheiro com algum conhecimento prévio de técnicas culinárias. Vejamos um exemplo que pode ser esclarecedor:

Peito de Vaca ralado, ou corado no forno.

Depois de ser cozido em uma panela, como se faz ordinariamente, tira-se para hum *plason*, e depois de aparado, tomam-se duas gemas de ovos desfeitas em hum pouco de caldo, mela colher de culí com sal, e pimenta moída, e engrossando tudo isto no lume, se deita por cima da peça de Vaca, a qual se cobre de pão ralado, e depois de corado, serve-se guarnecida de fatias de pão passadas por ovos, e fritas.³⁸⁹

Sabemos que cozinhar a carne de vaca *como se faz ordinariamente* exige alguma experiência de quem reproduz a receita, o que sugere, assim como a obra de 1680, esta destinava-se a cozinheiros com alguma experiência na função.

A *Nova Arte de Cozinha* é composta de 30 capítulos, outra semelhança com a obra de Domingos Rodrigues, composta por 29 capítulos (das edições que antecedem a inserção da quarta parte desta obra). Contudo, há um número de receitas muito superior no tratado de Rigaud, são 799 receitas³⁹⁰ ao longo de 508 páginas,³⁹¹

³⁸⁹ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 14.

³⁹⁰ Vale dizermos que, apesar desse número tão significativo de receitas, aproximadamente 30% delas são repetições de receitas já apresentadas. Isso acontece, por exemplo, na receita de “Ragu de de Alface, e de Aipo”, a qual é descrita como “Os ragus de alface, ou de aipo, fazem-se como os de chicórias, e servem para guarnições de entradas, e de entremeios. Também se servem recheadas, cozidas em breza, e fritas à basílica”. RIGAUD, 1780, op. cit., p. 394.

³⁹¹ RIGAUD, 1780, op. cit.

enquanto a obra anterior apresentava 270 receitas descritas nas 270 páginas.³⁹² *Cozinheiro Moderno*, a partir da edição de 1807, apesar de manter os 30 capítulos, passou a ser publicado em dois tomos: o primeiro até o capítulo 16 – “Das empadas, tortas e timbales” – e o segundo – que estende-se de “Dos caldos, e substâncias, tanto de carne, como de peixe, de ervas, raízes, e legumes; caldo de pastilhas, ou se conserva, e outros para várias enfermidades, segundo as receitas dos melhores médicos” a “Do tempo próprio para se colherem as frutas para se comerem, e guardarem para o inverno, e dos diferentes modos de se prepararem” – contendo, portanto, os 14 capítulos posteriores.³⁹³

A leitura da obra de Rigaud ajuda a perceber o processo de transição de uma cozinha medieval, caracterizada pelo uso de temperos fortes e acentuados, sobretudo especiarias, para uma cozinha de contornos mais suaves, marcada pelo uso de técnicas de cocção mais delicadas, conforme as proposições à *francesa*³⁹⁴. Buscaremos a seguir detalhar melhor essas características distintivas.

Chama atenção, inicialmente, a ausência de mapas e orientações específicas sobre o serviço. Justifica a este respeito Rigaud afirmando que seria “supérfluo o mandar estampar mapas para a regularidade do serviço de mesa, por me parecerem inúteis para os que com acerto exercitam esta Arte, persuadindo-me, que a sua ideia lhes subministrará meios superiores ao mais concertado mapa”.³⁹⁵

Ao que parece, se 1680 foi o ano inaugural do repertório literário das abastadas cozinhas portuguesas 1780 foi o ano da *releitura* daquilo que se praticava nessas cozinhas. Partindo dos moldes franceses, mais do que as receitas, Rigaud preocupou-se em refletir para além dos ingredientes e técnicas sobre uma forma de se pensar a cozinha no território luso.

³⁹² RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. – 3ª. Ed. Lisboa: Oficina de Manoel Lopes Ferreira, 1698.

³⁹³ RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*. 4ª. Ed. Correcta e Emendada. Lisboa: Tipografia de Lacerdina, 1807, tomos I e II.

³⁹⁴ FLANDRIN, 2008, op. cit., p. 263-304.

³⁹⁵ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 5.

3.5.1 Do uso de temperos: especiarias e ácidos

Se as especiarias, conforme apresentamos no capítulo anterior, compuseram a transformação mais nítida em termos de paladar entre o medieval e a moderno,³⁹⁶ parece razoável verificar em que medida essa mudança manifesta-se na obra de Rigaud. Cabe, contudo, lembrar que a modernidade não implicou no abandono completo do uso de especiarias, mas sim no uso cada vez mais parcimonioso, com quantidades cada vez mais sutis. Dessa forma, abriam-se precedentes para que o alimento estivesse mais *au naturel* que antes, cujos sabores passaram a ser mais apreciados, em detrimento do uso excessivo de temperos, que, segundo Flandrin, durante o século XVIII, ainda se mantinham na Itália e na Espanha.³⁹⁷

Esse uso parcimonioso, mas contínuo das especiarias é uma das características do *Cozinheiro Moderno*. Ao longo de suas receitas, encontramos o uso desses ingredientes em 72% das formulações. Frente ao número de receitas que evocavam especiarias na obra anterior (76% do total), aferimos uma diminuição pequena. O uso de pimenta (42% do total de receitas), cravo (17% do total de receitas) e noz-moscada (5% do total de receitas) evidenciam a preferência por essas especiarias, tendência já verificada na obra de Domingos Rodrigues.

Apesar de J. L. Frandrin informar que no século XVIII uma série de especiarias teria desaparecido dos receituários, dentre elas o cominho,³⁹⁸ encontramos sua utilização na obra de Rigaud. Se, no livro de 1680 os *adubos* eram “cravo, noz moscada, canela, açafraão e coentro [em grãos] secos”,³⁹⁹ os *adubos* da *Nova Arte de Cozinha* já se apresentam de maneira diferente: “sal, pimenta, cravo, canela, noz moscada, macir – ou flor de noz moscada –, gengibre, pimenta longa, semente de coentro, erva doce, cominho e semente de funcho”,⁴⁰⁰ o que ampliava significativamente o leque de especiarias agregadas às preparações. Apesar desse aumento no número

³⁹⁶ FLANDRIN, 2008, op. cit., p. 650; _____. “A moderna cozinha europeia: uma encruzilhada de experiências culturais (séculos XVI-XVIII). In: MONTANARI, Massimo (org.). *O Mundo na Cozinha: história, identidade, troca*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009, p. 101-104;

³⁹⁷ FLANDRIN, 2009, op. cit., p. 102-103.

³⁹⁸ FLANDRIN, 2008, op. cit., p. 651.

³⁹⁹ RODRIGUES, 2008, op. cit., p. 215.

⁴⁰⁰ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 447.

de ingredientes, este compêndio utiliza os *adubos* somente em sete receitas, o que representa 0,9% das formulações.

Além do uso dos *adubos*, o *Cozinheiro Moderno* é composto, por vezes, de receitas que são temperadas com “espécias” ou “espécias finas”. Esses termos aparecem em 0,4% das receitas. Apesar disso, em nenhuma de suas páginas o autor explicou, ao certo, do que se tratariam essas *espécias*. Vejamos um exemplo:

Vaca estufada à moda

Tomai uma peça de vaca, lardeai-a⁴⁰¹ com toucinho velho bem grosso, temperada com sal, pimenta, especias, ervas finas, dois dentes de alho, e meio quartilho de vinho, e assim que temperada, e marinada três ou quatro horas, posto depois tudo em uma panela com pranchas de toucinho por baixo, e por cima, se porá a cozer entre brasas pouco a pouco o espaço de cinco, ou seis horas; e em estando cozida, e com pouco molho, se servirá quente, ou fria, segundo quiserem.⁴⁰²

Ao lado das especiarias apresentadas, os ingredientes ácidos que faziam parte das preparações desde o período medieval sofreram uma diminuição drástica na quantidade utilizada,⁴⁰³ sem, contudo, desaparecer das receitas. Na verdade, os livros não falam de uma ausência completa desses ingredientes, mas indicam uma mudança gradual na quantidade e no uso durante o processo.⁴⁰⁴

Conforme vimos, o limão, o vinagre e a laranja eram os principais ingredientes responsáveis por atribuir acidez aos pratos descritos em *Nova Arte de Cozinha*. No livro de 1780 tais ingredientes aparecem em 34% das receitas,⁴⁰⁵ mas o limão era o mais utilizado (32% das receitas). O agraço, inclusive, ingrediente comum em *Arte de Cozinha* como um elemento ácido a ser acrescentado às receitas, pouco aparece na

⁴⁰¹ Técnica que consiste em envolver uma carne, normalmente, com toucinho ou *bacon*, de modo a oferecer gordura extra ao alimento, evitando que este resseque durante o cozimento.

⁴⁰² RIGAUD, 1780, op. cit., p. 9.

⁴⁰³ FLANDRIN, 2009, op. cit., p. 103; FRANCO, Ariovaldo. “Séculos XVII-XVIII: o predomínio do gosto francês”. In: _____. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001, p. 165-210.

⁴⁰⁴ Flandrin, 2008, op. cit., p. 650-653; FLANDRIN, 2009, op. cit., p. 102-104; FRANCO, 2001, op. cit., p. 197.

⁴⁰⁵ Ressaltamos aqui, conforme dito também para as especiarias, que algumas receitas que fazem menção a outras em seu preparo, não expressam claramente o uso desses ingredientes, o que nos leva a aceitar uma variação no número total de receitas que utilizam-nos.

obra de Rigaud, e, normalmente, a descrição das poucas receitas (0,6%) que o indicam trazem a opção de substituí-lo pelo limão.

Outro ingrediente de destaque em *Nova Arte de Cozinha* é o vinho – especialmente o branco, mais ácido que o tinto. É interessante perceber que na obra de 1680 esse ingrediente aparece com menor frequência (2,5%), já em 1780 contabilizamos que 30% das receitas faziam uso de vinho branco como o ingrediente ácido a dar a tônica de sabor dos pratos.

Se em 1680 era comum a associação entre ingredientes ácidos e especiarias presente em 205 do tal de 270 receitas, um século depois isso pouco mudou. Verificamos que em 34% das receitas em que os ácidos aparecem há também a presença de especiarias. Vejamos um exemplo:

Peru à Provençal para uma entrada

Preparada, e mortificada que seja uma perua tenra, meta-se no espeto coberta de pranchas de toucinho, e folhas de papel e ao mesmo tempo que se estiver assando, vão fazendo um guisado de fígados gordos, molejas de vitela, que se passarão pelo fogo em toucinho derretido, e uma pouca de farinha, e molhe-se com um quartilho de vinho branco, uma pouca de substância, uma capela de ervas finas, temperado com pouco sal, pimenta; tendo fervido, e estando de bom gosto, ajuntem-lhe uma anchova picada, alcaparras, azeitonas sem caroço, e acabe-se de ligar com um pouco de culí, e sopesse-lhe (sic) a gordura; depois tirem a perua do espeto, ponham-se no seu prato, e sirva-se com o seu ragu em cima, e sumo de limão.

Desse modo se fazem capões, frangos, frangas, perdizes, galinholas, tordos e tambolas.⁴⁰⁶

Como é possível notar, estão reunidos nesta receita o vinho branco e o sumo de limão – dois elementos ácidos – além da pimenta, a especiaria mais comum utilizada nas formulações culinárias. A título de esclarecimento vale ressaltar que um quartilho corresponde a aproximadamente 500 ml de vinho, uma quantidade que não é tão grande a ponto de ofuscar o sabor do alimento – do peru, nesse caso. Observemos também que o uso de sumo de limão, apesar de não definir a quantidade propriamente, entra somente na finalização do prato, o que sugere ser uma quantidade pequena, apenas para realçar o sabor.

⁴⁰⁶ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 120-121.

