

## **DIMENSÃO POLÍTICA E DE PODER DA COMIDA RÉGIA E DO CORPO DO REI**

Por Ana Isabel Buescu  
(FCSH-CHAM/UNL/UAÇ)

### **RESUMO**

Comer é uma necessidade natural e fisiológica de todos os homens, em todos os tempos. Mas é também uma prática cultural complexa, que convoca não só a história e a cultura material, mas também a antropologia, a sociologia, a etnologia, a psicologia, a história de arte e a história das ideias. Numa sociedade tão frágil como a dos nossos antepassados, o acto de comer era um “lugar” fundamental de diferenciação e de distinção sociais e significado político. Na verdade, a mesa do rei constituiu um instrumento político para a monarquia, desde as formas relativamente simples da Idade Média até à sua cada vez maior complexidade na Época Moderna.

Neste quadro, e tomando sobretudo por base fontes históricas e documentais portuguesas dos séculos XV e XVI, este estudo analisará a mesa do rei de acordo com as seguintes perspectivas: a dimensão política e simbólica da comida régia, os alimentos que iam à mesa do monarca, o conjunto dos discursos de advertência – religioso/moralista e médico - acerca da comida régia e dos excessos cortesãos e a magnificência e ostentação dos grandes banquetes em momentos cerimoniais importantes para a monarquia

**PALAVRAS-CHAVE:** alimentação régia, medicina galénica, dimensão política, poder, corte.

## **THE KING'S FOOD AND THE KING'S BODY. EATING AND POWER IN EARLY MODERN PORTUGAL**

### **ABSTRACT**

Eating is a natural and a physiological need for all men in all times. But it is also a complex cultural action, which arises the attention of historians, anthropologists, sociologists, the literature and the arts. In a society like the one of our ancestors, food was a fundamental place of social differentiation, symbolic distinction and political meaning. That is why the king's table was an instrument of power to the monarchy, since the relatively simple forms of the high Middle Ages to the more complex ones in the Modern times.

Within this framework, and based mainly upon Portuguese historical and documentary sources of the end of the XVth and XVIth century, this paper will analyze the king's table under the following main points of view: the political and symbolic dimensions of the king's food, the goods and products that went to his table, the medical and moralistic discourses on the king's table and the magnificence and ostentation of the grand eating, in moments of ceremonial importance for the monarchy. The authors want these books to be read. We always take into the materiality of the text as the starting point, since the forms determine the meaning, the reader's appropriation of the meaning.

KEY WORDS: king's food, galenic medicine, political dimension, power, court.

## DIMENSÃO POLÍTICA E DE PODER DA COMIDA RÉGIA E DO CORPO DO REI\*

Por Ana Isabel Buescu  
(FCSH-CHAM/UNL/UAÇ)

### Comer, uma função quotidiana, um acto cultural e simbólico

Comer é uma necessidade natural e fisiológica de todos os homens, em todos os tempos. Mas é também uma prática cultural complexa, que convoca não só a história e a cultura material, mas também a antropologia<sup>1</sup>, a sociologia, a etnologia, a psicologia, a história de arte e a história das ideias, perfilando-se como um domínio de relevo na historiografia contemporânea. Ancorada na tripla e fundamental perspectiva da “produção”, do “consumo” e do que podemos, genericamente, designar por “gosto”, a história da alimentação tem de integrar-se, como há muito observou Roland Barthes, no horizonte de um quadro teórico a que a complexidade do tema obriga: ela não é, simplesmente, a história do que se come, uma colecção de produtos submetidos a uma apreciação estatística ou dietética, mas, ao mesmo tempo, “[...] *un système de communication, un corps d’images, un protocole d’usages, de situations et de conduites*”<sup>2</sup>.

Nas sociedades que nos precederam, nas quais a fronteira entre a fome e a abundância era tão frágil, comer era um lugar e um acto de diferenciação social, distinção simbólica e significado político. Nas cortes régias medievais e modernas, esta realidade tornava-se evidente de acordo com os seguintes pontos de vista, que abordaremos neste texto: a dimensão política e simbólica da comida régia, os alimentos que iam à mesa do monarca, o conjunto dos discursos de advertência – religioso/moralista e médico - acerca da comida régia e dos excessos cortesãos e a magnificência e ostentação dos grandes banquetes em momentos cerimoniais importantes para a monarquia.

### A comida do rei: uma dimensão política

Quer isto dizer, desde logo, que o nosso ponto de vista é o relativo a um meio social bem definido, a corte régia, num tempo e num espaço também eles determinados, o Portugal de Quinhentos. Tal clarificação é imprescindível já que, pela própria natureza do tema, só desta forma

---

\* Texto da comunicação apresentada no VI Seminário Internacional “La corte en Europa” - *La cultura nobiliaria de corte en la Edad Moderna*, UAM, 25 e 26 de Outubro de 2012.

<sup>1</sup> Onde tem lugar de indiscutível relevo a poderosa obra de Claude Lévi-Strauss, de que destacamos a trilogia *Mythologiques* 1 - *Le Cru et le Cuit*, 2 - *Du Miel aux Cendres*, 3 - *L’Origine des Manières de Table*, Paris, Plon, 1964-1968.

<sup>2</sup> Roland Barthes : “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”, in *Cahiers des Annales*, 28, *Pour une Histoire de l’Alimentation*, 1970, p. 309.

possível distinguir práticas transversais e fundamentalmente idênticas no conjunto da sociedade, daquelas que eram exclusivas dos meios aristocráticos, da corte e do rei, ou que pelo menos aí adquiriam formas, manifestações e significados próprios. Este facto torna-se claro quando, constatando o evidente significado simbólico que, de uma maneira ou outra, envolve sempre o acto de comer, percebemos que no caso da realeza, como já foi reiteradamente sublinhado por antropólogos e historiadores, esse significado podia, no limite, incorporar uma dimensão litúrgica e até sacral<sup>3</sup>.

Numa afirmação que é válida para o mundo medieval e moderno, existia uma dimensão política na alimentação do rei. E, sob este ponto de vista, é no discurso político que, em primeiro lugar, devemos procurar respostas para uma tal asserção. Desde o *Policraticus* de João de Salisbúria (c. 1159), passando pelo aristotélico-tomista *De Regimine Principum* (c. 1287) de Egídio Romano, que exerceria notável influência ainda na Época Moderna, o discurso político e especificamente a tratadística sobre o ofício régio representava o corpo político à imagem do corpo natural. Assim, de forma ideologicamente muito enraizada, a comunidade política era concebida e representada à imagem do corpo humano, tornando-se indissolúvel o vínculo entre a *cabeça*, ou seja, o rei, e o *corpo* da república<sup>4</sup>. Tal concepção corporativa radicava na ideia paulina de *corpus mysticum* (*Romanos*, 12, *Corintios*, I, 12) da Igreja, como foi sublinhado de forma fundadora por Ernst Kantorowicz e por historiadores como Georges Duby ou Jose Antonio Maravall, e exerceu grande influência desde o século XIV até cerca do século

---

<sup>3</sup> Sergio Bertelli: *Il Corpo del Re. Sacralità del Potere nell'Europa Medievale e Moderna*, Florença, Ponte Alle Grazie, 1990, pp. 164-185; Marzio A. Romani: "Regalis coena: aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale secoli XVI-XIX)", in *Alimentazione e Nutrizione secc. XIII-XVIII*. Atti della "Ventottesima Settimana di Studi" do Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini"- Prato, 22-27 aprile 1996, dir. Simonetta Cavaciocchi, Florença, Le Monnier, 1997, p. 721.

<sup>4</sup> Sobre a origem, transformações e apropriações do conceito de *corpus mysticum* na época medieval, a obra de referência continua a ser o estudo de Ernst Kantorowicz: *The King's two Bodies. A Study in Medieval Political Theology* (1957; ed. consultada: *Los dos cuerpos del rey. Un estudio de teología política medieval*, Madrid, Alianza Editorial, 1985), especialmente cap. V, "La realeza politocéntrica: corpus mysticum", pp.188-259. Para o mundo hispânico, José Antonio Maravall: "La idea de cuerpo místico en España antes de Erasmo", *Estudios de Historia del Pensamiento Español*, I, *Edad Media*, 3ª ed., Madrid, Ediciones Cultura Hispanica, 1983, pp.179-199, e José Manuel Nieto Soria: *Fundamentos Ideológicos del Poder Real en Castilla (Siglos XIII-XVI)*, Madrid, Ediciones de la Universidad Complutense, 1988, pp. 90-99. Para a Época Moderna, Paul Archambault: "The Analogy of the 'Body' in Renaissance Political Literature", *Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance*, XXIX, 1967, pp.21-53; Weber, Henri Weber: "L'analogie corps humain-corps social dans la pensée politique du XVIe siècle", *Analogie et Connaissance*, I – *Aspects Historiques*, Paris, Maloine Éditeur, 1980, pp.139-148; Ralph Giesey: *Cérémonial et Puissance Souveraine. France, XVe-XVIIe siècles*, espec. cap. I, Paris, Armand Colin, 1987, pp. 9-19; *Le Corps comme Métaphore dans l'Espagne des XVIe et XVIIe siècles. Du Corps Métaphorique aux Métaphores Corporelles*. Colloque International Etudes réunies et présentées par Augustin Redondo, Paris, Publications de la Sorbonne Nouvelle, 1992, sobretudo I e II Partes, "Aspects politiques et sociaux", pp. 9-139; Hespanha, António Manuel Hespanha e Ângela Barreto Xavier: "A representação da sociedade e do poder. Paradigmas políticos e tradições literárias", in *História de Portugal*, dir. José Mattoso, IV – *O Antigo Regime (1620-1807)*, coord. António M. Hespanha, Lisboa, Círculo de Leitores, 1993, pp. 121-125; Ana Isabel Buescu: *Imagens do Príncipe. Discurso Normativo e Representação*, Lisboa, Cosmos, 1996, pp. 64-65 e pp. 387-409.

XVII na representação ideal da sociedade, apesar da ruptura ocorrida com Maquiavel.

O significado político da comida régia integrava uma dimensão teórica e normativa. O discurso político medieval e moderno representava o corpo político à imagem do corpo natural do rei, em que o monarca era a *cabeça* e o resto dos membros o corpo da *res publica*. Esta concepção corporativa da sociedade tinha consequências para o corpo e a alma do rei. A esta luz, e à luz de uma relação indissolúvel entre o “corpo natural” e o “corpo místico” do rei, assim como a sua educação intelectual e religiosa e a aquisição das virtudes tinham um significado político evidente, também todas as acções relativas ao seu corpo natural - como a manutenção da sua saúde física e a sua alimentação, ambas aliás intimamente ligadas no quadro da então dominante medicina galénica - comportavam uma dimensão política.

