

# *A modernidade lusa expressa na trajetória dos sabores entre os séculos XVIII e XIX: análise de livros de cozinha\**

PATRÍCIA M. S. MERLO<sup>\*1</sup>

Universidade Federal do Espírito Santo

FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR<sup>\*2</sup>

Faculdade Novo Milênio

**Resumo:** A Época Moderna foi marcada pela transição dos sabores marcantes das especiarias usadas em abundância e a opulência excessiva na apresentação dos pratos no medievo, por sabores mais delicados e temperos que valorizavam o gosto natural dos alimentos. Este trabalho analisa a modificação na trajetória dos gostos alimentares lusos entre os séculos XVIII e XIX, influenciada por tendências francesas, consideradas modelos para grande parte da Europa moderna. Para além das alterações de técnicas culinárias, buscou-se observar também a mudança dos ingredientes, que constituíram o principal foco de inovações do período. Para tanto, tomou-se como base de 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. A partir das obras busca-se esquadriñar, em linhas gerais, quais foram as transformações ocorridas no paladar português ao longo do período em tela.

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

**Abstract:** This work aims to understand the change in the trajectory of Portuguese food tastes that occurred in the period between the XVII<sup>th</sup> and XVIII<sup>th</sup> centuries, influenced by the French tendencies, considered a model for much of modern Europe. Extrapolating the understanding of the changes in cooking practices and techniques, it is sought to observe the modification of the ingredients, which were the focus of the innovations of the period. The Modern period is marked by the transition of the distinguished spice flavors, used in abundance, and the excessive opulence in the presentation of the dishes, characteristics of the Medieval period, that were replaced by more delicate flavors, with seasonings that valued the natural flavor of the foods. Seeking to follow this process, the first two Portuguese cookbooks published that were used as basis in the analysis are: *Arte de Cozinha* (1680) by Domingos Rodrigues and *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1780) by Lucas Rigaud. From this, it is sought to analyze, in general lines, what were the changes that occurred in the Portuguese palate throughout the said period.

**Keywords:** Civilizing process; Modern Portuguese cuisine; Cookbooks.

---

\* Recebido em 8 de junho de 2016 e aprovado para publicação em 27 de novembro de 2016.

<sup>\*1</sup> Doutora em História Social pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Professora do Departamento de História e do Programa de História Social das Relações Políticas da Universidade Federal do Espírito Santo.

<sup>\*2</sup> Mestre pelo Programa de História Social das Relações Políticas da Universidade Federal do Espírito Santo. Professor do curso de Gastronomia da Faculdade Novo Milênio.

### A cozinha de corte e as modificações à francesa

A alimentação figurou em tratados desde a Antiguidade, mas foi 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 os artifícios que permitiram – ou que conclamaram por – modificações do comportamento substantivas a partir desse período. Em seu estudo, Elias discutiu o próprio conceito de *civilização* e sua emergência no período moderno, este que se revelou central para a compreensão deste ínterim e das inovações que o caracterizaram (ELIAS, 2011, p. 65-80).

De fato, grande foi a produção de manuais que tinham por objetivo *ensinar* novos comportamentos<sup>1</sup> a uma nobreza que, oriunda de uma cavalaria guerreira medieval, via o rei tornar-se detentor de um poder cada vez maior (ELIAS, 1993, p. 16-18). As guerras cederam paulatinamente espaço às disputas entre os nobres cortesãos, deslocando o campo de batalha para o interior da corte (ELIAS, 2011, p. 72-80). Assim, ao longo da Modernidade modificam-se uma série de estruturas sociais; alteram-se, conforme destacou 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 papel *sui generis* (cf. ELIAS, 2011, p. 79; LOPES, 2012, p. 72) – a produção de um *corpus* de protocolos e etiquetas, que reforçavam demandas sociais daquele momento, quais sejam o *autocontrole* e o *refinamento* dos atos. Desta forma, tal corte tornou-se referência de civilidade, pois, além de tratar-se da nação mais rica da modernidade (ELIAS, 1993, p. 29-33; 72-73), converteu-se em exportadora de maneiras e linguagens tidas como refinadas, o que

