

16

2016

Revista
de História
da Sociedade
e da
Cultura

CENTRO DE HISTÓRIA
DA SOCIEDADE E DA CULTURA

IMPRENSA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Cozinhar “á Portuguesa” com Lucas Rigaud. Identidade alimentar portuguesa no *Cozinheiro Moderno*¹

Cooking “á Portuguesa” with Lucas Rigaud. Portuguese food identity in the *Cozinheiro Moderno*

JOÃO PEDRO GOMES

Projeto DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia
Universidade de Coimbra – CECH
jpdrgms@gmail.com

Texto recebido em / Text submitted on: 04.04.2016

Texto aprovado em / Text approved on: 19.06.2016

Resumo: Publicado no ano de 1780, o *Cozinheiro Moderno* de Lucas Rigaud, cozinheiro régio, tentou estabelecer na sociedade portuguesa do final de Setecentos um novo modelo de gosto e cozinha. Certamente inspirado pela fama alcançada pelo seu companheiro de profissão, Lucas Rigaud faria uma obra à imagem e semelhança do *Le Cuisinier Moderne* de Vincent La Chappelle, com o claro intuito de introduzir definitivamente a *nouvelle cuisine* francesa em Portugal, bem como toda a variedade de receitas estrangeiras que a caracterizava. No entanto, o cozinheiro de D. José I não se desvincula por completo das tradições culinárias lusitanas e inclui 14 receitas de pratos “à Portuguesa” e cuja análise permite, em certa medida, conhecer e compreender a persistência de determinadas práticas alimentares, de origens recuadas, e que compõem o que hoje podemos denominar de identidade alimentar portuguesa.

Palavras-chave: identidade alimentar portuguesa, livros de cozinha, Lucas Rigaud, património alimentar, século XVIII.

Abstract: Published in 1780, the royal cook Lucas Rigaud cookbook *Cozinheiro Moderno* tried to establish, in the end of the 18th century Portuguese society, a new taste and a new way to cook. Certainly inspired by the fame achieved by his fellow professional, Lucas Rigaud did a work in the image and likeness of the *Le Cuisinier Moderne* from Vincent La Chappelle, with the clear intention to definitely introduce the *nouvelle cuisine* in Portugal, as well as the entire range of foreign recipes that characterized it. However, the King Joseph I cook doesn't completely cut with the Lusitanian culinary traditions and includes 14 recipes of dishes made by “the Portuguese way”, the analysis of which allows us to understand the persistence of certain dietary practices with ancient roots, creating what today we can call the Portuguese food identity.

Keywords: Portuguese food identity, cookbooks, Lucas Rigaud, food heritage, 18th century.

¹ Pesquisa desenvolvida no âmbito da bolsa de investigação do projeto UID/ELT700196, financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia.

Introdução – As influências estrangeiras na cozinha portuguesa: da transmissão à recriação

O registo de receitas “à moda de” nos variados receituários portugueses dos séculos XVI a XVIII evidenciam uma larga transmissão e circulação de preparados culinários entre os reinos europeus que, de alguma forma, estavam associados a países, regiões ou até mesmo a pessoas, sendo esta territorialidade alargada a produtos e técnicas (Braga 2006a: 238).

Em território nacional, a circulação de receitas “estrangeiras” está documentada, pelo menos, desde os inícios do século XVI, nomeadamente no manuscrito atribuído a D. Maria de Portugal, neta de D. Manuel, quando ali se regista a receita para “Vinho de açúcar que se bebe no Brasil, que é muito são e para o fígado é maravilhoso” (Arnaut 1967: 5). Ainda que sejam conhecidos mais exemplos para o século XVI e XVII, nomeadamente na coletânea de receitas manuscritas atribuída a D. Luís de Távora² é, no entanto, com a publicação do livro *Arte de Cozinha* por Domingos Rodrigues, em 1680, que a introdução de receitas provenientes do espaço europeu se oficializa, impulsionando o já crescente processo de internacionalização, personalização e difusão das variadas culinárias europeias, no qual a cozinha à portuguesa também participaria. Este processo de internacionalização garantia, ainda que superficialmente, uma certa uniformidade aos receituários europeus que, paradoxalmente, começavam igualmente a destacar receitas locais (Crespo 2011: 226) e cuja presença ao longo de todo o século XIX se faz constante, culminando, nos alvares do século XX, no advento das cozinhas regionais (Braga 2014: 134-137).

No entanto, a difusão de modos de fazer associados a determinadas geografias, personalidades ou produto apenas se pode compreender considerando que o ato de cozinhar não foi (nem é) estanque: das “Fatias Castellhanas” feitas com açúcar da ilha da Madeira (Barros 2014: 325) à “Perdiz à Portuguesa” com alcarras de França (Rodrigues 1683: 48-49), especificidades territoriais, condicionalismos geográficos e sociais e bagagens pessoais³, originais e únicas, unem-se e operam simultaneamente na criação de novas receitas e novos sentidos de receitas já conhecidas, garantindo à culinária traços de um verdadeiro organismo vivo e em constate transforma-

² Analisado e transcrito por Anabela Barros (Barros 2014). Este manuscrito foi, igualmente, publicado e alvo de análise por Anabela Ramos e Sara Claro (Ramos, Claro 2013).

³ Os espaços coloniais foram particularmente férteis em fenómenos de adaptação e transmutação de sistema alimentares. Veja-se, para o espaço lusófono, entre outros, Papavero 2007, Gomes 2015b e Soares 2015.

ção (Maciel 2004: 27). Ao mesmo tempo que se preservam características de uma receita-base, novidades são introduzidas ou gostos pessoais acrescentados que, invariável e inconscientemente, vão resultar numa nova criação. Assim, os livros de receitas, manuscritos ou impressos, não refletem uma visão global de determinado universo culinário, mas sim os elementos que aquele que regista considera que devem preservados, modificados ou acrescentados à memória que já existe.

É, portanto, na relação bilateral entre práticas e representações alimentares (Poulain, Proença 2003: 367) que, em última instância, se deteta um conjunto de elementos comuns a um universo culinário circunscrito, capaz de o caracterizar em um tempo, um local e um ambiente social específicos e é sob esta complexa perspectiva que se entende dever analisar o receituário de Lucas Rigaud, nomeadamente as catorze receitas denominadas “á Portuguesa”.

A vida e obra de Lucas Rigaud no contexto internacional

Cozinheiro Moderno ou Arte Nova de Cozinha foi a segunda obra de teor culinário a ser impressa em território português, tendo sido publicada em Lisboa em 1780. Do seu autor, Lucas Rigaud, pouco se sabe: de provável origem francesa, terá contado com uma larga atividade profissional em várias cortes europeias ao longo de trinta anos (Rigaud 1780: 4), após a qual fixou residência em Portugal em data indeterminada e tornou-se um dos cozinheiros reais de D. José I e, após a morte deste, de D. Maria I.

Nos últimos anos de vida profissional publicou uma coletânea de 715 receitas e preceitos culinários pautada pela forte presença da culinária francesa, a par de uma multiplicidade de receitas “à moda de” (maioritariamente europeias), evidenciando a crescente transmissão e circulação de receitas associadas a determinados territórios ou indivíduos.

A obra de Lucas Rigaud assumiu, portanto, um carácter único no panorama culinário nacional, uma vez que, como o próprio autor indica, pretendia acabar com a influência, nas cozinhas dos grandes senhores, de Domingo Rodrigues e a sua *Arte de Cozinha*, publicada um século antes e cujos preceitos culinários ainda vigoravam (Rigaud 1780: 4).

No entanto, o reportório apresentando pelo cozinheiro régio não se destaca pela originalidade, sendo possível perceber a forte influência da obra homónima de Vincent La Chapelle, *Le Cuisinier Moderne*, publicada em inglês em 1733, em francês em 1735, revista e aumentada em 1742, reunia

cerca de dois milhares de receitas associadas às mais diversas nacionalidades: francesa, inglesa, polaca, italiana, espanhola, holandesa, entre outras. Propulsionada, certamente, pela carreira meteórica internacional do seu autor, *Le Cuisinier Moderne* constitui-se como uma das obras culinárias de maior vulto do século XVIII, instituindo a cozinha francesa como base da cozinha da alta sociedade até século XX, sendo Vincent de La Chapelle considerado o pai da *nouvelle cuisine* (Willan, Cherniavsky 2012: 216).

Lucas Rigaud insere-se, portanto, neste contexto de difusão da cozinha francesa e internacionalização da arte culinária, acompanhando o processo que os seus congêneres conduziam nas demais cortes europeias de “civilizar” a Cozinha e o Gosto, concebendo a mesa como um “palco de modernidade” (Monteiro 2011: 148) que deveria, agora, ser um “centro de delicadezas” (Crespo 2011: 232). É dentro desta concepção da mesa que se assiste a uma preocupação especial com a organização e simetria das baixelas (Monteiro 2011: 149) e as decorações das mesas na criação de uma encenação harmoniosa entre a comida e o ato de comer (Correia 2011).

Assim, a publicação do *Cozinheiro Moderno*, de menor porte que a obra francesa homônima, mas com semelhante pendor internacional, apresentava como objetivo último a reforma da cozinha portuguesa servida nas mesas dos estratos mais privilegiados, adaptando-a ao gosto “moderno”.

