



Banquetes de damas e cavaleiros: alimentação, cerimonial e etiqueta de mesa na corte dos Habsburgo em Espanha e em Portugal (sécs. XVI e XVII)¹
Banquetes de señoras y señores: alimentación, ceremonial y etiqueta de mesa en la corte de los Habsburgo de España y Portugal (siglos XVI y XVII)
Banquets of Ladies and Gentlemen: eating, ceremony and table-etiquette of Habsburg's court in Spain and Portugal (16th and 17th centuries)

Ana Paula Torres MEGIANI²

Resumo: Uma das características mais marcantes das monarquias modernas europeias foi a adoção do sistema de etiqueta nos hábitos da casa real e da nobreza em geral. Tal sistema relaciona-se de modo estrutural com a construção de hierarquias e criação de atributos simbólicos nas cortes. Este artigo apresenta uma contribuição para o estudo da relação entre a etiqueta de corte e as cerimônias de comida, públicas e íntimas, nos reinados dos monarcas da casa de Habsburgo, desde Carlos V até Felipe III de Espanha.

Palavras Chave: Cortes ibéricas – Etiqueta de corte – Cerimônias de alimentação – Monarquia hispânica.

Abstract: One of the most remarkable characteristics of modern European monarchies was the adoption of the etiquette system in the habits of the royal household and noblemen in general. This system relates structurally to the building of hierarchies and the creation of symbolic attributes within the courts. This article presents a contribution to the studies regarding the rapport between courtly etiquette and eating ceremonies, either public or private, during the reigns of monarchs from the House of Habsburg, since Charles V to Philip III of Spain.

Keywords: Iberian courts – Courtly etiquette – Eating ceremonies – Hispanic monarchy.

¹ Uma primeira versão deste texto foi publicada na obra coletiva de BUESCU, Ana Isabel e FELISMINO, David (Orgs.). *A Mesa dos Reis em Portugal*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2011, com o título de MEGIANI, Ana Paula Torres, “Entre comidas públicas e merendas íntimas: alimentação, cerimonial e etiqueta de mesa no tempo dos Filipes”, p. 208-225.

² Professora Associada – Livre Docente do Departamento de História – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. E-mail: megiani@usp.br.



COSTA, Ricardo da, SALVADOR GONZÁLEZ, José María (coords.). *Mirabilia 21* (2015/2)
Medieval and early modern Iberian Peninsula Cultural History (XIII-XVII centuries)
Cultura en la Península Ibérica Medieval y Moderna (siglos XIII-XVII)
Cultura na Península Ibérica Medieval e Moderna (séculos XIII-XVII)

Jun-Dez 2015/ISSN 1676-5818

ENVIADO: 10.09.2015
ACEPTADO: 10.10.2015

E não vos digo mais porque o jantar já está na mesa e ainda não são oito horas.³

Desde inícios do século XV as monarquias ibéricas sofreram profundas e incontornáveis mudanças políticas e reorientações econômicas, marcadas pela incorporação de reinos, junção de coroas, expansão de fronteiras terrestres e marítimas. As novas configurações políticas resultaram em grandes mudanças no âmbito da etiqueta de corte e da vida palaciana, multiplicando o número de indivíduos e famílias que prestavam serviço às casas de infantes, rainhas e ao próprio rei.⁴ Muitos estudos recentes têm demonstrado como ocorre um verdadeiro inchamento do serviço nas casas da monarquia hispânica a partir da primeira metade do XVI, em função da adoção de um sistema de reconhecimento e remuneração que vincula as elites à monarquia⁵ num ritmo crescente que só entrará em declínio na segunda metade do XVIII. Bem no centro desse processo a coroa portuguesa foi agregada ao corpo da monarquia hispânica, iniciando-se assim um período de trocas de práticas de governo e sistemas de etiquetas, bem como o choque de hábitos e dinâmicas que se distinguiam e contrastavam por razões diversas.

Não é possível precisar exatamente quando começaram as negociações que levaram ao processo hoje conhecido como *união das coroas ibéricas*. Embora o intervalo entre 1580 e 1640 seja oficialmente tomado como a época em que as coroas de Espanha e Portugal estiveram unidas, existem vários fatores que indicam a necessidade de ampliação do período de intercâmbio entre elas, já que a política matrimonial sempre foi uma das estratégias de garantia da preservação e fortalecimento dos poderes entre os reinos da Europa, e especialmente da Península Ibérica com suas particularidades. Sabemos que um “projeto” de união entre as coroas ibéricas foi, em grande parte, idealizado por D Manuel, como demonstrou Fernando Bouza, e que ao contrário do

³ Carta de Filipe II para suas filhas de Lisboa, 21 de agosto de 1581”. In. *Cartas para duas infantas meninas* (org., introd. e notas de BOUZA-ALVAREZ, Fernando). Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1999, p. 95.