---

<sup>1</sup> 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 Roterdã, Erasmo. *De Pueris*. (1ª edição 1530) 2. ed. – São Paulo: Escala, 2008. Castiglione, Baldassare. *O Cortesão*. (1ª edição 1528) – São Paulo: Martins Fontes, 1997 e Roterdã, Erasmo. *De Pueris*. (1ª edição 1530) 2. ed. – São Paulo: Escala, 2008.

permitia a sua distinção em relação às camadas apresentadas como *inferiores* da sociedade (ELIAS, 1993, p. 17).

A modernidade é, portanto, o período em que tal processo civilizador entra em movimento. De maneira geral, a civilização pode ser entendida, segundo Norbert Elias (2011, p. 23), 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.

Assim, a égide de novos hábitos e maneiras que culminaram com o advento do Estado Moderno, revela-se, inclusive, em modificações aferíveis a partir da cozinha e da alimentação. A modernidade inaugura uma série de transformações, não somente nas relações entre indivíduos, como também em suas relações com o mundo. A alimentação, portanto, não foge à regra.

Se até o século XVI, o alimento sempre esteve associado à saúde ou à medicina, no decurso da Época Moderna essa relação enfraqueceu, dando lugar a novas preocupações estéticas. As refeições deveriam ser compostas de forma cada vez mais delicada, sendo leves como uma canção, acariciantes como uma ode anacrônica, graciosas como uma *pétite poésie*, 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).

Iniciava-se um processo em que o alimento deveria servir ao *paladar* (Cf. MAZZINI, 1998, p. 254-265). E, como visto, sendo a França a grande exportadora de regras de conduta e boas maneiras no período,

as modificações ora apresentadas emanam de sua corte e conquistam rapidamente o restante da Europa.

### **A mudança de ingredientes**

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, o excesso dos temperos, que sobrepujavam os sabores dos próprios alimentos. Já na modernidade, a diversidade de especiarias apresenta uma acentuada queda, restringindo-se à pimenta, ao cravo e à noz moscada, principalmente, para enriquecer os sabores dos alimentos; a canela e o cravo ficaram 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 acidulantes medievais, perderam cada vez mais espaço ao longo da modernidade, tendo o vinho e o agraço<sup>2</sup> entrado como coadjuvantes dos ácidos neste período (FLANDRIN, 2009, p. 102-104).

Se as especiarias em excesso foram perdendo lugar, outros ingredientes alcançaram destaque às mesas da nobreza moderna: os legumes, por exemplo, cujo consumo cresce em detrimento das leguminosas, que eram usuais ao longo do medievo (FLANDRIN, 1998, p. 545). Fossem para atuar como temperos aromáticos<sup>3</sup> ou como acompanhamentos, os legumes ganhavam um espaço cada vez de maior destaque. Na Itália renascentista

---

<sup>2</sup> Tipo de suco de uva, feito a partir de uvas verdes ácidas.

<sup>3</sup> 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).

o consumo desses alimentos ocupava lugar importante e, com a ida de Catarina de Médici (1519-1589) à França, levando toda a sua comitiva de cozinheiros para a corte de Henrique II (1519-1559), trouxe com seus gostos e preferências, o hábito de consumo de tais 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 cogumelos,<sup>4</sup> que praticamente dobraram ao longo deste intervalo (FLANDRIN, 1998, p. 544-545). Já os grãos, consumidos largamente ao longo do medievo, perderam lugar às mesas abastadas, sendo associados ao regime alimentar popular. Assim, 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 elementantíssimo 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 comuns, a estes devemos acrescentar o uso da gordura de porco nas preparações. Esse ingrediente era descrito nos receituários como *toucinho* ou *manteiga de porco*. De fato, era a gordura predominante nos preparos das refeições, de embutidos e charcutaria e no preparo de massas de tortas.

