



DO MARCANTE AO DELICADO – A TRANSIÇÃO DO PALADAR E O CONSUMO DE VÍVERES EM PORTUGAL ENTRE OS SÉCULOS XVII-XVIII

Fernando Santa Clara Viana Junior
Mestre em História – UFES

RESUMO: Buscamos apresentar o processo de transição da alimentação portuguesa entre os séculos XVII-XVIII, inspirado nas modificações francesas do século XVI, e absorvido por grande parte da Europa. Além das modificações de práticas e técnicas culinárias, analisamos as alterações dos ingredientes, estes que mudaram de maneira mais substancial. Falamos de um período em que os sabores marcantes das especiarias, usadas em abundância e pela pompa excessiva nas apresentações dos pratos característicos do medievo, deram lugar a sabores mais delicados, com temperos que valorizavam o sabor natural dos alimentos, deixando-os mais leves e modernos. Para aferirmos este processo, tomamos como base para análise os dois primeiros livros de cozinha portugueses publicados: *Arte de Cozinha* (1680), de Domingos Rodrigues, e *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1780), de Lucas Rigaud. Objetivamos, portanto, esquadrihar, em linhas gerais, quais foram as modificações expressas no paladar português, à guisa da influência francesa, constantes nos dois primeiros livros de cozinha portugueses da modernidade.

Palavras-chave: Processo civilizador; Cozinha moderna portuguesa; Cozinha de corte; Livros de cozinha portugueses.

ABSTRACT: We seek to present the process of transition of the Portuguese food between centuries XVII-XVIII, inspired by the French modifications of the sixteenth century, and absorbed in much of Europe. In addition to the changes of practices and culinary techniques, we analyze the changes of the ingredients, which changed more substantially. We speak of a period in which the striking flavors of spices, used in abundance and excessive pomp in the presentations of the signature dishes of the Middle Ages gave way to more delicate flavors with spices that valued the natural flavor of food, making them lighter and modern. To check this process, we take as a

basis for analysis the first two Portuguese cookbooks published: *Arte de Cozinha* (1680), Domingos Rodrigues, and *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1780), Lucas Rigaud. We aim therefore scan, in general, what were the changes expressed in the Portuguese taste, by way of French influence, contained in the first two Portuguese cookbooks of modernity.

Keywords: Civilizing process; Modern Portuguese Cuisine; Cutting kitchen; Portuguese cuisine books.

A História da Alimentação e a emergência do processo civilizador

Inicialmente, vale ressaltarmos que é recente o movimento que inclui a alimentação como referência de estudo na História. Este movimento cresce junto à renovação pela qual passa a História a partir da década de 1970, o que permite que coloquemos em *xeque* temas contemporâneos – tais como a própria alimentação –, impulsionando as produções na área de história cultural e permitindo discussões de temas que compõem um leque cada vez mais amplo de possibilidades (BURKE, 1992, p. 38-32; REIS, 2003, p. 27-42).

A alimentação é fruto de produções já desde a Roma e a Grécia antigas. É neste período que encontramos importantes escritos, como o poema *Hedypatheia* (“vida de luxo” – 330 a.C.), escrito pelo grego Arquestratus (séc. IV a.C.), e *De Re Coquinaria*, compêndio culinário com receitas escrito por Apicius (25 a.C. – 37 d.C.). A emergência das discussões sobre a história da alimentação, especificamente, culmina com a publicação da coletânea *História da Alimentação* (1998) organizada pelos historiadores Jean-Louis Flandrin (1931-2001) e Massimo Montanari (1949-). Sua publicação inicial é de 1996 e traz em seu escopo discussões acerca do fazer cotidiano relacionado não somente ao alimento, mas a todos os processos e relações que o cercam, discussões essas propostas por historiadores quem têm, portanto, a alimentação como objeto de suas discussões. Aqui no Brasil as discussões do gênero ganham o cenário desde a década de 1930, quando Gilberto Freyre (1900-1987) traz à tona o alimento em sua obra *Casa-Grande e Senzala* (1933). Isso abre espaço para que outros escritos venham à tona e o alimento ganhe cada vez mais espaço, culminando com a majestosa publicação de Luís da Câmara Cascudo (1898-1986) *História da Alimentação no Brasil* (1968), esta

que perpassa a formação culinária do Brasil à partir das influências indígenas, africanas e européias, além de propor uma análise social deste processo de formação. Além disso, outros autores e outros trabalhos vão galgando caminhos apresentados por estes autores, construindo, porém, incursões e amarras peculiares.

Se temos, por um lado, a discussão sobre a alimentação e sua importância ao longo da história como um recente viés de discussão, a produção culinária, por outro lado, como visto, já figura há muito tempo. Apesar disso, é no Renascimento que os compêndios culinários, associados aos manuais de comportamento, tiveram maior repercussão. O sociólogo Norbert Elias buscou analisar, em sua obra *O Processo Civilizador*(1939) quais são os processos que permitem – ou que ululam por – modificações do comportamento a partir deste período. Em seu estudo, este que se faz necessário à uma primeira discussão aqui apresentada, o autor buscou entender quais são as modificações nas relações ocorridas durante a modernidade, e quais os efeitos disso naquele momento. Dessa forma, o autor discute o próprio conceito de *civilização*, este que emerge no período moderno e que é balizar para responder às questões ora propostas (ELIAS, 2011, p. 65-80). Para tanto, apresentamos brevemente o contexto de mutações que tecem o processo civilizador moderno.