⁴ Para uma análise do funcionamento da corte real portuguesa até o século XV a obra mais completa é GOMES, Rita Costa, *A Corte dos Reis em Portugal no final da Idade Média*. Lisboa: DIFEL, 1995.

⁵ Cf. BRAVO, Jesús (ed.), *Espacios de poder. Cortes, ciudades y villas (séc. XVI-XVIII)*. Actas Del Congreso celebrado en La Residencia de La Cristalera, Universidad Autónoma de Madrid, Madrid, octubre de 2001. Ed. 2002, 2 vols.

que se planejara, culminaria em favor da herança de Filipe II de Espanha após o desastre da guerra do Marrocos, tal como ficou oficialmente resolvida no Pacto e Juramento de Tomar em 1581.⁶

Diante de tais aspectos muito brevemente aqui apontados, um estudo sobre etiquetas de mesa e o uso do alimento nas cortes das monarquias ibéricas comporta inúmeros desafios, sobretudo quando se deseja investigar quais eram os hábitos e significados da comida tradicional em cada região, bem como nos ambientes cortesãos e palacianos, em contraste com novas práticas de etiqueta e cerimonial trazidas de reinos incorporados.⁷ Na impossibilidade de abarcar em um artigo toda complexidade que nos apresenta a situação ibérica do século XVI, pretendemos tratar aqui de algumas manifestações da *mesa real* durante o período da união das coroas, entre comidas públicas e merendas íntimas, buscando refletir acerca dos dilemas vividos em uma corte discreta, dirigida pela rígida disciplina, com regras e normas de etiqueta fixadas, e que durante décadas foi o centro do mundo, cabeça coroada de um corpo cujo volume e extensão chegaram ao limites do planeta.

Assim como em todas as épocas e culturas, as cortes das monarquias europeias no Antigo Regime criaram uma relação muito própria com a alimentação. Algumas, como é o caso da francesa, ritualizaram ao extremo as refeições reais, associando o ato de comer à sacralidade do corpo do monarca, que muitas vezes praticava-o na presença de uma audiência de cortesãos, espectadores das cerimônias de almoço e jantar coroados.⁸ Outras cortes, sobretudo as mais regradas pelos hábitos católicos como eram as de Espanha e Portugal, entendiam ser as refeições faustosas um ato carente de espiritualidade – pecaminoso –, e embora prezassem o caráter simbólico das festas e dos banquetes marcados pela abundância alimentar, preocupavam-se também em jejuar, em guardar os tempos de abstinência de carne, recolhendo-se dos olhares curiosos dos súditos enquanto alimentavam-se de maneira discreta.

Como se sabe, a etiqueta da Borgonha foi introduzida na Espanha no almoço real do dia 15 de agosto de 1548, após seis meses de ensaio e preparação dos servidores. Em

⁶ BOUZA, Fernando, *Portugal no tempo dos Filipes. Cultura, Política e Representações (1580-1640)*. Trad. Ângela Barreto Xavier e Pedro Cardim. Lisboa: Cosmos, 2000.

⁷ O trabalho de LABRADOR AROYO, Felix, *La Casa Real en Portugal (1580-1621)*. Madrid: Ediciones Polifemo, 2009 discute como, na passagem do século XVI para o XVII, foram inúmeros os intercâmbios entre as casas reais de Portugal e de Espanha, também composta por diversas células tradicionais e recentemente agregadas.

⁸ Apenas indicamos aqui a corte francesa como contraponto em relação às cortes ibéricas, não sendo possível aprofundar neste estudo uma comparação entre elas.

seu estudo sobre a introdução e o uso da etiqueta de Borgonha nas cortes da monarquia espanhola, Charles C. Noel afirma que esta decisão foi tomada pelo Imperador Carlos V após a vitória na batalha de Mühlberg – abril de 1547 – contra os príncipes protestantes da Alemanha.⁹ Vale observar esta decisão foi tomada quando que já se passaram 30 anos desde que Carlos iniciara seu movimento de tomada de posse como rei da Espanha, cujo reconhecimento exigiu demonstração de força, poder e diplomacia.

