

A Reforma do gosto: cultura iluminista nos jantares de D. Rodrigo de Sousa Coutinho (1798-1802)

Nívia Pombo

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Departamento de História, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

nivia.pombo@uerj.br

<http://orcid.org/0000-0003-1541-2748>

The Reform of Taste: Enlightenment Culture in the Banquets of D. Rodrigo de Sousa Coutinho (1798–1802)

Resumo: Este artigo analisa os banquetes promovidos por D. Rodrigo de Sousa Coutinho à rainha D. Maria I (1798-1802), a partir de menus, listas de despesas e utensílios preservados no fundo *Condes de Linhares* do Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Esses registros, embora fragmentados, revelam práticas de sociabilidade, hierarquias sociais e códigos de etiqueta da cultura iluminista portuguesa. Inspirado no paradigma indiciário de Carlo Ginzburg, o estudo demonstra como a mesa aristocrática funcionava como espaço de diplomacia e performance política, refletindo tradições culinárias locais, inovações estrangeiras e conexões globais que marcaram o gosto e a sensibilidade do final do século XVIII.

Palavras-chave: Banquetes; Cultura diplomática; Iluminismo.

Abstract: This article examines the banquets hosted by D. Rodrigo de Sousa Coutinho in honor of Queen Maria I (1798-1802), based on menus, expense lists, and utensils preserved in the Condes de Linhares collection at the Portuguese National Archives. Although fragmentary, these records reveal practices of sociability, social hierarchies, and codes of etiquette within Portuguese Enlightenment culture. Inspired by Carlo Ginzburg's evidential paradigm, the study demonstrates how

the aristocratic table functioned as a space of diplomacy and political performance, reflecting local culinary traditions, foreign innovations, and global connections that shaped taste and sensibility at the end of the eighteenth century.

Keywords: Banquets; Diplomatic culture; Enlightenment.

O “excepcional normal”: a mesa como janela para o passado

No Arquivo Nacional da Torre do Tombo encontra-se o fundo *Condes de Linhares* no qual localiza-se parte significativa da correspondência privada da família Souza Coutinho. Fiéis servidores da monarquia portuguesa, seu membro mais destacado é o ministro D. Rodrigo de Sousa Coutinho (1755-1812), 1º. Conde de Linhares, figura central do reformismo ilustrado português e do processo de transferência da Corte para o Brasil em 1807-1808.¹

A importância desse acervo torna-se evidente quando lembramos que uma parcela expressiva de sua correspondência privada, ofícios, planos e memórias encontra-se publicada, oferecendo aos historiadores um acervo valioso para o estudo de sua trajetória e da conjuntura crítica da virada do século XVIII para o XIX. No entanto, até hoje pouca atenção se deu a um conjunto de registros específicos: os documentos relativos aos jantares que, durante cinco anos, D. Rodrigo ofereceu à rainha D. Maria I, em celebração de seu aniversário. O desprestígio dessas fontes vincula-se tanto à hegemonia da história política aos moldes do século XIX – até recentemente, D. Rodrigo foi visto como o sucessor de Pombal, um “grande homem” à frente de seu tempo – quanto ao interesse da historiografia por perscrutar a relação do personagem o tema do Império na crise do Antigo Regime.

Entretanto, o mesmo fundo Condes de Linhares guarda menus, contas, listas de convidados, bilhetes de confirmação de presença, desenhos da mesa, entre outros documentos, que, ao serem cotejados com outras tipologias documentais – relatos de viajantes, correspondências ou inventários – traduzem hábitos e gostos de uma das famílias mais prestigiosas do Império português e de seus círculos de sociabilidade.² Mais do que simples registros de rituais de comensalidade, esses documentos mostram como a mesa de um ministro era

¹ Para a trajetória de D. Rodrigo de Souza Coutinho, ver: Andrée Mansuy-Diniz Silva. *Portrait d'un homme d'état*, D. Rodrigo de Sousa Coutinho, comte de Linhares, 1755-1812. Vol. 2. Paris: Centre Culturel Calouste Gulbenkian, 2004-2006. Ver também: Nívia Pombo. *Dom Rodrigo de Sousa Coutinho: pensamento e ação política administrativa no Império Português. 1796-1812*. São Paulo: Hucitec, 2015.

² Arquivos Nacionais Torre do Tombo (doravante ANTT). Condes de Linhares. Maço 96/3. Para a análise que se segue serão utilizadas as contas e menus dos jantares oferecidos nos anos de 1798, 1801 e 1802.

não apenas lugar de refeição, mas também arena política e espelho dos fluxos culturais de um império.

Do ponto de vista metodológico, o artigo inspira-se no paradigma indiciário de Carlo Ginzburg: adotamos uma abordagem microscópica, atenta aos detalhes de eventos específicos: os cinco jantares oferecidos entre os anos de 1798-1802.³ As fontes relativas a essas cerimônias não se apresentam de forma completa em cada ano isoladamente; elas se complementam mutuamente, de modo que, entre 1798 e 1802, é possível recompor os jantares a partir de um conjunto de registros fragmentados, mas que, justapostos, oferecem uma visão consistente das celebrações. A recomposição dos jantares é possível, portanto, juntando pistas e fragmentos, para conseguirmos ter uma noção de um evento que não se preserva de forma total.

A relevância desses registros pode ser percebida ao enquadrá-los na noção do “excepcional normal”, isto é, embora estatisticamente pouco frequentes, esses registros abrem frestas para dimensões do passado que dificilmente emergem em documentos oficiais: práticas de sociabilidade, códigos de etiqueta, hierarquias sociais, a noção de gosto de uma época. Revela, assim, o “normal” ao iluminar práticas, estruturas e mentalidades comuns a uma época, invisíveis na documentação administrativa, por exemplo. Permitem ao historiador acessar aspectos da cultura material e simbólica que dão densidade à compreensão do tecido social⁴.

Neste artigo daremos ênfase aos menus e listas de despesas dos jantares de 1798, 1801 e 1802, deixando para um outro estudo as listas de convidados e as relações do ministro com outros ministros, embaixadores e governadores coloniais.

A reforma do gosto: tradições e inovações à mesa

Ao assumir o cargo de ministro da Secretaria de Estado da Marinha e Domínios Ultramarinos em outubro de 1796, D. Rodrigo de Sousa Coutinho era conhecido em importantes círculos do iluminismo europeu.⁵ Sua nomeação, resultante de uma indicação do naturalista Domingos Vandelli, resultou não apenas do empenho de sua família, mas também de suas conhecidas reflexões sobre os dilemas econômicos e diplomáticos enfrentados pelo Império português na era das revoluções globais.⁶ Até o ano de 1796, D. Rodrigo Tinha vivido 17

³ Carlo Ginzburg. “Sinais: raízes de um paradigma indiciário”. In: Carlo Ginzburg. *Mitos, emblemas e sinais: morfologia e história*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989. p. 143–179.

⁴ Carlo Ginzburg e Carlo Poni. “O nome e o como”. In: *A micro-história e outros ensaios*. Lisboa/ Rio de Janeiro: Difel/ Bertrand-Brasil, 1991.