Na modernidade, contudo, 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, tais gorduras, por serem consideradas mais *delicadas*, faziam jus às refeições mais leves, cada vez mais apreciadas graças aos novos padrões. Também o azeite, de grande utilidade ao longo da Idade Antiga, mas pouco utilizado durante a Idade Média, recupera seu lugar de destaque, sem se sobrepor à manteiga e ao creme de leite que ocupavam a preferência dos paladares.

No que se refere às carnes, destacamos o consumo acentuado de aves ao longo do medievo – especialmente as aves maiores – em detrimento das carnes de açogue, consideradas pesadas e ideais aos “estômagos

---

<sup>4</sup> Até o século XIX, os cogumelos eram considerados legumes (FLANDRIN, 1998, p. 545).

grosseiros”, não aos da elite (FLANDRIN, 1998, p. 643). Na modernidade, porém, essa tendência ganhou outras nuances: a quantidade de espécies de aves consumidas caiu vertiginosamente, nomeadamente o consumo de carnes de caça. Por outro lado, uma nova espécie entrou em evidência: o peru, oriundo das Américas, rapidamente ganhou os paladares europeus. As carnes de açougue, por sua vez, se faziam cada vez mais presente às mesas abastadas, a ponto de surgirem cortes especialmente voltados para determinados tipos de preparações (FLANDRIN, 1998, p. 643-648).

Também o açúcar granjeou realce ao longo da modernidade. Até o século XVI, vale lembrar que era tido como uma especiaria, sendo utilizado frequentemente como um tempero. Somente a partir do século XVII que o produto deixou, lentamente, de ocupar o posto de especiaria, conferindo sabor adocicado ou agridoce à comida, para ocupar um lugar independente, o das sobremesas, que se tornaram cada vez mais indispensáveis às refeições. À medida que oferta de açúcar aumentou na modernidade (LEMPS, 1998, p. 612), ingredientes como o mel tiveram seu uso diminuído, dando lugar ao surgimento da *confeitaria*, um espaço específico para a produção de sobremesas e trabalhos com o açúcar (CASCUDO, 2011, p. 299-319).

No campo das técnicas de cocção a modernidade também trouxe novidades. A cozinha medieval tinha nos métodos que utilizavam o calor úmido, ou seja, água e/ou caldos, executados ao longo de um grande período, seu principal arsenal técnico (FLANDRIN, 1998, p. 649). Já a Idade Moderna apoia-se em técnicas de cocção rápidas, por meio de calor seco, com o uso de gorduras. Esse 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 – presentes no período moderno. Cabe lembrar que 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).

Essa cozinha moderna que estava em ascensão não pode ser dissociada de um personagem fundamental: o cozinheiro. Se ao longo do medievo ele era 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 Fraçoise* (1651), já se observa um papel ativo do cozinheiro frente à escolha dos alimentos e à sugestão de *menus* na composição das refeições. Quiçá fosse esse um indício do processo moderno de autonomia da cozinha em relação à medicina. Desta forma, o cozinheiro deixava, em parte, de estar apenas à mercê das decisões da rotina alimentar vindas da aristocracia, dialogando com seus empregadores, ocupando um papel ativo na composição das refeições, ou, nas palavras de Jacques Revel (1996, p. 221), tornando-se um “cozinheiro pensante”.

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 restringiram, como dito, à França. Espalharam-se por toda a Europa cortesã, reforçando a figura real como o centro de administração territorial. Com Portugal, nosso objeto de análise, não foi diferente. Apesar das peculiaridades do Reino, o modelo francês tornou-se fonte de inspiração nesse processo de modernização. É o que buscamos aferir a seguir, tomando por base a análise dos primeiros livros de cozinha portugueses do período.