No limite e em síntese, como observa Georges Vigarello, “*L’histoire du corps du roi est bien aussi celle de l’État*”<sup>5</sup>.

### **Outras ordens de discurso: a medicina e a astrologia**

Neste quadro, é ainda necessário atender a uma questão de outra natureza, mas igualmente essencial à compreensão da matéria que nos ocupa, que tem a ver com duas outras ordens de discurso: o da medicina e o da astrologia, aliás na época intimamente ligadas. A teoria dos quatro humores corporais - sangue, fleuma, bílis amarela e bílis negra, que procediam, respectivamente, do coração, cérebro, fígado e baço - constituiu, desde Hipócrates (c. 460-377 a.C.) e Galeno (c. 131-c. 200), o principal fundamento da medicina e de explicação do funcionamento do corpo humano até ao século XVII. Cada um dos humores tinha diferentes características: o sangue era quente e húmido, a fleuma fria e húmida, a bílis amarela, quente e seca, e a bílis negra fria e seca. Do predomínio de um ou outro humor no organismo humano resultavam os diferentes tipos fisiológicos: o sanguíneo, o fleumático, o bilioso ou colérico e o melancólico. Considerava-se que todas as doenças eram causadas pela alteração do equilíbrio entre os humores, sendo que a alimentação desempenhava uma função primordial nesse equilíbrio – ou na falta dele, e portanto na saúde e na doença. Como se compreende, qualquer abordagem das práticas alimentares nas épocas medieval e moderna, e qualquer que seja o patamar social em que nos coloquemos, tem de ter presente este crucial quadro explicativo.

Ora tal edifício explicativo estava indissolúvelmente ligado à astrologia, no quadro da explicação dominante do mundo natural. No século XVI vigorava ainda a concepção de uma unidade essencial da natureza. Uma mesma lei regulava o movimento dos planetas, o ciclo das estações e o ciclo vegetativo das plantas, as relações entre os elementos, o corpo do homem e

---

<sup>5</sup> Georges Vigarello : “Le corps du roi”, in *Histoire du Corps*, dir. Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine, Georges Vigarello, 1 – *De la Renaissance aux Lumières*, dir. Georges Vigarello, Paris, Seuil, 2005, p. 409.

os seus humores, numa unidade fundada pelo Cosmos. Assim, num mundo que sob tantos pontos de vista inaugura a modernidade como é o do Renascimento, a “tradição mágica” persistia, e até em certos casos se acentuava, num mundo “saturado” de magia<sup>6</sup>, através de um conjunto de práticas em que se destacava a astrologia, no âmbito dessa concepção da unidade essencial do microcosmos e do macrocosmos. É esta estreita ligação, e o poder exercido pelos astros no mundo natural, e portanto também na fisiologia humana que explica que, na época, o médico/físico do rei fosse também astrólogo.

### **A comida régia: distinção social, ostentação e poder**

Finalmente, num último e mais imediatamente apreensível e visível discurso era ainda político o alimento do rei. Na verdade, no âmbito dos mecanismos de afirmação e de celebração do poder da realeza que, entre o mundo medieval e o mundo moderno, foram ganhando protagonismo, a mesa ocupava um lugar preponderante e de privilégio, como foi, de forma pioneira, observado pelo sociólogo Norbert Elias. Da comida e da mesa do rei eram indissociáveis a ostentação e o luxo, a fartura e a abastança, os rituais e as hierarquias, numa afirmação da distinção, singularidade e poder que, não sendo dela exclusivos – lembremos o caso da corte papal – eram próprios da realeza<sup>7</sup>.

São estas, pois, as perspectivas que temos de ter presentes ao reflectir sobre a mesa do rei na época que consideramos. Reflexão que, sendo necessário inscrever numa perspectiva mais vasta e implicando o cruzamento necessário entre vários saberes e campos de análise, será aqui vista sob um prisma particular e preciso, que é o dos consumos, em articulação com aspectos cerimoniais e da simbólica alimentar.

### **A mesa de D. João III (1502-57): carne, peixe, frutas e legumes**

Procurando integrá-los numa reflexão mais geral sobre a mesa no quotidiano e nos cerimoniais da corte, este estudo procura evidenciar alguns dos padrões de consumo alimentar na corte portuguesa do século XVI, com particular relevo para a corte de D. João III (1521-1557). Aproximemo-nos do nosso objecto situando-nos num momento particular, o Portugal de Quinhentos, e num lugar determinado, a corte de D. João III, recorrendo a um

---

<sup>6</sup> Francisco Bethencourt: “Un univers saturé de magie: L’Europe Méridionale”, in *Magie et sorcellerie en Europe du Moyen Age à nos jours*, Paris, Armand Colin, 1994, pp. 159-194.

<sup>7</sup> V. o conjunto de estudos de Martin Aurell, N. Gauthier, C. Virlouvet, Jacques Le Goff, Jeanne Allard, João Alves Dias, e Simon, M. del Cármen Simón nas Actas do Colóquio *La Sociabilité à Table Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Textes réunis par Martin Aurell, Olivier Dumoulin et Françoise Thelamon, Rouen, Publications de l’ Université de Rouen, 1992, pp. 117-170, e ainda, numa reflexão integrada no conjunto dos mecanismos do poder ritual da monarquia, Carmelo Lisón Tolosana, *La Imagen del Rey (Monarquía, Realeza y Poder Ritual en la Casa de los Austrias)*, Madrid, Espasa-Calpe, 1991.

conjunto de testemunhos que nos permitem lançar um olhar sobre aquilo que, de uma forma genérica, designamos como a “mesa do rei” – realidade que, em vários dos seus elementos estruturantes, podemos rastrear desde os tempos medievais<sup>8</sup>.

Começamos por uma panorâmica sobre os produtos que aí eram consumidos. Segundo um livro de cozinha do rei relativo ao ano de 1524, a carne era, de longe, o alimento mais comprado e consumido na corte joanina. Tal facto não constituía novidade, e confirma, se necessário fosse, que o consumo de carne era um elemento de distinção associado não só a um maior poder económico como ao próprio lugar do indivíduo na hierarquia social. Sensivelmente desde o século XI no Ocidente europeu, a diferenciação social dos alimentos dera um lugar de destaque ao consumo de carne, doravante claramente um privilégio social<sup>9</sup>. A própria tradição literária acolhia, desde a Idade Média, as diferenças simbólicas, sociais e até espirituais entre práticas alimentares diferenciadas. Tomando como campo de análise o ciclo dos romances arturianos, Anita Guerreau-Jalabert estabelece para a época medieval, em termos da simbólica alimentar, uma tipologia contrastiva entre o que classifica de “triângulo alimentar cavaleiresco” - pão, vinho, carne - e o “triângulo alimentar eremítico”, constituído pelo pão, água e vegetais<sup>10</sup>. O mesmo constata Iria Gonçalves para o caso português, quando assinala a constância dos produtos que integravam, na Idade Média, a chamada “colheita régia” que as populações deviam pôr à disposição do rei itinerante e da sua corte: as carnes, o pão e o vinho<sup>11</sup>. Também médicos e dietistas dos séculos XVI e XVII, erguendo um discurso de advertência sanitária em torno das práticas alimentares de reis e senhores, não deixavam de assinalar a diferença do valor nutritivo dos produtos consumidos, sendo que, indiscutivelmente, o lugar cimeiro entre

---

<sup>8</sup> Para este aspecto, v. o estudo de Iria Gonçalves: “À Mesa, com o Rei de Portugal (séculos XII-XIII)”, *Revista da Faculdade de Letras. História*, Porto, 2ª série, XIV, 1997, pp. 15-32. V. ainda o estudo pioneiro, em Portugal, de A.H. de Oliveira Marques: “A mesa”, in *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, 4ª ed., Lisboa, Sá da Costa, 1981 pp.7-22. Nova edição com belo aparato iconográfico, Lisboa, A Esfera dos Livros, 2010. Para uma visão global da mesa dos monarcas portugueses entre os séculos XIII e XVIII nas suas diferentes perspectivas, v. *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, Consumos, Práticas e Representações (séculos XIII-XVIII)*, coord. Ana Isabel Buescu e David Felismino, Apresentação de Maria Helena da Cruz Coelho, Lisboa, Círculo de Leitores/Temas e Debates, 2011.

<sup>9</sup> Massimo Montanari: *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995, pp. 68-69.

<sup>10</sup> Anita Guerreau-Jalabert: “Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII-XIII siècles)”, *Annales E.S.C.*, mai-juin 1992, 3, pp.561-594; idem, “Les nourritures comme figures symboliques dans les romans arthuriens”, in *La sociabilité à table...*, p. 37. Sergio Bertelli, *op.cit.*, pp.164-167. A importância dos romances medievais como fonte privilegiada para o conhecimento de ideias, práticas e cerimoniais alimentares e culinários é destacado, para o caso da Inglaterra medieval, por Madeleine Pelter Cosman: *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*, Nova Iorque, George Braziller, 1976.

<sup>11</sup> Iria Gonçalves, « A mesa itinerante dos nossos primeiros reis », in *A Mesa dos Reis de Portugal*, já citado, p. 290.

estes era ocupado pelo pão, vinho e carne<sup>12</sup>, que constituíam o que se pode designar por “núcleo do gosto”, de acordo com expressão de Robert Fossier, desde a época medieval<sup>13</sup>.

Assim, de acordo com o citado livro de cozinha de 1524, a carne de vaca teve um lugar de absoluto destaque nos consumos da corte de D. João III, tendo dado entrada na ucharia régia, naquele ano, 3 200 Kg; a carne de porco era também muito apreciada, mas o seu consumo foi então muito menor, rondando então os 500 Kg, além do toucinho largamente utilizado nas cozinhas e refeições régias, abastecidas de géneros um pouco por todo o reino. Em Julho de 1522, o jovem monarca ordenava ao almoxarife de Lamego a compra de cento e vinte peças de marrãs (porco) e cinquenta peças de toucinho necessários aos gastos da sua ucharia<sup>14</sup>. Em relação à carne de porco, uma especificação particular deve ser feita, no que respeita ao seu consumo no contexto da sociedade da época. Na verdade, para além do estrito gosto culinário, havia ainda uma outra crucial dimensão, de natureza bem diferente, que articulava razões de ordem religiosa e simbólica no consumo ou na abstinência da carne deste animal: comer carne de porco fazia parte habitual da dieta de qualquer cristão; abster-se ostensivamente do seu consumo era considerado “prova” de judaísmo<sup>15</sup> – claro que, no contexto da corte, esta dimensão era atenuada; mas simbolicamente, não podia deixar de ter o seu peso.