⁵ Nívia Pombo. *Dom Rodrigo de Sousa Coutinho, op. cit.*

⁶ Nívia Pombo. *O Palácio de Queluz e o mundo ultramarino: circuitos ilustrados* (Portugal, Brasil e Angola, 1796-1803). Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2013. O enquadramento na era das revoluções globais é

anos no Reino da Saboia-Piemonte. Os jantares que ofereceu em celebração ao aniversário da rainha D. Maria I refletem, no foro pessoal e íntimo, as mudanças e desafios do período.⁷

Os jantares oferecidos por D. Rodrigo à rainha devem ser lidos para além de um gesto de hospitalidade pessoal: eles se ligam à lógica de *etiqueta cortesã*, na qual a refeição coletiva é espaço de encenação da hierarquia e da coesão política.⁸ Desse modo, sua sofisticação precisava estar à altura da magnanimidade régia. É nesse quadro que se insere o cardápio dos banquetes oferecidos por D. Rodrigo. Os menus preservados, apenas dois, um de 1798 e outro de 1802, nos deixam diante de uma lista de pratos redigida em italiano e francês, que apontam tanto a importância dessas duas cozinhas no século XVIII, quanto a influência de D. Gabriela de San Marzano, nobre italiana e esposa de D. Rodrigo.⁹

Dois menus foram preservados e eles colaboram para percebermos que eles seguem a estrutura típica dos grandes jantares aristocráticos: há seções para *zuppe* (sopas), *rost* (assados), *antremés caldi e freddi* (pratos intermediários quentes e frios), *pasticceria* (doces e tortas), além de menções a preparações de carnes específicas, como *pollarde* (frangos jovens), *dindonetti* (pequenos perus), *giambone al forno* (presunto assado) e pratos guarnecidos de legumes ou frutas. Os pratos são majoritariamente italianos, apontando para a influência de D. Gabriela, com variações de alguns deles em francês. Chama a atenção a diversidade de técnicas culinárias (assado, guisado, em crosta, em gelatina, ao forno) e a presença de receitas “à la portuguese” ou “alla francese”.

A mescla das línguas com leve aportuguesamento, criou um repertório peculiar aos banquetes da família Souza Coutinho. É o primeiro indício de uma mesa erudita e cosmopolita, portanto da circulação de saberes e práticas culinárias. Uma mesa que comunica aos convidados a sofisticação dos anfitriões. Em 1798, no primeiro serviço, foram servidos *Riso alla Spagniola* (arroz à espanhola) *Purea piselbi* au Verdurum (purê de ervilhas verdes) *Zuliena* em filet (sopa com legumes à Juliana), *Truffa in salata* (salada de trufas/tipo de cogumelo), vindos da culinária italiana, mas também empadinhas, brócolis, aspargos, espinafres, ovas à portuguesa. Da culinária francesa, como variantes dos pratos italianos, foram servidos *Fricassée de poulet aux olives* (fricassê de frango com azeitonas), *Fricandeau* (carne magra cozida, servida com molho

compreendido a partir do sentido fornecido pela obra David Armitage; Sanjay Subrahmanyam (ed.). *The Age of Revolutions in Global Context, c.1760–1840*. London: Palgrave Macmillan, 2010.

⁷ D. Maria I aniversariava em 17 de dezembro. Os jantares ocorreram em 1798, 1800 e 1801. Conjuntura diplomática crítica, após o início da Revolução Francesa.

⁸ Norbert Elias. *A sociedade de Corte: investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia da Corte*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001. Especialmente a parte dedicada à “Arte de observar as pessoas”, p. 120-122.

⁹ Ana Cristina Araújo. “Narrar e silenciar o cotidiano a correspondência de Gabriela Asinari de San Marzano Sousa Coutinho (1789-1821)”. *Revista Portuguesa de História* XLVII (2016), p. 269-291.

suave), *Um gros Turbot* (um grande Turbot, peixe apreciado na culinária francesa [Figura 1]).

	Suppe	8 ^o Service	Variante
	Biss alla Speguola Puma piala au Nord Zuliana en filet Non parille alla Genovese		
4	Boeuf alla moda Cochon da latte alla trica Truffa en salata Quattro di lenato all'hopla	Un gigot de Mouton aux hericots un gros Turbot Deux Cailles farcies d'oiseaux Roast beef	
4	Sturgeon salin alla Polonna Dinde en balane quarante en apo Pastus paili d'ua salin frouille Aspico filetti volage al estragon	Trois poulets aux choux Poudix aux choux Fricandeau Fricas de poulet aux choux	
4	Innocent Salin all'aspico Polastrini da grano salin alla mella Polli al gius Dindonetti al gius	Velouté de poulet ou pigeon Tete de Veau aux Cressons Empadinhas Deux Canards consommés	
4	Noix de lait quarante gran tins Cotelette picate salin d'apina Lacette lardate <u>salin d'apina</u> Canard lardate as piccioli picelli	Cotelette ala maitre d'hôtel Des petits patés a pichanels Des fritures Des lentilles a poton avec une sauce de consommé	
4	Savarinada au godard Pasticcetto all'acornoso basamella Pasticcetto com rago di padli Pasticcetto alla Francese		
Olderva in partitura	Corvella alla Armagnac Orzovi melle Rodini com piccioli picelli Grigliata di poulet		
Olderva in partitura	Melhorantes na granja de fantez de Frades	variedade e não na granja de fantez de Frades	

Figura I: Primeira página do menu do jantar de 1798. ANTT. Condes de Linhares.

No menu de 1802, nos deparamos com um "Service à Trento". O significado exato da expressão permanece incerto. Mas o cardápio também se apresenta com uma mistura das línguas italiana, francesa e portuguesa, com a apresentação do serviço à maneira francesa: pratos leves e delicados, como sopas, caldos e purês, juntamente com carnes frias, patês e terrinas de peixes, carnes, aves e legumes. [Figura 2]

Essa troca de influências pode ser identificada em obras como *O Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1780), de Lucas Rigaud, cuja vasta experiência incluía passagens pelas cortes de Madri, Paris, Londres, Nápoles e Turim antes de servir ao rei D. José e à rainha D. Maria.¹² Por sua vez, o livro de Rigaud foi inspirado em *Le Cuisinier Moderne* (1742), escrito por Vincent La Chapelle. Este cozinheiro francês, que serviu ao príncipe de Orange, a D. João V e à Madame de Pompadour, foi uma figura central na difusão da gastronomia francesa da época.¹³

Essa sofisticação relaciona-se diretamente com a estada de D. Rodrigo em Turim. Foi durante o período que serviu como ministro plenipotenciário na corte da Saboia-Piemonte que contraiu casamento com a jovem Gabriella Asinari di San Marzano. Proveniente de uma das mais prestigiadas famílias aristocráticas do Piemonte, ela destacou-se por sua sensibilidade e erudição, assumindo um papel central tanto na dinâmica de sua própria família quanto nos círculos sociais e políticos. Sua influência atravessou fronteiras, deixando marcas significativas no Piemonte e em Portugal durante a transição do século XVIII para o XIX.