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

A história ibérica é abalizada por uma série de conflitos no transcurso da modernidade. Entre 1580 e 1640, Portugal esteve sob a regência dos Habsburgos, submetido ao governo espanhol e a um rei ausente (ÁLVARES, 2000, p. 114). O período seguinte foi marcado pela tentativa lusa de legitimar sua nova monarquia, assim como os rituais que cercavam a recém reestabelecida Corte (cf. TORGAL, 1984, p. 308; VALLADARES, 2000, p. 39).

Vale ressaltar que apesar da reconquista da independência política, até o final da década de 1660, 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.<sup>5</sup> Essa fora a realidade vivida pelo reino até o período regencial de d. Pedro II (1648-1706).

Foi durante esse período que o regente preferiu, no que tange ao cerimonial cortesão, inaugurar um período de certo recolhimento (XAVIER, 1998, p. 48). Apesar disso, foi durante o reinado de d. Pedro II que Portugal passou a contar com os mais importantes elementos das cozinhas reais europeias, como o hábito de comer em público, definitivamente instaurado no período (PEREIRA, 2012, p. 21). Contudo, os elementos fundamentais da moda francesa foram adaptados aos gostos e exigências nacionais, a ponto do luxo ser combatido por meio das leis pragmáticas instauradas (cf. ROSSINI, 2010).

O primeiro manual impresso de cozinha portuguesa, *Arte de Cozinha* (1680), escrito pelo cozinheiro – pensante – português Domingos Rodrigues (1637-1719) veio a público durante o reinado de D. Pedro II. O mestre de cozinha esteve a serviço de sua majestade e da rainha d. Francisca Isabel de Saboia (1646-1683) (RODRIGUES, 2008, p. 54).<sup>6</sup>

Sendo natural de Vila Cova, Rodrigues dedicou boa parte de sua vida à corte. 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

---

<sup>5</sup> Este cerimonial tratou-se de um sincretismo de tendências modistas de comportamento cortesão, importadas pelos portugueses da Espanha. Não se trata, 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.

<sup>6</sup> 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 o ter 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).



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 (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, apresenta uma longa dedicatória 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 do livro:

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 (RODRIGUES, 2008, p. 53).

A terceira edição data de 1698, sendo a última 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. Nela 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*), uma forte característica da cozinha moderna (ROMAGNOLI, 1998). 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”.

### **Arte de Cozinha e a modernização da cozinha lusa**

Refletindo sobre o processo de modernização da cozinha europeia apresentado anteriormente, buscaremos agora verificar em que medida o livro português, *A Arte de Cozinha* abarca ou não tais inovações. Procuramos por esse expediente aferir de que modo a cozinha da corte lusa dialoga com esse afrancesamento.

Iniciamos analisando o uso dos ingredientes que compõem a obra – em nosso caso, até a terceira edição. Como visto, o uso de especiarias teve seu uso cada vez mais suavizado na passagem do medievo à modernidade. Na obra lusa, é possível notar, contudo, uma forte influência medieval: 76% das receitas utilizam especiarias em seus preparos. O número de especiarias, porém, diminuiu, 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 agraço. 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. O que revelaria um processo de transição entre as formulações culinárias características do momento.

Já os legumes adquiriram especial importância ao longo da modernidade. No receituário português podemos perceber o uso significativo de alcachofras, alcaparras, alho-porró, aspargos, berinjela, cardos e ervilhas frescas. Tal é a importância desses ingredientes na obra de Rodrigues, que há uma seção especialmente dedicada a eles, “De

ervas” (RODRIGUES, 2008, p. 139-141), contendo 12 receitas. Por outro lado, o uso de ervas aromáticas teve uma evolução mais tímida que os legumes na modernidade. No livro do mestre Domingues, 5% das receitas evocam o uso de cebolinha, coentro, hortelã, manjerona, orégano, salsa, louro, sálvia, tomilho etc. Também seguindo a tendência geral de queda no consumo de cereais ao longo da modernidade, na obra de Domingos apenas 5% das receitas utilizam algum cereal, sendo o *arroz* o mais aludido.

