

**Evento:** XXVII Seminário de Iniciação Científica

**VIAGEM AO PASSADO: REFINAMENTO DAS COZINHAS E DESCOBERTA  
DE ALIMENTOS NA IDADE MODERNA<sup>1</sup>**  
**JOURNEY TO THE PAST: KITCHEN REFINING AND FOOD DISCOVERY IN  
THE MODERN AGE**

**Pâmela Giuli Fleck Da Silva Helfenstein<sup>2</sup>, Tatiana Tisott<sup>3</sup>, Eilamaria  
Libardoni Vieira<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Projeto de Iniciação Científica realizado no curso de Nutrição da Unijuí

<sup>2</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição da UNIJUI, pamy.fleck@gmail.com

<sup>3</sup> Acadêmica do Curso de Estética e Cosmética da UNIJUI, tatiana.tisott@hotmail.com

<sup>4</sup> Docente do curso de Nutrição da UNIJUI, orientadora, eilamaria.vieira@unijui.edu.br

### **INTRODUÇÃO**

A alimentação é um processo evolutivo no qual os seres vivos consomem diferentes tipos de alimentos, com o objetivo de nutrir o corpo para sobreviver. Durante a Idade Moderna, a alimentação do ser humano não era diversificada, devido ao fato que naquele período à agricultura e a criação de gado se apresentavam como as principais atividades econômicas, porém, esse fato modifica-se com o surgimento das navegações, havendo o descobrimento e a partilha de inúmeros alimentos entre os continentes.

As boas maneiras à mesa, o hábito de lavar as mãos, usar guardanapos e talheres na Europa, foi um reflexo do Renascimento, pois somente na Idade Moderna que o uso de talheres se generalizou, antes a comida era saboreada com as mãos. Assim, a cozinha também passou a ser mais refinada, o uso de temperos e condimentos começou a ser mais moderado. O objetivo do presente trabalho foi pesquisar a evolução da cozinha na idade moderna, que teve como principal berço à França, esta partindo para uma cozinha mais discreta, inteligente e inventiva, para criar uma preparação desse período histórico.

### **METODOLOGIA**

A metodologia utilizada para o trabalho de pesquisa da disciplina de Técnica Dietética, do curso de Nutrição da UNIJUI, foi de levantamento bibliográfico, para a obtenção de informações sobre a história da alimentação no período Moderno. E ainda, realizou-se uma busca do tema em livros na biblioteca da Universidade, em artigos e trabalhos científicos disponíveis na base de dados Scielo. Baseando-se no levantamento de dados, foram também identificadas imagens, que serviram de auxílio para a construção da revisão sobre o tema. A partir da pesquisa realizada, para atingir-se o objetivo principal de realizar duas preparações culinárias da época, escolheu-se os pratos, os ingredientes que compunham estes e então foi elaborada uma ficha técnica da preparação.

### **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Afrescos, quadros, gravuras e fotografias, eram responsáveis pela representação da alimentação entre o início dos tempos modernos e o liminar da época contemporânea, porém, com o passar dos séculos estes instrumentos mudaram de suporte e função (ABREU, 2009). Além disso, os temas que os artistas pretendiam ilustrar também evoluíram de forma considerável, como ilustrado na Figura 1, representando os banquetes cedidos pelos nobres, os quais eram sinônimos de riqueza e

**Evento:** XXVII Seminário de Iniciação Científica

poder na época. Na Figura 2 é ilustrado o aprimoramento das técnicas de preparo dos alimentos.



Figura 1: Banquetes cedidos pelos nobres (OBSERVADOR, 2016).



Figura 2: Evolução das técnicas de preparo de panificados (OBSERVADOR, 2016).

Foi no início da época moderna que os pintores começaram a representar o ciclo da alimentação em sua totalidade, desde a escolha do alimento até a transformação do produto natural em produto elaborado (FLANDRIN; MONTANARI, 2000). Já a representação dos mercados como espaço teatral se tornou possível com as navegações, havendo a descoberta e partilha de diversificados alimentos, provenientes de cada continente.

As especiarias (cravo-da-índia, canela, noz-moscada, pimenta-do-reino, anis, gengibre, coentro, mostarda, açafrão e pimenta da Jamaica) descobertas na época, eram as mais apreciadas pelos europeus, as quais foram utilizadas para realçar o sabor dos alimentos, conservá-los e ainda para curar doenças (LEAL, 2006).