Na ucharia régia entraram também em 1524 o carneiro, carne tão apreciada em toda a cozinha mediterrânea<sup>16</sup>, que os médicos louvavam pela sua fácil digestão, ao contrário da carne de vaca<sup>17</sup>, bem como caça e galinhas. No que respeita à caça, a carne mais consumida na corte portuguesa nesta época foi a perdiz<sup>18</sup>, que surgia à mesa quase sempre cozida - como sucedia com a carne de vaca - mas há também uma expressiva referência a pombos e coelhos, e até aos “aristocráticos” faisões. A galinha era outro alimento habitual na alimentação da corte, surgindo quer em cozinhados doces quer salgados, assim como os ovos, que se consumiam em quantidades apreciáveis – nesta sua estadia em Évora, a

---

<sup>12</sup> Jeanne Allard : "Le corps vu par les traités de diététique dans l'Espagne du Siècle d'Or", in *Le Corps dans la Société Espagnole des XVI et XVII Siècles*, Colloque International (5-8 octobre 1988), Etudes réunies et présentées par Augustin Redondo, Paris, Publications de la Sorbonne, 1990, pp. 96-97.

<sup>13</sup> Robert Fossier: *Gente da Idade Média*, Lisboa, Teorema, 2010, p. 91.

<sup>14</sup> IAN/TT, CC, P. I, mç. 28, doc. 29, de 1 de Julho de 1522.

<sup>15</sup> E também de islamismo, no quadro do qual o consumo de carne de porco é objecto de idêntico interdito alimentar.

<sup>16</sup> Iria Gonçalves, *op.cit.*, p. 20.

<sup>17</sup> Jeanne Allard, *op.cit.*, pp. 97-98. V. as considerações sobre as várias carnes e a sua digestibilidade no Pseudo-Aristóteles, *Segredo dos Segredos*, tradução portuguesa, segundo um manuscrito inédito do séc. XV, Introdução e notas de Artur Moreira de Sá, Lisboa, FLUL, 1960, p. 40.

<sup>18</sup> Que partilhava, nos séculos XV e XVI, essa condição de privilégio na mesa aristocrática com o faisão. Massimo Montanari, *op.cit.*, pp. 125-126.



corte de D. João III consumiu, em apenas 22 dias, mais de 113 dúzias de ovos nas mais variadas receitas, doces e salgadas<sup>19</sup>.

O peixe era um caso bem diferente. Associado a situações e a momentos de maior frugalidade, o pescado, muito variado, raramente fresco, mas sobretudo seco, fumado ou salgado, e ainda o marisco, bivalves e moluscos, estavam também presentes na mesa do rei<sup>20</sup>. No quadro de uma inequívoca supremacia do consumo de carnes, peixes e mariscos surgiam de acordo com várias condicionantes, com destaque para as que decorriam do calendário litúrgico, que ao longo do ano determinava uma apertada “grelha” de muitos períodos de jejum e abstinência. O “*abundante e variado consumo de carnes*” que caracterizava o padrão dominante de consumo nas camadas superiores da sociedade quinhentista, era só quase “*interrompido pelos preceitos de abstenção a que a Igreja obrigava todos os fiéis*”<sup>21</sup>. Se considerarmos que estas interdições religiosas podiam oscilar então entre 140 e 160 dias por ano, percebemos que o peixe era bem importante, afinal, na mesa do rei<sup>22</sup>. E era a própria categoria de “interdito” que acarretava e dava sentido a essa outra – a da transgressão. A 2 de Abril de 1539 Sebastião de Vargas escrevia a D. João III, de Marrocos, sugerindo ao rei que os rios de Mamora, Larache e Sale fossem fechados, impedindo os cristãos de passarem a Mequinez para comerem carne, como o haviam feito, com grande escândalo, durante todo o período da Quaresma<sup>23</sup>. As esmolas régias a conventos, para além dos habituais moios de trigo, cevada, sal ou frutas secas, incluíam com frequência o peixe, como sucedeu, por exemplo, em Fevereiro de 1550, quando a rainha D. Catarina ordenou que se dessem de esmola ao Mosteiro da Assunção de Faro 20 milheiros de sardinhas, 10 dúzias de pescadas frescas e 2 dúzias de atuns<sup>24</sup>. E era peixe - no caso aqui evocado, o bacalhau - um dos alimentos que entrava nas prisões para as refeições dos presos<sup>25</sup>.

Claro que, para lá dos interditos litúrgicos, existiam também outras circunstâncias que proporcionavam um maior consumo de peixe na corte, numa sociedade marcada pelas dificuldades nos abastecimentos que, embora mais agudas nos tempos medievais<sup>26</sup>, se mantinham no século XVI e se relacionavam com o aprovisionamento em função quer da época do ano quer do lugar em que se encontrava a corte. Não deixa de ser significativo constatar que em 1524, estando a corte em Évora, o peixe mais consumido foi a humilde sardinha, normalmente ausente das mesas mais abastadas<sup>27</sup>.

---

<sup>19</sup> Maria José Azevedo Santos: *Jantar e Cear Jantar e Cear na Corte de D. João III. Leitura, Transcrição e Estudo de Dois Livros da Cozinha do Rei (1524 e 1532)*, Vila do Conde - Coimbra, Câmara Municipal de Vila do Conde, CHSCC, 2002, p. 41.

<sup>20</sup> Maria Helena da Cruz Coelho: *D. João I. O que re-colheu* Boa Memória, Lisboa, Círculo de Leitores, 2005, pp.149 e 196.

<sup>21</sup> Maria José Azevedo Santos, *op.cit.*, p. 42-43.

<sup>22</sup> Massimo Montanari, *op.cit.*, p. 109.

<sup>23</sup> IAN/TT, CC, P. I, mç.64, doc. 86

<sup>24</sup> IAN/TT, CC, P. I, mç. 83, doc. 96, alvará da rainha de 28 de Fevereiro de 1550.

<sup>25</sup> IAN/TT, CC, P. I, mç. 88, doc. 28, de 13 de Maio de 1552, para se entregarem 30 arrobas de bacalhau para provimento dos presos.

<sup>26</sup> Iria Gonçalves, *op.cit.*, p.17.

<sup>27</sup> Maria José Azevedo Santos, *op.cit.*, p. 44.

Finalmente, também em relação ao peixe a dominante teoria dos humores da medicina galénica sustentava o carácter pouco nutritivo – daí a sua adequação aos jejuns a que a Igreja obrigava<sup>28</sup> – do peixe, a que se atribuía um humor frio e húmido, considerado nocivo à saúde. São múltiplos e variados os testemunhos que evidenciam a reserva do discurso médico ao consumo de peixe – como sucedeu um dia à mesa de D. João III a propósito do atum, discutindo-se qual o molho mais adequado a servir com tão “*danoso pescado*”<sup>29</sup>. No dia 1 de Novembro desse ano, evidenciando a absoluta preeminência das carnes, e a sua variedade e abundância na alimentação aristocrática<sup>30</sup>, o rei D. João III teve à mesa, à ceia, cerca de dois quilos de carne de vaca e um de lombo, duas perdizes, dois pombos e um coelho; mas no dia 19 do mesmo mês, dia de abstinência, o cardeal D. Afonso, irmão do monarca, viu serem-lhe servidos, ao jantar e à ceia, 6 linguados, 24 azevias, 12 salmonetes, 1 pargo, ½ congro e 4 santolas<sup>31</sup>.

A convicção que fica é a de que o peixe era, por razões várias, quase uma “inevitabilidade” que não concorria, em termos de predilecção alimentar e significado simbólico, entre as elites, com o consumo da carne. Em carta escrita pelo seu punho a 3 de Fevereiro de 1544 e enviada a Margarida de Mendonça, camareira-mor da princesa das Astúrias, D. Maria (1527-1545), D. Catarina ordenava de forma explícita, entre outras recomendações e assuntos domésticos, que a camareira vigiasse de mais perto a alimentação da filha, pautada por excessos que preocupavam a rainha, em que a carne tinha um lugar destacado: “[...] *dizen que [a princesa] come carne quatro vezes ao dia, isto não pode ser por quanto mal lhe faz e por quão bem lhe está ser magra, deveis recordar-lho*”<sup>32</sup>. Já na segunda metade do século XVI, o embaixador de Veneza na corte espanhola observava a compleição delicada de Filipe II, que se alimentava habitualmente de manjares substanciais e, depreende-se, considerados nutritivos e adequados à manutenção da saúde, “*no comiendo ni pescado ni fruta, ni nada parecido que engendre malos humores*”<sup>33</sup>. O verdadeiro e nobre alimento era, sem dúvida, a carne.

Na corte joanina era também muito apreciado outro prato muito difundido na gastronomia europeia desde o século XIII<sup>34</sup> - os pastéis e as empadas (*empanadas* em castelhano ou *pastello* em italiano) feitas quer de

---

<sup>28</sup> Montanari nota que os primeiros séculos do cristianismo tenderam a excluir o peixe do regime quaresmal, e só a partir dos séculos IX-X é indiscutível a licitude do seu consumo durante os dias de abstinência. *Op.cit.*, pp. 110-111.

<sup>29</sup> *Ditos Portugueses Dignos de Memória. História Íntima do século XVI*, ed. anotada e comentada por José Hermano Saraiva, 3ª ed., Lisboa, Europa-América, 1997, dito nº 876, pp. 320-321.

<sup>30</sup> Iria Gonçalves, “À Mesa, com o Rei de Portugal...”, p. 21.

<sup>31</sup> Maria José Azevedo Santos, *Jantar e Cear...* p. 47.

<sup>32</sup> « Cartas da rainha D. Catarina. 1544”, publicadas por António Francisco Barata, *Archivo Historico Portuguez*, I, Lisboa, 1903, p. 196. V. ainda Ana Isabel Buescu, *Catarina de Áustria (1507-1578), Infanta de Tordesilhas, rainha de Portugal*, Lisboa, A Esfera dos Livros, 2007, pp. 280-281.

<sup>33</sup> Cit. por Jeanne Allard, *op. cit.*, p. 99.

<sup>34</sup> Com diversos nomes como *pastello*, *pastero*, *empanada*, *crosta*, *altocreas*, e outros. Massimo Montanari, *op.cit.*, pp. 94-96.

peixe<sup>35</sup> quer de carne, ou ainda de lampreia. O chamado *Livro de Cozinha de D. Maria*, que pertenceu à princesa portuguesa, neta de D. Manuel<sup>36</sup>, que em 1565 casou com o príncipe Alexandre Farnese, integra várias receitas da tradição culinária da corte portuguesa, permitindo um olhar mais próximo sobre as iguarias que eram confeccionadas e, até, averiguar orientações e inclinações dos gostos culinários, alguns deles já bem antigos. Lugar destacado neste livro de receitas ocupam também, reflectindo o lugar que tinham nos consumos da corte portuguesa, os “*manjares de ovos*” e os “*manjares de leite*”, onde encontramos iguarias como o célebre manjar-branco, de já longa tradição na cozinha europeia<sup>37</sup>, uma das mais apreciadas sobremesas na época – mas com “variantes” salgadas, feitas com peitos de frango ou até peixe - pastéis de leite, beilhós<sup>38</sup> de arroz e tigeladas.