Os vinhos que eram destinados a alguns usos específicos não poderiam ser de qualquer região. Assim, o processo de internacionalização das cozinhas europeias ganhava nuances de aproximação quando, por exemplo, ao produzir-se o “Molho a Tudesca”,⁴⁰⁷ encontramos a descrição de uso de “meia garrafa de vinho do Reno”.⁴⁰⁸

Em relação ao uso de cebolas e alhos, ainda vemos a utilização desses ingredientes ao longo das receitas de maneira marcante, um traço herdado ainda da cozinha renascentista italiana.⁴⁰⁹ No *Cozinheiro Moderno* aferimos que 25% das receitas apresentavam entre os ingredientes a cebola e em 13%, também o alho. Cabe considerar, contudo, que esse número é menor que o percentual apurado na obra de Domingos Rodrigues, onde o uso desses ingredientes ultrapassa 50% das receitas.⁴¹⁰

3.5.2 Uso de temperos frescos

Segundo Flandrin, houve um significativo aumento no aparecimento dos legumes nos compêndios culinários de vários países, como França, Inglaterra, Itália etc.,⁴¹¹ quando comparamos os que foram produzidos entre o medieval e a modernidade. Tal movimento ocorreu também em Portugal.

O aumento gradativo e constante do número de referências a legumes, tais como cogumelos, alcachofras, cardos, aspargos e berinjelas, conforme nos apresenta Flandrin,⁴¹² é perceptível também no *Cozinheiro Moderno*. Vale destacar, ainda, a forte predileção pelo uso das chalotas em substituição ao consumo dos alhos e cebolas. De fato, se há um traço moderno no aumento do uso de legumes nas

⁴⁰⁷ Ibidem, p. 376.

⁴⁰⁸ Ibidem.

⁴⁰⁹ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 651.

⁴¹⁰ Vale ressaltarmos, porém, que um outro ingrediente aparece normalmente em substituição às cebolas e aos alhos: as chalotas. De origem asiática, mas que tem a França como sua principal disseminadora pelo continente europeu, esse legume marca presença ao longo da obra de Rigaud junto a outros aromáticos, o que é uma referência à suavização do paladar frente ao uso daqueles ingredientes, herança da cozinha medieval e renascentista italiana.

⁴¹¹ FLANDRIN, 2009, op. cit., p. 113-114; FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 641.

⁴¹² FLANDRIN, 2009, op. cit., p. 113; FLANDRIN, 2008, op. cit., p. 641-643.

receitas dos tratados culinários europeus, essa suavidade trazida pelo frescor também se configura numa tendência à substituição dos sabores fortes do renascimento pelos sabores mais suaves e naturais, como no caso das chalotas. Vejamos:

Salmi de galinholas

Depois de assadas as galinholas, tiram-se-lhe os peitos, e as coxas, e do resto, menos a moela, pisa-se em um gral, e desfaz-se com uma colher de pau em uma caçarola com vinho tinto, e uma pouca de substância, e posto a ferver, ajuntem-lhe um pouco de culí, uma chalota picada, sal, pimenta, um bocadinho de casca de laranja azeda; estando se bom gosto, e o molho reduzido, passem-se pelo peneiro, e metidos dentro os quartos das galinholas a aquecer, e depois de bem quentes sem server, sirvam-se com sumo de laranja azeda, guarnecidas de bocados de miolo de pão fritos.⁴¹³

Outro ingrediente que nos chama a atenção em *Nova Arte de Cozinha* é a trufa.⁴¹⁴ Essa iguaria aparece especialmente em recheios de carnes – principalmente as aves – *in natura* ou em formato de salpicões vários, sendo estes uma mistura de legumes e carnes. Vejamos um exemplo:

Perdigotos em papilhota

Depois de vazados, e chamuscados três, ou quatro perdigotos, com as pernas metidas dentro do corpo, achatem-se entre dois panos com a prancha da cutela, e marinem-se em azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinha, trufas, meio dentre de alho, tudo picado fino; depois de marinado duas, ou três horas, para tomarem gosto, embrulhem cada um em meia folha de papel com os mesmos temperos, e ponham-se a assar nas grelhas em lume brando, de forma que se não queime o papel; estando assados de ambas as bandas, sirvam-se no mesmo papel.⁴¹⁵

Assim como na obra de 1680, há em *Nova Arte de Cozinha* um capítulo dedicado exclusivamente às receitas feitas a partir de legumes, ou seja, o legume não ocupa um espaço coadjuvante frente a alguma preparação, mas recebe o mesmo

⁴¹³ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 180.

⁴¹⁴ Também chamada de *diamante da cozinha*, a trufa é um ingrediente que marca o exercício culinário da modernidade, principalmente a partir do século XVIII, segundo Brillat-Savarin. Ainda segundo o autor, a trufa é o único ingrediente capaz de “tornar as mulheres mais tenras e os homens mais amáveis”. SAVARIN, Brillat. *A Fisiologia do Gosto*. – São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p. 186.

⁴¹⁵ *Ibidem*, p. 185-186.

destaque. No capítulo XXVI, intitulado “Dos Legumes”, é possível contar com 19 receitas.⁴¹⁶ Uma delas é a de

Cardos com queijo Parmesão

Cortem os cardos do tamanho que quiserem, entesem-se, e cozam-se em um molho brando; cozidos, deem-se em um molho de essência, ou em um molho à bexameia, arrumem-se em um prato, com uma pouca de manteiga, e queijo ralado por baixo; deem-lhe o resto do molho por cima; cubram-se de queijo ralado, metam-se a corar no forno; depois de corados alimpem as bordas do prato, e serve para entremeio.

No total, 33% das receitas apresentam em seu escopo o uso de algum legume, seja como elemento aromático, como base para acompanhamentos – por exemplo, um purê ou um caldo – ou, ainda, como elemento principal.

O uso das ervas aromáticas – ou legumes verdes – teve um aumento lento e gradual ao longo da modernidade. Se o estragão, o tomilho e o louro estavam galgando seu caminho desde o início do século XVI,⁴¹⁷ na obra de Rigaud já aparecem com destaque, sendo evocados ao longo de mais de 50% das receitas. Estas ocupam um lugar tão importante, que a obra tem, inclusive, um capítulo específico falar sobre o que são e para que servem os legumes e as ervas.⁴¹⁸ O uso de “ervas finas”, sendo esse *buquê* composto por “tomilho, louro, manjerição e salsa”, aparecem em 186 receitas, correspondendo a 24% do total de preparações.⁴¹⁹

Conforme vimos no capítulo anterior, a modernidade inaugura mudanças no consumo de leguminosas e grãos. Tal tendência se confirma na obra de Rigaud. Se, na Idade Média, os alimentos ricos em fécula eram a base da alimentação

⁴¹⁶ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 404-411.

⁴¹⁷ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 642-643.

⁴¹⁸ Rigaud, Lucas. “Capítulo XXIX: do uso dos legumes, raízes, e sementes: do modo de se conservarem para o inverno, e embarques de viagens prolongadas”. In: _____, 1780, op. cit., p. 438-448.

⁴¹⁹ Atualmente os livros técnicos de cozinha versam sobre elementos aromáticos que se fazem indispensáveis à cozinha; um deles é o *buquet garni*. Composto por “tomilho, salsa, louro e salsão”, esta é uma base pouco modificada do que Rigaud trouxe em sua obra – a exceção do *manjerição*, ingrediente substituído atualmente pelo *salsão*, mas vemos tratar-se de uma clara herança da modernidade. Cf. Instituto Americano de Culinária. *Chef Profissional*. São Paulo: Senac Editoras, 2009, p. 353.

aristocrática, a partir do século XVI o consumo de leguminosas e grãos será uma constante timidamente descendente.⁴²⁰

Os grãos evocados de maneira mais comum ao longo da obra de Rigaud são o feijão, as favas e as lentilhas, que juntas são citadas em apenas 5% das receitas. O arroz, grão de destaque de obra de Domingos Rodrigues, pouco é citado no *Cozinheiro Moderno*. Tal queda parece indicar a consolidação gradual desse processo de modernização alimentar.

Se a utilização de frutas na alimentação portuguesa já era destaque desde os Quatrocentos,⁴²¹ em 1780, além de compor o paladar cotidiano, tornam-se referências obrigatórias na obra de Rigaud. “Das Geleias e Outros Pratos”,⁴²² apesar de não ser um capítulo voltado exclusivamente para as preparações à base de frutas faz usos significativos desses insumos. Vejamos uma receita:

Meringas recheadas

Batidas com varas, e bem levantadas, uma dúzia de claras de ovos, deitam-lhe uma pouca de casca de limão picada miúda, e açúcar em pó bem peneirado; e misturado tudo, ponham-se em bocadinhos do tamanho de nozes sobre folhas de papel, pulverizadas com açúcar fino, e metam-se a cozer sobre a mesma mesa, debaixo da tampa de um forno de campanha, e fogo por cima; em estando cozidas, e de boa cor, tira-se do meio com uma colherinha a clara, que não estiver pegada; e pondo-lhe em lugar da clara geleia de fruta, e pegadas umas nas outras, sirvam-se no mesmo instante, e antes que amoleçam.⁴²³

O “capítulo XXX” intitulado “Do tempo próprio para se colheres as frutas para se comerem, e guardarem para o Inverno; e dos diferentes modos de se prepararem”⁴²⁴ demonstra o espaço importante desse ingrediente na cozinha portuguesa. Para além de receitas que compunham o arsenal de citação de frutas, ficam a cargo do referido capítulo informações sobre como lidar com esses produtos desde a sua colheita. Versa ainda sobre “Frutas que se comem no verão”,⁴²⁵ “Frutas do outono”,⁴²⁶ “Frutas

⁴²⁰ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 643.

⁴²¹ BORGES, Inês da Conceição do Carmo. “A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/Quinhentista e Seiscentista Portuguesa”. *Revista Estudos Avanzados*, n. 16, dez-2011, p. 71-102.

⁴²² RIGAUD, 1780, op. cit., p. 422-438.

⁴²³ Ibidem, p. 427.

⁴²⁴ Ibidem, p. 448.

⁴²⁵ Ibidem, p. 448.

⁴²⁶ Ibidem, p. 449.

de Inverno”,⁴²⁷ além de “Compota de maçãs à portuguesa”,⁴²⁸ “Compota de peras à Borguinhona”⁴²⁹ etc. Ensina, ainda, como conservar:

Vários frutos de conserva em água ardente

Cozidos os frutos inteiros, e deitados depois em açúcar em ponto, como os de conserva que temos dito, em fervendo, se forem por exemplo cem damascos, deitese-lhe (sic) uma canada de água ardente, e deixe-se ferver um instante com a cautela de que lhe não salte o fogo; o que no caso que suceda, se apagará, deitando-lhe em cima um pano molhado; deixa-se esfriar depois de feito, metam-se em garrafas, ou frascos, e cubram-se de calda, tapem-se muito bem, e guardem-se para quando for necessário.⁴³⁰

3.5.3 As gorduras animais: a passagem do toucinho para a manteiga, o uso da nata e do creme de leite

A carne suína, preferência alimentar no Velho Continente, sempre foi a principal fornecedora de gordura para a alimentação europeia. Ao longo da modernidade, porém, essa gordura perde seu lugar em razão da manteiga na França.⁴³¹ Em Portugal, por outro lado, talvez esse tenha sido um dos pontos que menos sofreu modificações em relação à alimentação medieval.

Se em *Arte de Cozinha* o número de receitas que tem no toucinho – ou na manteiga de porco – a gordura necessária para o preparo dos pratos (seja para manter a cocção, seja para ceder umidade e untuosidade a algum ingrediente) responde por 46%, número acima dos 40% que Flandrin aponta para a França no mesmo período,⁴³² no *Cozinheiro Moderno* verificamos uma queda significativa, passando a representar 37%. O grande contraponto desse processo, porém, está no uso de um dos produtos da carne de porco: o presunto. Este ingrediente aparece, ora aliado ao toucinho, ora sozinho, em 20% das receitas de Rigaud, enquanto aparecia somente em 5% das receitas de Domingos Rodrigues, número pouco expressivo. Existe ainda um percentual de receitas que não expressam claramente o uso desses

⁴²⁷ Ibidem.

⁴²⁸ Ibidem, p. 451.

⁴²⁹ Ibidem.

⁴³⁰ Ibidem, p. 459.

⁴³¹ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 653.