Em Turim, o diplomata português e sua esposa participavam de intensa vida social, imersos no cosmopolitismo cultural de orientação iluminista que permeava as elites urbanas reformadoras. Frequentavam as festividades da corte de Victor Amadeu III e mantinham visitas regulares à irmã do monarca, Maria Felicita di Savoia. Além disso, os encontros e assembleias realizados na residência da irmã de D. Gabriella gozavam de grande prestígio entre a elite piemontesa, contando com a presença constante do casal Sousa. Nos bailes, jantares e espetáculos da cidade, ambos eram sempre recebidos com respeito e reconhecida admiração.¹⁴

Os pratos apresentados indicam também uma mudança na culinária, que passou dos exageros carnívoros para uma maior sofisticação à mesa. Os jantares de D. Rodrigo parecem ceder lugar a menus mais leves, afastando-se das pilhas de caças, das cascatas de iguarias e das carnes pesadas, vestígios medievais da cozinha barroca. Essa mudança parece refletir transformações mais amplas da sensibilidade alimentar setecentista. A preferência por menus leves e refinados traduzia uma transformação de sensibilidade, na qual o ideal de civilidade substituíra a ostentação do apetite como signo de distinção. A mesa tornava-se espaço de moderação, medida e harmonia — valores centrais da cultura iluminista.¹⁵

¹² O livro de Rigaud fez enorme sucesso em Portugal, sendo reeditado em 1785, 1789, 1807 e 1826. Cf. Cristiana Couto. *Arte de cozinha. Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Editora Senac, 2007, p. 46; Ana Marques Pereira. *Mesa Real: dinastia de Bragança*. Lisboa: Edições Inapa, s./d., p. 74-75.

¹³ Alfredo Saramago. "Prefácio". In: Lucas Rigaud. *Cozinheiro Moderno*. Reprodução da edição original de 1785. Sintra: Colares, 1999, p. 8 e 312.

¹⁴ Ana Cristina Araújo. "Narrar e silenciar o cotidiano", *op. cit.*, p. 15-16.

¹⁵ Essa transformação pode também ser observada no campo das práticas de caça, tradicionalmente associadas à sociabilidade cortesã. As *coutadas reais*, territórios exclusivos de caça reservados à Coroa e à nobreza, simbolizavam o domínio político

No século XVII, a obra *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, cozinheiro do rei D. Pedro II, simbolizava a culinária portuguesa, marcada por influências árabes, como evidencia a célebre “tigelada mourisca”.¹⁶ Já no século XVIII, predominava o gosto por combinações sutis de sabores e por pequenas porções distribuídas em pratos distintos; sopas, cremes e gelatinas permitiam que os convidados degustassem os alimentos sem precisar morder ou mastigar, prática que favorecia os “colóquios delicados e as sutis conversações”.¹⁷

A mesa do ministro passava pela “reforma do gosto”? Acreditamos que sim, sua mesa abrigava antigas e novas formas de cozinhar. Uma mesa que ainda cedia lugar às tradições da cozinha portuguesa – as couves, os leitões e os carneiros –, mas que visivelmente se rendia aos refinamentos das refeições iluministas: pratos leves de aves e galináceos, acompanhados de saladas de cogumelos, purês, cremes, massas, pastéis, tortas e empadas. Entre os peixes, tradicionalmente associados às classes populares, destacou-se o esturjão, valorizado por sua carne de sabor delicado e requintado, considerada superior àquela encontrada nos peixes do Mediterrâneo, comuns em Portugal.¹⁸

A planta baixa da mesa de um dos jantares representa o que era conhecido como *Service à la Française*.¹⁹ No serviço à francesa, típico das elites do século XVIII, pratos quentes e frios, doces e salgados, eram dispostos simultaneamente sobre a mesa, em arranjo simétrico, para que os convidados se servissem. Mais que um modo de servir, essa disposição visual refletia a busca por harmonia, ordem e magnificência que regia a etiqueta cortesã do período.²⁰

sobre a natureza. Sua extinção pelas Cortes Constituintes de 1821 representou não apenas o fim de um privilégio aristocrático, mas também a emergência de uma nova sensibilidade diante dos animais e do uso dos recursos naturais — uma passagem do regime de ostentação para o de racionalização e contenção. Cf. Paulo Drumond Braga. “Distração ou necessidade? A caça.” In: José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga. *História Global de Portugal*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2020, p. 59-63.

¹⁶ Luís da Câmara Cascudo associou os excessos à mesa dos portugueses ao culto católico, marcado por um extenso calendário festivo, acompanhado sempre pela preparação de comidas apropriadas a cada época do ano, como as “comidas do carnaval”, “da quaresma”, “da páscoa”, dos santos de junho, entre outros. Cf. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2004 (3ª ed.), p. 261 e ss.

¹⁷ Piero Camporesi. *Hedonismo e exotismo*, op. cit., p. 12 e 13.

¹⁸ ANTT. Contas e menus dos jantares oferecidos em honra do dia dos anos de sua majestade... Sobre a carne do esturjão, cf. Piero Camporesi. *Hedonismo e exotismo*, op. cit., p. 176-177.

¹⁹ Sobre o *service à la française* e sua difusão entre as cortes europeias do século XVIII, ver Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 657-662.

²⁰ ANTT. Condes de Linhares. Papéis de família. Contas e menus dos jantares oferecidos em honra do dia dos anos de sua majestade, nos dias 23-12-1798, 23-12-1801 e 21-12-1802. Maço 96/3; Em Portugal, a preocupação com a simetria das mesas dos banquetes, especialmente o uso do formato “à francesa” apareceu no reinado de D. João V em 1708, na ocasião do banquete da chegada de D. Maria Ana de Áustria. Cf.: Ana Marques Pereira. *Mesa Real*, op. cit., p. 39-40. Ver também Filipa Marques de Sousa & Gonçalo de Vasconcelos e Sousa. “O oriente à mesa: as porcelanas”. In: José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga. *História Global de Portugal*, op. cit., p. 283-287.

No centro da mesa, o desenho indica um grande *Plateau*, que serviria como o destaque principal, provavelmente um conjunto decorativo de prataria, flores, por vezes com espelhos. Ao redor do *Plateau*, os pratos foram cuidadosamente posicionados, mostrando a variedade e a riqueza do menu. A ordem é simétrica: os mesmos pratos ou suas variantes, encontram-se em lados opostos da mesa, de modo que os convidados, independentemente de onde estivessem sentados, tivessem acesso visual e físico a uma mesma variedade. [Figura 3].

Esse modelo, que combinava ordem, simetria e ostentação, encontrava eco também na mesa régia portuguesa. Durante o reinado de D. José I (1750–1777), a organização das refeições da família real foi regulamentada pelo decreto de 11 de maio de 1765, que determinava o que seria servido a cada membro da Corte e aos oficiais da Casa.²¹ O jantar compreendia duas cobertas de iguarias — com pratos grandes e pequenos — e uma terceira destinada a doces e frutas, preparados conforme a estação. Esse ordenamento seguia o *service à la française*, dominante nas cortes europeias, em que a disposição dos pratos obedecia a um rigor estético e simbólico.²² A mesa convertia-se, assim, em espaço de teatralização e encenação do poder régio, refletindo a hierarquia e o esplendor da monarquia portuguesa.²³

A ideia não era apenas prática, mas também estética: a mesa precisava transmitir ordem, equilíbrio e magnificência. Em especial, o formato permitia a dinâmica do ver e ser visto; necessidade vital da corte de espreitar os gestos, sondar as intenções, habilidades e limitações de cada um de seus componentes, como bem assinalou o sociólogo Norbert Elias.²⁴

²¹ Paulo Drumond Braga. "O cerimonial da mesa régia: procurando modelos europeus". In: José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga. *História Global de Portugal*, op. cit., p. 196.