Em sentido contrário, não há virtualmente legumes na mesa do rei, o que não era uma excepção. Para o caso inglês, por exemplo, P. W. Hamond constata a quase total ausência de legumes nas mesas régias em Inglaterra no final da Idade Média<sup>39</sup>. Legumes e frutas não tinham um idêntico peso social. As frutas, apesar de certa reserva por parte de alguns médicos, eram parte integrante da dieta aristocrática, sendo consumidas frescas, secas ou em conserva. As frutas consideradas mais “nobres” e adequadas à mesa de reis e senhores eram as frutas frescas; e de entre estas, os frutos provenientes de árvores – pêsegos, maçãs, cerejas, peras, nêspas, citrinos – numa relação que tinha também simbolicamente a ver com a sua posição física na escala da criação, a meio caminho entre o céu e a terra; o contrário de bolbos, tubérculos e raízes enterrados no solo que, ocupando um lugar inferior nessa escala, eram considerados adequados a quem ocupava, também, as posições mais “baixas” na escala social<sup>40</sup> e por isso o seu consumo considerado próprio das camadas inferiores da sociedade durante a Idade Média - veja-se a controvérsia em torno das virtudes e malefícios da cebola ou o caso do alho, indissociavelmente ligado à vilania, ainda em tempos do *Quijote*<sup>41</sup>. Tal não invalida que sobre o consumo de frutas pendesse uma geral reserva proveniente da dietética antiga, fixada pelo próprio Galeno, que tolerava em condições precisas, mas não incentivava o seu consumo<sup>42</sup>.

Legumes e hortaliças não eram, portanto, apreciados por reis e nobres e encontravam-se de uma forma geral ausentes da sua mesa<sup>43</sup>. Segundo Jean-Louis Flandrin, foi sensivelmente a partir do século XVI que os legumes

---

<sup>35</sup> Maria José Azevedo Santos, *op.cit.*, pp. 45-46.

<sup>36</sup> Filha do infante D. Duarte († 1540), irmão de D. João III, e de D. Isabel (†1576), irmã de D. Teodósio (†1563), 5º duque de Bragança.

<sup>37</sup> Massimo Montanari, *op.cit.*, pp. 93-94.

<sup>38</sup> Ou *belhó*, espécie de filhó feita de abóbora doce, farinha e vários condimentos.

<sup>39</sup> P.W. Hammond: *Food and feast in Medieval England*, Phoenix Mill, Alan Sutton, 1996, pp. 132-142.

<sup>40</sup> Massimo Montanari, *op.cit.*, pp. 120 e 124-125; Robert Fossier, *op.cit.*, p. 86.

<sup>41</sup> Pedro Plasencia: *A la mesa con don Quijote y Sancho*, Punto de Lectura, 2005, pp. 66-72 e 75-77.

<sup>42</sup> Madeleine Ferrières: *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil, 2002, pp. 313-314.

<sup>43</sup> Iria Gonçalves, *op.cit.*, p. 23. Pedro Plasencia, *op. cit.*, pp. 176-179.

se foram tornando um elemento de distinção, ganhando progressiva, embora lenta, visibilidade e favor nas mesas mais requintadas e socialmente mais elevadas<sup>44</sup>, e uma conseqüente mais evidente e diversificada visibilidade iconográfica designadamente na pintura europeia.

No século XVI o discurso de “adequação alimentar” integrava um forte cariz social, em que os próprios médicos e dietistas se envolveram, dissertando sobre comidas boas para vilãos e senhores. Na verdade, como sublinha Massimo Montanari, a estrutura social engendrava discursos socialmente distintivos e escrupulosamente codificados, quer fosse sobre a forma de vestir, de estar, quer de comer, não só em termos de atitudes e comportamentos, mas também no que respeitava aos próprios alimentos consumidos<sup>45</sup>.

Além de que, como já tivemos ocasião de evocar, existia ainda uma razão de ordem sanitária que, no âmbito da então dominante medicina galénica, associava a esses produtos, em particular alguns legumes e vegetais, mas também algumas frutas, uma interferência negativa nos humores e na qualidade do sangue<sup>46</sup>; ou, ainda, a convicção, também ela enraizada na sociedade medieval, que vira nascer e difundir-se a “cultura do horto” e uma importante farmacologia herborística<sup>47</sup> de que alguns legumes, ervas e frutas eram sobretudo úteis na confecção de mezinhas para tratar as mais variadas afecções, febres e doenças. Uma manhã, dois físicos de D. João III discutiam “*em grande porfia*” qual a melhor dieta para um doente acometido por febres, se alface cozida se maçã assada; da acesa discussão deu João de Sá, o Negro, bobo do rei, conta ao monarca que, curioso, mandou chamar os médicos para, na sua presença, decidirem sobre a questão<sup>48</sup>.

## As conservas

Uma outra referência tem ainda de ser feita. Numa sociedade em que era tão difícil o acesso a alimentos frescos, e as condições sanitárias muito precárias, a arte das conservas foi, desde a Antiguidade, um dos principais campos da culinária. Também em Portugal há variados testemunhos do consumo de conservas salgadas e doces. Quanto a estas últimas, houve uma mudança significativa quando, na primeira metade do século XV, a cana-de-açúcar, trazida da Sicília, foi plantada com sucesso na ilha da Madeira, em pleno Atlântico, por iniciativa do Infante D. Henrique.

---

<sup>44</sup> Jean-Louis Flandrin: “Pour une histoire du goût”, in *La Cuisine et la Table. 5000 ans de Gastronomie*, nº especial de *L’Histoire*, 85, 1986, p. 13; Bruno Laurioux: *A Idade Média à Mesa*, Lisboa, Europa-América, 1992, pp. 51-52.

<sup>45</sup> Massimo Montanari, *op.cit.*, pp. 115-127.

<sup>46</sup> Jeanne Allard, *op. cit.*, pp. 98-99.

<sup>47</sup> Massimo Montanari, *op.cit.*, pp. 206-213. V. ainda, Magdalena Kózluk: “Se nourrir et se soigner: jardine t médecine pratique aux XVIe et XVIIe siècles”, *Seizième Siècle*, 8, 2012, pp. 209-225.

<sup>48</sup> *Ditos Portugueses...*, dito nº 1059, p. 380.

Na segunda metade do século, o açúcar era exportado em importante escala para Castela, Flandres e Inglaterra, onde o primeiro carregamento chegou ao porto de Bristol, em 1456. O açúcar tornou-se muito abundante em Portugal e era intensivamente utilizado em sobremesas, doçaria e até em pratos salgados. Era oferecido como esmola a mosteiros<sup>49</sup>, usado como meio de pagamento e largamente consumido pelas casas de D. João III e de D. Catarina. Em Fevereiro de 1533, o rei ordenava por alvará que o almoxarife do Funchal, na ilha da Madeira, entregasse ao guarda-reposte 380 arrobas de açúcar branco, 10 de refinado, 150 arrobas de conservas e mais 160 arrobas de açúcar branco e 40 de refinado para a Casa da Rainha<sup>50</sup>. Naturalmente, tratando-se de um produto muito valorizado, também o açúcar, e as conservas doces faziam parte integrante da “sociabilidade alimentar” entre as elites. A rainha oferecia com frequência doces e outras conservas ao seu irmão Carlos V, quando este estava em Espanha, como por exemplo os 30 mil réis de marmeladas que a rainha encomendou ao mosteiro de Santos em 1528 para mandar para Castela<sup>51</sup>, e D. João III usava-o como presente de “distinção”, como quando ordenava ao contador da ilha da Madeira para se terem prontas 5 arrobas de açúcar para mandar para Veneza<sup>52</sup>.

### **O pão e o vinho: uma centralidade alimentar e simbólica**

Mas temos ainda de falar do pão. O pão era a base tradicional da alimentação. Cronicamente deficitário no reino desde a época medieval, o trigo, considerado o cereal por excelência, era muitas vezes insuficiente, tendo de ser importado de outras paragens (Castela, França, Inglaterra, Alemanha, Itália...), insuficiência essa pontuada por graves crises cerealíferas bastante frequentes. Nas classes mais baixas era muitas vezes substituído, sobretudo no campo, pela castanha ou a bolota<sup>53</sup>. Como há muitas décadas observou Marc Bloch a propósito do «pão branco» e do «pão negro», «*A travers les siècles, point de critère de classe plus net que celui-là*», na verdade, o pão branco era, na antiga sociedade, como sublinhava também Fernand Braudel, “*une rareté, un luxe*”<sup>54</sup>. Claro está, o pão estava presente com fartura na mesa do rei; mas era sempre pão branco, confeccionado com o cereal nobre, a farinha refinada de trigo, virtualmente ausente da mesa das classes mais baixas, em que surgia misturado com outros cereais, como a cevada, o centeio ou o “milho painço”, anterior ao cereal vindo mais tarde da América<sup>55</sup>. Assim, longe de ser o sinal ou o símbolo de alguma igualdade

---

<sup>49</sup> IAN/TT, CC, P. I, mç. 53, doc. 69, alvará de 3 de Agosto de 1534 para se dar 5 arrobas de açúcar branco de esmola ao Mosteiro de Santa Clara da cidade de Beja.

<sup>50</sup> IAN/TT, CC, P. I, mç. 50, doc. 88, alvará de 29 de Fevereiro de 1533.

<sup>51</sup> IAN/TT, CC, P. I, mç. 41, doc. 51.

<sup>52</sup> IAN/TT, CC, P. I, mç. 90, doc. 141 (cópia).

<sup>53</sup> Maria José Palla: “Comer e beber em Portugal no fim da Idade Média (Textos e imagens)”, in *A palavra e a imagem. Ensaio sobre Gil Vicente e a pintura quinhentista*, Lisboa, Estampa, 1996, pp.244-245.

<sup>54</sup> Fernand Braudel : *Civilisation matérielle, Economie et Capitalisme XVe-XVIIIe siècle*, I – *Les Structures du Quotidien*, Paris, Armand Colin, 1979. V. cap. 2, “Le pain de chaque jour”, I, p. 110.