⁴³² Ibidem.

ingredientes, mas fazem menção a preparos que os utilizam. Tais indícios parecem confirmar a predileção pela utilização das gorduras provenientes do porco na cozinha portuguesa. Vejamos um exemplo:

Costelas de Carneiro em Fricando

Tomam-se dois pedaços de costelas inteiros, e quadrados, aparam-se muito bem, tiram-se as películas, que estão sobre os filetes, lardeam-se de toucinho fino, e deitam-se de molho em água fria; depois entesam-se em outra água, daí passam-se para uma escarolinha, cobram-se de pranchas de toucinho, deitese-lhe (sic) uma fatia de presunto, uma capela de salsa, uma cebola cravejada, e molhe-se com caldo sem sal: cozidas que sejam, passem o caldo por uma peneira, tirese-lhe (sic) a gordura, e reduzido que seja, façam pegar-lhe o verniz, e em estando de cor suficiente, sirva-se com molho de azedas, ou qualquer outro molho de parecer.⁴³³

Entretanto, apesar da importância da gordura suína, a cozinha portuguesa apresentava-se cada vez mais aberta ao uso das gorduras provenientes do leite de vaca, principalmente a manteiga. Se o uso da manteiga na obra de Domingos Rodrigues já aparecia em 33% do total de receitas, na obra de Rigaud verificamos um crescimento que atinge 50% das receitas, o que revela a importância dessa fonte de graxos às receitas do *Cozinheiro Moderno*. Utilizada como alternativa ao toucinho ou como principal ingrediente para a execução de alguns pratos, como no “Capítulo XVI: Das empadas, tortas e timbales”,⁴³⁴ a manteiga consolidava seu espaço nas cozinhas que se inspiravam na obra de 1780.⁴³⁵

O uso de creme de leite e natas, por sua vez, ao contrário do que aconteceu na França durante a modernidade,⁴³⁶ não alcançou grande penetração no mesmo período em Portugal. Na verdade, verificamos um decréscimo entre a obra de 1680, na qual estava presente 6,3% de receitas, para um percentual quase irrisório quando

⁴³³ Rigaud, 1780, op. cit., p. 35.

⁴³⁴ Ibidem, p. 206-227.

⁴³⁵ Nossa análise nos põe a pensar acerca de algumas afirmações que versam sobre a manteiga enquanto principal ingrediente para cocções em Portugal durante a modernidade. A antropóloga Paula Pinto e Silva, em seu renomado *Farinha, Feijão em Carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2005, p. 44”, faz menção ao consumo da gordura de porco durante o processo de colonização do Brasil, gordura essa que se assemelhava “à manteiga consumida no Reino”. É importante atentarmos para esse fato, já que, após análise dos livros de cozinha que trazemos aqui, é possível vermos que a gordura do porco tem papel primordial na alimentação portuguesa, o que aferimos após análise das obras dos séculos XVII e XVIII. Logo, frisamos que a alimentação portuguesa, ao contrário do que se pensa e, por vezes, se reproduz, tem nuances próprias que não seguem exatamente o ritmo da alimentação francesa. A manteiga ganha espaço ao longo dos anos, mas não em detrimento do uso de toucinho (ou manteiga de porco), e sim dividindo o cenário gastronômico junto a ele.

⁴³⁶ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 652.

nos referimos à obra de Lucas Rigaud – mais precisamente, 1,25%, ou 10 preparações. Dentre as poucas receitas que citam esses ingredientes, esta é uma delas:

Pastelinhos de nata

Desfeitos em açúcar fino sei colheres de natas, e quinze gemas de ovos, engrosse-se ao lume; guarneçam depois umas formas de massa folhada, e metida a nata dentro, metam-se a cozer no forno; em a massa estando cozida, o com boa cor, sirvam-se quentes.⁴³⁷

Uma característica ainda muito presente na cozinha lusa, que vivenciou um período de queda em seu consumo entre 1680 e 1780, foi o azeite. Se a obra de Domingos Rodrigues o inclui em 60% das receitas, Rigaud utiliza-o em apenas 10%. Cabe destacar que o azeite é a única gordura vegetal citada nas duas obras e que aparece em receitas voltadas especialmente a duas ocasiões: para substituir as outras gorduras em *dias de peixe* ou para acompanhar as outras gorduras utilizadas (as provenientes do porco e do leite de vaca). Talvez indo na contramão do que ocorria “nos países do sul”, incluindo França, Itália e Espanha, onde o uso do azeite ganhava expressões em decorrência dos “dias de abstinência”,⁴³⁸ talvez esse movimento seja fruto do expressivo aumento do uso de manteiga na cozinha portuguesa, já que, como vimos, a gordura suína não perdeu seu espaço na alimentação lusa – ao menos nos livros de cozinha. Dessa forma, o azeite adquire característica de ingrediente *alternativo*, como na receita de

Savel assado

Escamado, limpo, lavado, e enxuto o sável, façam-lhe uma incisão pelas costas, desde a cabeça até o rabo; depois marine-se com manteiga, ou azeite, rodas de cebola, e de limão, salsa, e ervas finas, sal, e pimenta; em estando na marinada um pouco de tempo, asse-se sobre as grelhas de uma, e outra banda, pingando-se de quando em quando com a mesma marinada; estando assado, e de boa cor, sirva-se com ragu de azedas bem acabado, ou com molho de anchovas, e alcaparras.

Também de pode cortar em postas, e depois de enfarinhadas, friguem-se, e servirem-se a seco, ou em escabeche.⁴³⁹

⁴³⁷ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 422. Essa receita, ao que nos parece, é a que conhecemos também como *pasteizinhos de Santa Clara*.

⁴³⁸ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 665 ; FLANDRIN, 2009, op. cit., p. 115..

⁴³⁹ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 268.

3.5.4. Consumo de aves e carnes de açougue

Dentre as modificações ocorridas na modernidade no que se refere à alimentação, talvez sejam as carnes os ingredientes que sofreram mudanças mais evidentes. Inicialmente houve uma mudança significativa nos tipos de carnes e aves que mais agradavam aos paladares. Na Idade Média as aves de plumagem e as carnes de caça, conforme vimos no capítulo anterior, tinham papel de grande destaque, ao passo que na modernidade o número de aves se reduz drasticamente, ao mesmo tempo em que perde espaço para outras iguarias animais, tais como as carnes de açougue. Outra novidade está na apresentação das carnes: os excessos, como os pássaros plumados sobre as mesas, desaparecem dando lugar a contenção, com serviços mais discretos, preservando mais o sabor das carnes em detrimento de outros elementos.⁴⁴⁰

Se as carnes de açougue são um verdadeiro marco na alimentação moderna,⁴⁴¹ Lucas Rigaud demonstra-o claramente em seu livro, ao contrário de *Arte de Cozinha*, já traz as carnes de açougue no início da obra, sendo o “Capítulo I: da Vaca”,⁴⁴² com 35 receitas, o “Capítulo II: do Carneiro”⁴⁴³, com 18 receitas, o “Capítulo III: da Vitela”,⁴⁴⁴ com 44 receitas, o “Capítulo IV: do Porco”,⁴⁴⁵ com 18 receitas, o “Capítulo V: do Veado, do Gamo e do Bico-Vareiro”,⁴⁴⁶ com 4 receitas, o “Capítulo VI: das Lebres, Coelhos e Líparos”,⁴⁴⁷ com 19 receitas, o “Capítulo VII: do Cabrito, e do Cordeiro”,⁴⁴⁸ com 12 receitas, o “Capítulo VIII: do Peru”,⁴⁴⁹ com 31 receitas, o “Capítulo IX: da Galinha, Capão e Frangas”,⁴⁵⁰ com 33 receitas, o “Capítulo X: dos Frangos”,⁴⁵¹ com 16 receitas, o “Capítulo XI: dos Pombos”,⁴⁵² com 18 receitas, o

⁴⁴⁰ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 644; MARQUES, A. H. Oliveira. *A Sociedade Medieval Portuguesa*. – 3 ed. Lisboa: Editorial Presença, 1988, p. 43.

⁴⁴¹ FLANDRIN, 2009, op. cit., p. 109.

⁴⁴² RIGAUD, 1780, op cit., p. 7-29.

⁴⁴³ Ibidem, p. 29-42.

⁴⁴⁴ Ibidem, p. 42-74.

⁴⁴⁵ Ibidem, p. 74-89.

⁴⁴⁶ Ibidem, p. 89-92.

⁴⁴⁷ Ibidem, p. 93-105.

⁴⁴⁸ Ibidem, p. 105-113.

⁴⁴⁹ Ibidem, p. 113-137.

⁴⁵⁰ Ibidem, p. 137-162.

⁴⁵¹ Ibidem, p. 162-171.

⁴⁵² Ibidem, p. 171-182

“Capítulo XII: das Perdizes”,⁴⁵³ com 7 receitas, o “Capítulo XIII: das Galinholas, e Narcejas”,⁴⁵⁴ com 4 receitas, e o “Capítulo XIV: das Rolas, Codornizes, Tordos e Tarambolas”,⁴⁵⁵ com 13 receitas.

Num total de 272 receitas voltadas, exclusivamente, ao preparo de carnes em geral, incluídos nos iniciais da obra, podemos notar a importância das carnes na alimentação portuguesa do período. Outro ponto que também chama a atenção é a descrição de cada um desses ingredientes no início de cada capítulo – ou quando da utilização de um ingrediente específico dentro dos capítulos – ao referir-se às carnes. Além de recomendações de quais usar, cita espécies e tipos do animal. Isso acontece, por exemplo, em

Capítulo III: da Vitela

A vitela é de muito grande utilidade para se fazer bem de comer; sem vitela é impossível servir uma mesa com delicadeza, e bom gosto; a perna que contem a polpa, e o jarrete, é a alma das cozinhas, e sem embargo dos guisados que se fazem com ela, também serve para caldos, substâncias, e para todas as castas de culís, caldos, substâncias e restorans (sic), como direi nos seus Artigos próprios.⁴⁵⁶

Desse consideramos as carnes – especialmente as de açougue – uma inovação da modernidade, *Nova Arte de Cozinha* é, sem dúvidas, um fruto deste processo. De fato, há em seu primeiro capítulo uma seção exclusiva aos preparos de cortes e partes vários de vaca e o terceiro capítulo dedicado às preparações de vitela – 44 receitas, no total. É possível, portanto, aferirmos um claro processo de modernização da cozinha portuguesa. A vitela, inclusive, como exposto no último exemplo, tornou-se o ponto de refinamento, de *delicadeza* da cozinha nobre setecentista portuguesa.

O carneiro, assim como na obra de 1680, ocupa o segundo capítulo do *Cozinheiro Moderno*. Apesar de nesta obra trazer 18 receitas de carneiro especificamente, em detrimento das 21 trazidas em *Arte de Cozinha*, Rigaud utiliza tal ingrediente em outras preparações, o que parece indicar a importância dessa carne nas mesas abastadas. Este é o caso, por exemplo, do

⁴⁵³ Ibidem, p. 182-189.

⁴⁵⁴ Ibidem, p. 189-192.

⁴⁵⁵ Ibidem, p. 192-200.

⁴⁵⁶ Ibidem, p. 42.

Ragu de molejas

Deitem de molho umas molejas de cordeiro; entesem-se, e refoguem-se depois em toucinho derretido, e uma fatia de presunto, pulverizem-se de farinha, deitem-se um pouco de caldo, e de substância, pimenta, uma capela de salsa, e ervas finas, uma cebolinha com dois cravos, e deixem-se cozer; em estando cozidas, ajuntem-lhe umas cristas, e cú de alcachofras; ligue-se depois tudo com um pouco de culí, tirese-lhe (sic) a gordura, e ferva com sumo de limão, para guarnecer empadas, tortas, ou qualquer entrada que quiserem.⁴⁵⁷

Além do carneiro, há um capítulo exclusivo, em *Nova Arte de Cozinha*, para os preparos de cabrito e cordeiro, com 18 receitas, muito mais expressivo que na obra de Domingos Rodrigues, na qual contam apenas quatro, conforme mostrado no capítulo anterior.

Como visto, o uso da gordura suína ainda era significativo no século XVIII em Portugal, bem como o consumo da carne de porco, normalmente conservada na própria gordura. Se nos idos dos Seiscentos, *Arte de Cozinha* traz nove receitas com o uso da carne de porco, o dobro de receitas na obra posterior nos sugere um aumento pelo apreço para com esse ingrediente, assim como por sua gordura.

Temos, portanto, um total de 127 receitas no *Cozinheiro Moderno* que utilizam carne suína. E os cortes de açougue contam com um espaço privilegiado às mesas das elites portuguesas.