O intercâmbio cultural entre as Américas, Europa e Ásia foi muito grande, no campo da gastronomia, técnicas de cocção e receitas foram levadas de um canto a outro. Alimentos típicos de cada região também foram levados para outros continentes e muitos deles se adaptaram muito bem a mudança de ambiente. Na partilha dos alimentos, vários produtos foram levados do Brasil para a Ásia, como milho, agrião, mandioca, batata-doce, repolho, pimentão, abacaxi, goiaba, caju, maracujá, mamão e tabaco. Da Ásia veio cana-de-açúcar, arroz, laranja, manga, tangerina, chá, lírios, rosas, crisântemos, camélias. Da África chegaram banana, inhame, pimenta malagueta, erva-doce, quiabo, galinha-d'angola, a palmeira de dendê - donde se extrai o azeite de dendê, a melancia e o coco. Em contrapartida, para a América exportou-se farinha de mandioca, caju, peru, milho e amendoim. Para os europeus a América mandou batata, feijão, abóbora, amendoim, pimentão, cacau- que os espanhóis transformaram em chocolate, baunilha e abacate. A Europa, por sua vez, forneceu para a América o gado bovino e ovino, para iniciar a pecuária e sustentar uma população em crescimento (LEAL, 2006).

**Evento:** XXVII Seminário de Iniciação Científica

Até o século XVI a cozinha era apenas uma peça provisória, muitas vezes escondida à vista do espectador, porém, dentro do período da idade moderna surge uma sociedade mais refinada que começa apreciar o gosto pela culinária (FLANDRIN; MONTANARI, 2000). As boas maneiras à mesa, o hábito de lavar as mãos, usar guardanapos, talheres (como retratado na Figura 3) e a técnica de colocar cada prato na sua ordem à mesa (criada por Luiz XIV) na Europa, surgiram na Idade Moderna como um reflexo do Renascimento. Assim, a cozinha também passou a ser mais refinada, surgiu o fogão de 12 a 20 bocas neste período para substituir o fogão à lenha e o braseiro a carvão, melhorando o tempo de cozimento dos pratos, tendo um fogo brando ou forte (LEAL, 2006, p. 46). A culinária torna-se fator cultural importante em toda Europa (COSTA, 2010).



Figura 3: Surgimento dos talheres (OBSERVADOR, 2016).

“Nesse tempo, o destaque na gastronomia foi Taillevent, cozinheiro de reis, e que escreveu *Le Viandier*, o mais antigo livro de cozinha em francês. Ele foi um grande chef, que ficou famoso pela importância que deu aos molhos, engrossados com pão, e também pelas receitas de sopa, dentre as quais estavam as de cebola, de mostarda, de favas e de peixe. Sua contribuição foi decisiva para o requinte e a sofisticação da cozinha francesa”. (LEAL, 1998, p. 36).

A França é tradicionalmente o país que dá maior importância à sua gastronomia, e os franceses há muitas gerações comungam na certeza quase absoluta de que sob seu solo, elabora-se a melhor cozinha do mundo (PITTE, 1993). Segundo Massialot, autor do *Le cuisinier Royal et Bourgeois* (1691), citado por Flandrin (1998), a França acima de todas as outras nações europeias, superou as adversidades climáticas e aprimorou-se no bom gosto e a destreza no preparo das refeições.

O café chegou à França por meio de um visitante oriental, que presenteou Luiz XIV com o grão na época (COSTA, 2010). O grão é originário da Etiópia, chegou à Arábia no início do século XVI. Através de Istambul chegou a Veneza em 1615, e a Paris em 1644, onde abre-se o primeiro café com espaço público em 1670 e no final do século seguinte já eram mais de 600 cafés. (CARNEIRO, 2003).

O chocolate de origem americana era consumido no México pré-colombiano como uma bebida misturada com milho e pimentão em pó. O cacau era uma das mais importantes riquezas da sociedade asteca, porém, apenas no final do século XVI tornou-se um hábito arraigado como bebida adoçada. Na Inglaterra desde o casamento de Maria Teresa, da Espanha, com Luís XIV, em 1660 passou-se a apreciar a bebida. A partir de meados do século XIX, foi criado o chocolate

**Evento:** XXVII Seminário de Iniciação Científica

comestível sólido (CARNEIRO, 2003).

Na época também tornou-se comum o consumo de chá, o qual é proveniente da China e atingiu a Europa no início do século XVII, a partir do primeiro carregamento desembarcado em Amsterdã em 1609. O consumo torna-se importante em 1720, após a rainha Catarina de Bragança, esposa portuguesa de Charles II da Inglaterra, causar a difusão do chá nas ilhas britânicas (CARNEIRO, 2003).

Segundo Carneiro (2003), dentre os luxos alimentares o açúcar merece um destaque, devido a ter sido o gênero alimentício cuja ampliação do consumo mais influiu na alteração dos hábitos alimentares, não só adoçando as bebidas coloniais, mas, estendendo sua utilização para quase todos os tipos de alimentos, inclusive nas carnes, especialmente de caça, servidas inteiras num revestimento edulcorado e em outros pratos salgados (CARNEIRO, 2003).