²² O modelo francês consolidou-se como símbolo de refinamento e de hierarquia social, sendo amplamente adotado pela nobreza portuguesa como sinal de adesão à cultura cortesã europeia. Cf. Norbert Elias. *A sociedade de corte*, op. cit., p. 87-90.

²³ Marco Daniel Duarte. "O aspeto cénico da mesa". In: José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga. *História Global de Portugal*, op. cit., p. 81-86; e do mesmo autor, "A narrativa pictórica do banquete do rei nos séculos XVII e XVIII". In: Ana Isabel Buescu e David Felismino (coord.). *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações*. Lisboa: Temas e Debates/ Círculo de Leitores, 2011, p. 406-419.

²⁴ Cf. Norbert Elias. *A sociedade de Corte*, op. cit. Especialmente a parte dedicada à "Arte de observar as pessoas", pp. 120-122.

desempenho tão elogiado lhe valeu posto diplomático em Roma. A hierarquia social ficava ainda mais evidente na escolha da louça. No banquete da aclamação de D. Maria I, em 13 de maio de 1777, a luxuosa baixela Germain serviu à mesa da família real e dos oficiais da Casa Real, enquanto os demais convidados utilizavam pratas vindas de Queluz.²⁶

Tamanha ostentação não era acessível sequer aos ministros de Estado, que muitas vezes precisavam recorrer a empréstimos ou ao aluguel de utensílios para organizar banquetes numerosos. A louça de D. Rodrigo foi adquirida em Turim na ocasião do seu casamento com D. Gabriela Asinari di San Marzano em 1789.²⁷ Mesmo assim, nos registros de despesas dos jantares de D. Rodrigo aparecem gastos com a locação de baixelas, peças de adorno e candelabros²⁸.

Jácome Ratton, em suas *Recordações*, observou que a mesa do influente marquês de Pombal “bem que farta, não era delicada”, crítica que pode ser explicada tanto pelo estilo considerado “germânico” de seu cozinheiro quanto pela simplicidade dos utensílios empregados, como sugere um relato anônimo, provavelmente redigido em defesa do marquês após sua queda em 1777:²⁹

[...] teve alguma daquelas grandes e vistosas baixelas que sempre tiveram os Ministros que ocupam os grandes cargos que o Marquês serviu. Somente conservou a que tinha usado nas Cortes Estrangeiras com alguns insignificantes acréscimos, de sorte que em todas as ocasiões em que o Marquês era obrigado a dar algum jantar ou ceia que excedesse o número de vinte e cinco pessoas foi preciso pedir o seu Mordomo porções de baixelas emprestadas.³⁰

O comentário de Ratton acerca da mesa do marquês de Pombal nos serve a outro propósito: evidenciar uma dimensão própria da cultura alimentar do Iluminismo, ao contrapor “fartura” e “delicadeza” como categorias centrais do gosto. Podemos assim afirmar que a mesa de D. Rodrigo se afastava da mesa do seu padrinho, o marquês de Pombal.³¹ Os banquetes já não se destinavam a satisfazer “apetites robustos” ou “ventres vorazes”, mas deveriam refletir virtude, medida e apreço por dietas leves.

²⁶ Ana Marques Pereira. *Mesa Real*, op. cit., p. 73-74.

²⁷ Cf. especialmente as cartas enviadas em 1789 por D. Rodrigo ao seu amigo João Paulo Bezerra Seixas. Cf. Andrée Mansuy-Diniz Silva. *Portrait d'un homme d'état*, op. cit., vol. 1, p. 669-672.

²⁸ ANTT. Condes de Linhares. Contas e menus dos jantares... Maço 96/3.

²⁹ *Recordações de Jacome Ratton sobre ocorrências do seu tempo em Portugal. De Maio de 1747 a setembro de 1810*. 3a. Edição. Lisboa, Fenda Edições, 1992, p. 153; ver também: Armando da Rocha Brito. *A Apologia do Garfo*. Lisboa, 1946. O embaixador francês marquês de Bombelles anotou em suas *Memórias* seu estranhamento ao sabor de um dos jantares oferecidos pelo marquês de Pombal, acusando ser seu cozinheiro “muito germânico na forma como envenena quantos comem dos seus cozinhados”.

³⁰ Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra. *Relação das economias que o Marquês de Pombal praticava e mandava praticar nas suas obras*, códice 3071, p. 267.

³¹ Nívia Pombo. *O Palácio de Queluz e o mundo ultramarino*, op. cit., p. 26.

O médico suíço Théodore Tronchin (1709-1781), célebre na França e responsável pela saúde de figuras como Voltaire, recomendava sempre “almoços e ceias delicadas”. Em Portugal, Bernardino Ramazzini, na obra *Arte de conservar a saúde dos príncipes e das pessoas de primeira qualidade como também das nossas religiosas* (1753), dedicada a D. José, insistia na valorização de alimentos naturais, na substituição da caça por animais domésticos e na moderação no consumo de vinho e neve.³² Segundo Piero Camporesi, a reprovação aos excessos à mesa na época era, em essência, uma crítica ao consumo irresponsável do século XVII. A emergência de uma “consciência financeira” vinculava-se à defesa do consumo comedidamente regulado, sem comprometer capitais e recursos, de modo que o luxo desmedido aparecia como sinal de desordem econômica.³³

Nos cardápios dos jantares de D. Rodrigo percebe-se a preocupação em oferecer diversidade de pratos — possivelmente para atender ao grande número de convivas —, embora não seja possível determinar as quantidades efetivamente servidas. Uma nota curiosa, possivelmente escrita pelo mestre João Leal, encarregado das cerimônias, recomendava ao cozinheiro que priorizasse a “variedade” em lugar da “grossaria de jantar de frades”, referência provável às práticas da culinária portuguesa tradicional, moldadas pelos hábitos conventuais de mesas abundantes e repletas dos “recursos de curral, quintal e horta”.³⁴

A presença da chocolateira entre os utensílios, acompanhada do registro da compra de “arrâteis de chocolate”, indica que a bebida foi provavelmente oferecida aos convivas após os jantares³⁵. Vestígio de transformações no gosto aristocrático. No século XVIII, difundiu-se um “ecletismo tolerante” que combinava bebidas quentes e frias: ao lado do prestígio crescente do café, do chocolate e dos chás, mantinham-se ainda as preferências herdadas do gosto barroco por sorvetes, gelados, xaropes e águas aromatizadas, como os sucos de amêndoa, limão e cidra.³⁶ Em Lisboa, no final do século XVIII e início do XIX, o café vinculava-se a novas formas de sociabilidade, flertando com espaços de conspiração, sob permanente vigilância da Intendência de Polícia.³⁷

O chocolate, já apreciado por D. João V e tornado moda entre a aristocracia desde o seu reinado, passou nesse período por uma transformação — mais leve e sofisticado, era preparado com açúcar e perfumado com jasmim ou baunilha. Adequado a espaços reservados, consolidou-se como bebida

³² Bernardino Ramazzini. *A arte de conservar a saúde dos príncipes e das pessoas de primeira qualidade, como também das nossas religiosas*. Traduzido por Luiz Paulino da Silva e Azevedo. Lisboa: Francisco da Silva, 1753.

³³ Piero Camporesi. *Hedonismo e exotismo*, op. cit., p. 49.

³⁴ Câmara Cascudo. *História da alimentação*, op. cit., p. 237 e 292. Piero Camporesi aborda a resistência por parte do clero pelas inovações do que denominavam o “século do luxo”, que caminhava para uma ruptura definitiva com as tradições. Cf. *Hedonismo e exotismo*, op. cit., p. 23-26.