Apesar das carnes de açougue terem um relevante destaque nesse momento da culinária lusa, não podemos deixar de citar o crescimento do uso de perus, aves americanas recém-chegadas ao Velho Mundo, em várias receitas do *Cozinheiro Moderno*. Sobre a utilização desse ingrediente, no “Capítulo VIII: do peru”,⁴⁵⁸ é possível encontramos 31 receitas, um aumento significativo em relação ao uso da mesma ave na obra de Domingos Rodrigues, contabilizando seis receitas.

A diminuição do consumo de carnes de caça, outro fator da modernização da cozinha europeia na modernidade,⁴⁵⁹ pode também ser verificado na obra de Rigaud. Permanecem os coelhos e lebres que apareciam em *Arte de Cozinha*, junto aos

⁴⁵⁷ Ibidem, p. 387.

⁴⁵⁸ Ibidem, p. 113.

⁴⁵⁹ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 643-644.

preparos de veados e gamos de *Nova Arte de Cozinha*, citados em 23 receitas, 2,9%, bem abaixo do representativo número de receitas que usam as carnes de açougue.

Para um país tão católico quanto Portugal, Lucas Rigaud traz a reboque, em várias de suas receitas, sugestões *para dias de peixe*, ou seja, para dias em que as carnes estavam vetadas. Além dessas opções, o *Cozinheiro Moderno* apresenta os capítulos específicos em que trata “do peixe do mar, e dos rios, o qual ordinariamente se come cozido, assado, ou frito”⁴⁶⁰ e “das lagostas, ostras, e outros mais mariscos”⁴⁶¹ nos capítulos XVIII e XIX, respectivamente. Estes capítulos somam 101 receitas, 13%, o que mostra um número bem expressivo, bem próximo ao de consumo de carnes de açougue. Chama-nos a atenção, inclusive, a quantidade de receitas que tem o bacalhau como principal ingrediente no escopo de sua produção: três, ao total (“Bacalhau à Provençal”,⁴⁶² “Bacalhau à Bexamela”⁴⁶³ e “Bacalhau assado nas grelhas, e por outros modos”⁴⁶⁴), o que indica que esse peixe ainda não figurava como um elemento de identidade gastronômica no século XVIII.

3.5.5. O uso do açúcar nas receitas

O açúcar, *especiaria* no medievo,⁴⁶⁵ vai ganhando seu espaço de utilização autônoma, ou seja, forjando um momento/espaço para ser consumido, criando momentos rituais para isso, existindo com nuances singulares.

Vale reforçar, entretanto, que não falamos de um desaparecimento da associação o salgado e o doce, herança medieval que se mantém ao longo de toda a

⁴⁶⁰ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 263.

⁴⁶¹ Ibidem, p. 306.

⁴⁶² Ibidem, p. 303.

⁴⁶³ Ibidem.

⁴⁶⁴ Ibidem, p. 304.

⁴⁶⁵ LOPES, Rodrigo Touse Dias. “Notas Sobre a História da Alimentação: contribuições para o estudo da formação do homem ocidental”. *Educação*, Batatais, v. 2, jun 2012, n. 1, p. 83-103.

modernidade. Destacamos o surgimento de um momento próprio para o consumo de iguarias preparadas à base de açúcar, os *desserts*.⁴⁶⁶

Se a transição entre os momentos de uso do açúcar na cozinha já se inaugurava no século XVI,⁴⁶⁷ no século XVIII este movimento já se consolidara.⁴⁶⁸ Os confeitores e os pasteleiros já se mostravam como profissionais das artes da copa, responsáveis pelos trabalhos feitos a partir do uso de açúcar.⁴⁶⁹

Na obra de Rigaud não é encontramos uma seção voltada exclusivamente às produções de confeitaria, sequer divisões pontuais ao longo dos capítulos. Notamos, porém, um uso extremamente diminuto do açúcar nos preparos associados ao sal, deixando suas marcas nos pratos tipicamente doces, dispostos ao longo dos capítulos “XVI: das Empadas, Tortas e Timbales”,⁴⁷⁰ “XX: em que se trata das Massas”,⁴⁷¹ “XXII: dos Pudins à Inglesa e outros entremeios”,⁴⁷² “XXIII: do Leite”,⁴⁷³ “XXVIII: das Geleias e outros pratos”,⁴⁷⁴ e “XXX: do tempo próprio para se colherem as frutas [...] e dos diferentes modos de se prepararem”.⁴⁷⁵ Um dos pratos que lida com o açúcar enquanto produção culinária não *agridoce* é

Bolos de Campiena

Façam um molde de papel grosso pelo feitio da caixa de um manguito, unte-se de manteiga pela parte de dentro, e meia cheia de uma massa, como para brioches, feita de farinha, fermento de cerveja, ovos, manteiga, e casca de limão ralada; meta-se a cozer no forno por espaço de suas, ou três horas; em estando cozido, tirese-lhe (sic) o papel, unte-se com manteiga clarificada, e açúcar em ponto, e sirva-se com grangeas de cores por cima.⁴⁷⁶

⁴⁶⁶ PEREIRA, 2012, op. cit., p. 100 e *passim*.

⁴⁶⁷ LEMPS, Alain Huetz de. “As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar”. In: Flandrin, 1998, op. cit., p. 612.

⁴⁶⁸ Cf. BRAGA, Isabel Drumond. “Confeitores na Época Moderna: cultura material, produção e conflituosidade”. In: MACEDO, Irene Coutinho de; SOARES, Carmem. *Ensaio Sobre Patrimônio Alimentar Luso-Brasileiro*. Lisboa: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, p. 165-192.

⁴⁶⁹ *Ibidem*.

⁴⁷⁰ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 206.

⁴⁷¹ *Ibidem*, p. 318.

⁴⁷² *Ibidem*, p. 345.

⁴⁷³ *Ibidem*, p. 362.

⁴⁷⁴ *Ibidem*, p. 422.

⁴⁷⁵ *Ibidem*, p. 448.

⁴⁷⁶ *Ibidem*, p. 354.

O açúcar aparece no total de 18% das receitas, aproximadamente. Desse total, quase a metade versa sobre o uso do açúcar independentemente do uso de sal, ou seja, confere ao açúcar uma posição outra, que não a de especiaria complementar de receitas, formulação de produtos agrídoces, mas sim de *grupo* de receitas adoçadas.

Com esse processo de realocação do açúcar no contexto das preparações culinárias, nos aproximamos mais ao ritmo de serviço e alimentação que compõe nossa rotina atual: as sobremesas ganham destaque para além dos pratos quentes, tendo significações próprias.

3.5.6 As técnicas de cocção

Se os métodos de cocção lentos, à base de calor úmido, são traços de uma cozinha com características medievais, e, contraposição, as cocções rápidas e feitas a partir de calor seco são características do processo de modernização da cozinha,⁴⁷⁷ o *Cozinheiro Moderno* pode ser analisado como uma obra em processo de transição.

Se *Arte de Cozinha* estava repleta de composições *guisadas*, ou seja, à base de calor misto (uso de calor seco e calor úmido), *Nova Arte de Cozinha* segue dando prosseguimento ao processo. Disso, contabilizamos 53% das receitas evocando o uso de calor úmido – com água, caldos, molhos ou substâncias –, sendo que mais da metade desse número, 26% de receitas versa sobre uma composição mista de calor para cocção, ou seja, produção de *guisados*. É o caso, por exemplo, em

Rolas, e Codornizes à Italiana

Depois de limpas as rolas, ou codornizes, abram-se pelas costas, marinem-se em azeite bom, folhas de louro, manjeriço inteiro, algumas fatias de presunto cortado bem delgado, e bem quadrado; sumo de limão, sal, e pimenta; e um quarto de hora antes de servirem, passem-se pelo lume em uma caçarola com a mesma marinada; depois de assim passadas, tirem-se fora, concertem-se no seu prato; deem na caçarola um dente de alho, uma gota de vinho branco, substância, e um pouco de culí; reduza-se, e estando

⁴⁷⁷ FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 649; FLANDRIN, 2009, op. cit., p. 109-112.

reduzido, e de bom gosto, passe-se pelo peneiro, deite-se por cima das codornizes, ou rolas, e sirva-se com sumo de limão.⁴⁷⁸

Por outro lado, 47% das receitas de *Nova Arte de Cozinha* citam em sua execução o calor seco – assar e fritar, principalmente – com ênfase aos assados em grelhas e em espetos. É o caso, por exemplo, em

Pombos assados nas grelhas

Tomem quatro pombos novos de casta grande, e gordos; e depois de limpos, chamuscados, e as pernas para dentro, abram-se pelas costas ou pelo peito, batam-se entre dois panos com a prancha da cutela, temperem-se com sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, azeite bom, folhas de louro, e manjerição, e deixem-se estar assim duas, ou três horas para tomarem gosto; pulverizem-se de miolo de pão ralado fino, e ponham-se a assar sobre as grelhas, pingando-se com a sua marinada; estando assados, e de boa cor, sirvam-se com molho de chalota, ou com molho picante.⁴⁷⁹

O uso de culís, papelotes e cocções em brasa, estas cocções feitas em calor seco, ao contrário do que ocorreu em *Arte de Cozinha*, enchem as páginas do *Cozinheiro Moderno*, e podem indicar uma forte modernização no que se refere às técnicas de cocção utilizadas na obra.

Como pudemos observar, o reinado de D. João V foi um marco para o processo de estabelecimento de uma corte moderna em Portugal, durante seu reinado, os gostos franceses avançaram em Portugal. Aliás, a aproximação com a cultura franca conferiu a ele o título de *Rei Sol português*, dadas as aproximações entre sua corte e a de Luís XIV. Como visto, a música, a pintura e a gastronomia foram algumas das áreas contempladas pelo monarca, o que resultou numa reconfiguração do cenário cortesão em Portugal no início século XVIII.

Apesar de não ser possível com as fontes que tivemos acesso até o momento, verificar um investimento tão marcante no processo de modernização da corte por parte de D. José I e sua filha, D. Maria I, é possível inferir que houve continuidade no

⁴⁷⁸ RIGAUD, 1780, op. cit., p. 195.

⁴⁷⁹ Ibidem, p. 177.

que fora instaurado por D. João V, ainda sob a grande pressão de momentos como o terremoto de Lisboa, ocorrido durante a regência de D. José em 1755.

Um forte indício desse processo de modernização, continuado em Portugal, é publicação do segundo manual de cozinha, o *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, escrito pelo cozinheiro francês Lucas Rigaud em 1780, exatos cem anos após a publicação do primeiro livro durante o governo de D. Maria I. Avançando na modernização iniciada por Domingos Rodrigues, Rigaud compõe sua obra no intuito de executar transformações ainda significativas na cozinha portuguesa, fazendo inclusive uma crítica à obra de seu antecessor.

Nas propostas de receitas do novo livro de cozinha, é possível, conforme visto, aferirmos um processo de transformação ainda maior que na primeira obra. Seja pelo uso dos ingredientes, seja pelas técnicas de cocção, seja pela presença ou ausência de conteúdos na obra, o *Cozinheiro Moderno* corresponde ainda mais, conforme análise apresentada, às propostas das cozinhas cortesãs da época. Os indícios estão no uso relativamente restrito de especiarias, no aumento vertiginoso no consumo de legumes frescos, no aumento do consumo de manteiga e do uso de calor seco nas técnicas de cocção. Outro fator importante é a mudança no uso do açúcar na execução de receitas estritamente doces, o que já deixa precedentes para o movimento seguinte que ocorre em Portugal: a sistematização da confeitaria.

Entretanto, é possível verificarmos que alguns ingredientes não se modificam, permitindo-nos perceber alguns gostos caracteristicamente portugueses, ou seja, impõem-se para além de um processo de internacionalização da cozinha. Isso acontece, por exemplo, com o uso marcante do toucinho e das técnicas de cocção úmidas – principalmente nos guisados – o que representam sobrevivência de algumas tradições culinárias herdadas do medievo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na Atualidade os estudos sobre a comida e a alimentação invadiram as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional ou biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências diretas na dinâmica social.

Dentro dessa perspectiva, a *história da alimentação*, campo dedicado à abordagem dos hábitos alimentares, do uso de ingredientes, utensílio e técnicas, buscando a interação desses *modus vivendi* à conformação histórica dos grupos sociais, ganhou espaço com a Nova História Cultural, a partir dos anos de 1970.