Outra 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 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, o ingrediente aparece em 38% das receitas da obra, ocupando ora o lugar de especiaria, ora o ingrediente de destaque, como associado a frutas na produção de doces.

No que diz respeito à utilização da gordura suína no preparo dos pratos, apesar da tendência geral para a substituição desse tipo de gordura pela manteiga, principalmente, *Arte de Cozinha* apresenta um número ainda significativo de preparos à base de grasso suíno: 46% das receitas utilizavam o toucinho ou a manteiga suína. A manteiga, gordura retirada do leite de vaca, porém, produto recém-chegado da França, já tinha seu espaço na cozinha portuguesa, correspondendo a 33% das preparações.

O azeite, utilizado largamente ao longo da antiguidade e em menor escala no período medieval, também recuperou seu lugar de destaque. Em Portugal, especialmente, o azeite era muito apreciado, sendo que 60% das receitas da obra incluem seu emprego.

Como apontado anteriormente, a redução na espécie de aves servidas é uma característica da modernização da cozinha, assim como o uso do peru. De fato, das 270 receitas analisadas, 28% delas utilizam aves num reduzido número de espécies, o que localiza *Arte* em seu contexto. Também as carnes de açogue ganhavam destaque na Europa moderna

e em Portugal, presentes em 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 38% das receitas da obra de Rodrigues, o que demonstra a predileção dos paladares por sabores tradicionais.

Talvez o aspecto menos moderno de *Arte de Cozinha* esteja relacionado às técnicas de cocção. A maioria das receitas da obra utilizam o calor úmido, correspondendo a 90% das receitas, ao passo que somente 10% delas empregam somente a gordura em seu preparo. Nesse sentido, os preparos mantinham-se mais medievais que modernos.

### **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) assumiu o trono, as mudanças *à francesa* da corte portuguesa tornavam-se evidentes. Sobre tal momento, o pesquisador Antônio Filipe Pimentel (2008, p. 134) 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.

A emergência, portanto, de uma ordem cada vez mais *internacionalizada* 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 possibilitou investimentos maciços no estabelecimento das condutas cortesãs e da supremacia régia, sendo d. João V conhecido como o Rei Sol Português, já que fizera por Portugal o que Luís XIV teria feito pela França (MONTEIRO, 2000, p. 137).

A segunda metade do século XVIII, sob o reinado de d. José I (1714-1777), Portugal passou por uma intensa transformação mental e social, impulsionada por forças externas e internas, especialmente a efervescência ideológica promovida pela ideia da força da razão. Por outro lado, o *Grande Terremoto* de 1755 acelerou ainda mais as reformas lusas (MERLO, 2014, p. 2585). Face ao cenário de destruição e a urgência de reconstruir Lisboa e arredores, D. José I teve poucas oportunidades para investir nas questões cortesãs.

Com sua morte, D. Maria I (1734-1816) assumiu o trono. Seu governo deu continuidade ao processo de modernização da sociedade lusa, apesar de sua forte índole religiosa. Nesse período ocorreu a criação da primeira biblioteca pública do país, a 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. Publicado em 1780, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* foi escrito pelo cozinheiro francês Lucas Rigaud a convite de d. Maria I.

De origem francesa, Rigaud já havia passado por diversas cortes europeias, como casas em importantes casas de Paris, Londres, Turim, Nápoles e Madri. Trazia grande influência de Vincent La Chapelle, importante cozinheiro francês que atuou por algum tempo na corte de D. João V (BRAGA, s/d). Rigaud 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). A obra reuniu 792 receitas.

Interessa-nos agora aferir em que medida avançou o processo de modernização iniciado com a publicação de 1680, apontando semelhanças e distinções.