Dentre as bebidas alcólicas que surgiram no período, a mais popular foi à cerveja. Era consumida pelas camadas mais simples da população e, também pelas mais abastadas (MACHADO, 2006). Apesar do surgimento do vinho estar relacionado à Antiguidade e seu aprimoramento com a Idade Média, a técnica elaborado por Dom Pérignon, na França para o Champagne, só foi obtida na Idade Moderna (COSTA, 2010).

No que se refere aos molhos, o chef La Verenne, do século XVII, foi um revolucionário, desenvolvendo os primeiros molhos verdadeiramente franceses, um exemplo foi o molho Bechamel, que está presente no mundo gastronômico até os tempos de hoje (COSTA, 2010).

A partir de todo o refinamento da cozinha e surgimento da Gastronomia, o modo de servir os pratos também se modificou no período. Surge o Service à la française, nos séculos XVI e XVII, que viria a dividir as refeições em sopas, entradas e caldos; assados acompanhados de legumes e saladas; sobremesas doces e frutas. A aristocracia usava o refinamento à mesa como a linha divisória que promovia o distanciamento entre ela e a burguesia. De acordo com Flandrin (1998), o cuidado com a variedade de alimentos não visava outra coisa, senão o de satisfazer a glotonaria e dar testemunho da magnanimidade do dono da casa.

As pesquisas realizadas acerca da cozinha e da gastronomia da Idade Moderna resultaram na elaboração e preparo de dois pratos da época, um sendo doce e outro salgado. Para a construção dos mesmos, primeiramente desenvolveu-se uma ficha técnica, contendo a listagem de ingredientes, medidas caseiras, gramas, tempo de pré-preparo e preparo dos mesmos, bem como informações nutricionais. Utilizou-se de fichas técnicas, pois, essas desde que concebidas de forma adequada, fornecem informações e instruções claras, que orientarão a forma e o uso dos produtos, equipamentos e utensílios, passo a passo, no processo de elaboração, e permitirão a racionalização na área de produção (AKUTSU et al., 2005 apud SILVA; NOVACK, 2019).

O primeiro prato escolhido foi um Peru ao Molho de Champagne com farofa e frutas. Optou-se por desenvolver esta preparação, pois a partir das pesquisas realizadas pode-se evidenciar que na época houve a partilha dos alimentos entre os diferentes continentes, desta forma começou existir uma diversidade de alimentos para serem usados na culinária. Os Europeus começaram a consumir muito peru (provenientes da América do Norte), farinha de mandioca (mandioca era proveniente do Brasil) e champagne elaborado na França, a partir de uma técnica especial de Abade Dom Pérignon.

E ainda, foi escolhido como preparação doce um Sorbet de manga (fruta proveniente da Índia),

**Evento:** XXVII Seminário de Iniciação Científica

pois era uma sobremesa consumida no período. A mesma é semelhante ao sorvete de hoje, porém, sem a gordura hidrogenada. As preparações podem ser visualizadas na figura 4, abaixo.



Figura 4: Sorbet de Manga e Peru ao molho de Champagne com farofa e frutas.

#### **CONCLUSÃO**

Em decorrência das navegações, tanto espanholas quanto portuguesas, descobriu-se uma grande diversidade de alimentos, ocorrendo à partilha dos mesmos entre os diferentes continentes. Esta diversidade foi fator primordial para a evolução da cozinha e surgimento da gastronomia durante a Idade Moderna, surgindo uma sociedade mais refinada que começou a apreciar e valorizar mais os alimentos, seus diferentes aromas e sabores.

**Palavras-chave:** História da Alimentação; Evolução da Cozinha; Surgimento da Gastronomia;

**Keywords:** History of Food; Evolution of the Kitchen; Emergence of Gastronomy;

#### **REFERÊNCIAS**

CARNEIRO, Henrique. Alimentação Moderna: Açúcar, Álcool, Chá, Café e Chocolate. Rio de Janeiro: Campus-Elsevier, 2003.

COSTA, Douglas Stocco da. Alimentação na Idade Moderna: a navegação em busca de um novo mundo gastronômico. In: COSTA, Douglas Stocco da. A gente não quer só comida: de Caremê a Maslow, como o Profissional de Relações Públicas pode contribuir com o Planejamento Estratégico de Restaurantes. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Social) - Discentes, Porto Alegre, 2010.

FLANDRIN, J. L. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p.

LEAL, Maria Leonor Macedo Soares. A história da Gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2006.

MACHADO, João Luís de Almeida. A alimentação na Modernidade: Globalizando novos alimentos e hábitos à mesa. Planeta Educação, 15. Set. 2006.

PITTE, J. R. A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L & PM, 1993. 176p.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes. O surgimento do restaurante: de paris para o mundo. In: RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes. Tudo pronto: o comer fora e o prazer reinventado - Curitiba (1970-2000). 2012.