Foi dentro dessa abordagem que elegemos como objeto do estudo que hora se encerra os livros de cozinha. Como procuramos demonstrar, os livros de cozinha contam uma história que vai além dos ingredientes e das panelas. Num campo ainda pouco estudado, acreditamos que o conhecimento do que se lia e como se lia no passado nos permite adquirir uma visão mais ampla da sociedade e da história da cultura em geral.

Prevalece nos livros de receitas a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Por isso, esses receituários traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. Como parte da cozinha, esses livros são também um espelho da sociedade, um microcosmo, que mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, às circulações de mercadorias e ideias.

Os livros de cozinha foram, portanto, instrumentos de disseminação de uma nova maneira de se alimentar, de novos ingredientes, de novas técnicas de cocção, todos estes, produtos de um novo cenário que se apresentava naquele momento. Essas mudanças, propostas pelos livros de cozinha, falam de uma modificação muito mais

profunda que meras propostas de novos ingredientes e técnicas: estes são frutos de uma nova condição em que estava inscrita a Europa da modernidade, ou seja, a conquista de novas terras, a chegada de novos produtos, ao mesmo tempo em que os protocolos ligados ao *habitus* cortesão se resignificavam para a aristocracia moderna.

Como visto, foi durante o Renascimento, por quase dois séculos, que a gramática da cozinha do Velho Mundo rezou sobre os ditames do eixo Florença-Roma, ou seja, tudo que se produzia de melhor em termos gastronômicos advinha da corte papal e dos Médici. A partir do século XVII, foi a França que ficou sob os holofotes de *Gastérea*, a musa das artes da gastronomia. A Europa do período viu-se transformada pela afetação francesa e pela mania do uso de substâncias exóticas provenientes do Novo Mundo: o chocolate, as frutas, o tabaco, a redescoberta dos gelados e sorvetes, as crinolinas e espartilhos, as perucas empoladas e seus cabeleireiros, mas especialmente pelo grande fluxo do açúcar de cana.

Concomitante ao novo momento vivido no Velho Mundo, as prensas tipográficas e a imprensa europeia ganhavam espaço cada vez maior, o que permitiu um processo sem precedentes de circulação de obras. Foi nesse contexto que surgiram os manuais de comportamento cortesão, que indicavam maneiras de como agir, vestir e comer nas cortes europeias. Inicialmente estes manuais ganham espaço na Itália, mas logo alcançaram a França, esta que foi epicentro das novas práticas cortesãs ao longo da modernidade. O caminho galgado por esses impressos é tão vertiginoso que rapidamente surgem manuais voltados para a educação das crianças, vistos como pequenos adultos que deveriam, desde cedo, adotar o mesmo protocolo que os pais.

A guisa dos manuais de comportamento, os livros de receita também granjearam espaço nas cozinhas aristocráticas. Certamente esses compêndios não são produtos inaugurados na modernidade, mas é nesse período que ganham lugar, não somente pela disseminação dos impressos, mas por conta da dispersão dos novos protocolos exercidos nas sociedades de corte e aristocracia, de maneira geral.

Como visto, esses impressos tinham por objetivo remodelar a sociedade e oferecer-lhe formas de se colocar num cenário que já não era o mesmo de outrora –

especificamente, da Idade Média. Falamos de uma mudança no exercício do cotidiano, num processo de recriação da *linguagem dos corpos*, que comunicam muito mais que ações mecânicas: comunicam segregações e abarcamentos sociais. Assim, mudam-se as relações, os hábitos e os papéis exercidos pelos atores envolvidos no processo. É o caso, por exemplo, de uma figura característica deste processo, o *cozinheiro pensante*.

Realocar o espaço/caráter meramente servil da cozinha no imaginário moderno foi permitir que esta se tornasse um antro de criação e experimentação de novas abordagens do paladar, com o uso de novos produtos e técnicas nesse processo. Foi isso que permitiu, sem dúvidas, a ressignificação do paladar cortesão da modernidade. O próprio papel da alimentação mudou, saindo da jurisdição da medicina e adquirindo um papel mais autônomo, assim a alimentação converteu-se num prazer, não mais em uma mera prescrição.

Além de um rearranjo social, de uma mudança na forma de se ver a própria alimentação, alterou-se também os significados e as formas de preparo de determinados ingredientes, o que nos levou a concluir que *se mudavam os gostos*.

O tamanho dos pratos diminuiu e, conseqüentemente, o tamanho das porções. Não interessava mais se empanturrar, mas sim mostrar bons modos ao comer pouco. A apresentação da comida tornou-se importante. Estamos frente a frente com a gênese de uma *nouvelle cuisine*. Aromas violentos como cebola, alho e queijos, considerados socialmente inconvenientes, deram lugar à baunilha, à flor de laranjeira, aos cremes sutis. As refeições deveriam ser leves como uma canção, acariciantes como uma ode anacreônica, graciosas como uma *pétite poésie*, cintilantes como uma gema ou cinzeladas como um camafeu

Conforme visto, se durante o período medieval as especiarias, os sabores fortes dos temperos eram o foco na preparação dos alimentos, isso se modificou gradativamente ao longo da modernidade, diminuindo-se a variedade de uso de especiarias e, também, de uso dos ingredientes excessivamente ácidos, o que permitiu um destaque maior do sabor do próprio alimento.

Outra modificação ocorrida ao longo da modernidade foi a queda vertiginosa do consumo focado em grãos e leguminosas, alimentos pesados ou considerados substanciosos. A modernidade inaugurou uma predileção pelos ingredientes mais leves, ganhando os legumes e os temperos frescos, de sabores suaves, um espaço importantíssimo à mesa.

As gorduras utilizadas nos preparos dos pratos também sofreram alterações quanto à sua fonte. A gordura suína, principal gordura utilizada no medievo, deu lugar, em parte, à manteiga, gordura originária do leite de vaca. Além dessa mudança, agregaram-se outros subprodutos do leite, como o creme de leite e a nata.

Também o consumo das carnes passaram por modificações: perderam espaço as carnes viscosas e pesadas, os assados espetaculares, as aves vistosas e revestidas de plumagem, servidas como se ainda estivessem vivas. As carnes de caça, densas, de paladar extremamente carregado, deram lugar ao consumo de carnes de açougue e a um pequeno grupo de aves, de sabor leve e sem excessos na apresentação, que se mantiveram ao longo da modernidade de maneira muito mais discreta em relação ao período anterior. Falamos, portanto, de uma cozinha que se tornava mais delicada e mais leve, tendência de vários dos campos artísticos da modernidade.

O uso do açúcar como especiaria, assim visto no medievo, sofreu também mudanças importantes ao longo da modernidade, deixando de ser um tempero para a comida para tornar-se um ingrediente utilizado numa casta exclusiva de preparações culinárias, as sobremesas – ou *desserts* – que deram origem a um seguimento próprio na cozinha: a confeitaria.

Procuramos apresentar outras modificações importantes em relação às técnicas de cocção utilizadas ao longo da Idade Média para a Idade Moderna. Se o primeiro período foi marcado pelo uso de cocções úmidas, lentas, para cozinhar carnes densas e gordurosas, o segundo tem predileção pelas cocções mais rápidas, secas, como o uso dos assados e as frituras – em manteiga e em óleo vegetal, principalmente. Essas modificações atingiram vários países da Europa, inclusive Portugal.

Contudo, buscamos apresentar as nuances próprias desse processo no Reino. Como apontamos, durante o período compreendido entre 1580-1640, Portugal estivera sob o domínio espanhol, sendo essa, portanto, a referência de cerimonial cortesão para a época. Com os desgastes causados pelas Guerras de Restauração, não era possível fazer um investimento tão oneroso em novos hábitos cortesãos exportados pela França. O que não significou passar imune ao processo, o que ocorreu com o advento de D. Pedro II. Foi neste período que a corte portuguesa se consolidou, permitindo florescerem hábitos que a caracterizariam a partir de então.

Considerando o cenário descrito, elegemos como questão central deste trabalho avaliar em que medida seria possível aferir a influência estrangeira, especialmente francesa, nos receiptuários nacionais portugueses a partir da nomenclatura das receitas e do uso de determinados ingredientes. O período estudado foi marcado pela publicação de duas obras, a primeira em 1680, *Arte de cozinha*, de Domingos Rodrigues, e a segunda, em 1780, intitulada *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, de Lucas Rigaud.

Entendemos que, mais que transcrever as receitas portuguesas, tais livros tiveram por objetivo, cada um a seu tempo e a seu modo, ajudar a estabelecer novas balizas para a cozinha lusa, que, assim como outras áreas, estava se modernizando à francesa. Logo, procuramos aferir nestas obras os elementos característicos da modernidade expressos na alimentação.

A primeira obra, escrita durante a regência de D. Pedro II, buscou dar conta das novas demandas deste grupo específico, que se expressavam à mesa. Além das especiarias, Domingos Rodrigues apresentou receitas de carneiro, galinha, pato, peru, além de tigelada à mourisca, peixe mourisco, olha moura e cuscuz, numa viva reminiscência da antiga presença muçulmana em Portugal. Apareceram, também, pratos confeccionados à moda de alguns países, tais como empadas, frangões, galinha em potagem e perdizes assadas, todos à francesa; empadas à inglesa, empadas romanas e pombos turcos. A presença de nomenclatura de origem estrangeira, contudo, ainda é pequena.

Dessa forma, podemos aferir que, apesar de ter conseguido introduzir alguns elementos peculiares ao período, ainda estava sob forte influência da tradição

medieval, esta que se expressava ainda nos hábitos da corte. Seriam necessárias mudanças ainda mais substanciais.

O século XVIII português foi agraciado pelo ouro extraído do Brasil, o que permitiu a D. João V um forte investimento no arsenal dos fazeres cortesãos. A música, a pintura e a gastronomia foram áreas que receberam massivo investimento, tendo passado por sua corte profissionais importantes de cada uma dessas áreas.

Apesar dos significativos avanços do período joanino, foi durante o período regencial de D. Maria I, neta de D. João V, que a cozinha portuguesa foi novamente relida, agora por um cozinheiro francês, Lucas Rigaud. Com a publicação do *Cozinheiro Moderno, ou Nova Arte de Cozinha*, exatos 100 anos posteriores à publicação da primeira obra, buscou-se modernizar ainda mais a cozinha lusa, processo que ocorria ao logo de todo o Velho Continente. Internacionalizar as cozinhas, como visto, já era um movimento que ganhava força ao longo da Europa. Talvez por esse motivo, D. Maria convidou um cozinheiro francês, que já estivera servindo na corte de seu pai, a incorporar definitivamente este processo em Portugal. Assim, a extensa obra de Rigaud trouxe, além de um número muito maior de receitas, um número de ingredientes e técnicas mais modernos que o seu anterior. Portugal, portanto, se mostrava ainda mais *contemporâneo* aos outros países – especialmente à França.

Lucas Rigaud apresentou algumas receitas parecidas com as de Domingos Rodrigues, mas seu *Cozinheiro Moderno* contém diferentes técnicas e vocabulário, além de uma forma característica de descrição de ingredientes, o que apontam para um maior conhecimento da culinária europeia. É importante lembrar que o mestre passara por cortes e casas de Paris, Londres, Turim, Nápoles e Madri e que sofreu a influência de Vincent La Chapelle, que cozinhou para D. João V e foi autor de uma obra com idêntico título com edição francesa de 1742.

Foi ainda nesse período que, paralelamente, surgiram os pratos à portuguesa, à castelhana, à francesa, etc. ou com certas designações que apelavam a uma personagem que os inventou ou os comeu em determinadas circunstâncias especiais, que constituíram uma prática europeia, documentada, pelo menos, desde o século XVII, tal como apresentado ao longo da análise dos livros.

Mudança análoga ocorreu nos serviços dos pratos, estes feitos em fina porcelana, cristais multifacetados reluzindo debaixo da luz das muitas velas reflexas nas paredes recobertas de espelhos. Toalhas e guardanapos bordados em tecidos nobres. Com um espaço que começava a ser conquistado pela confeitaria, as flores verdadeiras sobre a mesa davam espaço cada vez mais às obras de arte feitas de açúcar. Os vapores e eflúvios do chá das Índias Orientais dividiam espaço com os do café das Arábias e o do “caldo indiano” – o chocolate – das Índias Ocidentais.