Grande foi a produção de manuais que tinham por objetivo *ensinar* novos comportamentos³²⁷ a uma nobreza que, oriunda de uma cavalaria guerreira medieval, via o rei tornar-se detentor de um poder cada vez maior – por meio de, dentre outros fatores, o acúmulo de riquezas e do advento a pólvora, que tira das mãos do nobre o poder do monopólio das armas (ELIAS, 1993, p. 16-18). As guerras, então, apesar de serem significativas ao longo da modernidade, dão espaço às disputas entre os nobres cortesãos, deslocando o campo de batalha para o interior da corte (ELIAS, 2011, p. 72-80). A partir deste momento, portanto, modificam-se uma série de estruturas sociais; modificam-se, conforme nos diz o historiador Jacques Revel, as *linguagens dos corpos* (2009, p. 168-169).

Assim, ficou a cargo da corte – especialmente a corte francesa, esta que muito cedo já se conformara enquanto *estamento social* e dotada de um destaque *sui generis*

³²⁷ Para conhecer um pouco mais sobre esses manuais de comportamento, sugerimos a leitura de CASTIGLIONE, Baldassare. *O Cortesão*. (1ª edição 1528)– São Paulo: Martins Fontes, 1997 e Róterdam, Erasmo. *De Pueris*.(1ª edição 1530) 2. ed. – São Paulo: Escala, 2008.

(cf. ELIAS, 2011, p. 79; LOPES, 2012, p. 72) – a produção de um corpo de protocolos e etiquetas, que culminam com processos ligados ao *autocontrole* e ao *refinamento* dos atos ao longo do tempo. Desta forma, esta corte tornou-se referência de civilidade, pois, além de tratar-se da nação mais rica da modernidade (ELIAS, 1993, p. 29-33; 72-73), exportou maneiras e linguagens tidas como refinadas, o que permitia a sua distinção em relação às camadas tidas como *inferiores* da sociedade (ELIAS, 1993, p. 17).

A modernidade é, portanto, um período onde os *processos civilizadores* ganharam um notório destaque, paralelamente à centralização do poder régio, além de um paralelismo deste poder junto ao da igreja, culminando com a formação de um Estado moderno. De maneira geral, a civilização pode ser entendida, portanto, segundo o sociólogo Norbert Elias, como

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 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 (2011, p. 23).

São essas mudanças, portanto, que tornam-se a *égide* de novos hábitos e maneiras que culminam, inclusive, com modificações aferíveis a partir da culinária e da alimentação.

A cozinha de corte e as modificações à francesa

Como visto, a modernidade traz uma série de modificações, não somente as de relações entre indivíduos, como as suas relações com o mundo. A alimentação, portanto, não foge à regra: desde o medievo até o século XVI, o alimento tem uma estrita ligação à medicina, ligação esta que cinde na modernidade, permitindo que o alimento galgasse um caminho mais *autônomo*. Deveria ser compostas de forma cada vez mais delicada, característica da modernidade; as refeições deveriam ser leves como uma canção, acariciantes como uma ode anacrônica, graciosas como uma *pétitepoésie*, cintilantes como uma gema ou cinzeladas como um camafeu. O homem começava a encontrar, na cozinha e nas artes, novos prazeres

(CAMPORESI, 1995, p. 46).

Se a comida – ingredientes e técnicas – tinha, até o início da modernidade, o intuito de ser uma alimentação voltada para a *vida*, na modernidade iniciou-se um processo em que o alimento serviria ao *paladar* (cf. MAZZINI, 1998, p. 254-265). E, como visto, sendo a França a grande exportadora de *regras de conduta e boas maneiras* ao longo da modernidade, as modificações ora apresentadas emanam deste território e conquistam rapidamente o restante da Europa.

Ao longo do medievo, como consequência desse estreito laço da alimentação com a medicina, muitos pratos que traziam em seu escopo características locais, principalmente no que tange ao uso de ingredientes, haviam desaparecido. Buscavam-se no uso incisivo das especiarias, dos ingredientes ácidos e nas cocções de longa duração, principalmente, as soluções para os desequilíbrios alimentares – alimentos que eram tidos como excessivamente úmidos, secos, quentes ou frios (LAURIOUX, 1998, p. 465). Persistiam-se, portanto, os sabores excessivos dos temperos, estes que sobrepujavam os sabores dos próprios alimentos. Já na modernidade, a diversidade de especiarias apresenta uma acentuada queda, ficando à cargo da pimenta, do cravo e da noz moscada, principalmente, enriquecer os sabores dos alimentos; a canela e o cravo ficam cada vez mais ligados aos preparos de doces, enquanto o gengibre e o açafrão “só excepcionalmente são usados” (FLANDRIN, 1998, p. 651); o limão, o vinagre e as laranjas azedas, principais ingredientes que conferiam acidez às preparações ao longo do medievo, usados largamente, perdem espaço ao longo da modernidade, tendo o vinho e o agraço³²⁸ entrado como coadjuvantes dos ácidos neste período (FLANDRIN, 2009, p. 102-104).

Outros ingredientes que merecem destaque às mesas da nobreza moderna são os legumes, estes que crescem em detrimento das leguminosas, que foram destaque de consumo ao longo do medievo (FLANDRIN, 1998, p. 545). Seja para atuarem como temperos aromáticos³²⁹ ou como acompanhamentos, os legumes logram destaque nas refeições ao longo da modernidade. Na Itália renascentista o consumo

³²⁸ Tipo de suco de uva, feito a partir de uvas verdes ácidas.