As motivações de Rigaud

Lucas Rigaud abre o *Cozinheiro Moderno* com um prólogo dedicado ao leitor, onde justifica a razão da sua publicação:

AO LEITOR

Que me obrigou a dar à luz esta obra, foi ver hum pequeno livro, que corre com o título de *Arte de Cozinha*, escrito no idioma Português; o qual é tão defeituoso, que sem lhe notar os erros, e impropriedades em particular, se deve rejeitar inteiramente como inútil, e incompatível com os ajustados ditames da mesma Arte (Rigaud 1780: 3)⁴.

Referindo-se certamente à *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, Rigaud assume-se contra a arte praticada pelo seu antecessor e como embaixador de uma cozinha reformada, digna de ostentar o epíteto de Arte. Susten-

⁴ Optámos por assumir uma grafia atualizada para as passagens transcritas.

tando-se na sua larga atividade como cozinheiro em várias Cortes europeias, transporta para a sua obra trinta anos de experiência profissional, garantias de qualidade e perfeição da sua 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 da 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 (Rigaud 1780: 3).

Privilegiando a experiência que, no seu caso, teria sido adquirida com os “mais famosos Artistas”, não deixa de defender a importância da teoria, isto é, do lugar insubstituível da leitura e aprendizagem de regras e preceitos culinários. “Conhecerem os alimentos que preparam, as diferentes qualidades de viandas, e legumes; assim como muitos outros condimentos que continuamente usam” seria, portanto, essencial à criação culinária por parte dos profissionais, que “com sua prudente mão”, deveriam preparar pratos “mais saborosos, e delicados”, tendo sempre o duplo objetivo de “lisonjeando o gosto, preservarão a saúde” (Rigaud 1780: 4). Lucas Rigaud denunciava, assim, a lenta separação do domínio culinário dos restritos imperativos dietéticos e a sua maior aproximação ao domínio do “bom gosto” (Felismino 2011: 372).

Lucas Rigaud desejava, por isso, uma dupla e simultânea alteração do panorama profissional culinário português: apontando o dedo às grandes Casas aristocráticas que “presumem, que para a regularidade do serviço, e para fazer as ordinárias provisões, tem suficiente qualidade qualquer rústico, que nada concebe das particulares circunstâncias”, destaca a importância da escolha de um cozinheiro

que plenamente conheça a delicadeza de todas as iguarias [...] precavendo-se por este meio o confuso *desár*, que quotidianamente se nota nas maiores Casas [...] a pesar da muita despesa que fazem, são mal servidos (Rigaud 1780: 4).

Em última instância, o cozinheiro régio lutava pela acreditação dos cozinheiros versados na nova cozinha que agora pululava na Europa, deixando mesmo entender que defendia a crescente autonomia artística dos oficiais, que seria tanto mais desenvolvida “com a aplicação efetiva de leitura desta obra, conceberá ideias, e combinações que, talvez nunca lhe ocorressem” (Rigaud 1780: 4).

Por estão razão, ao longo da sua obra, a criatividade e versatilidade dos leitores (aspirantes a cozinheiros, por certo) é aguçada, sendo incentivada a modificação e adaptação de receitas: a título de exemplo, nas “Observações sobre as pelotas de vitela”, aconselha a que “o Oficial que trabalha é que deve dispor segundo a oportunidade dos tempos, e ocasiões, pois nem todos os Amos podem fazer a mesma despesa” (Rigaud 1780: 59).

Assim, ao mesmo tempo que defende uma reforma nas práticas culinárias dos cozinheiros, Lucas Rigaud enaltece a necessidade que cada profissional tem de exercer a sua arte livremente, adaptada a distintas situações e contextos. É, portanto, nesta linha que a obra do cozinheiro real se deve entender: mais do que um reflexo das práticas culinárias efetivas, o *Cozinheiro Moderno* retrata a visão pessoal de um cozinheiro, moldada ao longo de 30 anos, do que deveria ser a prática culinária aristocrática.

O *Cozinheiro Moderno* e a marca da internacionalização da cozinha

Sublinhando que a sua experiência foi adquirida entre os melhores oficiais de cozinha e nas cozinhas de grandes cortes europeias, Lucas Rigaud continua o conciso (mas significativo) caminho aberto por Domingos Rodrigues e traz, teoricamente, a cozinha europeia para as mesas portuguesas.

Das 715 receitas, entre as quais se encontram algumas observações/conselhos sobre ingredientes, 146 são assinaladas, pela sua denominação, como preparações “à moda” de determinado país, região ou personalidade (Gráfico 1). 97 destas remetem para receitas associadas a determinada nacionalidade ou região.

O modo “nacional” de cozinhar mais representado, a nível da nomenclatura é, coincidentemente, o modo “à Portuguesa”, com 14 receitas. O segundo lugar é partilhado entre a cozinha “à Inglesa” e “à Provençal” com 11 receitas, seguidas de 10 receitas “à Italiana”. No entanto, se à primeira vista estes dados dão a entender que a influência inglesa na cozinha portuguesa existia no mesmo grau que a cozinha francesa, verifica-se nesta última um fenómeno único no panorama europeu, a crescente regionalização da culinária: às onze receitas “à Provençal” acrescentam-se quatro “à Francesa”, três “à Corboyon”⁵, duas “à Borgonhona”, “à Conty”, “à Mont-Morency”, “à Peri-

⁵ Vocabulo que, foneticamente, deverá ter origem no idioma francês do qual não foi possível apurar o sentido.

gord” e “à Saint-Menhout”⁶, e uma receita nas variantes de “à Berbouille”⁷, “à Chambor”⁸, “à Chantily”, “à Condé”, “à Dantin”⁹, “à Duque de Nevers”, “à Noailles”, “à Pompadour”¹⁰ e “à Villeroy”.

Assim, um total de 37 receitas de provável origem francesa evidencia a primazia desta cozinha na obra de Rigaud, ainda que os apontamentos relativos a outras cozinhas europeias sejam numerosos e testemunhos da internacionalização culinária latente em outros reinos europeus. No entanto, a influência francesa destaca-se quando se regista, por um lado, a utilização de uma considerável quantidade de vocábulos franceses aportuguesados como “ragú”, “à créma” ou “culi” e, por outro, se deteta uma grande semelhança entre a obra de Rigaud e Vincent de La Chapelle, *Le Cuisinier Moderne*: do modo de servir ao modo de apresentação dos pratos, passando pelo uso de determinados ingredientes e técnicas culinárias, sem esquecer o idêntico título, Rigaud produz uma obra em total consonância com os preceitos e ditames da obra homónima francesa.

A forte influência francesa na obra de Rigaud atesta, também, a larga expansão da cultura francesa por todo o território europeu ao longo do século XVIII, que em Portugal já se faria sentir a partir de meados do século XVII, potenciada pela circulação de pessoas, estilos e gostos¹¹ que as relações entre a aristocracia portuguesa e francesa foram motivando (Lourenço 2003: 57-58).

No que às artes da mesa diz respeito, a influência francesa pode já ser detetada na obra de Domingos Rodrigues onde, além da notória internacionalização do receituário, se denota já a adoção do “serviço à francesa” que irá dominar a forma de servir à mesa na Europa até ao século XIX, com a adoção do “serviço à russa” (Algranti 2011:250).

No entanto, será Lucas Rigaud o principal divulgador das modernidades europeias na mesa portuguesa e é neste contexto de internacionalização gastronómica e afrancesamento da cozinha que apresenta redobrada importância a análise das 14 receitas “à Portuguesa” incluídas no *Cozinheiro Moderno*,

⁶ Provável confusão com Sainte-Menehould, comuna francesa no departamento do Marne.

⁷ Vocábulo que, foneticamente, deverá ter origem no idioma francês do qual não foi possível apurar o sentido. Poderá fazer referência a um sobrenome francês.