Por fim, entre tantas mudanças e sutis permanências, esperamos ter conseguido apontar os indícios que revelam a passagem de uma cozinha de forte acento quinhentista e arcaizante ainda presente na publicação de 1680, para uma cozinha mais moderna e dirigida ao advento dos novos tempos que se anunciavam na publicação de 1780. Sem dúvida, a ascensão das classes burguesas, que viram na cozinha aristocrática um sinal de status, prepararia o caminho para a revolução culinária que ia acompanhar todas as outras revoluções que o século XVIII e XIX contemplariam. Mas qual o alcance dessa burguesia sobre o paladar luso? Em que medida a corte se reinventa no Brasil em face de sua transferência em 1808? Estes são outros capítulos que ainda iremos escrever.

REFERÊNCIAS

ALVAREZ, Fernando Bouza. *Portugal no Tempo dos Filipes: política, cultura e representações (1580-1668)*. Lisboa: Edições Cosmos, 2000.

_____. *Portugal no tempo dos Filipes. Política, cultura, representações (1580-1668)*. Lisboa: Edições Cosmos. 2000.

AMARAL, Manoel. *Maria I: a piedosa*. Disponível em: <<http://www.arqnet.pt/dicionario/maria1.html>>. Acesso em 28 jan 2015, às 16:35 hrs

ATALLAH, Cláudia Cristina Azeredo. “Luís António Verney e as reformas culturais portuguesas: uma questão pedagógica”. *Vértices*, v. 8, n. 1/3, jan/dez 2006, p. 55-66.

BARATA, Maria do Rosário Themudo. “Portugal e a Europa na Época Moderna”. In: TENGARRINHA, José (Org.). *História de Portugal*. – Bauru, SP: EDUSC; São Paulo, SP: UNESP; Portugal: Instituto Camões, 2000.

BARDIN, L. *Análise de Conteúdo*. Lisboa, Portugal; Edições 70, LDA, 2009.

BARROS, António; SILVA, Francisco Ribeiro da. *O Porto do Vinho*. Porto: Civilização Editora, 2007.

BETHENCOURT, F., CURTO, D. R. *A Memória da Nação*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1991.

BEBIANO, Rui. *D. João V, Poder e Espetáculo*. Aveiro: Livraria Estante, 1987.

BLOCKMANS, W. P. “La nouvelle histoire politique”. In: *L’histoire et ses méthodes; Actes du Colloque Franco-Neerlandais de novembre 1980 à Amsterdam*. Lille: Presses Universitaires de Lille, 1981.

BOLÉO, Luísa Viana de Paiva. *D. Maria I: a rainha louca*. Lisboa: A esfera dos livros, 2009.

BORGES, Inês da Conceição do Carmo. *A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/Quinhentista e Seiscentista Portuguesa*. Revista Estudos Avanzados, n. 16, dez. 2011, p. 71-102.

BOXER, Charles R. *O império marítimo português. 1415-1825*. São Paulo: Cia das letras, 2002

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. “Confeiteiros na Época Moderna: cultura material, produção e conflituosidade”. In: MACEDO, Irene Coutinho de; SOARES,

Carmem. *Ensaio Sobre Patrimônio Alimentar Luso-Brasileiro*. Lisboa: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, p. 165-192.

_____. “Dona Maria Francisca Isabel de Sabóia (1646-1683), Rainha de Portugal”. In: RAVIOLA, Maria Antónia Lopes B. Alice (Coord.). *Portugal e o Piemonte: a Casa Real portuguesa e os Sabóias*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012.

_____. *Influências Estrangeiras nos Livros de Cozinha Portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise*. Disponível em <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4857.pdf>>. Acesso em 28 jul 2014, às 15:29 hrs.

_____. *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade 1800-1850*. Lisboa: Hugin, 2000.

BRAUDEL, Fernand. *O Mediterrâneo e o mundo mediterrânico na época de Filipe II*. São Paulo: Livraria Martins Fontes Editora, 1983-1984.

BUESCU, A. I. *Memória e Poder*. Ensaio de História Cultural. Lisboa: Cosmos, 2000.

BURCKHARDT, Jacob. *A cultura do renascimento na Itália: um ensaio*. 1860.

BURKE, Peter. *A Revolução Francesa da Historiografia: a escola dos Annales (1929-1989)*. 2. ed. São Paulo: UNESP.

_____. *O Que é História Cultural?* 2. ed. rev. e ampl. – Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

_____. “O Cortesão”. In: GARIN, Eugenio (Org.). *O Homem do Renascimento*. Lisboa: Editorial Presença, 1998.

CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das luzes*. Trad. Gilson César Cardoso de Souza. São Paulo: Editora UNESP, 1995.

CARDIN, Pedro. “A casa real e os órgãos centrais de governo no Portugal da segunda metade de seiscentos”. In: *Tempo*. Vol. 7, n° 13, julho de 2002.

_____; XAVIER, Ângela B. *D. Afonso VI*. Lisboa: Circulo de Leitores, 2006.

CARNEIRO, Henrique; MENESES, Ulpiano T. B. *A História da Alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista. Nova Série, v. 5, pp. 9-92, jan./dez. 1997.

Cartas de José da Cunha Brochado ao Conde de Viana – ANTT, Coleção São Vicente, fl. 54v e 55

CASCUDO, Luís da Câmara. “O doce nunca amargou”. In: _____. *História da Alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTAN, Nicole. “O público e o particular”. In: ARIÉS, Phillipe. *História da Vida Privada*, 3: da Renascença ao Século das Luzes / organização Roger Chartier; tradução Hildegard Feist. – São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

CAVALCANTI, Irenilda R. B. de Rangel Moura. *O Comissário Real Martinho de Mendonça: práticas administrativas portuguesas na primeira metade do século XVIII*. 2010. 426 f. Tese (Doutorado em História Social Moderna) – Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro.

CHARTIER, R. “Formas de Privatização”. In: ARIÉS, Phillipe. *História da Vida Privada*, 3: da Renascença ao Século das Luzes / organização Roger Chartier; tradução Hildegard Feist. – São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

COSTA, Fernando Dore. “Formação da Força Militar durante a guerra da Restauração”. In: Penélope: fazer e desfazer História. Lisboa: Cosmos, 2001.

COUTO, Cristiana. *Arte de Cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

CUNHA, Mafalda Soares da. “Governo e governantes do Império português do Atlântico (século XVII)”. In: BICALHO, Maria Fernanda & FERLINI, Vera Lúcia Amaral. *Modos de Governar. Ideias e práticas políticas no império português. Séculos XVI a XIX*. São Paulo: Alameda, 2005.

_____; MONTEIRO, N. G. “Aristocracia, poder e família em Portugal, séculos XV-XVIII”. In: *Sociedade, Família e Poder na Península Ibérica. Elementos para uma História Comparativa / Sociedad, Familia y Poder en la Península Ibérica. Elementos para una Historia Comparada*. Lisboa: Edições Colibri / CIDEHUS – Universidade de Évora / Universidad de Murcia, 2010

CURTO, Diogo Ramada. “A cultura política”. In: MATTOSO, José. *História de Portugal: no alvorecer da modernidade. 1480-1620*. Lisboa: Circulo de leitores, 1993.

DANELON, Márcio; et al. *Infância e Educação em De Pueris de Erasmo de Rotterdan*. Olhar de professor, Ponta Grossa, 15(1): 2012 p. 157-165. Disponível em <<http://www.uepg.br/olhardeprofessor>>. Acesso em 19 jan 2014 14:52 hrs.

ELIAS, Norbert. *A Sociedade de corte: investigação sobre a realeza e a aristocracia da corte*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

- _____. *O Processo Civilizador*, Vol. 1. 2. Ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011.
- _____. *O Processo Civilizador*. Tradução Ruy Jugmman; revisão, apresentação e notas, Renato Janine Ribeiro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1993, 2v.
- ELLIOT, John. “Conservar el poder: El Conde-Duque de Olivares” In: ELLIOT, J.& BROCKLISS, L. (Orgs.). *El Mundo de los Validos*. Madrid: Taurus, 1999.
- ERTZOGUE, Marina Haizenreder. & PARENTE, Temis Gomes. (Orgs.). *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006.
- FRANÇA, José-Augusto. *A reconstrução de Lisboa e a arquitetura pombalina*. 3.ed. Lisboa: ICLP, 1989.
- FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. – 5ª. Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.
- FEEDMAN, Paul. “Introdução: uma nova história da culinária”. In: FEEDMAN (Org.). *A História do Sabor*. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.
- FERRO, J. P. *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*. Lisboa: Don Quixote, 1996.
- FLANDRIN, Jean-Louis. “A moderna cozinha europeia: uma encruzilhada de experiências culturais (séculos XVI-XVIII). In: MONTANARI, Massimo (org.). *O Mundo na Cozinha: história, identidade, troca*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009, p. 98-119.
- _____; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998.
- FRANÇA, E. D’Oliveira. *Portugal na Época da Restauração*. São Paulo: Hucitec, 1997.
- GIARD, Luce. “Artes de nutrir”. In: CERTEAU, M. et al. *A Invenção do Cotidiano*, tomo 2: morar, cozinhar. 10 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2011.
- GINZGURG, Carlo. *Mitos, emblemas e Sinais: raízes de um paradigma indiciário*. São Paulo: Cia das Letras, 2003.
- GOMES, Laura G. & BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos: Alimentação*. Rio de Janeiro: CEPEDOC de História Contemporânea do Brasil, FGV, nº 33, jan-jun 2004.

GOMES, Rita Costa. A corte dos reis de Portugal no final da Idade Média. *Tempo*. Vol. 7, n° 13, julho de 2002.

GRAMOZA, José Pedro Ferraz. *Successos de Portugal*: memórias históricas, políticas e civis, em que se escrevem os mais importantes successos occorridos em Portugal desde 1742 ate o anno de 1804. Lisboa: Typographia do Diário da Manhã, 1882.

HEINZ, Flávio M. (Org.). *Por uma nova história das elites*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

HERMANN, Jacqueline. *No Reino do Desejado*. São Paulo: Cia. Das Letras, 1998.

HESPANHA, António Manuel. "A constituição do Império português. Revisão de alguns enviesamentos correntes" IN: BICALHO, Maria Fernanda; FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima. (Orgs.). *O Antigo regime nos trópicos*. A dinâmica imperial portuguesa (séculos XVI-XVIII). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

_____. "As Faces de Uma «Revolução»". In: Penélope: fazer e desfazer História. Lisboa: Cosmos, 1993, n°9 e 10, pp.7-16. ALVAREZ, F. B. Portugal no Tempo dos Filipes: política, cultura e representações (1580-1668). Lisboa: Edições Cosmos, 2000.

_____. (Org.). *Poder e instituições na Europa do Antigo Regime*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984.

HUIZINGA, Johan. *O Outono na Idade Média*. 1919.

HUNT, Lynn. *O Nascimento dos Direitos Humanos*. São Paulo: Schwarcz, 2009.

HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. "Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX". In: FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 625-639.

Instituto Americano de Culinária. *Chef Profissional*. São Paulo: Senac Editoras, 2009.

Journal d'un ambassadeur de France au Portugal, 1786-1788, s/d.

LAURIOUX, Bruno. "Cozinhas Medievais (séculos XIV-XV)". In: FLANDRIN, Jean-Louis ; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998.

LEAL, André Cunha. *La Spinalba e a Ópera no tempo de D. João V*. Disponível em <<http://www.rtp.pt/icmblogs/rtp/mezzavoce/?k=La-Spinalba-e-a-Opera-no-tempo-de-D-Joao-V.rtp&post=42235>>. Acesso em 28 out 2014, às 15:53 hrs.

LEMPS, Alain Huetz de. “As babidas coloniais e a rápida expansão do açúcar”. In: FLANDRIN; MONTANARI, 1998, op. cit., p. 611-624.

LE ROY LADURIE, Emmanuel. “Après du Roi, La Cour”. *Annales, économies, sociétés, civilizations*, 38e Anné, n. 1. Paris: 1983

LÉVI-STRAUS, Claude. “O triângulo culinário”. In: _____. *Lévi-Straus*. São Paulo: L’Arc documentos, 1968.

LOPES, Marcos Antônio (Org.). *Fernand Braudel: tempo e história*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2003.