No que tange ao uso de especiarias, estas aparecem em 72% das receitas da obra. Apesar do significativo uso de tais ingredientes, sua

variedade continua extremamente diminuta, mantendo o padrão já iniciado em 1680.

Os ingredientes ácidos perdem ainda mais espaço, apresentando-se 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 agrão já aparecia muito pouco, tendo o limão ganhado mais destaque na obra de Rigaud.

Os legumes figuraram em 33% das receitas, tendo as chalotas, legume híbrido da cebola com o alho, granjeado notório destaque. No que tange ao uso de ervas aromáticas, estas aparecem em 50% das receitas da obra, intensificando o processo iniciado com Domingos. Também o uso de grãos continua em queda vertiginosa, aparecendo somente em 5% das preparações propostas na obra de 1780.

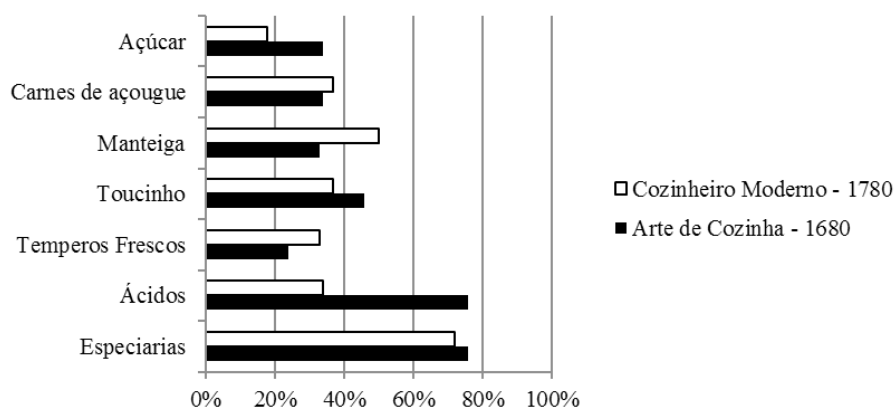
O uso da gordura suína tem uma queda perceptível na obra de Rigaud, quando comparada à de Domingos Rodrigues. A obra de 1780 inclui esse ingrediente em 37% de suas receitas. Enquanto a manteiga, ingrediente característico da moderna cozinha francesa, aparecia em 50% das receitas. O azeite, ainda a principal 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, respondem por parte significativa do *Cozinheiro Moderno*, 34% do total de receitas. Dessas, mais da metade eram carne de açougue, um quarto de carne suína, e o restante, carne de aves. Como é possível notar, houve uma queda no consumo da carne suína, além de uma diminuição na variedade de aves; e, por outro lado, o consumo da carne de peru (4% das receitas) ganha os paladares europeus, todas essas tendências da modernidade, como visto.

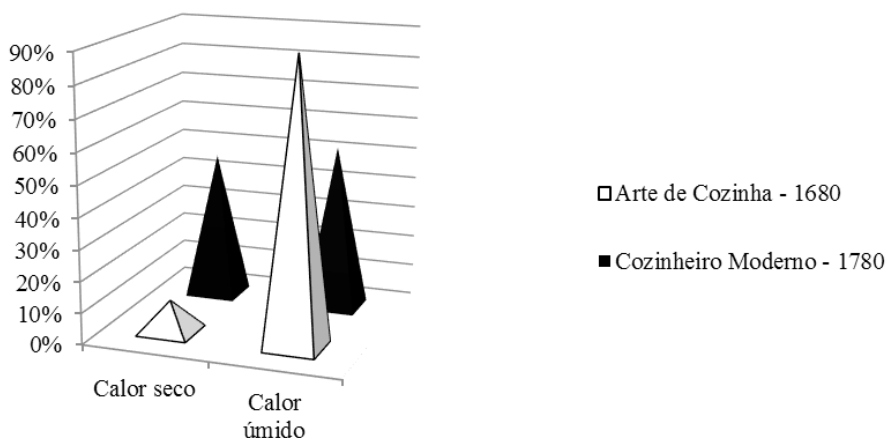
No que se refere ao uso do açúcar, vale destacar, naquele momento seu uso já havia consolidado um lugar de destaque à mesa, compondo as sobremesas e deixando os preparos salgados. Nota-se que, dos 18% dos preparos que usam tal ingrediente, metade destina-se aos pratos exclusivamente doces, o que permite 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. Por sua vez, o uso do calor seco no *Cozinheiro Moderno*, 47%, representa um número quase cinco vezes maior que o da obra anterior. Esse é sem dúvida um importante marcador no processo de modernização da cozinha.