<sup>55</sup> A. H. de Oliveira Marques, *op.cit.* pp. 15-16.

alimentar ou proximidade social, o pão sublinhava as diferenças sociais<sup>56</sup>. Mas o pão era, também, símbolo de diferenciação social, além de primeira espécie eucarística no Cristianismo. Esta dupla condição conferia-lhe um lugar único na sociedade europeia de então.

É ainda necessário evocar o lugar do vinho na mesa do rei, na corte e na sociedade em geral. O vinho era uma das mais importantes produções da Europa do Sul, e o seu valor social e económico inquestionável para as populações, também em Portugal. O vinho era uma presença no quotidiano das populações, como evidencia a singular recolha anónima de finais do século XVI que são os já citados *Ditos Portugueses dignos de memória*, e os períodos de falta e carestia de vinho acarretavam, com frequência, situações de tensão social, de que o mais extraordinário testemunho literário quinhentista português é o singular pranto vicentino de Maria Parada do dramaturgo Gil Vicente<sup>57</sup>. Acresce que em virtude do próprio processo de expansão marítima em que Portugal estava encontrava envolvido, o vinho tinha um lugar de destaque na referência aos mantimentos que, obrigatoriamente os navegantes e gente do mar levavam nos navios pois, como diz Fernão de Oliveira na *Arte da Guerra no Mar*, o vinho dava força física aos homens, tão necessária para as duras lides do mar<sup>58</sup>.

Evidentemente que em questões tão sensíveis como as medidas e os pesos, de tão grande variação de região para região e de país para país, os poderes tiveram tendência a interferir, procurando uma padronização das medidas. Assim, no reinado de D. Sebastião, em Janeiro de 1575, verificou-se importante reforma das unidades de volume ao adaptar-se para todos os líquidos (azeite ou vinho) o sistema de unidades que se encontrava definido *Ordenações Manuelinas*, utilizando-se o sistema de distribuição aos concelhos de cópias dos padrões reais<sup>59</sup>.

Presente, pois, no quotidiano da sociedade em geral, tinha lugar destacado em festas e celebrações públicas colectivas da monarquia, como sucedeu em 1521, a 20 ou 21 de Janeiro<sup>60</sup> em Lisboa, capital do reino, por ocasião da solene entrada régia do rei D. Manuel com a sua terceira mulher, D. Leonor de Áustria, de que possuímos uma descrição excepcional do cronista Gaspar Correia. A organização da grandiosa entrada dos reis de Portugal esteve a cargo do governo da cidade de Lisboa. É de crer que muito da sua concepção, por iniciativa régia, se ficasse a dever a Gil Vicente (c.

---

<sup>56</sup> *Ibidem*.

<sup>57</sup> Maria José Palla: *A encenação da comida. Símbolos, rituais e tradições no teatro de Gil Vicente*, Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Instituto de Estudos Medievais, 2010.

<sup>58</sup> Fernão de Oliveira: *Arte da guerra no mar*, Coimbra, João Álvares, 1555.

<sup>59</sup> O estudo de Luís Seabra (Universidade de Aveiro) de 2002 refere que a meia canada deveria ter a capacidade de 0,7 litros, mas o exemplar em causa tem uma capacidade de 0,865 litros. Neste caso, a espessura das paredes foi reduzida, através da remoção do bronze no interior, de forma a aumentar a sua capacidade e a aproximá-la da capacidade do almude da cidade da Guarda. Existem no mesmo museu várias outras medidas para volumes secos.

<sup>60</sup> Anselmo Braamcamp Freire: *Vida e Obra de Gil Vicente 'Trovador e Mestre da Balança'*, Lisboa, Edição da Revista *Ocidente*, 1944, p. 132.

1465-c. 1536), que desde o já longínquo ano de 1502, aquando do nascimento do príncipe D. João, fazia com inteiro agrado da corte “os *autos a el-rei*”. Por carta régia de 29 de Novembro de 1520, o monarca pedia que em tudo o que dissesse respeito às festas em preparação para a entrada dos reis na cidade, a Câmara de Lisboa ouvisse e seguisse as indicações de Gil Vicente. E Gil Vicente, para receber D. Manuel e D. Leonor, mas também os nobres da corte portuguesa e a comitiva de muitos fidalgos castelhanos e flamengos que vinham no séquito da rainha, concebeu uma representação que, conciliando o sagrado e o profano, a citação clássica, traços de um imaginário popular e urbano e o exotismo de longínquas paragens, celebrava o rei D. Manuel e o seu poder.

Também o vinho teve o seu protagonismo neste grandioso e diversificado cerimonial colectivo. De entre a vasta encenação teatral então concebida, em estreita articulação com quadros vivos – os *tableaux vivants* de que fala Roy Strong - os muitos cadafalsos então construídos, compondo um cenário efémero que imaginamos extraordinário, num cadafalso onde estavam os tanoeiros, era o vinho que tinha total protagonismo. Duas grandes construções com a forma de figuras femininas metidas em grandes tinas até à cintura lançavam dos peitos túrgidos e nus abundante vinho tinto e branco, que caía noutras tinas perto do chão; junto delas muitas escudelas de pau encontravam-se à disposição de quantos queriam – e eram muitos – beber à discrição, para grande satisfação de todos, e também dos estrangeiros, que “*houveram muito prazer por ser vinho*”<sup>61</sup>.

Em 1537, ocorreu um dos casamentos aristocráticos mais importantes do reinado de D. João III quando, depois de longas negociações, D. Duarte, duque de Guimarães, irmão mais novo do rei, casou com D. Isabel, irmã do duque de Bragança, D. Teodósio. As festas ocorridas em Vila Viçosa foram, como seria de esperar, de grande fausto e solenidade. Das várias descrições do acontecimento há uma que dá uma particular atenção ao vinho como elemento integrante das celebrações. Assim, de acordo com descrição coeva destas grandes festas, “*Auia mais duas cazas grandes de muitos potes, e talhas grandes de mui bons vinhos da terra, e assi de Borba os milhores, que se acharão para darem a todo o genero de gente comum, e auia outra caza chea de piparotes, e quartos, e alguns potes de vinhos brancos, e uermelhos mui excelentes [fl. 112v], e mui cheirosos dos lugares do Rejno, d’onde elles são mais gauados e, assim de Madrigal e, de outras partes da Madeira, e de outras partes de Castella, e muitas malusias da Ilha da Madeira, e isto pera fidalgos e, pessoas honrradas*”<sup>62</sup>. Para lá das quantidades que podemos imaginar, é patente a diferenciação social nos destinatários dos vários vinhos a consumir naquela régia celebração: uns para a “*gente comum*”, outros para “*fidalgos, e pessoas honrradas*”.

Numa refeição régia, era função do copeiro-mor servir de beber ao rei, provando a bebida antes do monarca. Esta era também, como se sabe, uma tradição que se perdia na memória dos tempos, fundada no temor, sempre

<sup>61</sup> Gaspar Correia: *Crónicas de D. Manuel e de D. João III (até 1533)*, Leitura, Introdução, notas e índice por José Pereira da Costa, Lisboa, Academia das Ciências, 1992, p.130.

<sup>62</sup> BNP, Res. Cod. 1544. Informação que devemos a Joana Torres, a quem agradecemos.

presente nos palácios de reis, imperadores, papas e grandes senhores, do envenenamento pela “*peçonha*”. O episódio seguinte ilustra bem esta realidade, que tem desta vez a água, e não o vinho como protagonista. Estando um dia D. João III, pela hora da sesta, nas casas da rainha D. Catarina, pediu água; serviram-na de um barril que antes contivera vinagre rosado, que o pajem, Francisco de Sá de Meneses, provou da salva antes de o monarca beber; ao levar a água à boca o rei estranhou-lhe o sabor, apressando-se o jovem pajem a bebê-la toda de um trago, perante a evidente perturbação do monarca, que por momentos acreditou que pudesse estar envenenada, exclamando: “*Que me destes nesta água, que me matastes?*”<sup>63</sup>.

A crermos nos testemunhos próximos de João de Barros, de António Luís ou do capelão e pregador Francisco de Monçon, D. João III e os infantes seus irmãos não bebiam vinho<sup>64</sup>, apesar de este ser parte integrante das refeições de reis e de nobres, sendo o seu consumo moderado recomendado, como vimos, pelos próprios médicos e dietistas, e a sua presença na mesa régia sinal de fartura e poder. Em 1531 ocorreram na casa do embaixador de D. João III em Bruxelas, Pedro de Mascarenhas, faustosos banquetes oferecidos para celebrar o nascimento do tão ansiado filho varão dos reis de Portugal, o infante D. Manuel destinado, como todos os outros filhos de D. João III e de D. Catarina, a morrer prematuramente<sup>65</sup>. De acordo com o testemunho do humanista André de Resende, que assistiu em Bruxelas às festividades oferecidas pelo embaixador português, e escreveu um poema latino acerca da efeméride e descrevendo as festas sucederam-se à mesa do imperador Carlos V, convidado de honra do embaixador, além de delicados manjares de muitas carnes e aves, uma impressionante lista de vinhos, brancos e tintos, das mais variadas proveniências – o moscatel de Alcácer do Sal e um tinto claro da região de Lisboa, vinhos de Tarragona e das Baleares, uma grande variedade de delicados néctares de Itália, da Grécia e do Reno, na Alemanha<sup>66</sup>.

No plano do simbólico-religioso, como o pão, o vinho tinha um lugar especial e único na sociedade cristã, porque representava o sangue de Cristo. Pão e vinho eram, pois, uma presença obrigatória na mesa do rei, que se tornava, assim, uma *mensa domini* – a mesa do senhor, estabelecendo uma clara analogia com a mesa eucarística. Mas a *contrario*, o vinho era também considerado como tendo, potencialmente, uma dimensão desreguladora ou até “diabólica”, tal como tão frequentemente surgia na

---

<sup>63</sup> *Ditos Portugueses...*, dito nº 946.

<sup>64</sup> Francisco de Monçon, *op.cit.*, cap. XXXIV, fol. 103; cap. XXXVIII, fol. 119, onde se relata o mesmo.

<sup>65</sup> Quinto filho de D. João III e de D. Catarina, nascido a 1 de Novembro de 1531, no Alvito, foi muito desejado pois à data do seu nascimento só era viva sua irmã Maria (n. 1527), o infante D. Manuel chegou a ser jurado herdeiro do trono em Évora, em 1535; de constituição débil, veio a morrer antes de completar os seis anos de idade, a 14 de Abril de 1537, em Évora. Ana Isabel Buescu: *D. João III (1502-1557)*, 2ª edição, Lisboa, Temas e Debates, 2008, pp. 197-202.