³⁵ ANTT. Condes de Linhares. Contas e menus dos jantares... Maço 96/3.

³⁶ Piero Camporesi. *Hedonismo e exotismo*, op. cit., p. 141.

³⁷ Maria Alexandre Lousada. “Café e sociabilidade”. In: José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga. *História Global de Portugal*, op. cit., p. 199-204.

vinculada ao gosto iluminista da conversação, partilhando com o chá e o café o caráter de consumo íntimo e privado. Entre os grupos abastados, o hábito de beber chocolate tornou-se comum no Portugal setecentista, acompanhando uma tendência europeia mais ampla.³⁸

A difusão do consumo trouxe também inovações materiais, como as chocolateiras, utensílios próprios para o seu preparo, e chávenas maiores, algumas com tampas, criadas especialmente para essa bebida. Por ser o cacau um produto caro, surgiram falsificações em toda a Europa, o que evidencia o prestígio e o valor simbólico do chocolate entre as elites do século XVIII.³⁹

Além de chocolateiras, registra-se o aluguel de sorveteiras e compras de arrobas de neve, juntamente com o pagamento dos profissionais que a transportavam, demonstram também um outro toque de refinamento do jantar. Dezembro, mês de verão na Europa, sugere um custo alto de logística para o transporte da neve. A capacidade de servir sobremesas e bebidas frias era um claro símbolo da opulência e uma manifestação da "reforma do gosto", que buscava a leveza e a inovação.

A moda do consumo de neve e gelo ganhou destaque no século XVIII, especialmente em Lisboa, onde o produto chegava das serras da Estrela, da Lousã e de Montejunto — esta última privilegiada pela proximidade da capital. O abastecimento era assegurado pelos *neveiros*, mercadores que firmavam contratos para fornecer neve à corte durante o verão. Transportada em palha, por animais e depois por barcos, a neve era armazenada em depósitos para venda a particulares e estabelecimentos, a preços que variavam de 50 réis por arrátel para a Coroa a 60 para os demais. Nos círculos mais requintados, o uso desse produto de luxo permitiu o surgimento de novos preparados à mesa, como sorvetes e gelados, símbolos de refinamento e inovação no gosto setecentista.⁴⁰

Sobremesas e temperos: doçaria e conexões globais

Na decoração da mesa setecentista, destacava-se a chamada "mesa dos doces", concebida como o ponto culminante dos banquetes de aparato. Inspirada no modelo francês, ela obedecia a uma disposição rigorosamente simétrica, organizada a partir de um elemento central que estruturava todo o arranjo — circular nas mesas redondas ou linear nas retangulares. Mais do que simples apresentação de sobremesas, tratava-se de uma verdadeira composição artística, em que a doçaria moldada ou esculpida assumia formas tridimensionais

³⁸ Piero Camporesi. *Hedonismo e exotismo, op. cit.*, especialmente o capítulo "O creme indiano", p. 131-146.

³⁹ Isabel Drumond Braga. "Do cacau ao chocolate". In: José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga. *História Global de Portugal, op. cit.*, p. 211-216.

⁴⁰ Sobre o comércio e o consumo de neve em Portugal no século XVIII, ver Isabel Drumond Braga. "A neve: um luxo à mesa". In: José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga. *História Global de Portugal, op. cit.*, p. 259-264.

e cenográficas. O termo *dessert* designava, ao longo do século XVIII, não apenas as iguarias, mas também o conjunto de objetos – sobretudo de porcelana oriental – utilizados para compor a ornamentação desse espetáculo final da refeição.⁴¹

Os hábitos à mesa, reflexo de uma civilização refinada, consideravam as *desserts* um dos prazeres mais indispensáveis. Em Portugal, a palavra se tornou sinônimo de “sobremesa” em meados do século XVIII, o que coincide com o “século de ouro” da doçaria lusitana. As cores predominantes de seus doces — o amarelo-ouro das gemas de ovo e o branco do açúcar — permitem uma curiosa analogia com as duas maiores fontes de riqueza da principal colônia portuguesa.

Nos menus de D. Rodrigo há uma notável ausência dos doces de ovos típicos da doçaria conventual e de outros quitutes portugueses, com a solitária exceção do manjar branco.⁴² A preferência se voltava para sobremesas estrangeiras, como compotas de frutas à francesa e bolos de Saboia, estes últimos indicando uma provável influência da confeitaria piemontesa. Essa escola culinária deu origem a uma das principais obras da época, *Il confetturiere di buon gusto* (1790), que exibia “a delicadeza da confeitaria subalpina” e os gostos da corte de Turim, considerada de “muita elegância, de onde descem tanto os bons cozinheiros como os bravos cabeleireiros”.⁴³

A “elegância do gosto” estava presente em cada detalhe: os doces eram adornados com recortes de papel que imitavam renda, apresentados em finas caixas de madeira. A mesa se enfeitava com esculturas de açúcar e miniaturas de massa de amêndoa. Serviam-se sorvetes de neve perfumados com flor de moscatel, bolos de gelatina com flores de açúcar e cremes frios em pequenos potes. Seguindo um hábito difundido pela Europa, as sobremesas eram acompanhadas por refrescos, vinhos doces e bebidas espirituosas, como o licor de bergamota.⁴⁴ O espírito de renovação da época promovia um culto a novos temperos, menus mais leves e ambientes arejados.

As listas das despesas dos jantares revelam indícios da conexão entre a cozinha europeia e os temperos advindos de outras partes do mundo. Nelas podemos enxergar a presença do sistema colonial e a dimensão global das práticas alimentares. As arrobas de açúcar compradas para adocicar sobremesas e bebidas, advinham do trabalho escravo nas Américas. O carmim, corante vermelho usado nos doces, era retirado de insetos do Novo Mundo, pequeno detalhe do quanto os recursos naturais foram mobilizados para o luxo das elites