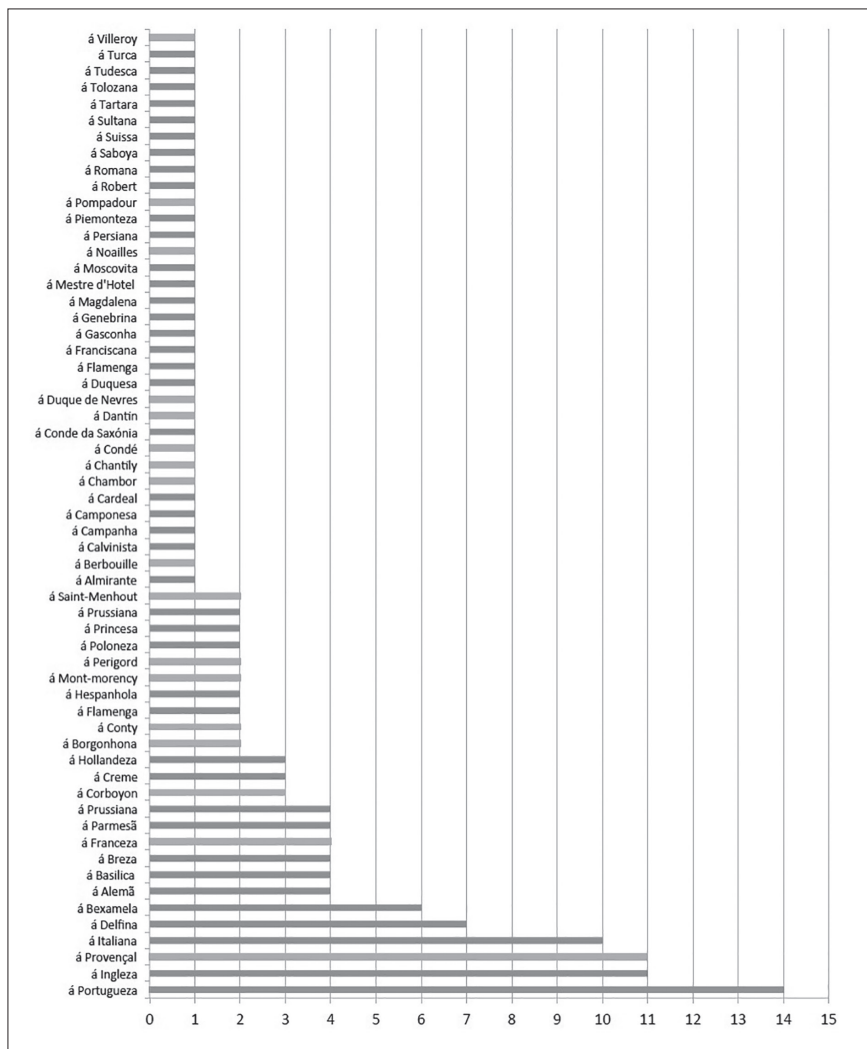
⁸ Provavelmente Chambord, castelo no vale do rio Loire, departamento de Loir-et-Cher.

⁹ Provavelmente D’Antin, comuna francesa no departamento dos Altos Pirinéus.

¹⁰ Clara referência a Madame de Pompadour, amante do rei Luís XV de França. A receita “Fatias à Pompadour” foi popularizada por Vincent de La Chapelle no livro *Le Cuisinier Moderne*, cuja influência se atesta na obra de Rigaud.

¹¹ O traje de corte apresenta-se como um dos exemplos mais paradigmáticos desta influência (Silva 1993: 179).

Gráfico 1. Receitas “à moda de”, organizadas por número de ocorrências



identificando o que as distingue e caracteriza, a que produtos e técnicas estão associados e qual a sua origem. Importa, em suma, perceber de que forma Lucas Rigaud define o que é uma receita “à Portuguesa”: se, por um lado, evidencia práticas culinárias enraizadas no quotidiano português e com as quais o cozinheiro teve contacto, considerando-as assim como “típicas” ou “nacionais”, registando-as desse modo, ou se, por outro lado, se trata de criações de Rigaud, tendo por base gostos pessoais (dele ou dos seus patrões) ou, então, recriações de receitas existentes, adaptadas ao novo gosto.

Uma vez que o autor considera, na nomenclatura, que receitas de alguma forma remetem para o universo culinário português, é necessário recorrer aos receituários (manuscritos e impressos) anteriores à publicação do *Cozinheiro Moderno* em 1780 e averiguar se alguma destas receitas faz parte das coleções conhecidas. Pretende-se, portanto, aferir as suas linhagens culinárias.

Consideram-se, para este estudo, cinco receituários¹²: o *Livro de Cozinha de D. Maria*¹³, o livro de cozinha atribuído a Frei Luís de Távora¹⁴, a *Arte de Cozinha* de Domingues Rodrigues (publicado em 1680)¹⁵, o manuscrito “Caderno de Refeitório” de 1743¹⁶ e o manuscrito de Frei Manuel de Santa Teresa, produzido ao longo do século XVIII¹⁷.

As receitas “à Portuguesa”: ingredientes e métodos de preparação

As catorze receitas “à Portuguesa” existentes no *Cozinheiro Moderno* podem dividir-se em seis grupos: três receitas de carne (duas de caça e uma de aves), uma receita de peixe, uma receita de sopa/estufado, duas receitas de legumes, cinco receitas de doces e duas receitas de fruta.

De forma a detetar paralelismos entre as receitas de Rigaud e conjunto dos cinco receituários antecessores, é necessário esquematizar cada uma das catorze receitas, identificando processos de preparação/cocção principais e ingrediente/ingredientes dominantes. Uma vez que a documentação em questão apresenta um forte pendor pessoal, e, portanto, reflexo de gostos e técnicas particulares e de contextos socioeconómicos específicos, observa-se uma grande variabilidade de combinações de ingredientes, formas e técnicas de preparação, acontecendo que duas receitas semelhantes não evidenciem nenhum paralelismo ao nível da nomenclatura, mas que, a nível técnico, denunciem o mesmo processo de preparação.

Em última instância, os livros de receitas analisados não apresentam um conjunto de regras e preceitos imperativos: cada autor regista apenas o que

¹² Não foi considerado para o estudo em questão o receituário manuscrito de Francisco Borges Henriques, “Receitas de milhores doces”, depositado na Biblioteca Nacional de Portugal, uma vez que apenas foram considerados receituários publicados, permanecendo este inédito (salvo breve estudo em Braga 2004).

¹³ Citado como Arnaut 1967.

¹⁴ Citado como Barros 2014.

¹⁵ Citado como Rodrigues 1683.

¹⁶ Citado como *Caderno* s/d.

¹⁷ Citado como Braga 2016.

considera importante e “de bom gosto”¹⁸ preservar, com o fim último de transmitir a outros parte da sua experiência e saber, seja essa transmissão feita entre elementos de uma mesma comunidade religiosa (através da utilização e transmissão dos manuscritos entre os responsáveis da cozinha¹⁹) ou feita para o público em geral (através da impressão e venda de livros).

Esta subjetividade latente dos livros de receitas é, no entanto, um elemento de considerável importância na análise da cozinha “nacional” portuguesa do século XVIII, uma vez que traços comuns a todos os receituários podem evidenciar práticas comuns quotidianas, contribuindo para o reconhecimento de uma base culinária comum a toda a sociedade portuguesa do século XVIII (salvaguardando as inequívocas distinções sociais entre estratos), admitindo, assim, a possibilidade de existir, no século XVIII, uma proto-identidade alimentar portuguesa.

Receitas de carne

“Coelhos de cebolada à Portuguesa”

Esta receita assenta em três passos essenciais: o coelho é estufado em quartos, sobre o qual se verte, já no prato, um refogado de rodela de cebola (com vinagre), denominado por Lucas Rigaud de “ragú de cebolas” (Rigaud 1780: 102).

Em nenhum dos receituários consultados se regista uma receita que siga os mesmos processos de preparação enunciados. No entanto, há a registar um curioso denominador comum em algumas receitas de coelho: em uma receita do livro de D. Maria (Arnaut 1963: 45)²⁰, duas receitas de Frei Luís (Barros 2014: 135 e 377)²¹, uma de Domingos Rodrigues (Rodrigues 1683: 52)²², uma do “Caderno de Refeitório” (*Caderno*: 34)²³ e quatro de Frei Manuel (Braga 2016: 144-145) é comum a utilização de um refogado de cebola, no qual o coelho é envolvido depois de assado, registando-se mesmo em uma das receitas de Frei Luís de Távora que o coelho “quer muita cebola” (Barros 2014: 377).

¹⁸ Expressão recorrentemente utilizada por Lucas Rigaud ao longo do *Cozinheiro Moderno*.

¹⁹ Como parece ter acontecido com o manuscrito atribuído a Frei Luís de Távora (Barros 2014: 13), a Frei (2016: 19), entre outros exemplos no espaço português.

²⁰ Receita 24.

²¹ Receitas 24 e 269.

²² “Coelho de João Pires”.

²³ Esta receita é muito idêntica à receita 14 de Frei Luís.

Testemunhos da específica preparação da carne de coelho com cebola podem ser encontrados ainda ao século XV, nomeadamente na *Crónica del-Rei D. Pedro I*, de Fernão Lopes: quando os mentores do assassinato de Inês de Castro são trazidos à presença de D. Pedro I, um destes, Pêro Coelho, dirige ofensas ao monarca que, jocosamente, pede que lhe tragam “cebola e vinagre para o coelho” (Lopes 2007: 144) antes de o mandar matar. Ainda que a veracidade do episódio fique por provar, é de salientar a associação natural que o rei (ou o cronista) faz entre a carne de coelho e um par de ingredientes que considera essenciais à sua correta preparação, beneficiando do trocadilho que o nome de família do Pêro Coelho permite. O coelho seria, já no século XV, comumente preparado com cebola e vinagre, denunciando a antiguidade da associação entre estes ingredientes e que Rigaud regista no seu livro como algo de identitário português.

“Coelho de molho de vilão à Portuguesa”

O processo de preparação desta receita assenta, também, em três simples passos: prepara-se um molho de caldo e ervas, ao qual se juntam os fígados dos coelhos; depois de filtrado o molho, adicionam-se a este o coelho, assado e em quartos, deixando ferver.