<sup>66</sup> André de Resende: *Genethliacon*, publicado em ed. bilingue (latim e inglês) por John R. C. Martyn, *On Court Life*, Bernal/ Frankfurt/ Nova Iorque/ Paris, Peter Lang, 1990, pp. 81-83.



iconografia medieval e moderna<sup>67</sup>, e associado, como o excesso alimentar – a gula –, à luxúria e ao pecado da sensualidade. No século XVI o meirinho Francisco do Casal, já idoso, afirmava gastar o dinheiro cobrado às “mulheres solteiras” em vinho, justificando-se: “*Como este dinheiro é de luxúria, não o gasto senão no melhor vinho, porque é o pai da luxúria, e eu de idade que já me não temo dela*”<sup>68</sup>.

## Novos produtos

Falávamos há pouco do açúcar, introduzindo uma matéria que tem de ser vista no quadro das grandes transformações ocorridas na culinária e gastronomia europeias, no âmbito mais vasto do processo de expansão europeia nos séculos XV e XVI. Produtos já conhecidos no Velho Continente mas raros, como a pimenta, o cravo-da-Índia e outras especiarias, tornaram-se comuns, e novos produtos, animais, objectos e outros sinais de diferentes civilizações foram-se tornando familiares aos Europeus. Não dispondo de espaço para desenvolver este ponto, não podia, contudo, deixar de referi-lo. Tomate, chocolate, batata, ananás – o rei dos frutos com a sua coroa – o peru, e tantas outras plantas e frutos provenientes do Oriente e das Américas, traduziam importantes mudanças no que se comia na Europa<sup>69</sup>.

Esse processo era visível, de forma potenciada, na corte, onde as novidades e o exotismo se tornavam, também eles, sinais de poder e ostentação. Em 1565, num dos magníficos banquetes oferecidos pela rainha D. Catarina em Lisboa no desaparecido paço da Ribeira, aos nobres enviados por Margarida de Parma a Lisboa, por ocasião do casamento de sua sobrinha D. Maria, neta de D. Manuel, com Alexandre Farnese, futuro duque de Parma, ao som de suave música e vozes cristalinas que acompanharam o desenrolar do banquete, as abundantíssimas carnes que vieram à mesa vinham “miraculosamente” dos mais distantes pontos do império, e a água servida dizia-se proveniente de rios de muitas partes do mundo – do Indo ao Ganges, de nascentes e lagos de África e da Ásia, do próprio Tibre romano, simbolizando a imensidão das possessões e dos domínios imperiais do reino de Portugal...<sup>70</sup>

---

<sup>67</sup> Martine Vasselin : “Des fastes de Bacchus aux beuveries flamandes : l’iconographie du vin de la fin du XVe siècle à la fin du XVIIe siècle », *Nouvelle Revue du XVIe Siècle*, 17/2, 1999, pp. 219-251. Montanari nota como só após uma prolongada controvérsia, pão e vinho foram elevados pelo cristianismo à condição de alimentos sagrados, em ruptura com a tradição judaica – mas em certo sentido reafirmando e prolongando o prestígio de que gozaram, também com o azeite, na civilização romana. *Op.cit.*, pp 31-32.

<sup>68</sup> *Ditos Portugueses...*, dito nº 493, p. 177. Esta articulação surge de forma ainda absolutamente explícita num texto de conselho e advertência sobre o ofício de rei, já do século XVII: *Doze Lembranças do Anonymo pera ElRey nosso sñor*, provavelmente dedicado a Filipe III, BA, cod. 51-I-72, fol.4-4v.

<sup>69</sup> V. Isabel Drumond Braga: “A América à mesa do rei”, *A mesa dos reis de Portugal...*, pp. 336-349; idem, *Sabores do Brasil em Portugal. Descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*, São Paulo, Senac, 2010.

<sup>70</sup> Giuseppe Bertini: “The Marriage of Alessandro Farnese and D. Maria de Portugal in 1565: Court Life in Lisbon and Parma”, in *Cultural Links Between Portugal and Italy in the Renaissance*, ed. K. J. P. Lowe, Oxford, OUP, 2000, pp. 54 e 52.

## Quotidianos alimentares

Abordemos agora de forma breve a estrutura do quotidiano alimentar. As principais refeições do dia eram o jantar, tomado pelo meio-dia e a ceia, a refeição da noite, no que afinal a corte não diferia de uma prática geralmente observada em todas as classes sociais. As poucas referências a uma terceira refeição, o almoço, parecem indicar tratar-se de uma refeição de carácter secundário, não necessariamente associada a uma determinada hora do dia<sup>71</sup>, embora por vezes seja claro que se refere ao actual “pequeno-almoço”, ou “primeiro-almoço”, como também é designado. Esta centralidade, no quotidiano alimentar, de duas refeições principais é mais clara ainda na língua castelhana – além da “*comida*” e da “*cena*”, o “*desayuno*”, primeira e leve refeição do dia, tomada pela manhã, tinha como finalidade, literalmente, “cortar o jejum”, o que diz bem da escassa importância que lhe era atribuída. Havia ainda a “merenda”, ocasional e, em princípio, leve refeição da tarde, mais frequente, como podemos compreender, nos meios abastados – crónicas e outras fontes referem, as merendas de reis e rainhas, ocasião sobretudo associada a momentos de ócio ou de lazer, a visitas realizadas e a recebimentos, mas também ao despacho: é conhecida a visual descrição que Damião de Góis faz das merendas de D. Manuel que, estando em Lisboa, de quando em vez dava o seu passeio de barco, acompanhado de músicos, fidalgos e “*algum oficial seu com que ia despachando*”; a meio da tarde aportava ao cais de Santos o Velho onde Duarte Foreiro, cavaleiro da sua casa, “*lhe mandava trazer de merendar de muitas frutas verdes, conservas, & cousas de açúcar, vinho, & água [...]*”<sup>72</sup>.

## Fartura e ostentação na mesa régia

Não era, pois, o número de refeições que diferia da mesa do rei para a dos seus súbditos. O que diferia, sim, e o que singularizava a mesa do rei de todas as outras era a ostentação da abundância, efeito simbólico de tanto relevo numa sociedade de tantas e múltiplas carências, que permanentemente oscilava entre a abundância e a miséria. Na Idade Média, como observa Massimo Montanari, um difuso sentimento de insegurança e de medo perante a carência alimentar favorecia atitudes e, até, reacções por vezes violentas e incontroláveis perante a comida: “*chi poteva, mangiava molto, in modo quasi rapace: lo stile di alimentazione di gran parte dell’aristocrazia era improntato a questo modello; per essa, mangiare molto era un vero status-symbol*”<sup>73</sup>. Assim, nesta sociedade frágil, em que o

---

<sup>71</sup> Salvador Dias Arnaut: *A Arte de Comer...* Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média (Introdução a O ‘Livro de Cozinha’ da Infanta D. Maria de Portugal)*, Lisboa, IN-CM, 1986, pp. 55-60. Nova edição na Colares Editora, 2000. O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria foi publicado no mesmo ano de 1986 com Prólogo, Leituras, Notas aos Textos, Glossário e Índices por Giacinto Manuppella, Lisboa, IN-CM. Tradução para francês de Maria José Palla, *Livre de Cuisine de l’Infante Maria du Portugal femme d’Alexandre Farnèse*, Lisboa, IEM/FCSH, 2008; Bruno Laurioux, *op. cit.*, pp.87-88.

<sup>72</sup> Damião de Góis: *Crónica do Felicíssimo Rei D. Manuel*, P. IV, cap. 84, p. 225.

<sup>73</sup> Massimo Montanari: *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, 2ª ed., Roma, Laterza, 1992 (1ª ed. 1988), p. 91.

espectro da fome permanentemente assomava<sup>74</sup>, o modelo dominante na aristocracia era comer muito, por vezes demais. Desta forma, a mesa do rei devia ser farta, porque através dessa fartura, mas também através da sua encenação e ritualização se evidenciava o seu poder<sup>75</sup>.

Com frequência os monarcas viam suceder-se à mesa uma quantidade extraordinária de pratos nos seus jantares e ceias, muitos dos quais regressavam, sem ser tocados, às cozinhas – mais do que o acto de comer, o poder do rei mostrava-se no cerimonial que rodeava a refeição, neste sentido convertida, como observa Lisón Tolosana, em verdadeiro acto ritual<sup>76</sup>. O espaço do privilégio social e do poder político opunha-se, com uma ostentação cada vez mais vincada, ao mundo da fome e do medo<sup>77</sup>. Braudel observa como o verdadeiro luxo e refinamento da mesa no Ocidente definitivamente firmado nos séculos XV e XVI foi no entanto relativamente tardio, em comparação com outras civilizações do Velho Mundo, como é o caso da China, onde os banquetes de aparato eram uma muito antiga tradição<sup>78</sup>.

Um dos mais extraordinários momentos de grandes festas e banquetes neste período em Portugal ocorreu em 1490 quando Afonso, filho e herdeiro de D. João II casou com Isabel, filha primogénita dos reis Católicos. As pormenorizadas e visuais descrições do das cerimónias e banquetes desenrolados na cidade de Évora pelo cronista Garcia de Resende permitem avaliar o investimento da coroa portuguesa nesse matrimónio, o custo e a ostentação das festas, a extraordinária quantidade de todos os géneros de carnes e frutas, a sofisticada e encenada apresentação dos pratos perante a mesa régia, a total ausência de peixe. Mas se as crónicas nos ajudam a visualizar esses momentos cerimoniais, infelizmente, com algumas excepções não possuímos em Portugal iconografia ou pintura relativa a banquetes cerimoniais no que diz respeito ao século XVI. Por isso, temos de os imaginar/representar através de alguns objectos pertencentes à casa real que subsistem, alguns usados em momentos cerimoniais da monarquia na época.

A ostentação ia-se tornando o sinal distintivo e o principal motivo da mesa de grandes e de poderosos; cada vez mais longe de constituir um “lugar” de coesão social, ela era agora um espaço de separação e de exclusão – o banquete, nos séculos XV e XVI promovia *uma mesa para ser*

---

<sup>74</sup> Iria Gonçalves: “Entre a abundância e a miséria: as práticas alimentares da Idade Média Portuguesa”, in *Estudos Medievais. Quotidiano Medieval: Imaginário, Representação e Práticas*, coord. Amélia Aguiar Andrade e José Custódio Vieira da Silva, Lisboa, Livros Horizonte, 2004, pp. 42-65

<sup>75</sup> Roy Strong: *Feast: a History of Grand Eating*, Londres, J. Cape, 2002.