³²⁹ Além dos legumes que servem como aromáticos – como é o caso da cebola, da cenoura, do aipo e das chalotas, por exemplo, vale ressaltarmos um aumento considerável do consumo de ervas aromáticas, como o tomilho, a salsa e o coentro (FLANDRIN, 2009, p. 113).

de legumes já ganhava um destaque importante e, com a ida de Catarina de Médicis à França, que levava toda a sua comitiva de cozinheiros para a corte de Henrique II, levou consigo, junto aos seus gostos e preferências, o hábito de consumo destes ingredientes (FRANCO, 2001, p. 159-160). Essa influência pode ser aferida ao compararmos, num período de 100 anos – entre os séculos XVI e XVII – o consumo de alcachofras, cardos e cogumelos³³⁰ aumenta o dobro da quantidade (FLANDRIN, 1998, p. 544-545). Já os grãos, consumidos largamente ao longo do medievo, perdem seu destaque nas mesas abastadas, ficando à guisa do regime alimentar popular; como parte do jogo de civilidade, portanto, a nobreza abre mão destes ingredientes em sua dieta (FLANDRIN, 1998, p. 646).

As gorduras se configuram enquanto outro elementíssimo no preparo dos alimentos tanto no medievo quanto na modernidade. Se os sabores acentuados pela acidez e pelo vasto uso de especiarias na Idade Média eram vastos, a estes devemos acrescentar o uso da gordura de porco às preparações – ora evocada como *toucinho* ou *manteiga de porco*. Era a gordura predominante nos preparos das refeições, no preparo de embutidos e charcutaria e no preparo de massas de tortas. Na modernidade, porém, seu uso decresceu, dando espaço de destaque às gorduras de origem bovina: a manteiga e o creme de leite (FLANDRIN, 1998, p. 652-653). Na França, estas gorduras, por serem consideradas mais *delicadas*, faziam jus às refeições mais leves e delicadas, características da modernidade. Além destas gorduras, as gorduras vegetais – com destaque o azeite –, utilizadas pouco durante a Idade Média, começam a ganhar alguma notoriedade, mas não a mesma que as de origem bovina.

No que se refere às carnes, destacamos o consumo acentuado de aves ao longo do medievo – especialmente as aves mais frondosas – em detrimento das carnes de açougue, consideradas *pesadas* e ideais aos estômagos *grosseiros*, não aos da elite (FLANDRIN, 1998, p. 643). Na modernidade, porém, essa tendência ganha outras nuances, já que a quantidade de espécies de aves consumidas cai vertiginosamente, principalmente o consumo de carnes de caça; a ave que ganhou um notório espaço de destaque foi o peru, advinda das américas e que rapidamente ganhou o paladar europeu. As carnes de açougue, por sua vez, se fazem cada vez

³³⁰ Até o século XIX, os cogumelos eram considerados legumes (FLANDRIN, 1998, p. 545).

mais presente às mesas abastadas, a ponto de surgirem cortes especialmente voltados para determinados tipos de preparações (FLANDRIN, 1998, p. 643-648).

Um ingrediente que também ganha destaque ao longo da modernidade é o açúcar. Até o século XVI, vale ressaltarmos, o açúcar era tido como uma especiaria, o que nos permite concluir, então, que era utilizado de forma incisiva, mas como um tempero; somente a partir do século XVII o açúcar deixou, lentamente, de ocupar o posto de especiaria, o que conferia um sabor agridoce à comida, para compor um cenário autônomo, o das sobremesas, estas que vão se tornando cada vez mais indispensáveis às refeições. Essas mudanças foram tão marcantes e importantes que, apesar de existirem o mel de abelha e outros ingredientes que conferiam o sabor adocicado à comida, o açúcar foi ganhando um espaço à medida que sua oferta no mercado aumentou (LEMPS, 1998, p. 612), culminando, além da mudança nas refeições, num processo de especialismo, este que permite o surgimento da *confeitaria*, uma cozinha específica para a produção de sobremesas e trabalhos com o açúcar (CASCUDO, 2011, p. 299-319).

Outro processo marcante na mudança da cozinha na modernidade foi o uso das técnicas de cocção. Os métodos que utilizam o calor úmido, ou seja, água e/ou caldos, executados ao longo de um grande período, são característicos da cozinha medieval (FLANDRIN, 1998, p. 649). Em oposição direta a este processo, a Idade Moderna é o ponto onde culminam as técnicas de cocção rápidas, por meio de calor seco, com o uso de gorduras. Este processo de transição começa a comportar, por exemplo, os guisados, pratos que são feitos por meio de cocção mista – ora calor seco, ora calor úmido – e que marcam o período moderno da cozinha. As gorduras, por atingirem temperaturas muito superiores, cozinham o alimento mais rápido que os caldos, que não passam dos 100° C. Dessa forma, as refeições começam a ficar mais coloridas, mais rápidas e com sabores e aromas cada vez mais peculiares (FLANDRIN, 2009, p. 109-112).