Ainda que o método de preparação desta receita se assemelhe à prática registada nos receituários mais antigos de envolver o coelho assado em um molho previamente preparado, a incorporação do fígado no molho apenas aparece referida numa receita de Frei Manuel, “Coelho em potagem a francesa” (Braga 2015: 144), aparecendo, também, associada à preparação de “Lebre de cabidela” no *Caderno do Refeitório* (*Caderno*: 55).

No entanto, a nomenclatura “vilão” é utilizada em outra receita de coelho no *Caderno de Refeitório*, “Coelho de vilão”, cuja preparação se resume a coelho assado com cebola e salsa (*Caderno*: 36), não apresentando nenhum paralelismo além deste.

Ao que às duas receitas de coelho diz respeito, é interessante observar que também um autor espanhol, Domingos Hernandez Maceras, refere em 1607 uma receita de “Caçuela de conejos a la Portuguesa”: coelhos meios assados, cortados em pedaços e terminados de cozinhar num refogado de azeite, cebola e especiarias (Hernández Maceras 1607: 42-43), reforçando a associação a Portugal do coelho cozinhado e envolvido com cebola.

“Galinhas com arroz à Portuguesa”

Podendo ser adaptada a “toda a casta de aves” (Rigaud 1780: 161), a receita de galinhas com arroz caracteriza-se pela simplicidade dos métodos

de preparação: as galinhas deviam ser refogadas numa caçarola com alguns pedaços de carne de vaca e presunto e, posteriormente, o arroz deveria ser cozido no caldo remanescente, temperado com ervas aromáticas, devendo ficar “inteiro, e enxuto” (Rigaud 1780: 160).

Cronologicamente, a primeira receita que encontramos relativa à preparação de arroz é no manuscrito de Frei Luís de Távora, que, indicando variadas formas de preparar este cereal (a maior parte delas como pratos doces), dá a indicação de que este pode ser feito com caldo de vaca, especiarias e ervas aromáticas (Barros 2014: 113).

No receituário de Domingos Rodrigues observa-se já uma receita mais próxima da de Rigaud: no “Carneiro com arroz”, o cereal é adicionado ao carneiro estufado, “cozendo devagar, até estar enxuto” (Rodrigues 1683: 16). A galinha também poderia ser preparada desta forma como o indica o cozinheiro: “Isto mesmo se faz de frangos, galinha, peru, e além” (Rodrigues 1683: 16).

É apenas no manuscrito *Caderno do Refeitório* que se regista, pela primeira vez, uma receita específica de arroz com galinha, não diferindo das receitas anteriores: o arroz é cozido no caldo de galinha ao qual são acrescentadas ervas aromáticas (*Caderno*: 20-21).

O manuscrito de Frei Manuel conta já com um rol mais alargado de receitas idênticas à de Rigaud: a receita de “Galinha com arroz” (Braga 2016: 172), a par da receita de “Peru com arroz” (Braga 2016: 222), apresenta-se como uma adaptação da receita de “Carneiro com arroz” (Braga 2016: 137.), sendo esta uma cópia exata da receita de Domingos Rodrigues. Já na receita de “Arroz de caldo de carne a espanhola” (Braga 2016: 307), feito com leite e açúcar, é dada a indicação de que:

o arroz de azeite e o de manteiga de vacas se há de fazer como este de cima de caldo de carne levando sua cebola e cheiros. Advirto que todos estes arrozes atrás, excetuando o de caldo de carne são feitos com leite e açúcar (Braga 2016: 307).

Ainda que nenhuma das receitas corresponda exatamente à receita do *Cozinheiro Moderno*, verifica-se que a presença de carne de galinha servida com arroz cozinhado no seu caldo era prática recorrente nas cozinhas portuguesas, sendo o consumo deste cereal com aves e carneiro comum em todos os estratos sociais: a título de exemplo, refira-se o tabelamento dos preços dos serviços prestados pelos pasteleiros de Guimarães, datado de 1730, onde se associa ao peru, galinha, frango e carneiro assados o arroz, que era vendido separadamente da carne pelo preço de 10 réis (Gomes 2015a: 90-91).

Tal consumo alargado poderá ter sido interpretado como algo de específico da sociedade portuguesa setecentista por Lucas Rigaud, originado a associação deste tipo de preparado à identidade alimentar portuguesa.

Receitas de peixe

“Sopa de Lampreia à Portuguesa”

O *Cozinheiro Moderno* apenas regista uma receita “à Portuguesa” de peixe: a de sopa de lampreia.

Esta receita, fruto da excecionalidade do peixe, apresenta um método de preparação e um conjunto de ingredientes de maior requinte: a lampreia é refogada em postas, com manteiga, alho-porro (também conhecido como alho francês), especiarias e ervas aromáticas, à qual se acrescenta, depois de cozinhada, o sangue previamente guardado com vinagre, servindo-se sobre côdeas de pão frito embebido em molho (Rigaud 1780: 261). Distinta do conceito atual de sopa, esta receita remete para um tipo de preparado, à data, denominado por esse vocábulo e cujo sentido se aprofundará mais adiante.

As cinco coletâneas consideradas apresentam todas receitas de lampreia, curiosamente muito uniformes. Desde logo, no *Livro de Cozinha de D. Maria* é apresentada a “Receita de lampreia” (Arnaut 1967: 33), onde esta é estufada, inteira, com coentros, cebola e especiarias, juntamente com o seu sangue, em um recipiente coberto.

O manuscrito de Frei Luís acompanha o mesmo procedimento, ainda que introduza algumas alterações: o refogado da lampreia, inteira ou em postas, deverá ter “porros, e se não os houver, cebolas” (Barros 2014: 199), à qual se adiciona, depois de cozinhada, “um molho de seu sangue com adubos e algum vinagre, e posta a lampreia na mesa se deitará nele” (Barros 2014: 199).

A utilização de alhos-porros na receita de lampreia faz, neste manuscrito, a sua estreia, passando a figurar nos receituários posteriores. A “Lampreia cozida” de Domingos Rodrigues (Rodrigues 1683: 104), apresenta uma forma muito semelhante de preparação: a lampreia, marinada, é acrescentada a um refogado de alhos-porros e azeite, inteira, e estufada com água e o molho onde marinou, não sendo claro se o sangue faria parte desta marinada, uma vez que a preparação da lampreia nesta receita remete para a receita de “Lampreia assada” (Rodrigues 1683: 103), onde o peixe era assado e servido em separado com um molho feito do sangue e pingo escorrido da assadura. Esta deveria ser servida à mesa sobre fatias de pão.

O *Caderno do Refeitório* apresenta uma forma idêntica de preparação, denominada de “Lampreia de molho” (*Caderno*: 52), sendo a lampreia refogada em postas e, depois de cozinhada, acrescentada de um molho feito com o seu sangue. Também aqui se aconselha a ser servida com fatias de pão por baixo.

No receituário de Frei Manuel, a receita de “Lampreia cozida” é uma mera cópia da receita homónima de Domingos Rodrigues, com o curioso acrescento final de “também se lhe deitam cominhos nas sopas quem quer” (Braga 2016: 180).

De sublinhar que a receita de “Sopas de Lampreia à Portuguesa” é a única receita de lampreia na obra de Lucas Rigaud, reforçando a especificidade do consumo deste peixe na sociedade portuguesa. Ele aparece documentado em várias cronologias e relacionado com os estratos mais privilegiados da sociedade: note-se o registo da despesa que a Câmara Municipal de Coimbra, no ano de 1608, faz com a preparação e envio de 75 lampreias assadas a alguns escrivães e desembargadores do Paço, em Lisboa, contemplando todos os gastos feitos com a preparação destas:

- mil reis de sete quartos que se comprarão para elas, irem
- de vinagre duzentos reis
- de cravo trezentos e digo trezentos e vinte reis
- de pimenta duzentos e vinte reis
- de azeite que se pôs nas lampreias quando as levarão a asar ao forno, duzentos reis
- de três alguidares que se comprarão pera as asar, sessenta reis
- do trabalho de uma mulher que as amanhou cento e sessenta reis
- de lenha para as amanharem oitenta reis
- a forneira que as assou, oitenta reis
- de gengibre e canela cem reis
- de uma canastra grande que se comprou e uma corda pera se enlearem os quartos, cento e vinte reis (França 2003: XX-XXI).

Ainda que a forma de preparação (assada) e os ingredientes não correspondam aos indicados por Rigaud, pode-se estabelecer um paralelismo entre esta despesa e a “Lampreia de tala” do *Caderno do Refeitório* (*Caderno*: 54), assada, reforçando a ideia de que os livros de receitas refletem, de algum modo, práticas alimentares do quotidiano.

Receitas de Sopa

O conceito de sopa, à data, remetia, como indica Rafael Bluteau, para:

bocados, ou fatias de pão e tem diferentes nomes, tomados do caldo, ou de outra matéria, com que se fazem, como também das terras, donde veio a moda delas. As mais comuns são as sopas de vaca (Bluteau 1720(VII): 725).