**Gráfico 1 – O uso dos ingredientes**



**Gráfico 2 – As técnicas de cocção**



## Considerações finais

Ressaltamos que a vida cortesã e os cerimoniais de corte adquiriram opulência e identidades características no transcurso da modernidade. A cozinha moderna, como partícipe desse processo, adquiriu nuances próprias, como procuramos apresentar. A França foi o polo principal de onde emanaram as novas demandas, alterando desde o *status* do cozinheiro, ao uso de ingredientes e culminando com mudanças nas técnicas de cocção e no paladar comum aristocrático. Procuramos apresentar indícios de que Portugal participou ativamente desse processo ao longo da modernidade, seja por meio da produção de livros de cozinha, seja pelas modificações defendidas em seus tratados.

## Referências

- 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. *Revista Estudos Avançados*, n. 16, p. 71-102, 2011.
- 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, p. 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.
- 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: Ed. UNESP, 1995.



- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011. v. 1.
- \_\_\_\_\_. *O Processo Civilizador*. Rio de Janeiro: Zahar, 1993. v. 2.
- FLANDRIN, J. L. 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.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. 5. ed. São Paulo: Ed. Senac, 2001.
- LAURIOUX, Bruno. Cozinhas Medievais (séculos XIV-XV). In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 447-465.
- LEMPS, Alain H. As Bebidas Coloniais e a Rápida Expansão do Açúcar. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 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). *Penelope – Revista de História e Ciências Sociais*, n. 29, p. 49-82, 2003.
- MAZZINI, Inocenzo. A Alimentação e a Medicina no Mundo Antigo. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 254-265.
- MERLO, Patrícia M. S. Em Razão do Grande Terremoto: observações sobre a política pombalina no reinado de D. José I. Semana de História Política, IX/Seminário Nacional de História: Cultura & Sociedade, VI. *Anais...* Rio de Janeiro: UERJ, PPGH, 2014, p. 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; São Paulo; Lisboa: Edusc; Ed. Unesp; Instituto Camões, 2000, p. 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. *Revista de História da Arte*, n. 5, Lisboa, p. 132-151, 2008.
- REIS, José Carlos. *História & Teoria: historicismo, modernidade, temporalidade e verdade*. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2003.
- REVEL, Jacques. Os Usos da Civilidade. In: ARIÉS, Phillipe et. al. *História da Vida Privada: da Renascença ao Século das Luzes*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009, p. 168-210. v. 3.
- RIGAUD, Lucas. *Cozinha Moderna 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 sivilan: as boas maneiras à mesa”. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 496-508.
- ROSSINI, Gabriel Almeida Antunes. As Pragmáticas Portuguesas de ins do século XVII: política fabril e manufatureira reativa. *SÆCULUM - REVISTA DE HISTÓRIA*, v. 22, p. 117-135, 2010.
- TORGAL, Luís Reis. Acerca do significado sociopolítico da ‘Revolução de 1640’. *Revista de História das Idéias*, v. 6, 1984.
- XAVIER, Ângela Barreto. “*El Rei Aonde Pode & Não Aonde Quer*”: razões da política no Portugal seiscentista. Lisboa: Colibri, 1998.
- VALLADARES, R. *Portugal y la Monarquía Hispánica, 1580-1668*. Madrid: Arco; Libros, 2000.