De modo a complementar o bojo constituinte da cozinha moderna, vale destacar o importante papel de outro jaez fundamental neste processo: o cozinheiro. Se fora este personagem, ao longo do medievo, mais um serviçal destinado somente à produção alimentícia, a modernidade reservou a ele um papel diferente e importante. Em meados do século XVII, quando François Pierre (1615-1678) – também

conhecido como *La Varrene* – publicou seu livro de cozinha *Le Cuisinier Française* (1651), já observamos um papel ativo do cozinheiro frente à escolha dos alimentos e à sugestão de *menus* na composição das refeições; este fora efeito, certamente, do processo moderno de autonomia da cozinha em relação à medicina. Desta forma, o cozinheiro deixa, em parte, de estar à mercê das decisões da rotina alimentar vindas da aristocracia, dialogando agora com seus empregadores, de modo a adquirir um importante papel ativo na composição das refeições, ou, nas palavras de Revel, tornando-se o “cozinheiro pensante” (1996, p. 221).

Essas alterações na cozinha – assim como em outras esferas da vida aristocrática –, em seus ingredientes e nos papéis assumidos pelos protagonistas dessa atmosfera gastronômica, não se restringem, como dito, à França. Elas galgam caminho ao longo de toda a Europa cortesã, que vê na figura real o centro de administração territorial, a força do Estado, e na igreja a *magna* figura que legitima o poder régio. Com Portugal, nosso objeto de análise, não foi diferente. Apesar das peculiaridades do reino, muito se buscou de inspiração na França para sua concepção de reino moderno. É o que buscaremos aferir a partir das análises dos primeiros livros de cozinha portugueses na modernidade.

Portugal, *Arte de Cozinha* e a cozinha cortesã (século XVII)

O reino luso é marcado ao longo da modernidade por uma série de conflitos com sua vizinha ibérica, a Espanha. Entre 1580 e 1640, Portugal esteve sob a regência dos Habsburgos espanhóis, sendo regido por três monarcas desta casa real ao longo de oitenta anos, tornando-se uma monarquia de rei ausente (ALVARES, 2000, p. 114). Apesar das tentativas destes regentes em conferir a Portugal alguma autonomia (tal como prescrita no Acordo de Tomar em 1581), os desgastes entre a corte lusa e a espanhola foram se agravando, culminando com a ruptura entre aquela corte e o monarca Filipe IV de Espanha (e III de Portugal), no ano de 1640 (ÁLVARES, 2000, p. 21).

A Restauração (1640), termo que designa um movimento eminentemente português de oposição aos sessenta anos de domínio castelhano, com um *golpe de estado* de um grupo específico de nobres distantes da política e do governo do reino. Este movimento emanou de jovens fidalgos sem grandes títulos nobiliárquicos que,

apesar de pertencentes às classes dominantes, não estavam inseridos na esfera dirigente e que se insurrecionaram em meio às alegadas “injustiças” de várias medidas de governo impostas ao reino pelas políticas de independência, compostas por processos de reordenamento político-social de reordenamento de posições e privilégios, impostas pelo conde-duque de Olivares, valido de Filipe IV de Espanha em Portugal, D. Gaspar de Guzman (1587-1645) (cf. TORGAL, 1984, p. 308; VALLADARES, 2000, p. 39).

Fora escolhido, então, para assumir o reino em dezembro daquele ano, um emergente deste processo de injustiça com a fidalguia, D. João IV, da casa dos Bragança e herdeiro de D. Catarina (1540-1614), a duquesa de Bragança impedida de assumir o trono português por Filipe II de Espanha. Assim, este processo tratou-se, conforme nos diz o historiador Eduardo d’Oliveira França, de um retorno da corte a Portugal, e conseqüentemente o reestabelecimento da figura maior da autoridade monárquica a Lisboa, sendo este o cerne dos argumentos envoltos à literatura restauracionista lusa (FRANÇA, 1997, p. 45).

Em meio aos processos da Restauração, em que Portugal ainda batalhava com a Espanha buscando sua autonomia, internamente havia a necessidade de acordos para estabelecer d. João IV (1604-1656) e sua legitimidade régia. Buscando coordenar este processo internamente, o regente assumia o compromisso de 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; deveria, portanto, garantir os “privilégios corporativos” e a “função de mediadores [aos aristocratas apoiadores] entre rei e reino” (ALVARES, 2000, 190-191; 198-199; 204 *passim*). Os fidalgos consideravam que estes eram os atributos mínimos a ser ofertado pelo rei aos que, segundo sua própria palavra, foram quem garantiu aos Bragança a coroa.

Em meio a tantas questões envolvendo a retomada do reino luso, D. João IV ainda lutava para garantir a legitimidade de seu reino. Pouca atenção fora dada, portanto, às demais questões que não perpassassem pelas esferas política e militar. Para suceder o trono, d. Teodósio (1634-1653) já vinha sendo preparado, o que não ocorreu em decorrência de sua morte prematura. Desta forma, em 1653 convocaram-se as Cortes do Reino para legitimar a sucessão do trono por d. Afonso

VI (1643-1683), que contava com apenas 13 anos à época. Em decorrência disso, d. Luísa de Gusmão (1613-1666), mãe do sucessor, tornou-se regente num período em que já se inauguravam processos de disputas entre partidos de casas de antiga nobreza para assumir o reino (XAVIER, 1993, p. 339-349).

O processo de disputas para assumir o trono percorreu todo o reinado de d. Luísa, tendo sido observado principalmente entre seus ministros, além de deixar transparecer sua preferência por seu filho mais novo. D. Pedro, em detrimento do herdeiro que assumiria o trono. Assim, além das questões políticas externas, Portugal enfrentava uma questão interna, dentro da própria Casa de Bragança.