O conceito e forma de preparação permaneceria igual ao longo do século XVIII, como atesta a receita de “Sopa ordinária” (Rigaud 1780: 241) de Rigaud: o pão, cortado em fatias delgadas, era ensopado de caldo ou molho que se quisesse e levadas a ferver. As diferentes variantes de sopa derivariam, assim, do caldo e ingredientes adicionados, como bem indica o cozinheiro: “Mas como há diferentes qualidades de sopas, nos títulos seguintes explicarei as suas diferenças, as melhores, e as mais usadas” (Rigaud 1780: 241).

Dentro destas, encontramos a “Sopa à Portuguesa”.

“Sopa à Portuguesa”

A receita de “Sopa à Portuguesa” (Rigaud 1780: 253) caracteriza-se, também, pela simplicidade da sua preparação: o pão, em pedaços, é colocado numa caçarola com ervas aromáticas, ensopado e fervido em caldo previamente obtido com a cozedura de carnes (vaca, presunto, paio e perdiz) e legumes (grãos, couve, cenouras, alhos e cebola); após ferver, é transferido para uma sopeira e guarnecido com as carnes e legumes cozinhados e, ainda, ovos escalfados (Rigaud 1780: 253).

Por se tratar de um preparado culinário largamente difundido em Portugal nas suas numerosas variantes, a identificação de receitas paralelas nos receituários cronologicamente anteriores revela-se infrutífera, uma vez que todas as receitas e variantes de sopa apresentam os mesmos processos: um determinado número de carnes e legumes cozidos em caldo que, posteriormente, são colocadas sobre pão partido e ensopado no caldo. No entanto, algumas das receitas aproximam-se das indicações de Rigaud.

Domingos Rodrigues apresenta uma receita muito semelhante: a “Olha Podrida” (Rodrigues 1683: 81-82) incluía diversos tipos de carne (vaca, aves, caça, porco e carnes fumadas), alguns legumes (rábãos ou nabos), grãos e ervas aromáticas, sendo servida à mesa “em um prato sobre sopas de pão”.

A receita homónima registada no *Caderno do Refeitório* apresenta um procedimento idêntico, ainda que a esta sejam adicionados outros tipos de carne (carneiro, galinha, coelho, pombos, pato, peru ou perdiz). No entanto,

a aproximação desta à “Sopa à Portuguesa” é maior, uma vez que já figuram as couves e, à altura de ser servida, colocam-se sobre o pão ensopado “as couves, os grãos, os alhos (...) cortarão o presunto e o paio em talhadas delgadas, e se concertarão com este as sopas por cima” (*Caderno*: 64).

Uma idêntica apresentação é sugerida para as “Sopas de vaca” de Frei Manuel²⁴, aproximando-se mais das indicações de Lucas Rigaud quando especifica que “se cubram [os pedaços de pão] de caldo abafem nas muito bem, depois voltem se debaixo para cima para que se aboborem muito bem depois se lhe escoe o caldo e guarnece-las com os nabos e talos de couve e rodas de paio e presunto se os houver” (Braga 2016: 257).

No entanto, nesta receita não há indicação das carnes utilizadas, além do paio, do presunto e, certamente, da vaca. Mais que os ingredientes, em ambas as receitas observam uma forma de apresentação muito idêntica à sugerida no *Cozinheiro Moderno*.

A grande maioria das receitas de sopa, olha ou potagem assinala a versatilidade na utilização de ingredientes: no caso da “Olha podrida” de Domingos Rodrigues é dada a opção de colocar “perdiz, ou pombos [...] uma lebre, havendo-a, uma orelheira, ou pá, se for tempo de porco” (Rodrigues 1683: 82), no *Caderno do Refeitório* indica-se que pode ser acrescentada “perdiz e Perú, se os houver” (*Caderno*: 64) e Frei Manuel diz mesmo que podem se colocar sobre o pão ensopado “paio e presunto se houver ou línguas feitas em rodas passadas por ovos e fritas” (Braga 2016: 257), denunciando a adaptação da receita a cada situação, gosto ou contexto. No caso de Rigaud, a adição de ovos escalfados parece uma opção “moderna” do cozinheiro francês para embelezar o prato.

Há, no entanto, um denominador comum a registar: a rara utilização de especiarias. Excluindo a “pimenta inteira” usada na receita do *Caderno do Refeitório* (*Caderno*: 64), bem como o cravo, também usado por Rigaud²⁵, todas as receitas fazem uso manifestado de “capelas” de ervas aromáticas com salsa, coentro, hortelã (e segurelha no *Caderno do Refeitório*). Este “ramo de cheiros” assume mesmo um papel de destaque na preparação do prato, uma vez que no *Caderno do Refeitório*, em Frei Manuel e em Rigaud este é colocado por cima do pão ensopado junto com os pedaços de carne, garantindo a este preparado culinário alguma beleza na hora de ser servido à mesa.

²⁴ Também aqui se regista a receita de “Olha podrida”.

²⁵ O uso de “cebolas cravejadas” na obra de Lucas Rigaud é extensivo, fazendo parte de muitas receitas deste autor.

Curiosamente, as “Sopas à Portuguesa” registam, na *Arte de Cocina* de Francisco Martínez Motiño (1608), uma receita homónima e de semelhante preparação, que reforça a marca identitária deste preparado: “Sopa a la Portuguesa” apresenta o mesmo processo de preparação das receitas analisadas, onde a carne de vaca é cozinhada com uma ave, toucinho, carneiro, verduras, endro, segurelha e “muchas cantidad de cilantro verde [coentro]” (Martínez Motiño 1608: 227) sendo, então, servida sobre pedaços de pão ensopados no caldo. Surpreende ainda mais observar que esta mesma receita foi copiada quase integralmente por Frei Manuel sob a denominação de “Sopas de vaca de outro modo” (Braga 2016: 258).

Este tipo de preparado estaria largamente difundido pelas mesas mais abastadas do país ainda no início do século XIX: Carl Ruders, que esteve em Portugal entre 1798 e 1802, sobre as práticas alimentares portuguesas afirma que “o primeiro prato é uma sopa forte e cheia de pão, feita de carne de vaca, toucinho e linguiça (...) Depois serve-se a carne com que se fez a sopa” (Veloso 1992: 116).

Não será completamente despropositado pensar que poderemos estar perante os antecedentes do “Cozido à Portuguesa”, prato indissociável da identidade e cultura gastronómica portuguesa contemporânea.

Legumes e Leguminosas

“Favas à Portuguesa”

Bem presentes nas práticas alimentares nacionais contemporâneas, as favas têm, para Rigaud, uma forma “portuguesa” de serem servidas: previamente fervidas com alface, são refogadas com azeite, cebolinha e coentro, sendo, já no prato, servidas com açúcar e ovos escalfados (Rigaud 1780: 408).

O manuscrito de Frei Luís de Távora compreende em si uma receita de “Favas secas e verdes” (Barros 2014: 213), muito próxima da de Rigaud: as favas são refogadas em azeite, coentro, endro, cebola verde e alface, devendo ser cozidas primeiro em água se forem secas. O autor aconselha, também, a deitar açúcar “para serem doces”.

O receituário de Frei Manuel apresenta seis receitas para favas, diferindo o modo de cozinhar conforme se são favas secas ou verdes. A todas é comum o uso de “cheiros verdes”, a saber, cebola, alhos, endro e coentros. Uma das receitas, denominada “Favas verdes a espanhola”, é a que, curiosamente, mais se assemelha à receita de Rigaud: as favas são refogadas com alface, um pouco

de caldo, “cebola, alhos, endro, coentros tudo verde”, especiarias e “se lhe quiserem deitar ovos bem podem ou açúcar” (Braga 2016: 160).

Assim, denota-se que seria prática comum a preparação de favas, previamente cozidas com alface, recorrendo a temperos de folha verde frescos e servidas com açúcar, subsistindo no *Cozinheiro Moderno*, ainda que de forma mais tímida, o gosto português dos preparados agrídoces.

“Chicória à Portuguesa”

Será uma das receitas de mais fácil preparação do *Cozinheiro Moderno*: a chicória, cozida, espremida e picada, é refogada com alho, azeite, vinagre, sal e pimenta, adicionado um pouco de farinha e servida com ovos escalfados.

A simplicidade da preparação desta receita encontra paralelos em dois dos receituários considerados: no *Caderno do Refeitório* a receita de “Nabiças” apresenta as folhas cozidas, picadas e refogadas em azeite, alho, vinagre e pimenta (não é utilizada farinha) (*Caderno*: 63) e no manuscrito de Frei Manuel, a receita de “Chicória” acrescenta ao refogado cebola, coentros, “pimenta ou pimento”, cravo e gengibre²⁶, indicando que “se quiserem deitar uns pós de farinha a faz mais macia” (Braga 2016: 126).

Mesmo tratando-se de uma receita simples, pouco requintada, a definição desta como característica de um determinado contexto identitário leva a crer que era um preparado comum em Portugal. Prova desta prática é a considerável quantidade de receitas que os livros de aqui explorados apresentam para a preparação de “ervas”, muito semelhante à de Rigaud: é caso da “Alface” e da “Couve” no manuscrito de Frei Manuel (Braga 2016: 110 e 124) e das receitas de “Chicórias e Alfaces cruas e cozidas”, “Espinafres e bredos”, “Celgas” e das “Misturadas”²⁷, atestando o consumo recorrente deste tipo de preparados²⁸, justificando-se, portanto, a relação que Lucas Rigaud estabelece entre estas e a gastronomia nacional.