_____. *O Imaginário da Realeza: cultura política ao tempo do absolutismo*. Londrina: Eduel, 2012.

LOPES, Rodrigo Touse Dias. “Notas Sobre a História da Alimentação: contribuições para o estudo da formação do homem ocidental”. *Educação*, Batatais, v. 2, jun 2012, n. 1, p. 83-103.

LOURENÇO, Maria Paula Marçal. *Os Séquitos das Rainhas de Portugal e a influência dos estrangeiros na construção da "sociedade de corte" (1640-1754)*. In: Penelope – Revista de História e Ciências Sociais, n. 29, 2003.

MARQUES, A. H. Oliveira. *A Sociedade Medieval Portuguesa*. 3. ed. Lisboa: Editorial Presença, 1988.

MAZZINI, Inocenzo. “A alimentação e a medicina no mundo antigo”. In: FLANDRIN, Jean-Louis, 1998, op. cit.

MEGIANE, Ana P. T. *O Rei Ausente*. São Paulo: Alameda, 2004.

MENESES, Joedna Reis de; SILVA, Raniery Bezerra da. *O Tema das Sensibilidades na Produção Historiográfica Contemporânea*. Teresina: Universidade Federal do Piauí, VI Simpósio Nacional de História Cultural. Escritas da História: Ver – Sentir – Narrar, 2012.

MERLO, Patrícia M. S. “Em Razão do Grande Terremoto: observações sobre a política pombalina no reinado de D. José I”. *Anais – IX Semana de História Política/VI Seminário Nacional de História: Cultura & Sociedade*. – Rio de Janeiro: UERJ, PPGH, 2014, pp. 2582-2589.

MÉTHIVIER, Hubert. *L’Ancien Régime em France*. In: CHAUSSINAND-NOGARET, Guy. *La Noblesse au XVIII siècle*. Paris: Éditions Complexe, 2000.

MONTANARI, Massimo. “A cozinha, lugar da identidade e das trocas”. In: _____. *O Mundo da Cozinha: história, identidades, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

_____. “A invenção da cozinha”. In: _____. *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

MONTEIRO, Nuno Gonçalo. “A Restauração (1640-1668)”. In: RAMOS, Rui (coord.) *História de Portugal*, vol. 7. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2009.

_____. “A Consolidação da Dinastia de Bragança e o Apogeu do Portugal Barroco: Centros de Poder e Trajetórias Sociais (1668 – 1750)”. In: TENGARRINHA, 2000, op. cit.

_____. “Identificação da política setecentista. Notas sobre Portugal no início do período joanino”. In: *Revista Análise Social*, vol. XXXV (157). Universidade de Lisboa, 2001, 961-987.

_____. “Pombal e a Aristocracia”. *Revista Camões*, n. 15/16, Lisboa: 2003, p. 34-41.

MONTEIRO, Rodrigo Bentes. *O Rei no espelho. A monarquia portuguesa e a colonização da América. 1640-1720*. São Paulo: Hucitec, 2002.

MONTELEONE, Joana. *Por uma História dos Livros de Receita e Tratados de cozinha*. Disponível em <<http://www.brasiliana.usp.br/node/771>>. Acesso em 9 dez 2014, às 10:16 hrs.

MOUSNIER, Roland. “A Monarquia Absoluta”. In: _____. *Os Séculos XVI e XVII*. São Paulo: Difel, 1967.

OLIVAL, Maria Fernanda de. *As Ordens Militares e o Estado Moderno: Honra, mercê e venalidade em Portugal (1641-1789)*. Lisboa: Estar, 2001.

PEREIRA, Ana Marques. *Mesa Real: dinastia de Bragança*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2012.

PEREIRA, Marcos Aurélio de Paula. *Estado Fiscal versus Estado Patrimonial no Antigo Regime: D. João V e o ouro do Brasil*. Revista Tempo de Conquista, 2009.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. “Sensibilidades no tempo, tempo das sensibilidades”. In: *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*. Disponível em: <<http://nuevomundo.revues.org/229>>. Acesso em 05 jan. 2014.

PIMENTEL, Antônio Filipe. Os Pintores de D. João V e a Invenção do Retrato de Corte. *Revista de História da Arte*, Lisboa, n. 5., p. 132-151.

QUITÉRIO, J. *Livros Portugueses de Cozinha*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

RATTON, Jacome. Recordações de Jacome Ratton sobre ocorrências do seu Tempo em Portugal. De Maio de 1747 a setembro de 1810. 3. Ed. Lisboa: Fenda Edições, 1992.

RÉMOND, Rene. “Uma História Presente”. In: ____ (Org.). *Por Uma História Política*; tradução Dora Rocha. – 2 ed. – Rio de Janeiro: Editora FGV, 2003.

REVEL, Jean François. *Um Banquete de Palavras*. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

_____. “Os Usos da Civilidade”. In: ARIÉS, Phillipe, et. al. *História da Vida Privada*, 3: das Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

RIERA-MELIS, Antoni. “O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária catalã medieval”. In: MONTANARI, 2009, op. cit., p. 19-66.

RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*. Lisboa: na oficina patriarc. de Francisco Luiz Ameno, 1780.

_____. *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, tomos I e II. 4ª. Ed. Correcta e Emendada. Lisboa: Tipografia de Lacerdina, 1807.

ROMAGNOLI, Daniela. “Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa”. In: FLANDRIN, 1998, op. cit., p. 496-508.

RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Rio, 2008.

ROSSINI, Gabriel Almeida Antunes. *As Pragmáticas Portuguesas de fins do século XVII: política fabril e manufatureira reativa*. SÆCULIM - REVISTA DE HISTÓRIA; João Pessoa, jan./ jun. 2010, p. 117-135.

ROTTERDAN, Erasmo de. *De Pueris*. – 2 ed. São Paulo: Escala, 2008.

SALDANHA, Sandra Costa. *A Basílica da Estrela: Real Fábrica do Santíssimo Coração de Jesus*. Lisboa: Livros Horizonte, 2007.

SANTOS, Nívia Pombo dos. *O Palácio de Queluz e o Mundo Ultramarino: circuitos ilustrados (Portugal, Brasil e Angola, 1796-1803)*. 2013. 394 f. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, p. 24.

SARAMAGO, Alfredo. “Prefácio”. In: DOMINGOS, R. *Arte de Cozinha*. Sintra: Colares, 1995.

SARAMAGO, Alfredo. “O Paladar tem a sua História”. In: RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, prefácio de Alfredo Saramago. Sintra: Colares, 1999, p. 7-12.

SAVARIN, Brillat. *A Fisiologia do Gosto*; tradução Paulo Neves. – São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHAUB, Jean Frederic. *Portugal na Monarquia Hispânica (1580-1640)*. Lisboa: Livros do Horizonte, 2001.

SILVA, Paula Pinto e. “Introdução – A arte do cozinheiro”. In: RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Ed Senac Rio, 2008,

_____. *Farinha, Feijão em Carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2005.

SILVA, Tomaz Tadeu (Org.); HALL, Stuart; WOODWARD, Kathryn. *Identidade e Diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000.

SOUSA, José Manuel de. “As Letras da Gastronomia Portuguesa”. *Periódico Diário On Line*, publicado em 01/10/2012. Disponível em < <http://www.diario-online.com/noticia.php?refnoticia=130727>>. Acesso em 9 dez 2014, às 10:41 hrs.

STELLA, Roseli Santaella. *Brasil durante el gobierno español, 1580-1640*. Madrid: Fundación Hernando de Larramendi, 2000.

TORGAL, Luis Reis. “Acerca do significado sociopolítico da ‘Revolução de 1640’”. In: *Revista de História das Ideias*, v.6. Coimbra: Universidade de Coimbra, 1984.

TRIVINOS, A. N. S. *Introdução à pesquisa em ciências sociais*. São Paulo: 1987.

TSOLAKIDOU, Stella. *Archestratus and the Secrets of Ancient Greek Gastronomy*. Disponível em: <<http://greece.greekreporter.com/2013/03/03/archestratus-and-the-secrets-of-ancient-greek-gastronomy/#sthash.NYtGbTzw.dpuf>>. Acesso em 25 mar. 2014, às 04:15 hrs.

VALLADARES, Rafael. *La conquista de Lisboa. Violencia militar y comunidad política en Portugal, 1578-1583*. Madrid: Marcial Pons, 2008.

VÁZQUEZ, Raquel Bello. “‘Dá uma risada quando ouvires...’ – Transgressão e ocultamento em Teresa de Mello Breyner”. In: TOSCANO, Ana María da Costa; GODSLAND, Shelley (Orgs.). *Mulheres Más: percepção e representações da mulher*

transgressora no mundo luso-hispânico. Porto: Universidade Fernando Pessoa, 2003, pp. 159-174.

VILAR, Pierre. “O Tempo de Quixote” In:_____. *Desenvolvimento econômico e análise histórica*. Lisboa: Presença, 1982, p. 193-297.

WEBER, Max. *A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo*. – 2. Ed. São Paulo: Pioneira, 1996.

WILHELM, Jacques. *Paris nos Tempos do Rei Sol*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

WHITE, Hayden. *Meta-História: A Imaginação Histórica do Século XIX*. 2. ed. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1995 (Coleção Ponta, v. 4).

XAVIER, Ângela Barreto. “*El Rei Aonde Pode & não aonde quer*”: Razões da Política no Portugal Seiscentista. Lisboa: Edições Colibri, 1998.

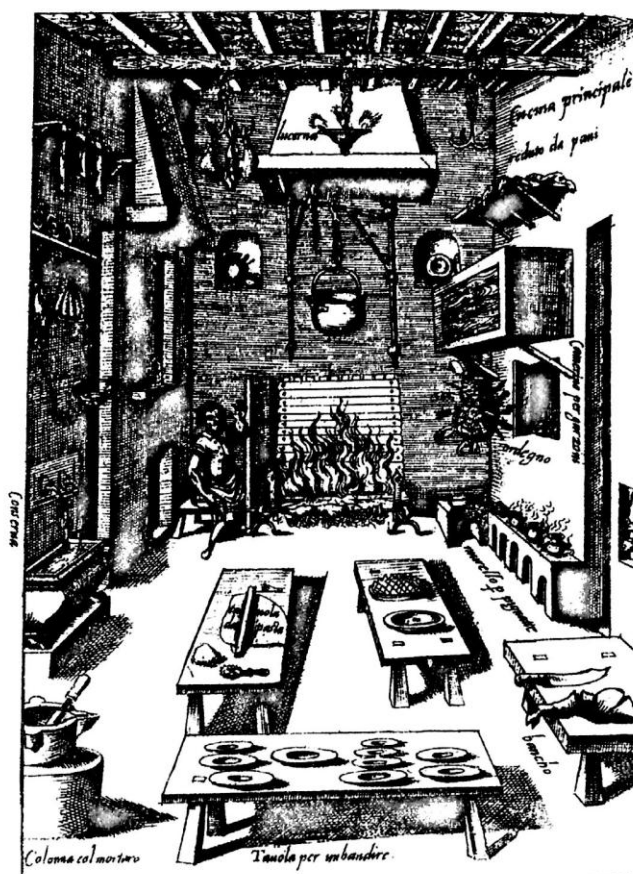
XAVIER, Ângela Barreto. CARDIM, Pedro. ALVAREZ, Fernando Bouza. *Festas que se fizeram pelo casamento do rei D. Afonso VI*. Lisboa: Quetzal editores, 1996.

XAVIER, Ângela Barreto. HESPANHA, António Manuel. “As redes clientelares”. In: MATTOSO, José. Op. Cit., p. 339-349.

YOUNG, G. M. *Victorian England*. 1936.