Em meio às questões apresentadas, d. Afonso conseguiu subir ao trono em 1662 por influência do futuro valido do rei, o Conde de Castelo Melhor (1636-1720), naquilo que foi designado *Golpe de Alcântara*. Castelo Melhor, associado a outros fidalgos, conseguiu articular-se politicamente por meio da tradicional concessão de mercês e benefícios, de modo a legitimar a sucessão (XAVIER, 1993, p. 339-341).

Neste momento, vale ressaltarmos que os cerimoniais de corte ainda estavam sob uma forte influência espiritual e religiosa, sendo estes os pendores que guiavam as questões estéticas, literárias e artísticas (LOURENÇO, 2003, p. 53-54). Segundo a pesquisadora Maria Paula Lourenço, não podemos falar de um cerimonial autenticamente luso neste momento, haja vista as condições nas quais se encontravam Portugal; o cerimonial que compunha o reino era, na verdade, um conjunto formado sob uma gama de influências externas, especialmente o modelo cerimonial habsburgo/castelhano-borgonhês.³³¹ Esta fora a realidade vivida pelo reino até o período regencial de d. Pedro.

Em meio a enlances políticos com esferas que ainda não (con)cediam à regência de d. Afonso, d. Pedro II (1648-1706) destituiu seu irmão do trono por meio de golpe de estado e assumiu em 1668. Cooptando sua vontade em assumir o trono aos interesses daqueles que estavam insatisfeitos com a regência de seu irmão – tendo como ponto alto de insatisfação a política exercida pelo valido do rei, Castelo Melhor

³³¹ 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.

– e articulando-se com uma parcela da fidalguia que compunha o governo de d. Afonso, D. Pedro assumiu o compromisso de recolocar Portugal sobre um processo de desenvolvimento (XAVIER, 1998, p. 46).

Foi durante este período que o regente optou, no que tange ao cerimonial cortesão, por inaugurar um período de certo recolhimento, não havendo solidez política e social para empreender alterações, nem mesmo econômicas, haja vista a situação pela qual assumiu a regência. Foram anos de cuidados em que o regente abriu mão de assumir o modelo francês de cerimonial, preferindo adotar um tranje associado a uma imagem mais tradicional, além de não atuar sem consultar diversas pessoas e obter distintos pareceres (XAVIER, 1998, p. 48).

Foi durante a regência de d. Pedro II, porém, que a cozinha real passou a contar com os mais importantes elementos das cozinhas reais europeias (PEREIRA, 2012, p. 20). O hábito de comer em público fora definitivamente instaurado neste período (PEREIRA, 2012, p. 21), mas os elementos fundamentais da moda francesa foram adaptados aos gostos e exigências nacionais, a ponto dos luxos serem combatidos por meio das leis pragmáticas instauradas por d. Pedro II e, futuramente, por d. João V (cf. ROSSINI, 2010).

Foi durante a regência de D. Pedro segundo que meio à luz, em 1680, o primeiro manual impresso de cozinha portuguesa, *Arte de Cozinha*, escrito pelo cozinheiro português Domingos Rodrigues (1637-1719). Mestre de cozinha, esteve a serviço da corte de d. Pedro e da rainha d. Francisca Isabel de Saboia³³² (1646-1683) (RODRIGUES, 2008, p. 54).

Sendo natural de Vila Cova, Rodrigues dedicou boa parte de sua vida à corte de D. Pedro II. Pouco se sabe sobre sua trajetória pessoal, além do que consta no prólogo, em suas 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

³³² A rainha d. Francisca Isabel de Saboia já tivera como consorte, a essa altura, o rei d. Afonso IV (com quem teve o casamento anulado, acusando o marido não tê-lo *consumado*) e d. Pedro II. A ela foi atribuído o papel de responsável pelo refinamento do gosto português. Era prima de Luís XIV, a quem buscou atender os interesses e já havia tido contato com as novidades preparadas por *La Varrene* (cf. BRAGA, 2012)

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 (RODRIGUES, 2008, p. 54).

Ao todo, a primeira edição de sua obra compreende 270 receitas divididas em duas partes: a primeira, “Modo de cozinhar vários manjares e diversas iguarias de todo gênero de carnes, tortas, empadas, pastéis etc.”, soma 163 receitas; a segunda, “Modos de cozinhar vários guisados de peixe, mariscos, ervas, frutas, ocos, laticínios, conserva e toda a sorte de doces”, engloba 107 receitas.

A segunda edição da obra, datada de 1683, trás uma longa dedicação ao Conde do Vimioso, o mecenas que assegura o patrocínio à confecção da obra. É nessa edição que Rodrigues explica suas motivações para a escrita de sua obra:

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 officios 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 (RODRIGUES, 2008, p. 53).

A terceira edição data de 1698, sendo a última edição publicada com o autor ainda vivo. Nela foi inserida uma terceira parte, destinada à “forma como se hão de dar os banquetes em todos os meses do ano” (RODRIGUES, 2008, p. 171), de modo a dispor formulações de *menus* para serviços em várias ocasiões. Ali é possível encontrar, além das sugestões de refeição para todos os meses do ano, a organização dos pratos sobre as mesas (ora chamadas de *cobertas*), forte característica da cozinha moderna (ROMAGNOLI, 1998).

Essas características mantiveram-se ao longo muitos anos e muitas reimpressões da obra. No início do século XIX, porém, pelo menos a partir da edição de 1814, a Arte de Cozinha passou a integrar uma quarta parte que tratava de *Fazer Pudins e preparar Massas*.