É novamente em receituários castelhanos que encontramos uma receita correspondente à de Rigaud: as “Espinacas a la Portuguesa” de Francisco Martínez Motiño são cozidas e refogadas com azeite, coentros e especiarias, sendo servidas com ovos escalfados (Martínez Motiño 1608: 162).

²⁶ O uso exagerado de especiarias denuncia o gosto “arcaico” do compilador (Braga 2016: 55).

²⁷ Barros 2014: 218 (receita 106), 225 (receita 113), 227 (receita 116) e 229 (receita 117), respetivamente.

²⁸ De notar que as despesas do Real Colégio de São Paulo, em Coimbra, registam diariamente uma despesa com “ervas” para as refeições do colegiais em 1708 (AUC IV-1ª E-7-2-36).

Receita de doces

A doçaria, por razões históricas, económicas e sociais, é das categorias mais prolíferas da culinária portuguesa²⁹ e, durante o período moderno, era parte integrante de todos os livros de receitas e culinárias, existindo mesmo receituários exclusivamente dedicados à doçaria, como, por exemplo, o manuscrito de Soror Maria Leocádia, das Clarissas de Évora, datado de 1729³⁰ (Algranti 2002). No último quartel do século (1788) assiste-se mesmo à publicação, em Portugal, de um pequeno livro de receitas, anónimo, exclusivamente dedicado à arte doceira, intitulado *Arte nova, e curiosa, para conserveiros, confeitores e copeiros* (Braga 2004).

O *Cozinheiro Moderno* não foge a essa regra, contemplando no capítulo 28 e 30 variadas receitas de doces de colher, compotas e biscoitos. Dentro destas, figuram quatro receitas “à Portuguesa”.

“Manjar branco à Portuguesa”

Esta será, provavelmente, uma das receitas mais difundidas por todo o espaço europeu. Presente na maior parte dos livros de receitas e manuscritos, conhecem-se receitas desde o século XIV, cuja base se constitui de carne de aves (ou peixe), leite, amêndoas e farinha de arroz (Hieatt 1995: 25-26). Em Portugal, invariavelmente, todos os receituários incluem receitas de manjar branco e as suas variantes.

Na receita “Manjar branco à Portuguesa” (Rigaud 1780: 425), o peito de galinha desfiado é adicionado a um preparado de leite, farinha de arroz e açúcar que, após ser peneirado, é cozinhado ao lume. Serve-se quente ou frio, depois de colocado em tigelas e corado no forno.

Das cinco receitas identificadas nos receituários considerados, uma apresenta um forte paralelismo com a receita de Rigaud: o “Manjar branco de carne” de Frei Manuel segue uma forma de preparação igualmente cuidada, sendo todos os ingredientes misturados primeiro e depois colocados a cozinhar. Também se propõe que o manjar seja levado ao forno, em pequenas tigelas, para corar, uma vez que “assim gostam mais dele” (Braga 2016: 325). A utilização de tigelas pequenas é, também, prevista na receita de Frei Luís (Barros 2014: 48), no *Caderno do Refeitório* (*Caderno*: 59) e no manuscrito de Frei Manuel (Braga 2016: 325).

²⁹ Veja-se a respeito deste assunto Braga 2013 e Gomes 2014.

³⁰ Publicado, originalmente, com notas de Manuel Silva Lopes em 1988 (Carmo 1988).

A receita de Frei Luís (Barros 2014: 48), Domingos Rodrigues (Rodrigues 1683: 131) e do *Caderno do Refeitório* (*Caderno*: 59) acrescentam ao preparado água-de-flor ou água rosada, ausente na receita de Rigaud, existindo ainda, nos vários receituários, variantes de peixe³¹, fruta³² e marisco³³.

Ainda que a versatilidade da receita e a sua larga difusão no espaço europeu dificulte a perceção do carácter identitário deste doce no contexto nacional, este foi, de facto, largamente consumido em Portugal ao longo de todo o período moderno. São vários os testemunhos que o comprovam: na ceia oferecida pela rainha D. Luísa de Gusmão às suas damas, por ocasião do auto-da-fé realizado em Lisboa em Dezembro de 1647³⁴, há registo da compra de galinhas, arroz, açúcar e leite para a confeção de manjar branco (Saraiva 1931: 165); já no século XVIII, Charles Frédéric de Merueilleux, botânico francês, passa por Lisboa entre 1723 e 1726, fazendo notar o especial gosto dos portugueses pelo manjar branco e pelos doces de ovos (Velo 1992: 121).

A análise da especificidade da forma de cozinhar manjar branco em Portugal só poderá ser totalmente compreendida procedendo à análise de vários livros de receitas de várias nacionalidades, que não tem aqui lugar. No entanto, é possível afirmar que o que diferenciaria o “Manjar branco à Portuguesa” dos seus congéneres europeus setecentistas seria a utilização de farinha de arroz: nem Vincent La Chapelle (*La Chapelle* 1742 (III): 273-274) nem Massialot (*Massialot* 1705: 140-141) referem a utilização de farinha de arroz, utilizando para o efeito amêndoa pilada reduzida a farinha. O mesmo já não acontece nos receituários castelhanos, que se aproximam muito das receitas portuguesas³⁵.

De registar que a atual forma de servir manjar branco, principalmente na cidade de Coimbra, onde ainda é produzido em contexto familiar e para venda ao público em algumas pastelarias, é feita exclusivamente sobre pequenos discos de cerâmica vermelha, constituindo, hoje, a sua imagem de marca. Documentalmente, no entanto, esta prática não está comprovada, sendo apenas registado o uso de tigelas ou tigelinhas que, posteriormente, iam ao forno para corar. São, portanto, de especial importância os estudos nas áreas da História e Culturas da Alimentação, principalmente na desambiguação e esclarecimento de alguns “fenómenos gastronómicos” que assentam em pressupostos históricos pouco precisos.

³¹ Braga 2016: 325 (“Manjar branco de pescada”).

³² Rodrigues 1683: 132 (“Manjar branco de fruta”).

³³ *Caderno*: 59 (“Manjar branco de lagosto”).

³⁴ O auto-da-fé, como espetáculo, contava em variadas ocasiões com a presença de elementos da corte para os quais era necessário garantir uma alimentação condigna do seu estatuto (Braga 2006b: 184).

³⁵ Ver, por exemplo, a receita em Martínez Motiño 1612: 139.

“Manjar real á Portuguesa”

Esta variante do manjar real apresenta uma receita mais elaborada: ao caldo onde a galinha foi sido cozida é adicionado pão que, depois de espremido, é pisado com amêndoas doces e gemas, peneirado e acrescentado do peito de galinha desfiado e açúcar em ponto de espadana. Depois deste preparado cozinhado, era servido em pratos ou covilhetes (Rigaud 1780: 425-426).

A receita de “Manjar Real” aparece apenas no receituário de Frei Luís (Barros 2014: 311)³⁶ e no livro de Domingos Rodrigues (Rodrigues 1683: 130), sendo a receita registada no *Caderno do Refeitório* uma cópia desta, apenas acrescentada da indicação de que podem ir ao forno corar (*Caderno*: 60). A receita de Domingos Rodrigues é a que mais se aproxima da de Rigaud, uma vez que compreende a utilização de pão misturado com amêndoas e açúcar. Estão, no entanto, ausentes os ovos, que apenas aparecem na receita de “Manjar branco amarelo” (Rodrigues 1683: 131)³⁷.

A presença desta variante de manjar branco nas mesas mais sumptuosas do país foi notada por William Beckford, inglês que viveu em Portugal no final do século XVIII (Santos 2011: 13): sentado à mesa da Duquesa de Tancos, camareira-mor da rainha D. Maria I, faz notar que a esta eram encaminhadas algumas iguarias dispensadas da mesa real, entre elas, manjar branco e manjar real (Veloso 1992: 76)³⁸.

“Fatias albardadas à Portuguesa”

Tendo por base, mais uma vez, o pão, Rigaud apresenta as “Fatias albardadas à Portuguesa” como um prato doce feito com miolo de pão frito ensopado em ovos e frito em manteiga (duas vezes), servido com canela e açúcar (Rigaud 1780: 431).

Nenhuma das coletâneas de receitas contempla uma preparação homónima ou semelhante. A mais próxima que encontramos é em Frei Manuel, denominada “Torrejas de pão ou fatias” (Braga 2016: 286), sendo aqui fatias de pão embebidas em leite, fritas, ensopadas em ovos batidas e fritas novamente, sendo servidas com mel e açúcar, receita muito próxima das “Torrijas de pan”, publicada em 1612 por Francisco Martínez Motiño (Martínez Motiño 1612: 215).

Esta receita não deixa de nos remeter para um preparado muito característico da cozinha festiva portuguesa atual, presença assídua em grande parte

³⁶ Receita 202.

³⁷ Cópia da mesma receita em *Caderno*: 59.

³⁸ Trata-se, aqui, da dádiva de pratos não consumidos pela família real, prática recorrente nos grandes banquetes reais.

das casas na época natalícia, conhecida tanto por fatias douradas como por rabanadas.