<sup>76</sup> Carmelo Lisón Tolosana: *La Imagen del Rey (Monarquía, Realeza y Poder Ritual en la Casa de los Austrias)*, Madrid, Espasa-Calpe, 1991, p. 130. Sobre os mecanismos de conservação e transmissão da memória social, na sua articulação com as cerimónias comemorativas e práticas corporais, em que as “performances” e os momentos rituais têm um lugar central, v. Paul Connerton: *Como as Sociedades Recordam*, Oeiras, Celta Editora, 1993 (1ª ed. inglesa 1989).

<sup>77</sup> Massimo Montanari, *La faim et l'abondance...*, pp. 129-130.

<sup>78</sup> Fernand Braudel, *op.cit.*, I, pp.157-159.

*olhada*, na abundância, na qualidade dos pratos, nas modalidades de apresentação, nas próprias invenções cénicas que a acompanhavam, em suma, na teatralização da mesa.

### O mundo da corte e os excessos alimentares: discursos de advertência

Mas era precisamente perante esta mesa farta, abundante e ostentatória que o rei, como advertiam teólogos e moralistas desde a época medieval, devia cultivar a temperança, virtude tantas vezes ausente dos meios cortesãos. Na verdade, a gula, pecado capital, era com frequência considerada um vício próprio da corte – e, talvez, afinal, de forma não totalmente infundada: pois não eram a fartura e os correlatos excessos alimentares tantas vezes um sinal de distinção social, um verdadeiro *status-symbol* aristocrático, para retomarmos os termos de Montanari?<sup>79</sup> Não por acaso, duas das obras centrais do discurso anti-áulico nos séculos XV e XVI, a celebrada *De Curialium Miseriis Epistola* de Aeneas Silvio Piccolomini (1473) e o não menos conhecido *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea* de Antonio de Guevara (1539), dão um lugar de singular relevo aos excessos alimentares da corte, fazendo perfilar a gula como um vício próprio de um quotidiano cortesão recheado de lugares sombrios e de práticas funestas<sup>80</sup>.

Num outro plano, a gula era ainda associada, mais do que qualquer outro excesso, à luxúria e ao pecado da sensualidade, como sucedia de forma absolutamente clara na *Summa Theologica* de S. Tomás de Aquino<sup>81</sup>, realidade que desde a Idade Média a Igreja, através de uma abundante literatura de carácter moralizante, se esforçava por denunciar<sup>82</sup>; em suma, o que estava em causa era a velha relação entre sexo e comida, o que nos permite compreender melhor os vários sentidos possíveis da invocação dos “méritos da fome” e da frugalidade da tradição monástica<sup>83</sup>.

A literatura normativa relativa à formação do príncipe concedia particular destaque ao controlo das paixões e à temperança, devendo o

---

<sup>79</sup> Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, p. 91.

<sup>80</sup> *De Curialium Miseriis Epistola*, cap. "De los sentidos del gustar: y oler": *Tractado de la Miseria de los Cortesanos, que escrivio el Papa Pio, ante que fuesse Summo Pontífice, a un cavallero amigo suyo* Coimbra, João de Barreira, 1563; Antonio de Guevara: *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea* (1539), cap.XVI, ed. de Asunción Rallo Gruss, Madrid, Ediciones Cátedra, 1984, pp.241-250. A crítica aos banquetes e seus excessos e os condicionamentos - servidão, competição, falta de liberdade - e códigos da "comida cortesã" e, na generalidade, a preocupação pela comida são aspectos recorrentes não só no *Menosprecio...* ou no *Aviso de Privados y Doctrina de cortesanos* (1539) (cap. VII, cap. XVIII) como no conjunto da obra guevariana. V. Rallo Gruss, Asunción, *op.cit.*, p.173, nota 6.

<sup>81</sup> Madeleine Pelner Cosman, *op.cit.*, pp. 109-110, e ainda pp.116-123, com sugestivo *dossier* iconográfico

<sup>82</sup> Mireille Vincent-Cassy : "La gula curiale ou les débordements des banquets au début du règne de Charles VI", in *La Sociabilité à Table...*, pp. 91-102; Jacques Le Goff : "Saint Louis à table: entre commensalité royale et humilité alimentaire", in *ibidem*, pp. 133-144; Maria del Cármen Simón, "El cuidado del cuerpo de las personas reales: de los médicos a los cocineros en el real alcázar", in *Le Corps dans la Société Espagnole...*, pp. 113-122.

<sup>83</sup> Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, pp. 90-92.

príncipe aprender a evitar todos os excessos, nomeadamente na comida<sup>84</sup>. Se tomarmos como exemplo o *Libro Primero del Espejo del Principe Christiano* (1544), da autoria de Francisco de Monçon, capelão e pregador de D. João III, obra destinada à educação do príncipe herdeiro, D. João (n. 1537) e uma das grandes obras da pedagogia aristocrática do século XVI publicadas em Portugal<sup>85</sup>, facilmente constatamos a particular atenção conferida à virtude da temperança, e a importância de um discurso regulador e de advertência em torno da mesa do príncipe. O *Libro Primero*...preceituava que o príncipe não devia comer antes do meio-dia, e não devia fazer mais de duas refeições (o que não se aplicava enquanto era criança, fase em que era conveniente comer várias vezes por dia). A sua mesa devia ser farta, mas dentro de limites que a sobriedade e a contenção impunham, e as "cenas" mais leves do que as "comidas"<sup>86</sup>.

Era dado, naturalmente, um lugar de relevo ao vinho, ao qual dedicava quatro longos capítulos, em que o exemplo dos clássicos se entrelaçava com a dos reis coevos, enunciavam-se os danos, físicos, com particular ênfase para gota, e morais, perturbando o uso da razão, retirando ao rei gravidade e autoridade, levando-o a fazer gestos incompatíveis com "*su qualidade y estado*", e até, levando ao cometimento de sentenças injustas, como sucedeu um dia com Filipe da Macedónia, estando um pouco tomado pelo vinho, contra uma pobre mulher (fol. 113); o vinho pode também retirar "*la mansedumbre y piedad*" aos homens, tornando-os mais cruéis. Mas o destaque maior, pela pena deste teólogo de D. João III, vai, sem novidade, para o pecado da luxúria e de "*todos los vicios carnales*", e até a esterilidade, decorrentes do seu consumo excessivo; mas sublinhavam-se também as suas propriedades, a primeira das quais era o facto de o vinho "*juntamente es manjar y bebida, lo que en pocas cosas se halla junta esta virtud*", ou porque "*esfuerça la virtud natural*" e é quente, auxilia na cura de muitas doenças cuja causa seja um humor frio, o que se relaciona directamente com então vigente teoria dos humores; finalmente, e estabelecia-se um minucioso elenco das regras que o príncipe deveria observar se bebesse vinho. Entre os seus efeitos nefastos, e dada a posição social e futuras funções do destinatário, sublinhavam-se particularmente os perigos do descobrir de segredos que deveriam ser mantidos sigilosos, a falta de prudência, de discrição nas palavras e nos actos, absolutamente necessários ao príncipe e ao exercício do poder. De onde se concluía que, decorrendo tantos males e danos do consumo excessivo do vinho, o príncipe devia bebê-lo com moderação<sup>87</sup>.

---

<sup>84</sup> Ana Isabel Buescu, *op. cit.*, pp. 122-124.

<sup>85</sup> Francisco de Monçon: *Libro Primero del Espejo del Principe Christiano, que trata como se ha de criar un Principe o niño generoso des de su tierna niñez cõ todos los Exercicios & virtudes que le convienen hasta ser varon perfecto. Contiene muy singulares doctrinas morales y apazibles*, Lisboa, Luís Rodrigues, 1544 (2ª ed., aumentada, 1571).

<sup>86</sup> A "comida", tomada pelo meio-dia, era a refeição principal, correspondendo ao "jantar" que surge nas fontes portuguesas; e a "cena" a refeição da noite, a "ceia" em português.

<sup>87</sup> Francisco de Monçon, *Libro Primero*..., cap. XXXVI, fols.108-11, e cap. XXXVII a XXXIX, fols.112-122v., fol. 115. Como apontamento curioso, o autor contempla algumas referências aos que considerava serem então os melhores vinhos portugueses: os vinhos da Caparica, Ribatejo, Lamego e Vinhais (Bragança) e ainda a malvasia, trazida da ilha da Madeira.

Mas a alimentação regrada não respeitava apenas à aquisição da virtude da temperança e ao controlo de pulsões, mas também, e de forma central, ao corpo físico e à manutenção da saúde do príncipe. Esta dimensão era objecto de um capítulo em que, também com extremo pormenor, se estabeleciam as regras a observar na alimentação do príncipe para conservação da sua saúde<sup>88</sup>. Em suma, o tratado de Francisco de Monçon, em pleno século XVI, evidenciava como a alimentação do príncipe, longe de dizer respeito à mera satisfação de uma necessidade elementar e quotidiana, constituía um motivo central da sua educação, articulando uma dimensão moral, política e sanitária, em que a advertência contra excessos e interditos tinha um importante lugar.

Neste discurso regulador e de advertência contra o desregramento alimentar na corte em causa estava, e sempre com grande relevo, o consumo de vinho que, como assinalámos, revestia uma dupla e contraditória condição simbólica: a de “vinho místico”, eucarístico, o sangue de Cristo oferecido aos fiéis pela transubstanciação, mas também a de bebida desreguladora da temperança. Assim, ao vinho, no contexto da corte, associavam-se dois tipos de discursos, duas vozes dissonantes mas ligadas – a que fazia dele a bebida por excelência, presente na mesa régia e consumida com largueza e abundância por reis e senhores<sup>89</sup>; e essa outra voz, que alertava para os perigos do seu consumo desregrado que o tornava, indiscutivelmente, o “emblema” maior da desregulação da temperança. Já o rei Afonso X de Castela, nas *Siete Partidas*, concedia uma atenção particular ao consumo de vinho pelo príncipe<sup>90</sup>; e o também pseudo-aristotélico *Segredo dos Segredos*, de larguíssima difusão europeia, em versões várias, até à Época Moderna, advertia contra os excessos do vinho, naquela que é, porventura, uma das mais expressivas e detalhadas diatribes contra o seu consumo excessivo: tomado em grandes quantidades, entre outras consequências, o vinho “*obscurenta o entendimento, embarga o siso e torva o cérebro e enfraquece a virtude natural e gera esquecimento [...]*”; mas, de forma absolutamente original, recomendava-se também ao rei que, em ocasiões determinadas, mandasse beber os seus privados sem restrições, abstendo-se ele de o ingerir, “*porque então poderás muitos segredos entender e ouvir [...]*” – o vinho podia ser, também, um instrumento directo de poder do próprio rei<sup>91</sup>. Esta reiterada advertência contra o abuso do vinho não significava que, consumido com moderação, e diluído em água, como era aliás prática corrente e recomendada, o vinho não fosse objecto de louvores por parte dos próprios médicos<sup>92</sup>.