Cabe, portanto, fazermos uma análise acerca dos ingredientes que compõem a obra – em nosso caso, até a terceira edição. No que tange ao uso de especiarias e ingredientes ácidos, o uso daquelas é cada vez mais suavizado na passagem do medievo à modernidade (FLANDRIN, 1998, p. 650). É possível notar ainda uma forte influência medieval: ao longo da obra, 76% das receitas utilizam especiarias; o

número de especiarias, porém, é um tanto quanto restrito, o que se apresenta como característica de uma cozinha *moderna*: usava-se a pimenta, o cravo da Índia e noz moscada.

Os ingredientes ácidos, normalmente aliados às especiarias, faziam coro aos fortes sabores do medievo. O vinho, a laranja azeda e o limão eram característicos deste período; na modernidade, tais ingredientes foram substituídos, em parte, pelo vinho branco e pelo agraço³³³ (FLANDRIN, 1998, p. 651). Assim, numa mescla entre ingredientes ácidos característicos do medievo e da modernidade, 205 produções listadas na obra de Rodrigues evocam a associação entre ácidos e especiarias, evocando, novamente, um processo de transição entre as formulações culinárias características do momento.

Os temperos – os legumes, especialmente – adquirem especial importância ao longo da modernidade (FLANDRIN, 1998, p. 642-643). No receituário português podemos perceber o uso de vários destes ingredientes, como alcachofras, alcaparras, alho-porró, aspargos, berinjela, cardos e ervilhas frescas. Tal é a importância destes ingredientes na obra de Rodrigues, que há uma seção especialmente dedicada a eles, “De ervas” (RODRIGUES, 2008, p. 139-141), contendo 12 receitas.

Já a utilização de legumes verdes ou ervas aromáticas tiveram uma evolução mais tímida que os demais legumes na modernidade (FLANDRIN, 1998, p. 642-643). No livro do mestre Domingues, 5% das receitas evocam o uso de cebolinha, coentro, hortelã, manjerona, orégano, salsa, louro, sálvia, tomilho etc.

Em oposição ao crescimento apresentado até agora, os cereais caem vertiginosamente ao longo da modernidade, em relação à Idade Média (FLANDRIN, 1998, p. 643); em Portugal, na obra de Domingos Rodrigues, reflexo do movimento moderno europeu, apenas 5% das receitas utilizam algum cereal, sendo o *arroz* o mais aludido.

Uma característica da modernidade, como vimos, foi o consumo de elementos frescos. As frutas frescas, portanto, ganham especial destaque neste momento da história; na verdade, em Portugal podia-se observar um aumento no consumo de frutas nas refeições desde o século XV (BORGES, 2011, p. 73-75). Estes

³³³ Suco ácido feito a partir de uvas verdes.

ingredientes, portanto, foram amplamente utilizados na obra de Rodrigues, associadas a preparações salgadas e doces, correspondendo a 15% das receitas. No que tange à utilização do açúcar, por sua vez, este ingrediente aparece em 38% das receitas da obra, ocupando ora seu o de especiaria, ora o ingrediente de destaque, como associado a frutas na produção de doces.

Outro traço medieval fora a utilização da gordura suína no preparo dos pratos, sendo evocado, comumente, como *toucinho* ou *manteiga suína*. Na modernidade, porém, a tendência foi a substituição deste tipo de gordura pela gordura bovina – a manteiga, especificamente, derivada do leite gordo (FLANDRIN, 1998, p. 652-653). *Arte de Cozinha* nos apresenta um número ainda significativo de preparos à base de gordura suína: 46% das receitas utilizavam o toucinho ou a manteiga suína. A manteiga, porém, produto recém-chegado da França, já tinha seu espaço na cozinha portuguesa, correspondendo a 33% das preparações.

As gorduras vegetais, utilizadas largamente ao longo da antiguidade e em menor escala no período medieval, fora perdendo espaço também ao longo da modernidade – permanecera, porém, o azeite como principal gordura vegetal (FLANDRIN, 1998, p. 652). Em Portugal, especialmente, o azeite ainda era muito apreciado na modernidade, o que permite que 60% das receitas da obra evoquem sua utilização.

As carnes, outro viés da alimentação se reconfiguram ao longo da modernidade. A redução na espécie de aves servidas às mesas da modernidade é uma característica do período; o peru, ave americana, começava a ganhar, por sua vez, os paladares mais exigentes do período (FLANDRIN, 1998, p. 644). Assim, das 270 receitas, 28% delas utilizam aves num reduzido número de espécies, o que localiza *Arte* em seu contexto. Ao contrário deste movimento, as carnes de açougue ganhavam destaque na Europa moderna e em Portugal, portanto, correspondendo a 30% das receitas do livro. A carne suína, por sua vez, assim como sua gordura, ainda era muito apreciada em Portugal e fora citada em 101 receitas da obra de Rodrigues, o que demonstra a predileção dos paladares por sabores ainda mais marcantes.

No que tange às técnicas de cocção, *Arte de Cozinha* ainda inscreve-se num

contexto medieval acentuado. Isso representa, portanto, que a maioria das receitas da obra evocam o calor úmido (FLANDRIN, 1998, p. 654), correspondendo a 90% das receitas, ao passo que somente 10% delas utilizam somente a gordura em seu preparo.