“Outras fatias á Portuguesa”

Apresentando uma versão menos elaborada que a anterior, esta receita consiste em gemas de ovos cozidas inteiras em açúcar fervente, colocadas sobre fatias de miolo de pão torradas e cobertas com açúcar em ponto e canela (Rigaud 1780: 432).

Duas receitas apresentam paralelismo com o processo de preparação e apresentação indicado por Rigaud: “Gemas cozidas em açúcar” do manuscrito de Frei Luís (Barros 2014: 177)³⁹ e “Gemas de ovos passadas por açúcar”, no manuscrito de Frei Manuel (Braga 2016: 168). Previsivelmente, o manuscrito de Frei Luís aponta o uso de água-de-flor para aromatizar o açúcar em ponto, evidenciando o gosto por receitas excessivamente perfumadas e aromatizadas que predominava no século XVI.

O gosto dos Portugueses pelos doces de ovos com açúcar não passou despercebido aos estrangeiros que visitavam o país, chegando mesmo Robert Southey, em 1797, a afirmar que o doce preferido dos lusitanos era “gema de ovo com açúcar” (Veloso 1992: 122), não sendo possível aferir se o poeta se referia à inúmera doçaria cuja base era a gema de ovo e açúcar ou a um preparado específico. Fica, no entanto, atestada a predileção lusitana pelos doces feitos à base de gema e açúcar, de entre os quais Rigaud faz questão de registar esta receita.

“Sopa dourada à Portuguesa”

Remetendo para um processo de preparação semelhante ao das sopas de carne, a sopa dourada de Rigaud compõe-se de miolo de pão frito em manteiga, envolvido em açúcar fervente, ao qual se adiciona gemas de ovos batidas e levado a cozer em lume brando, servindo-se com canela por cima (Rigaud 1780: 432).

Os receituários analisados apresentam três receitas homónimas: “Sopa dourada” em Domingos Rodrigues⁴⁰, “Sopas doiradas” no *Caderno do Refeitório* (Caderno: 89) e “Sopas douradas em dia de peixe” no manuscrito de Frei Manuel (Braga 2016: 254). Apenas esta última se aproxima, processualmente, da receita de Rigaud. As outras duas dão a indicação de que o pão, em fatias, deveria ser embebido em caldo de carne.

³⁹ Receita 64.

⁴⁰ Rodrigues 1683: 6. Domingos Rodrigues dá a indicação de que “A sopa dourada faz-se da mesma maneira que este prato acima: sopa de todo o género de assado”.

É, ainda assim, de notar que nos três receituários este prato aparece associado a preparados salgados: no caso de Domingos Rodrigues, ao assado, e no caso de Frei Manuel associado a “dia de peixe”. A opção de Rigaud colocar esta receita entre os doces denuncia, por si, uma alteração (real ou a estimular) nos gostos portugueses, onde o gosto agridoce recorrente nos receituários quinhentistas e seiscentistas deveria ser abandonado e dar lugar a uma mais efetiva separação de sabores.

A indicação que Domingos Rodrigues dá sobre a “Sopa de qualquer assado”, feita da mesma forma que a sopa dourada, referindo que “é um prato ordinário” (Rodrigues 1683: 5), reforça a presença assídua deste preparado nas mesas portuguesas, assumindo, portanto, também este um carácter identitário da culinária portuguesa⁴¹.

Receitas de fruta: “Compota de Maçans á Portuguesa” e “Compota de Pessegos á Portuguesa”

No último capítulo do *Cozinheiro Moderno*, Lucas Rigaud inclui duas receitas de fruta preparadas “à Portuguesa”: a “Compota de Maçãs à Portuguesa” resume-se a maçãs descaroçadas e assadas com bastante açúcar no forno (Rigaud 1780: 451) e a “Compota de Pêssegos à Portuguesa”, que denuncia a mesma simplicidade de preparação onde pêssegos descaroçados são colocados a cozer com uma generosa quantidade de açúcar (Rigaud 1780: 453).

Ambas as receitas apresentam a particularidade de não encontrar paralelos em nenhum receituário português, nos quais abundam doces e conservas de fruta e pedaços secos ao sol e cristalizados. A cocção de fruta inteira e a preservação dessa integridade não é observável em nenhuma das receitas analisadas, que prezam pela confeção de doces e compotas onde a fruta é reduzida a pedaços pequenos ou papas. A opção pela desintegração das frutas conviria mais à função original que as conservas e compotas desempenhavam de proporcionar a conservação da fruta e suas propriedades por longos períodos de tempo.

No entanto, não foi apenas Lucas Rigaud que observou determinada identidade nacional nesta forma de preparação das frutas. Também Vincent La Chapelle regista na segunda edição da sua obra *Le Cuisinier Moderne* (1742) uma interessante receita de “Pommes à la Portugaise”, onde sobre uma massa feita de biscoitos de amêndoas, creme de pasteleiro e marme-

⁴¹ Refira-se que, no “Livro do pão” de 1708, do Real Colégio de São Paulo, em Coimbra, se regista o consumo de pão para sopas douradas, especialmente durante o período da Quaresma (AUC IV-1º E-7-2-6).

lada de damascos se colocavam metades de maçã descaroçadas e cobertas de açúcar, que iriam a assar (La Chapelle 1742 (III): 279). Ainda que a base onde as maçãs eram colocadas em nada se assemelhe a qualquer preparado previsto nos receituários portugueses, o processo de cozinhar as maçãs em forno, cobertas de açúcar, é claramente o mesmo.

Em 1747, o cozinheiro espanhol Juan de la Mata publica na *Arte de Reposteria*, dedicada exclusivamente à confeção de doces, duas receitas correspondentes a estas: “Compota de Manzanas à la Portuguessas” (Mata 1755: 74)⁴² e “Otra manera de Compotas de Albaricoques à la Portuguesa” (Mata 1755: 69-70).

Do consumo destas frutas assadas ou cozidas não temos notícia documental que ateste a sua larga difusão na mesa lusitana ao ponto de se constituírem como elementos da identidade alimentar portuguesa. No entanto, a presença de fruta à refeição era uma realidade bem comum no século XVIII, notada e enaltecida pelos visitantes estrangeiros em Portugal, que assinalam a profusão de frutas que eram servidas à sobremesa: Beckford, por exemplo, regista “pilhas de excelente fruta” à mesa do Convento de Caxias, bem como uma sobremesa de frutas e doces “extraordinária” servida no Convento dos Capuchos de Sintra (Veloso 1992: 85).

Cozinha(s) e Identidade(s)

O carácter pessoal que caracteriza todos os receituários modernos apresenta-se como obstáculo à análise de uma realidade mais lata, isto é, à identificação de traços gerais que caracterizem um determinado universo culinário, uma vez que cada coletânea de receitas reflete o gosto particular de um cozinheiro, formado em determinados contextos e exposto a uma miríade de condicionantes e particularidades culturais e sociais.

Os receituários estão, por isso, plenos de indicações de carácter pessoal, cujo intuito é sempre o de melhorar a forma de preparação dos alimentos, o seu tempero ou até mesmo a sua apresentação. Rigaud não é exceção. O cozinheiro francês, num assumido golpe de modernização, apresenta uma seleção de receitas que ele considera de qualidade e “de bom gosto”, incluindo nesta seleção um grupo de receitas que ele julga retratarem um modo específico de preparar e consumir os alimentos em Portugal.

⁴² Nesta, as maçãs são partidas a meio.

O que observamos em Rigaud é tão só a visão de um indivíduo sobre o que é e o que deve ser a cozinha dos estratos mais privilegiados da sociedade. A sua obra, para o entendimento do que caracterizava o gosto culinário nacional setecentista, apresenta-se como uma ferramenta essencial, uma vez que nela se regista a perspetiva de um estrangeiro formado fora das fronteiras nacionais. O *Cozinheiro Moderno* materializa, portanto, a visão de um estrangeiro, mais suscetível de identificar traços denominadores comuns que caracterizem uma sociedade e, assim, capaz de definir com um maior grau de isenção o que, de facto, representava a culinária portuguesa da alta aristocracia.

A visão de Lucas Rigaud torna-se ainda mais legítima quando cruzada com receituários nacionais e estrangeiros cronologicamente anteriores a si, uma vez que todas as receitas consideradas apresentam antecedentes (com maior ou menor grau de semelhança) em receituários do século XVI, XVII e XVIII, não deixando de ser curiosa a notícias das compotas de maçã e pêssego em receituários estrangeiros e ausente nos receituários nacionais. A curiosa publicação em Castela e em França de receitas próximas das que Rigaud regista não deixa de surpreender, levantando mais questões que esclarecendo: onde e quando surgiram estas receitas? Como chegaram até lá?

O nível de influência que os receituários tiveram sobre Rigaud fica, ainda assim, por apurar: é altamente improvável que tenha tido contacto com os manuscritos considerados, mas terá tido, comprovadamente, acesso à *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues e, certamente, à obra de La Chapelle. Permanece ainda por perceber até que ponto essas obras o influenciaram e quanto mais de Domingos Rodrigues, La Chapelle e outros há no *Cozinheiro Moderno*.