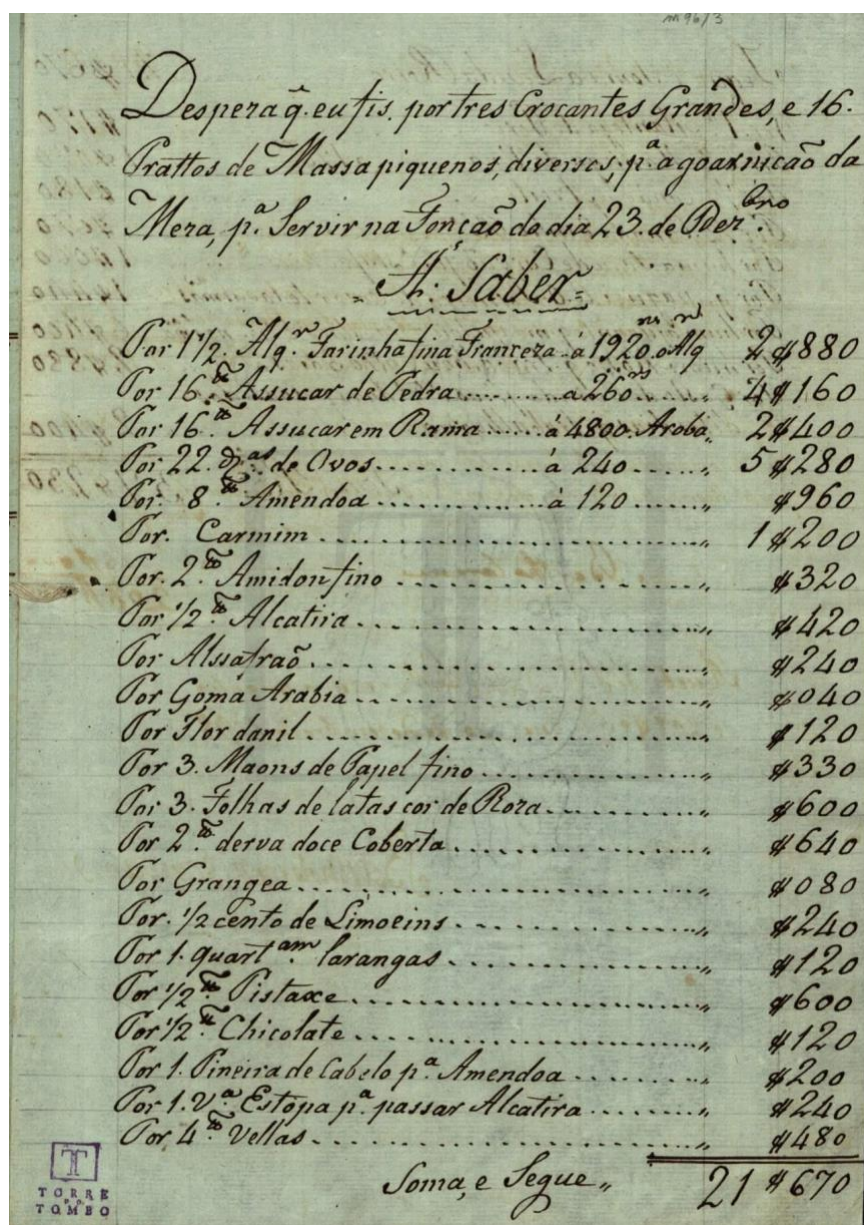
⁴¹ Sobre a função estética e simbólica da “mesa dos doces” nos banquetes portugueses do século XVIII, ver Filipa Marques de Sousa; Gonçalo de Vasconcelos e Sousa. “O oriente à mesa: as porcelanas”. In: José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga. *História Global de Portugal*, op. cit., p. 283-287.

⁴² ANTT. Condes de Linhares. Contas e menus dos jantares... Maço 96/3.

⁴³ *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti e molte altre cose appartenenti a tal arte*. Torino: Beltramo Antonio Re (nella stamperia di Ignazio Soffietti), 1790. Ver também Piero Camporesi. *Hedonismo e exotismo*, op. cit., p. 44.

⁴⁴ Piero Camporesi. *Hedonismo e exotismo*, op. cit., p. 86.

européias. Amêndoa, pistache, goma arábica, açafrão, cravo, canela, apontam para as trocas mais antigas entre Portugal, o mundo Árabe e a Ásia. A mesa do ministro, pode-se afirmar, não se limitava aos recursos locais, mas era resultado de uma teia de conexões globais. [Figura 4]



*Despera q. eu fis. por tres Crocantes Grandes, e 16.
Crattes de Massa piquenos, diversos, p. a goazinição da
Mera, p. Servir na Jorcação da dia 23. de Out. 1802*

A. Sábber

Por 1 1/2 Alg. Farinha fina Françesa a 1220. Alg	24880
Por 16. Açúcar de Pedra a 260	4160
Por 16. Açúcar em Rama a 4800. Araba	24400
Por 22. D. de Ovos a 240	5280
Por 8. Amêndoa a 120	960
Por. Carmim	14200
Por 2. Amido fino	320
Por 1/2 Alcatira	420
Por Alusatrao	240
Por Goma Arabia	40
Por Flor danil	120
Por 3. Maons de Capel fino	330
Por 3. Folhas de latas cor de Rosa	600
Por 2. derva doce Coberta	640
Por Grangea	80
Por 1/2 cento de Simoeins	240
Por 1. quart am laranças	120
Por 1/2 Pistaxe	600
Por 1/2 Chicolate	120
Por 1. Sineira de Cabelo p. Amêndoa	200
Por 1. V. Estopa p. passar Alcatira	240
Por 4. Vellas	480
Soma, e Segue	214670

TORRE TOMBO

Figura 4: Uma das listas de despesas do jantar de 1802. ANTT. Condes de Linhares.

Associadas ao luxo, ao prazer e ao bem-estar, as especiarias exerceram profundo impacto sobre os hábitos alimentares europeus, transformando o paladar e a estética da mesa desde a Época Moderna. Em Portugal, a predileção por sabores intensos e aromáticos manteve-se particularmente viva, como demonstram as receitas presentes na edição de 1794 da *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues. Nelas, o uso generoso de açúcar, canela, cravo e outras especiarias aparece tanto em sopas quanto em pratos de carne, refletindo o

gosto persistente pelos contrastes agridoces herdados do período medieval. Essa combinação de doçura e exotismo marcou a culinária portuguesa dos séculos XVII e XVIII, simbolizando uma cultura gustativa moldada pelas trocas imperiais e pela valorização sensorial da comida.⁴⁵

Cultura Diplomática: A Motivação Política dos Banquetes

Por quê D. Rodrigo promoveu banquetes em celebração ao aniversário da rainha D. Maria I? Diferentemente do que se observava entre a nobreza de outras capitais europeias, como Paris e Madri, em Portugal não havia costume entre a fidalguia de organizar jantares. Os relatos de viajantes que visitaram Lisboa, sobretudo na segunda metade do século XVIII, enfatizam o tédio e a escassez de ostentação na cidade, com exceção dos aniversários reais, ocasião em que se realizavam cerimônias que incluíam o beija-mão e concertos com árias compostas especificamente para esses eventos.⁴⁶

Segundo o historiador Câmara Cascudo, o ministério pombalino foi um dos principais responsáveis pelo controle dos excessos festivos, adotando medidas para limitar a pompa e a ostentação dos banquetes. A legislação da época refletia essa intenção. Uma lei de 17 de agosto de 1761, por exemplo, proibia que indivíduos com o título de *moço fidalgo* ou superior realizassem “casamento com acompanhamento de noivos e recepção destes em sua casa”.

Para os generais em campanha, uma lei de 2 de abril de 1762 limitava o número de convidados a vinte pessoas. A norma também restringia o serviço, permitindo no máximo “uma coberta de vinte pratos sorteados da cozinha; e outra coberta respectiva de fruta, e de doce”. O uso de faqueiros e outros utensílios de prata era igualmente vetado: a lei proibia “peça alguma de prata que sejam colheres, garfos, facas e cafeteiras...”.⁴⁷

Durante o reinado de D. Maria I, o Palácio de Queluz serviu de cenário para as festas de São Pedro e São João, que se iniciavam com uma cerimônia religiosa matinal na capela, seguidas por touradas, concertos e óperas à tarde. Os dias festivos culminavam com um jantar para ministros estrangeiros e a alta nobreza, encerrado por um espetáculo de fogos de artifício no jardim.⁴⁸

⁴⁵ Sobre o papel das especiarias na culinária portuguesa da Época Moderna, ver Marília dos Santos Lopes. “Ao cheiro da canela...: as especiarias e a revolução culinária”. In: José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga. *História Global de Portugal, op. cit.*, p. 105–110.