---

<sup>88</sup> *Ibidem*, cap. XXIV, fols.66v-70 que, apesar do título apresentado, “del cuydado que en la vida ordinaria y en los pasatiempos y recreaciones se ha de tener dela salud del principe”, acaba por incidir quase exclusivamente na questão da alimentação, e nas nove regras para manter a saúde do príncipe.

<sup>89</sup> Iria Gonçalves, *op.cit.*, p. 18 e nota 10.

<sup>90</sup> V. as considerações relativas ao seu consumo pelo príncipe nas *Partidas* de Afonso X, o Sábio: *Las Siete Partidas del Rey Don Alfonso El Sabio, cotejadas con varios codices antiguos por la Real Academia de la Historia*, 3 T., Madrid, Imprenta Real, 1807, Partida II, tít. V, lei II, pp.25-26 e tít. VII, lei VI, pp.48-49.

<sup>91</sup> Pseudo-Aristóteles, *op.cit.*, p. 42 e p. 17, respectivamente.

<sup>92</sup> Jeanne Allard, *op. cit.*, pp. 97.

A noção que fica, no seu conjunto, é a de que a corte não era vista como um espaço de sobriedade ou de frugalidade alimentar, mas um lugar onde a fartura permitia e proporcionava o excesso que facilmente podia originar a enfermidade ou o vício, justificando, afinal, o olhar crítico que moralistas, teólogos ou médicos lançavam sobre a alimentação de reis, príncipes e grandes senhores. Médicos e físicos faziam aliás radicar nos excessos de mesa um conjunto de doenças que Lobera de Ávila, médico de Carlos V e autor daquele que é considerado o primeiro tratado de dietética da Época Moderna, o *Vanquete de Nobles Caballeros*, publicado pela primeira vez em 1530, classificava de modo significativo, num outro texto mais tardio de sua autoria, como “*enfermedades cortesanas*”<sup>93</sup>.

Os tratados do médico de Carlos V consistiam, fundamentalmente, num discurso de advertência e de “regulação alimentar” destinado ao imperador e aos nobres que, pela sua condição social, eram os principais protagonistas da dimensão sombria, a um tempo moral e sanitária, da fartura alimentar. Discurso que evidenciava a absoluta preeminência de uma medicina centrada na teoria dos humores, com consequências directas no tipo de alimentação adequada a cada indivíduo, de forma a manter ou a recuperar a saúde. A 30 de Julho de 1544, estando D. João III em Évora, o físico António Maldonado escrevia ao secretário Pero de Alcáçova Carneiro, aconselhando que se o rei tivesse “*algum encendimento de cólera*”, deveria alimentar-se de “*ceias leves e mantimentos frios como frangãos*”, e abster-se de “*muito exercício*” e de montar muitas vezes a cavalo; estas advertências tornavam-se mais incisivas quanto aos cuidados a ter com a alimentação do frágil príncipe D. João, herdeiro do trono: os “*mantimentos e a vianda*” do príncipe deviam ser leves, de modo a que “*no se encienda la colera e altere o sangre [sic]*”<sup>94</sup>. Embora parcós, há alguns testemunhos dispersos aos gostos, predilecções e até excessos alimentares do monarca português. D. João III comia bem, e com apetite - era mesmo, de acordo com testemunho anónimo, “*desenfreado com as mesas*” e as digestões ressentiam-se<sup>95</sup>. Em 1557, pouco antes de morrer, já muito debilitado, o monarca comia em excesso, na opinião do embaixador castelhano Sancho de Córdoba, como referia em carta enviada à princesa D. Joana de Portugal<sup>96</sup>, não dispensando quatro refeições diárias; à merenda, o menos que ingeria era queijo fresco e frutas, evidenciando uma predilecção especial por bebidas e águas “*enfriadas*”<sup>97</sup>. Era capaz de comer “*quatro frangãos e uma torta bem adubada de carne e*

---

<sup>93</sup> *Libro de las Quatro Enfermedades Cortesanas*...., publicada em 1544. *Ibidem*, p. 100.

<sup>94</sup> IAN/TT, CC, P. I, mç.75, doc. 43.

<sup>95</sup> BNP, cod. 10761, fol. 12.

<sup>96</sup> A princesa D. Joana (1535- 1573), filha do imperador Carlos V e de Isabel de Portugal, casou em 1552 com o príncipe D. João, filho de D. João III e de D. Catarina, herdeiro do trono português. Depois da morte do príncipe e de ter dado à luz D. Sebastião, regressou a Castela em Maio de 1554, onde exerceu a regência na ausência de seu irmão Filipe, então rei consorte em Inglaterra. Nunca mais voltou a Portugal.

<sup>97</sup> Carta de Sancho de Córdoba à princesa D. Joana, de 14 de Junho de 1557, cit. por Alfonso Danvila y Burguero, *Don Cristobal de Moura, Primer Marqués de Castel Rodrigo (1538-1613)*, Madrid, Real Academia de la Historia, 1900, p. 63.

*por cima natas frescas aparadas do coalho do leite, tudo com mui doce melaço*<sup>98</sup>.

### A mesa do rei, um espaço ritual

O acto de comer, acto físico por excelência, pela dimensão ritual que tinha no caso da realeza, revestia um significado simbólico profundo, no caso do rei litúrgico e até sacral<sup>99</sup>. O manual litúrgico que pertenceu à princesa D. Maria de Portugal, princesa de Parma, descoberto em Nápoles e recentemente publicado<sup>100</sup>, é um importante e inédito testemunho das cerimónias da capela real no reinado de D. João III, numa época em que em Portugal não existia ainda um Regimento sistematizando os ritos e cerimónias aí observados, pela primeira vez instituído por Filipe II, em 1592. Nele está bem patente, entre muitos outros, com destaque para a música da capela, este aspecto que queremos aqui relevar: a bênção da mesa do rei, precedendo a refeição, nas várias situações que se apresentavam – em dia de missa pontifical ou de missa ordinária, quando o rei comia acompanhado da rainha, em dia de jejum e peixe – reflectia essa dimensão sacral que envolvia a mesa do monarca, acto que, porventura como poucos outros de entre os cerimoniais régios, se situava nesse espaço que unia o sagrado e o profano, religando, através da palavra e do gesto do oficiante, o poder da monarquia ao poder do divino<sup>101</sup>. E não era a mesa do rei também uma *mensa domini*, como o altar do Senhor?

Num outro plano, o cerimonial que rodeava o rei à mesa reflectia também a importância da hierarquia da mesa, considerada desde a Idade Média como um dos mais relevantes da vida na corte, sujeito a uma regulação ritual e a códigos cada vez mais precisos – embora tal processo fosse, naturalmente, um processo de lenta inculcação<sup>102</sup>. Por outro lado, na perspectiva mais geral de uma "civilização dos costumes", a mesa constituía, nas épocas medieval e moderna, como Norbert Elias observou de forma pioneira, um dos "espelhos" privilegiados da civilidade e da aquisição das boas maneiras, como se torna evidente com o destaque que gestos e comportamentos a observar no momento das refeições assumiam no conjunto da literatura de civilidade<sup>103</sup>. No âmbito da casa real, esta realidade

<sup>98</sup> BNP, cod. 10761, fol. 72v. Sobre o conhecido apetite de D. João III, v. *Ditos Portugueses...*, dito nº 412, p. 155.

<sup>99</sup> Sergio Bertelli, pp. 164-185.

<sup>100</sup> José Maria Pedrosa Cardoso: *Cerimonial da Capela Real. Um manual litúrgico de D. Maria de Portugal (1538-1577) Princesa de Parma*, Lisboa, IN-CM/FCG, 2008.

<sup>101</sup> *Ibidem*, pp. 124-126.

<sup>102</sup> V., por exemplo, para a difícil difusão do uso da colher e do garfo individuais a partir do século XVI, Fernand Braudel, *op.cit.*, I, pp. 173-174. Em Inglaterra, por exemplo, o seu uso só se generaliza cerca de 1750.

<sup>103</sup> Norbert Elias: *La Civilisation des Moeurs*, Paris, Calman Lévy, 1973 (1ª ed. alemã 1939), pp.88 e ss e pp.121-183; Philippe Ariès: *L'enfant et la vie familiale sous l'Ancien Régime*, Paris, Seuil, 1973 (1ª ed. 1960), pp.275-282; Daniela Romagnoli: "Cortesía nella città: un modello complesso. Note sull'etica medievale delle buone maniere", in *La Città e la Corte. Buone e Cattive Maniere tra Medioevo ed Età Moderna*, a cura di Daniela Romagnoli, con un saggio introduttivo di Jacques Le Goff, Milão, Angelo Guerini, 1991, pp.47-48 e pp.59-61 (trad. francesa, com alterações, *La Ville et la Cour. Des bonnes et des mauvaises manières* Paris,



implicava, nos bastidores, uma organização cada vez mais complexa, dos cargos, funcionários e criadagem que asseguravam os serviços ligados à mesa, à cozinha e à ucharia régias – copeiros, trinchantes, cozinheiros, pasteleiros, confeitadores, para não falar dos moços de cozinha e outros ofícios menores. Nos aposentos em que tinham lugar as refeições, eram as artes de mesa, através da presença e do uso de objectos de grande riqueza e aparato<sup>104</sup>, o ritmo processional da apresentação dos manjares, que revestia, com frequência, aspectos de verdadeira “arte efémera”, a ritualização precisa dos gestos de todos os protagonistas, que mostravam o fausto da refeição do rei.

### **A mesa do rei e a cultura de corte**

Concluindo, a alimentação régia é um campo de estudos definitivamente interdisciplinar, implicando o cruzamento do discurso político e cultural, da culinária e da gastronomia, com a literatura, a antropologia, a história da arte e a medicina. Sem dúvida, um fascinante território para o historiador, com um lugar específico e complexo no quadro do estudo da cultura nobiliárquica de corte na Europa Moderna.

**Recibido:6/5/2013**  
**Aprobado:11/10/2013**

---

Fayard, 1995); Claudine Marenco :, *Manières de Table, Modèles de Moeurs, 17e-20e siècle*, Cachan, Editions de l'ENS, 1992; *Banquets et Manières de Table au Moyen Age*, Actes du Colloque du Centre Universitaire d'Etudes et de Recherches Médiévales d'Aix, Aix-en-Provence, 1996.

<sup>104</sup> Para esta época, v. Maria do Carmo Rebello de Andrade: “Artes de mesa e cerimoniais régios na corte do século XVI. Uma viagem através de obras de arte da ourivesaria nacional”, *A Mesa dos reis de Portugal...*, pp.134-147.