É, no entanto, legítimo afirmar que Lucas Rigaud, apesar de todas as influências e pré-conceitos que poderá ter sofrido, regista as receitas “à Portuguesa” com alguma propriedade, uma vez que grande parte delas reflete verdadeiramente hábitos culinários instalados da alta sociedade portuguesa, tanto em ingredientes utilizados como nas formas básicas de preparação, alguns deles atestados também por outros antes e depois de si.

Contudo, fruto do contexto social e cultural onde se insere e centrado na sua missão de reformador da cozinha e do gosto português, percebe-se a sua opção por versões dos preparados menos agrídoces e visualmente mais apelativas, revisitando-as, assim, segundo a sua formação nos preceitos culinários “modernos” da época.

A cozinha portuguesa de Rigaud assume-se, assim, como uma reinvenção dos pratos mais comuns nas mesas dos Grandes de Portugal, aliando várias cozinhas e várias identidades, resultando em conceções muito próprias da culinária “à Portuguesa”.

Bibliografia

Fontes

- BARROS, Anabela Leal (2013). *As receitas de cozinha de um frade português do século XVI*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- BLUTEAU, Raphael (1720). *Vocabulario Portuguez e Latino*. Vol. 6. Coimbra: Colégio das Artes.
- BRAGA, Isabel Drumond (2016). *Sabores e segredos. Receituários conventuais portuguesas da Época Moderna*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Caderno do Refeitório. *Comezainas, Mezinhas e Guloseimas. Apresentação e notas de Luís Filipe Coelho*. Vol. 1. Lisboa: Editor Barca Nova.
- CARMO, Abadessa Sórora Maria Leocádia do Monte do (1988). *Livro das receitas de doces e cozinhados vários d'este convento de Santa Clara d'Évora, 1729. Apresentação e notas de Manuel Silva Lopes*. Lisboa: Barca Nova, 1988.
- HERNÁNDEZ MACERAS, Domingo (1607). *Libro del Arte de Cocina*. Salamanca: En casa de Antonia Ramírez.
- LA CHAPELLE, Vincent (1742). *Le Cuisinier Moderne*. 2ª ed. La Haye: Aux dépens de l'auteur.
- LOPES, Fernão (2007). *Crónica de D. Pedro. Edição crítica, introdução, glossário e índices de Giuliano Macchi*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda.
- MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco (1611). *Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria y conserueria*. Madrid: Por Luis Sanchez.
- MASSIALOT, François (1705). *Le cuisinier royal et bourgeois*. Paris : Chez Claude Prudhomme.
- MATA, Juan de la (1755). *Arte de repostería*. Madrid: En la Imprenta, y Libreria de Joseph Garcia Lanza.
- RIGAUD, Lucas (1780). *Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha*. Lisboa: Na Offic. Patriarc. de Francisco Luiz Ameno.
- RODRIGUES, Domingos (1683). *Arte de Cozinha*. Lisboa: Na Officina de João Galvão.
- SARAIVA, José da Cunha (1931). "Um jantar do século XVII". *Feira da Ladra*, 3, 161-167.

Estudos

- ALGRANTI, Leila Mezan (2002). "Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)". *Cadernos Pagu*, 17-18, 397-408.
- ALGRANTI, Leila Mezan (2011). "Rituais e protocolos das mesas reais no século XVIII", in Ana Isabel Buescu e David Felismino (coord.), *A mesa dos reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (sécs. XIII-XVIII)*. Lisboa: Temas e Debates/Círculo de Leitores, 244-259.

- ARNAUT, Salvador Dias (1967). “A arte de comer em Portugal na Idade Média”, in Salvador Dias Arnaut e Giacinto Manuppella (eds.), *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- BRAGA, Isabel Drumond (2004). “O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques”, in Isabel Drumond Braga (ed.) *Do primeiro almoço à ceia. Estudos de história da alimentação*. Sintra: Colares.
- BRAGA, Isabel Drumond (2006a). “Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise”, in *Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Marques*. Vol. 2. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 237-248.
- BRAGA, Isabel Drumond, (2006b). “Representação, poder e espectáculo: o auto da fé”, in Carlos Guardado da Silva (coord.), *Turres Veteras VIII. História das Festas*; Lisboa / Torres Vedras: Edições Colibri, Câmara Municipal de Torres Vedras, Instituto Alexandre Herculano, 177-185.
- BRAGA, Isabel Drumond (2013). “Ovos, ovos, ovos e mais ovos – cultura, economia, dietética e gastronomia”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 13, 399-432.
- BRAGA, Isabel Drumond (2014). “Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso”, *ArtCultura. Revista de História, Cultura e Arte*, 16/28, 129-142.
- CORREIA, Cristina Neiva (2011). “Deslumbramentos, profusão e ordem. Aspectos decorativos da mesa real em finais do século XVIII”, in Ana Isabel Buescu e David Felismino (coord.), *A mesa dos reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (sécs. XIII-XVIII)*. Lisboa: Temas e Debates/Círculo de Leitores, 166-187.
- CRESPO, Jorge (2011). “A construção da mesa do rei”, in Ana Isabel Buescu e David Felismino (coord.), *A mesa dos reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (sécs. XIII-XVIII)*. Lisboa: Temas e Debates/Círculo de Leitores, 226-237.
- FRANÇA, Paula. (2003). *Arte no comer e comer na arte. Catálogo da mostra documental*. Arquivo Histórico Municipal de Coimbra, Coimbra. Em linha: file:///Users/cechcentrodeestudosclassicosesehumanisticos/Downloads/Cat%20Arte%20de%20comer AHMC%20(1).pdf (consultado em 30/03/2016).
- FELISMINO, David (2011). “Dieta e gosto na mesa régia. Notas sobre dietética e alimentação na corte portuguesa (séculos XVII-XVIII)”, in Ana Isabel Buescu e David Felismino (coord.), *A mesa dos reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (sécs. XIII-XVIII)*. Lisboa: Temas e Debates/Círculo de Leitores, 350-381.
- GOMES, João Pedro (2014), “Uma doce viagem: doces e conservas portuguesas na correspondência de D. Vicente Nogueira e o Marquês de Niza (1647-1651)”, in Carmen Soares e Irene Macedo (coord.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- GOMES, João Pedro (2015a). “O ofício de pasteiro em Portugal entre os séculos XVI e XVIII”, *Helikon*, 2-4, 78-100.
- GOMES, João Pedro (2015b). “Folgam de comer os comeres feitos ao nosso modo: práticas e culturas alimentares entre o Rio Senegal e o Rio Gâmbia (séculos XV e XVI)”, in

- Carmen Soares e Cilene Ribeiro (coord.), *Odisseia de sabores da Lusofonia*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 67-107.
- HIEATT, Constance (1995). "Sorting through the titles of Medieval dishes: what is, or is not, a 'Blanc Manger'", in Melitta Weiss Adamson (ed.), *Food in the Middle Ages*. New York /Londres: Garland Publishing Inc., 25-43.
- LOURENÇO, Maria Paula Marçal (2003). "Os séquitos das rainhas de Portugal e a influência de estrangeiros na construção de «Sociedade de Corte» (1640-1754)", *Penélope*, 29, 49-82.
- MACIEL, Maria Eunice (2004). "Uma cozinha à brasileira", *Estudos Históricos*, 33, 1-16. Em linha: <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp> (consultado em 2016.04.01).
- MONTEIRO, Inês Líbano (2011). "A baixela de François Thomas Germain para a mesa de D. José I", in Ana Isabel Buesco e David Felismino (coord.), *A mesa dos reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (sécs. XIII – XVIII)*, Temas e Debates/ Círculo de Leitores, 148-165.
- PAPAVERO, Claude Guy (2007). *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos*. Tese de Doutoramento em Antropologia Social apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Em linha: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-19032008-103724/pt-br.php> (consultado em 2016.04.06).
- POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa (2003). "Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares", *Revista de Nutrição*, 16-4, 365-386. Em linha: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a01v16n4.pdf> (consultado em 04/06/2016).
- RAMOS, Anabela; CLARO, Sara (2013). *Alimentar o corpo saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII*. Vila Real: Direcção Regional de Cultura do Norte. Porto: Afrontamento.
- SANTOS, Maria de Lourdes Lima dos (2011) "O caso William Beckford. Ostracismo e errância de um jovem fidalgo nos finais do século XVIII", *Sociologia. Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, 22, 11-37.
- SILVA, Alberto Júlio (1993). "Modelos e modas: traje de corte em Portugal nos séculos XVII e XVIII", in *Espiritualidade e corte em Portugal (séculos XVI a XVIII)*. Porto: Instituto de Cultura Portuguesa.
- SOARES, Carmen (2015). "Odisseia de sabores: integrações luso-brasileiras", in Carmen Soares e Cilene Ribeiro (coord.), *Odisseia de sabores da Lusofonia*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 109-168.
- VELOSO, Carlos (1992). *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*. Coimbra: Minerva Histórica.
- WILLAN, Anne; CHERNIAVSK, Mark (2012). *The Cookbook Library. four centuries of the cooks, writers, and recipes that made the modern cookbook*. California: University of California Press.