Portugal, *Nova Arte de Cozinha* e a nova cozinha cortesã (século XVIII)

Ao contrário de todas as complicações que atravessaram o início do século anterior, os setecentos começaram com um período de relativa estabilidade; relativa, pois a Guerra da Sucessão de Espanha (1702-1714) ocorria ali ao lado. Já em 1706, quando D. João V (1689-1750), as mudanças à *francesa* da corte portuguesa tornavam-se evidentes. Sobre este momento, o pesquisador Antônio Filipe Pimentel nos diz que

[...] 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 tempos de D. Pedro II [...] – reside, justamente, na crescente abertura a um horizonte de ambições putativamente universal (PIMENTEL, 2008, p. 134.)

A emergência, portanto, de uma ordem cada vez mais *globalizada* se instaurou desde o governo de d. Pedro II, mas foi no período de d. João V que isso, certamente, ganhou nuances mais claras. A descoberta do ouro no Brasil, que marcou este período regencial, foi crucial para o sustento dos cerimoniais de corte durante o período joanino, o que conferiu à mesa e às outras instâncias cortesãs uma “visibilidade sem precedentes próximos” (MONTEIRO, 2000, p. 136). Isso conferiu a d. João um período de investimentos maciços no estabelecimento das condutas cortesãs e da supremacia régia, o que lhe conferiu o título de Rei Sol Português, já que fizera por Portugal o que Luís XIV fez pela França (MONTEIRO, 2000, p. 137).

Com o declínio do ouro advindo do Brasil na segunda metade do século XVIII, o herdeiro do trono, d. José I (1714-1777), que regeu Portugal desde a morte de seu pai até 1776, quando abdicou em detrimento de um mau grave de saúde, administrava um reino que não possuía mais a estabilidade de outrora. Não bastando este processo de declínio, a historiadora Patrícia Merlo nos aponta o momento no qual se encontrava a Europa e como se inscrevera aí uma imensa

catástrofe que arruinou Portugal:

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 (MERLO, 2014, p. 2585).

Assim, apesar da tragédia em que Portugal estava inscrito, a própria Europa clamava por mudanças contundentes de paradigmas, quais sejam, os que traziam à luz a razão e o cientificismo do século XVIII. D. José I, assim, pouco tivera oportunidades para investir numa mudanças de paradigmas cortesãos, estando à mercê de gerir seu reinado.

Com sua morte, D. Maria I (1734-1816) assumiu o trono. De veia muito religiosa, e buscando reconquistar as relações do reino luso com o resto da Europa e com a igreja, foi em seu governo que correram uma série de intervenções neste sentido, que resultaram, por exemplo, na criação da primeira biblioteca pública do país, na fundação da Escola de Belas Artes e da Academia de Ciência de Lisboa (BOLÉO, 2009, p. 25). Além disso, fora em seu governo que o segundo livro de cozinha português foi escrito.

No ano de 1780, vinda à luz o segundo livro de cozinha português, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, escrito pelo cozinheiro francês Lucas Rigaud a convite de d. Maria I.

De origem francesa, o mestre de Cozinha Lucas Rigaud já havia passado por diversas cortes europeias, como 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 (BRAGA, s/d). Escrevera seu livro para, em suas palavras, corrigir o livro anterior, que era “defeituoso, que sem lhe notar os erros, e impropriedades em particular, se deve registrar inteiramente como inútil, e incompatível com os ajustados ditames da mesma arte” (RIGAUD, 1780, p. 3), compilando ali 792 receitas para atingir seu objetivo. Cabe analisarmos como a cozinha portuguesa se insere, então, nos ditames da modernidade.

No que tange ao uso de especiarias, estas aparecem em 72% da obra. Apesar do significativo uso destes ingredientes, sua variedade continua extremamente diminuta, repetindo o que já acontecia com a obra anterior.

Já os ingredientes ácidos se apresentam como um indicador do processo de modernização da cozinha portuguesa. Visto de forma extremamente diminuta, em apenas 34% das receitas, os ácidos perdiam efetivamente seu espaço frente à sua utilização no livro anterior. O agraço já aparecia muito pouco, tendo o limão ganhado mais destaque nesta obra.

Os legumes figuraram em 33% das receitas, tendo as chalotas, legume híbrido da cebola com o alho, ganhado notório destaque. No que tange ao uso de ervas aromáticas, estas aparecem em 50% das receitas da obra.

Ao contrário do que ocorre com os ingredientes frescos, e acentuando a modernização da cozinha portuguesa, o uso de grãos cai drasticamente, aparecendo somente em 5% das preparações propostas pela obra.

O uso da gordura suína tem uma queda perceptível na obra de Rigaud, quando comparada à de Domingos Rodrigues. A obra de 1780 evoca este ingrediente ao longo de 37% de suas receitas. A manteiga bovina, por sua vez, seguindo os ditames modernos da cozinha portuguesa, aparecia em 50% das receitas, superando a gordura de porco. Já o azeite, ainda a principal fonte de gordura vegetal à época, aparece em menos de 10% das receitas.

As carnes na obra de Rigaud ganham notório destaque. Além de abrirem a obra do Francês, representam um denso escopo do *Cozinheiro Moderno*, 34% do total de receitas. Dessas, mais da metade representam o consumo de carne de açougue, um quarto representa o de carne suína, e o restante, o de aves. Nota-se, então, uma queda no consumo da carne suína, além de uma queda na variedade de aves; e, ou contrário, um aumento significativo no consumo do peru (4% das receitas), todastendências da modernidade, como visto.