⁴⁶ Ana Marques Pereira. *Mesa Real, op. cit.*, p. 45.

⁴⁷ Câmara Cascudo. *História da Alimentação no Brasil, op. cit.*, p. 290-291. Ana Marques Pereira também refere-se às medidas de contenção da fartura dos banquetes durante o ministério pombalino. Cf. *Mesa Real, op. cit.*, p. 57-71.

⁴⁸ Nívia Pombo. *O Palácio de Queluz e o mundo ultramarino, op. cit.*, p. 29-30.

No entanto, as grandes festividades da Corte foram descontinuadas após as mortes de D. Pedro III, em 1786, e do príncipe herdeiro D. José, em 1788.⁴⁹ A única exceção a essa regra era o aniversário da rainha, uma celebração anual que continuava a ocorrer em Queluz. As descrições da *Gazeta de Lisboa* entre os anos de 1797 e 1803 sugerem que essas cerimônias se tornaram mais discretas. Após a missa, D. Maria I recebia "a primeira nobreza, o corpo diplomático e um grande número de pessoas distintas", que "tinham a honra" de felicitá-la. Em sinal de comemoração, a Corte vestia "grande gala", navios e fortalezas disparavam "repetidas salvas de artilharia" e diversas mercês eram concedidas.⁵⁰

Em contraste com a modesta cultura de banquetes da aristocracia portuguesa, os diplomatas nutriam um apreço peculiar por esse tipo de evento social. A arte da culinária era, para eles, um ofício aperfeiçoado especialmente em torno dos preparativos para a assinatura de tratados. A fama da culinária francesa deve muito à sua política expansionista, uma vez que "onde penetrava a Armée chegavam livros e cozinheiros, philosophes e chefs de cuisine".⁵¹

Segundo Ana Marques Pereira, os banquetes organizados pelos plenipotenciários funcionavam como uma forma de ostentação do poder real, como se pôde ver nas festividades preparadas pelo conde de Tarouca em Utrecht, em 1713 e 1714, para celebrar os nascimentos dos príncipes D. Pedro e D. José.⁵² Eduardo Frazão, em relatos baseados nos escritos de Nicolas Chevalier, afirma que o conde mandou edificar uma sala no jardim, rica em iluminação e ornamento, para comemorar o aniversário dos príncipes:

O gigantesco banquete foi constituído por quatro cobertas, as três primeiras de cozinha, com sessenta pratos cada, e a última de frutas e doces. Após o banquete seguiu-se um espetáculo, num teatro também construído para o efeito. As festas continuaram com opulentos bailes, durante vários dias.⁵³

Assim como os ministros portugueses celebravam a imagem de seus soberanos no exterior, representantes de outros Estados europeus também organizavam grandiosos banquetes para comemorar os aniversários de seus reis. Em 2 de setembro de 1717, a *Gazeta de Lisboa* noticiou a celebração do aniversário do rei da França no palácio do embaixador francês, o abade de Mornay. Ele convidou todos os ministros estrangeiros e a principal nobreza da

⁴⁹ Ana Marques Pereira. *Mesa Real*, op. cit., p. 78.

⁵⁰ Fundação Biblioteca Nacional. *Gazeta de Lisboa*. (19 de dezembro de 1797). Os anúncios dos festejos realizados na ocasião do aniversário da rainha D. Maria I eram realizados anualmente pelo periódico.

⁵¹ Piero Camporesi. *Hedonismo e exotismo*, op. cit., p. 37.

⁵² Ana Marques Pereira. *Mesa Real: dinastia de Bragança*, op. cit., p. 46.

⁵³ Eduardo Brazão. *Relações externas de Portugal: reinado de D. João V*. Porto: Livraria Civilização Editora, 1938, tomo I, p. 273; ver também: Rui Bebião. *D. João V. Poder e espetáculo*. Aveiro: Livraria Estante, 1987, p. 110.

Corte portuguesa, oferecendo em uma grande sala, três mesas compridas “providas de tudo o que se pode haver de mais delicado e esquisito”.

Em outra sala, construída no jardim “em forma de tenda, magnificamente guarnecida e iluminada com lustres”, foi encenada a ópera *Acis & Galatea*, de Georg Friedrich Händel. Durante o intervalo entre os atos, serviram-se “refrescos de toda a sorte de licores frios”. Em 1º de maio de 1727, o marquês de Balbazes, embaixador extraordinário da Espanha, organizou um suntuoso banquete para homenagear o rei católico Filipe V. De acordo com a *Gazeta*, o festejo contou com uma serenata composta para a ocasião e serviu “grandes quantidades de refrescos” a toda a nobreza convidada.

Um exemplo do gosto da diplomacia pelos banquetes aparece na correspondência entre D. Rodrigo e seu pai. Ao saber da nomeação do filho como ministro plenipotenciário na Corte de Turim, D. Francisco Inocêncio de Souza Coutinho, embaixador em Madri, enviou instruções sobre o aluguel de uma residência, recomendando que não a mobilhasse rapidamente. Assim, D. Rodrigo poderia “escusar[-se] de dar jantares, e ceias”, evitando gastar “todo o dinheiro da mesada” e contrair dívidas logo no início do mandato. O pai alertava que o cargo de “ministro da segunda ordem” não recebia “a menor ajuda de custo” da Coroa, sendo preferível assumir o posto sem se comprometer financeiramente.⁵⁴

A relação entre diplomacia e práticas alimentares revela como o ato de comer ultrapassava fronteiras políticas e assumia dimensão global. Desde o *Diálogo sobre a Missão dos Embaixadores Japoneses à Cúria Romana* (1590), de Duarte de Sande — que registrou o espanto dos japoneses diante da teatralidade dos banquetes europeus — até as missões luso-marroquinas de Frei João de Sousa (1773–1791), a comida figurava como linguagem de cortesia e negociação. O embaixador de Marrocos, por exemplo, provou guisados portugueses e retribuiu com vinte e seis pratos de manjares “à mourisca”, gesto que simbolizava a civilidade e a troca entre culturas. A correspondência diplomática reforça esse papel: menções ao chá, ao café e ao cacau revelam circuitos transoceânicos de produtos coloniais, enquanto descrições de banquetes e trocas de iguarias evidenciam a mesa como instrumento de prestígio e mediação política no século XVIII.⁵⁵

Podemos entender esse comportamento como parte de uma cultura diplomática específica, na qual se enquadra a prática de D. Rodrigo de promover banquetes em homenagem ao aniversário de D. Maria I. Ao contrário dos costumes da nobreza portuguesa, esses eventos tinham como objetivo não apenas servir ao rei, mas também projetar o poder da monarquia para além de

⁵⁴ Carta de D. Francisco Inocêncio a D. Rodrigo. Santo Ildefonso, 26/08/1778. Apud Andréa Mansuy-Diniz Silva. *Portrait d'un homme d'état*, op. cit., vol. 1, p. 329-330.

⁵⁵ A respeito das interações entre diplomacia e práticas alimentares na Época Moderna, ver Ana Leal de Faria. “Comida e diplomacia”. In: José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga. *História Global de Portugal*, op. cit., p. 93-98.