ANEXOS

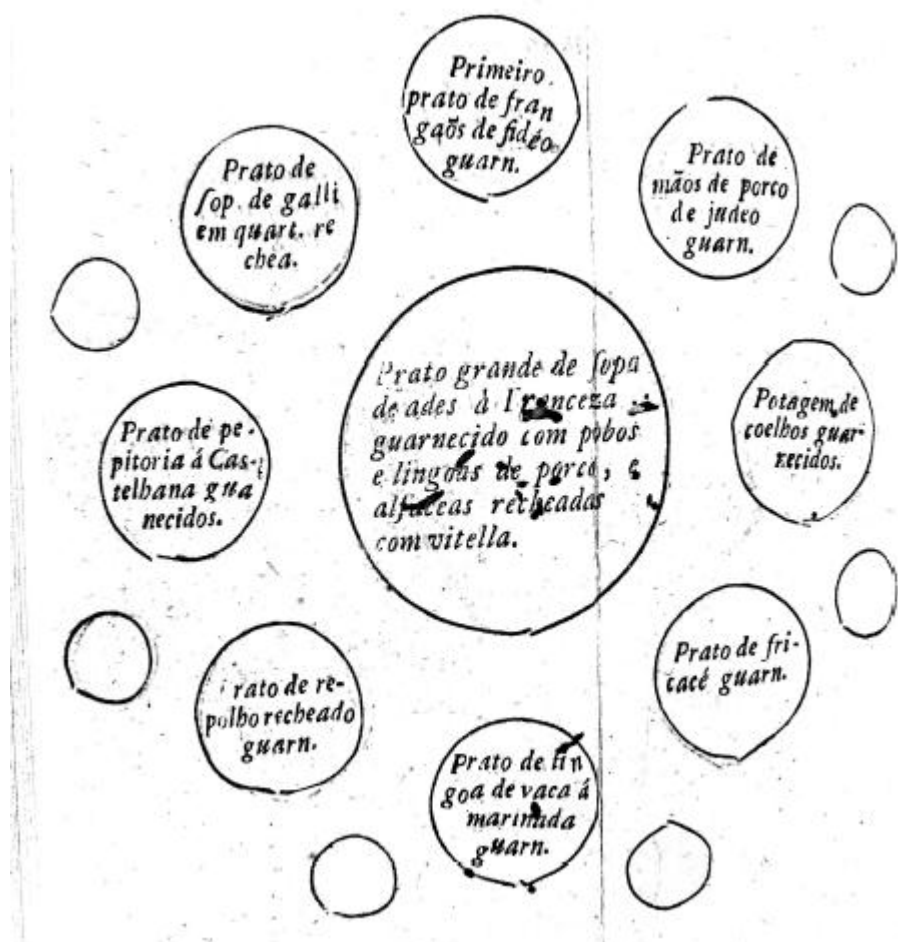
ANEXO A – COZINHA PRINCIPAL DO PAÇO DUCAL DE VILA VIÇOSA



Cozinha principal. Ao fundo, observa-se a zona da lareira com espeto rotativo e roldana com pote de água quente. Na zona central encontra-se a área de trabalho e, em primeiro plano, a mesa onde eram colocados os pratos já confeccionados. Bartolomeu Scappi, *Opera di...*, *Cuoco secreto di papa Pio Quinto*, Veneza, 1596. (Coleção da autora)

SCAPPI, Bartolomeu *apud* PEREIRA, Ana Marques. *Mesa Real: dinastia de Bragança*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2012, p. 20.

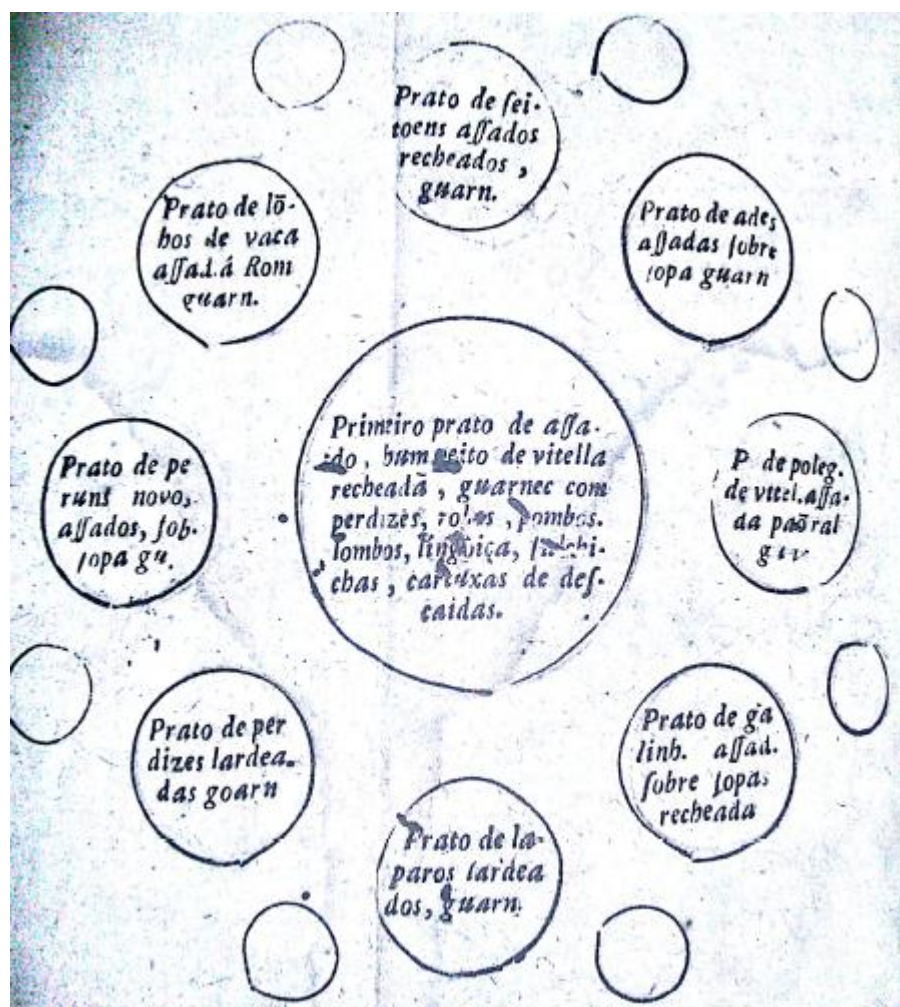
**ANEXO B – FORMA DE UM BANQUETE COM QUE SE PODE SERVIR A UM
EMBAIXADOR – PRIMEIRA ESTAMPA⁴⁸⁰**



RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Rio, 2008, p. 208.

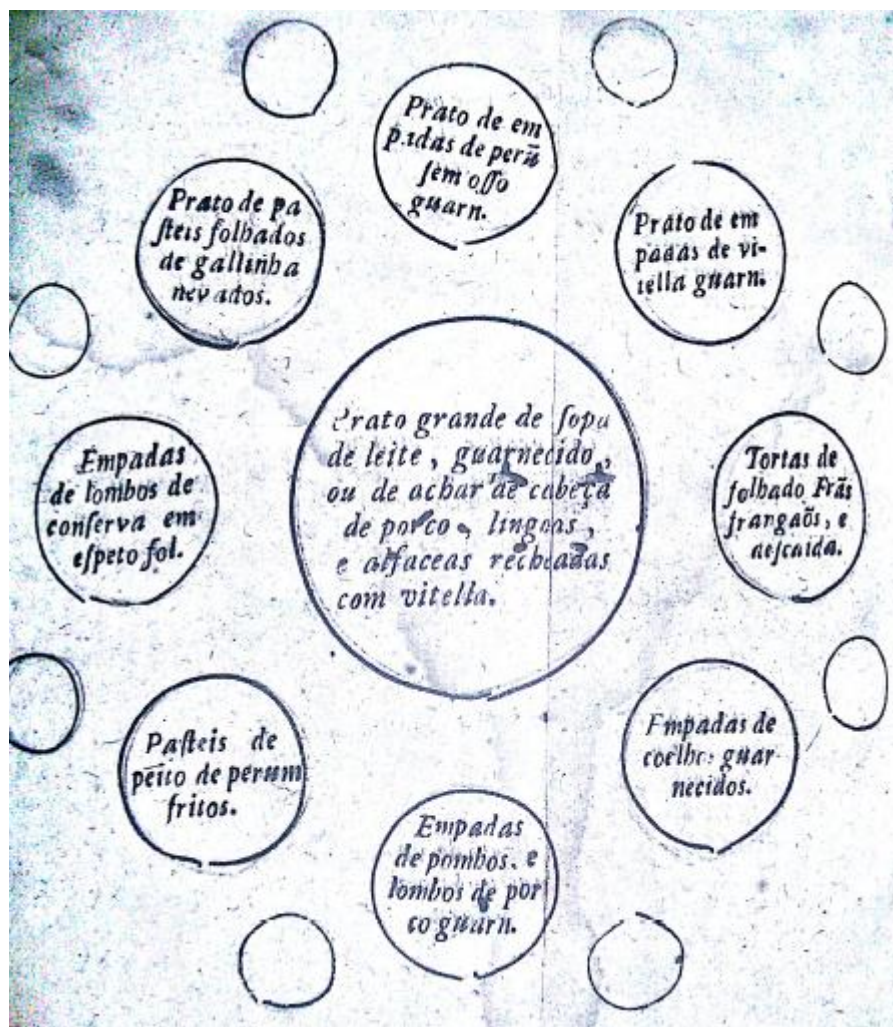
⁴⁸⁰ O termo “estampa” refere-se ao desenho da disposição das coberturas.

ANEXO C – FORMA DE UM BANQUETE COM QUE SE PODE SERVIR A UM
EMBAIXADOR – SEGUNDA ESTAMPA



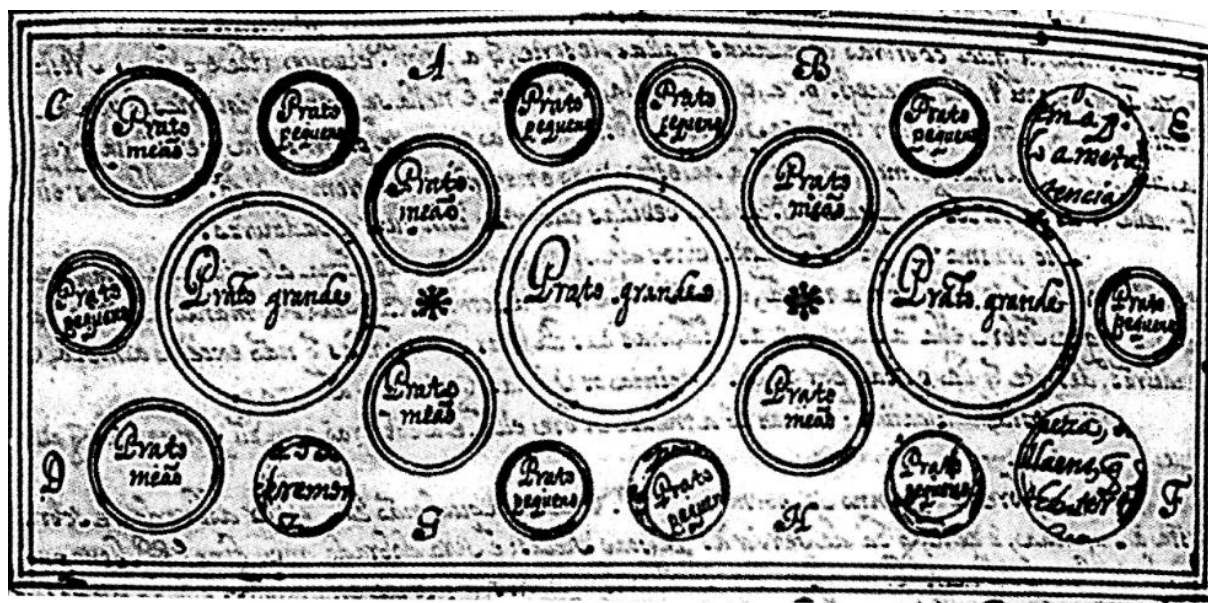
RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Rio, 2008, p. 210.

ANEXO D – FORMA DE UM BANQUETE COM QUE SE PODE SERVIR A UM
EMBAIXADOR – TERCEIRA ESTAMPA



RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Rio, 2008, p. 210.

ANEXO E – PLANO DESCRITIVO COM DISPOSIÇÃO DOS PRATOS À MESA DO
BANQUETE DE RECEPÇÃO DE MARIA ANA DE ÁUSTRIA



Plano descritivo da mesa do banquete de chegada de D. Maria Ana de Áustria, onde se indica a localização exata dos convidados e servidores, bem como a disposição das iguarias sobre a mesa. (BPE)

ANEXO F – A. Castrioto, *D. João V tomando chocolate em casa do Duque de Lafões* – 1720



Disponível em < http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jo%C3%A3o_V_-_Duque_de_Laf%C3%B5es.JPG>. Acesso em 4 jan 2015, às 16:00 hrs.