No que se refere ao uso do açúcar, vale destacar que este galgou, já nesse momento, um lugar de destaque à mesa, compondo as sobremesas e deixando os preparos salgados. Nota-se que, dos 18% dos preparos que evocam este

ingrediente, metade destina-se aos pratos exclusivamente doces, o que permite aferir uma mudança no paladar e na maneira como se comia.

As técnicas de cocção dividem-se de maneira quase simétrica. O uso do calor úmido e longo corresponde a 53% das preparações, bem abaixo do uso desta técnica na obra de Rodrigues; o uso do calor seco no *Cozinheiro Moderno*, então 47%, representa um número quase oito vezes maior que o da obra anterior.

Assim, a partir destas variáveis, é possível aferirmos uma modificação marcante na alimentação – ou sua proposta – portuguesa, a exemplo do que ocorrera em várias partes da Europa, processo inspirado na França moderna.

À guisa da conclusão

Ressaltamos, assim, que a vida cortesã e os cerimoniais de corte adquiriram opulência e identidades características neste/deste período.

A cozinha moderna, parte deste processo, adquiriu nuances próprias, como apresentado. Notamos que Portugal esteve presente neste processo, emanado da França ao longo da modernidade, de forma notória, seja pela produção de seus primeiros livros de cozinha, seja pelas modificações em sua cozinha expressas – ou sugeridas – nestes livros. Assim, além de notarmos o que fora característico de cada contexto político e econômicos das várias regências portuguesas entre os séculos XVII-XVIII, podemos aferir como o reino luso conseguiu se inscrever ao longo deste processo.

Referências bibliográficas

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

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”. In: **Revista Estudos**

Avanzados, n. 16, dez. 2011, pp. 71-102

BRAGA, Isabel Drumond. “Dona Maria Francisca Isabel de Sabóia (1646-1683), Rainha de Portugal”. In: RAVIOLA, M. A. L. B. A. (coord.). **Portugal e o Piemonte: a Casa Real portuguesa e os Sabóias**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012, pp. 167-210.

_____. **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.

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

CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na época das Luzes**. – São Paulo: UNESP, 1995.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4. Ed. – São Paulo: Global, 2011.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador**, vol. 1. 2. ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

_____. **O Processo Civilizador**, vol. 2. – Rio de Janeiro: Zahar, 1993.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998.

_____. “Os tempos modernos”. In: _____ et. al., 1998, op. cit., pp.532-559.

_____. “Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII)”. In: _____ et. al., 1998, op. cit., pp. 640-666.

_____. “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,

pp. 98-119.

FRANÇA, Eduardo d'Oliveira. **Portugal à Época da Restauração**. São Paulo: Hucitec, 1997.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet**: uma história da gastronomia. 5ª. Ed. –São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

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

LEMPS, Alain H. “As Bebidas Coloniais e a Rápida Expansão do Açúcar”. In: Flandrin, et. al., 1998, op. cit., pp. 611-624.

LOPES, Marco Antonio. **O Imaginário da Realeza**: cultura política ao tempo do absolutismo. – Londrina: Eduel, 2012.

LOURENÇO, Maria Paula Marçal. “Os Séquitos das Rainha 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, pp. 49-82.

MAZZINI, innocenzo. “A Alimentação e a Medicina no Mundo Antigo”. In: FLANDRIN, et. al., 1998, op. cit., pp. 254-265.

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

MONTEIRO, Nuno G. F. “A consolidação da dinastia de Bragança e o apogeu do Portugal barroco”. In: TENGARRINHA, J. (org.). **História de Portugal**. Bauru: EDUSC; São Paulo: UNESP; Lisboa: Instituto Camões, 2000, pp. 129-148.

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

PIMENTEL, Antônio Filipe. “Os pintores de D. João V e a invenção do Retrato de Corte”. In: **Revista de História da Arte**, n. 5, Lisboa, 2008, pp. 132-151.

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

REVEL, Jacques. “Os Usos da Civilidade”. In: ARIÉS, Phillipe, et. al. **História da Vida Privada**, 3: da Renascença ao Século das Luzes. – São Paulo: Companhia das Letras, 2009, pp. 168-210.

RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha**. Lisboa: na oficina do patriarca. de Francisco Luiz Ameno, 1780.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de Cozinha**. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2008 [Lisboa: Oficina de João Galvão, 1680].

ROMAGNOLI, Daniela. “**Guarda no siivilan**: as boas maneiras à mesa”. In: FLANDRIN, 1998, op. cit., pp. 496-508.

ROSSINI, Gabriel Almeida Antunes. “As Pragmáticas Portuguesas de ins do século XVII: política fabril e manufatureira reativa”. In: *SÆCULUM - Revista de História*, João Pessoa, jan./ jun. 2010, p. 117-135.

TORGAL, Luís Reis. “Acerca do significado sociopolítico da ‘Revolução de 1640’”. In: **Revista de História das Idéias**, v. 6, Coimbra: Universidade de Coimbra, 1984.

XAVIER, Ângela Barreto; HESPANHA, António Manuel. “As redes clientelares”. In: MATTOSO, José (org.). **História de Portugal**: no alvorecer da modernidade. 1580-1720. Lisboa: Circulo de leitores, 1993.

_____. **El Rei Aonde Pode & Não Aonde Quer**: razões da política no Portugal seiscentista. Lisboa: Edições Colibri, 1998.

VALLADARES, R. **Portugal y la Monarquia Hispánica**: 1580-1668. Madrid: Arco/Libros, 2000.