Portugal e afirmar certas posições políticas — no caso de D. Rodrigo, os ideais do reformismo ilustrado.⁵⁶

Tais ações valorizavam modos particulares de interação e comunicação, evidentes nos cerimoniais que reuniam os principais membros da Corte e diplomatas estrangeiros. Diogo Ramada Curto aponta que as “audiências” e “cerimônias de capela” eram momentos privilegiados para a manifestação dessa cultura diplomática e cortesã. No final do século XVIII, outros espaços públicos, como academias, teatros e óperas, também cumpriam essa função, ampliando a visibilidade e permitindo que a monarquia fosse observada e reconhecida, consolidando sua imagem perante o público.⁵⁷

D. Rodrigo incorporou o refinamento diplomático de organizar banquetes, como faziam seus colegas plenipotenciários em Lisboa e no exterior. Essas refeições não eram meramente sociais: revelavam a circulação de novos códigos de convivência, importados pelas elites ilustradas europeias e introduzidos em Portugal por ministros com vivência internacional. Ao se afastar das práticas habituais da aristocracia — “os Grandes do Reino raramente ofereciam banquetes” — aproximava-se das dinâmicas dos salões, onde se articulavam conversas, alianças e estratégias políticas que influenciavam o rumo do Império.

Considerações finais

Os banquetes oferecidos por D. Rodrigo de Sousa Coutinho entre 1798 e 1802 revelam muito mais do que práticas alimentares da aristocracia: constituem-se em arenas privilegiadas para observar os códigos de etiqueta, as hierarquias sociais e a performance política da corte portuguesa na virada do século XVII para o XIX. Menus, utensílios, despesas e arranjos de mesa, quando lidos à luz do paradigma indiciário, mostram-se vestígios fundamentais para reconstruir sensibilidades e modos de sociabilidade invisíveis na documentação oficial e administrativa do Império português.

Ao mesmo tempo, os cardápios e a materialidade da mesa testemunham a circulação de influências culinárias francesas, italianas e portuguesas, evidenciando o cosmopolitismo de uma família enraizada na cultura do Piemonte e inserida nos debates do Iluminismo europeu. As sobremesas, temperos e bebidas, por sua vez, remetem a redes coloniais e globais que abasteciam de luxo e exotismo a cultura de corte.

⁵⁶ Sobre a noção de *cultura diplomática*, cf. Diogo Ramada Curto. “D. Rodrigo de Sousa Coutinho e a Casa Literária do Arco do Cego”. In: Maria Fernanda Campos *et. al.* (org.). *A Casa Literária do Arco do Cego. Bicentenário*. Lisboa: Biblioteca Nacional e Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1999, p. 15-49, p. 22 e ss.

⁵⁷ Idem, p. 24. Ver também: Norbert Elias. *A sociedade de Corte: investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia da Corte*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001. Especialmente a parte dedicada à “Arte de observar as pessoas”, p. 120-122.

Assim, a mesa de D. Rodrigo não se reduz a espaço de convivialidade: era palco de diplomacia, de encenação da ordem social e de afirmação simbólica do poder régio. O estudo desses banquetes permite, portanto, compreender como a alimentação se entrelaça à política, à cultura material e à construção da autoridade no Antigo Regime, confirmando a força heurística das fontes alimentares para a história cultural e política do período.

Referências

- ARMITAGE, David; SUBRAHMANYAM, Sanjay (ed.). *The Age of Revolutions in Global Context, c.1760–1840*. London: Palgrave Macmillan, 2010.
- ARAÚJO, Ana Cristina. "Narrar e silenciar o cotidiano: a correspondência de Gabriela Asinari de San Marzano Sousa Coutinho (1789-1821)". *Revista Portuguesa de História*, XLVII (2016), p. 269-292. Disponível em: https://doi.org/10.14195/0870-4147_47_14. Acesso em 31/08/2025.
- BEBIANO, Rui. *D. João V. Poder e espetáculo*. Aveiro: Livraria Estante, 1987.
- BRAZÃO, Eduardo. *Relações externas de Portugal: reinado de D. João V*. Porto: Livraria Civilização Editora, 1938.
- BRITO, Armando da Rocha. *A Apologia do Garfo*. Lisboa, 1946.
- BUESCU, Ana Isabel & FELISMINO, David (coords.). *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações*. Lisboa: Temas e Debates / Círculo de Leitores, 2011.
- Câmara Cascudo, Luís da. *História da Alimentação no Brasil*. 3ª edição. São Paulo: Global Editora, 2004.
- CAMPOMANESI, Piero. *Hedonismo e exotismo. A arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: Editora da Unesp, 1996.
- COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha. Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Editora Senac, 2007.
- CURTO, Diogo Ramada. "D. Rodrigo de Sousa Coutinho e a Casa Literária do Arco do Cego". In: CAMPOS, Maria Fernanda et al. (org.). *A Casa Literária do Arco do Cego*. Bicentenário. Lisboa: Biblioteca Nacional e Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1999, p. 15-49.
- ELIAS, Norbert. *A sociedade de Corte: investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia da Corte*. Trad. Pedro Süsskind; pref. Roger Chartier. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.
- FLANDRIN, Jean-Louis ; MONTANARI, Massimo (org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, José Eduardo; BRAGA, Isabel Drumond. *História Global de Portugal*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2020.
- Fundação Biblioteca Nacional (FBN). *Gazeta de Lisboa*. 19 de dezembro de 1797.
- GINZBURG, Carlo. "Sinais: raízes de um paradigma indiciário". In: *Mitos, emblemas e sinais: morfologia e história*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989. p. 143–179.
- GINZBURG, Carlo; PONI, Carlo. "O nome e o como". In: *A micro-história e outros ensaios*. Lisboa/Rio de Janeiro: Difel, Bertrand-Brasil, 1991.
- Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti e molte altre cose appartenenti a tal arte*. Torino: Beltramo Antonio Re (nella stamperia di Ignazio Soffietti), 1790.
- OREY, Leonor d'. *A baixela da Coroa portuguesa*. Lisboa: Edições Inapa, 1990.
- PEREIRA, Ana Marques. *Mesa Real: dinastia de Bragança*. Lisboa: Edições Inapa, s/d.
- POMBO, Nívia. *Dom Rodrigo de Sousa Coutinho: pensamento e ação político administrativa no Império Português 1796-1812*. São Paulo: Hucitec, 2015.

- POMBO, Nívia. *O Palácio de Queluz e o mundo ultramarino: circuitos ilustrados* (Portugal, Brasil e Angola, 1796-1803). Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2013.
- RAMAZZINI, Bernardino. *A arte de conservar a saúde dos príncipes e das pessoas de primeira qualidade, como também das nossas religiosas*. Traduzido por Luiz Paulino da Silva e Azevedo. Lisboa: Francisco da Silva, 1753.
- RATTON, Jacome. *Recordações de Jacome Ratton sobre ocorrências do seu tempo em Portugal*. De Maio de 1747 a setembro de 1810. 3ª edição. Lisboa: Fenda Edições, 1992.
- RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro Moderno*. Reprodução da edição original de 1785. Prefácio de Alfredo Saramago. Sintra: Colares, 1999.
- SILVA, Andrée Mansuy-Diniz. *Portrait d'un homme d'état*, D. Rodrigo de Sousa Coutinho, comte de Linhares, 1755-1812. Vol. 1 e 2. Paris: Centre Culturel Calouste Gulbenkian, 2003; 2004-2006.

Contribuição recebida em 31 de agosto de 2025.

Aprovada em 10 de outubro de 2025.