Mesmo assim, a mudança no sistema de etiqueta de palácio, feita quando as dissidências internas estavam pacificadas e resolvidas, não fora bem recebida pela corte castelhana, acostumada à tradicional prática local. Lentamente foi incorporada à etiqueta do palácio e da casa real, modificando consideravelmente todo o sistema de serviços do rei, da rainha e dos infantes. Para Mayoral López, após uma série de modificações que resultaram na extinção de funções e trocas de cargos entre as casas, a etiqueta da Borgonha foi vitoriosa em relação à de Castela, apesar das sobrevivências desta no interior do conjunto serem possíveis de reconhecer.¹⁰ A polêmica jamais deixou de existir enquanto reinou a casa de Áustria na Espanha, sendo a discrição da etiqueta de Castela sempre lembrada quando era necessário apontar os abusos cometidos pelos servidores das casas dos infantes e rainhas.¹¹

Além da fixação do padrão, ordem e prática dos serviços da etiqueta ligados à mesa, uma preocupação que se reafirma na casa real, desde o início do século XVI, vincula saúde e alimentação. Na corte dos Áustrias, a partir de Carlos V, a alimentação dos monarcas, rainhas, infantes e demais integrantes da família real, passou a ser regulada por conselhos de médicos – ou seja, físicos e cirurgiões – que prescreviam dietas, procuravam controlar o apetite e o modo como os reis e a família consumiam os alimentos. Aos poucos a prática médica chega mesmo a interferir na própria estrutura dos serviços da mesa real, na escolha dos ingredientes, indicando a ordem correta para

⁹ NOEL, Charles C. “La etiqueta borgoñona en la corte de España (1547-1800)”. *In: Manuscripts*, 22, 2004, p. 139-158.

¹⁰ LISÓN TOLOSANA, Carmelo, *La imagen del Rey. Monarquía, realeza y poder ritual en la Casa de los Austrias*. Madrid: Espasa-Calpe, 1991, p. 115; MAYORAL LÓPEZ, Rubén, *La Casa Real de Felipe III (1598-1621). Ordenanzas y Etiquetas*. Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Madrid, 2007, p. 34 e ss.

¹¹ A etiqueta da Borgonha foi estabelecida pela *Relacion de la orden de servir que se tenia en la Casa del Emperador Don Carlos*, 1545.

ingeri-los, no intuito de evitar doenças que resultassem de má digestão e de intoxicação provocada por alimentos estragados ou mal preparados.¹²

O conhecimento dos médicos, aliado ao dos cozinheiros e às regras da etiqueta, difundem-se para o âmbito das elites cortesãs, ganhando espaço entre os manuais de corte que cada vez mais se difundem. Um dos primeiros manuais desse teor, que vinculava a etiqueta cortesã e a boas práticas de alimentação, foi publicado em latim e castelhano de autoria de Luiz Lobera de Ávila, médico de Carlos V, que prescreve em seu *Banquete de Nobles Caballeros* (1530) a ordem de como devem ser servidos os alimentos, para que facilitem a digestão e sejam saudáveis:

Os manjares no se han de mezclar con medicinas (...) Los manjares subtiles muy faciles de digestión se han de anteponer, salvo si estos manjares diferissen poco, que desta manera debrian los manjares gruesos, preceder a los subtiles. Ejemplos, como carne de vaca e de carnero, y huevos blãcos, que primero se comeran los huevos blandos: que las carnes, por ser muy faciles de digestión. Y diferir mucho entre si ejemplo de lo segundo, como carne de carnero y carne de vaca, que primeiro se ha de comer la vaca que el carnero y de carnero primero que de aves, y assi de las otras cosas y frutas, como priscos, duraznos, melones, y sus semejantes que si se aviera de comer se coman antes que pani ni que carne.¹³

Segundo um manuscrito de 1600 intitulado *La orden que auía en los gastos de la casa...*, Filipe II de Espanha tinha três ou quatro médicos de câmara, que eram os mesmos que se revezavam para acompanhar os reis nas jornadas, além dos médicos de família e cirurgiões, cujo número o documento não indica. Já para seu filho Filipe III estão registrados entre sete e nove médicos de câmara, e um sem número de médicos de família e cirurgiões.¹⁴ Nesse sentido, com relação às práticas alimentares, natamos que a sofisticação da etiqueta e do cerimonial, juntamente com o acompanhamento médico, se consolidaram nas monarquias ibéricas antes da prática da cozinha, que se

¹² SIMÓN PALMIER, María del Carmen, *La Cocina de Palacio 1561-1931*. Madrid, Castalia, 1997, p. 32.

¹³ LOBERA DE ÁVILA, Luis, *Vanquete de Nobles Caballeros* (1530). Internet, http://www.digital-collections.de/index.html?c=autoren_index&l=en&ab=Lobera+de+Avila%2C+Luis, pp. 24-25. No biênio 2013-2015 o estudante de graduação Teo Monteiro de Farias, desenvolveu sob minha orientação, um projeto em nível de Iniciação Científica sobre o manual de Lobera de Ávila, projeto intitulado Vanquete de nobles caballeros: Alimentação na construção da identidade da nobreza espanhola - séc. XVI, com bolsa da Pró-Reitoria de Pesquisa da USP.

¹⁴ “La orden que auía en los gastos de la casa del rey Filipe 2º que aya gloria en sus ultimos años y el que ay en la casa del rey Filipe 3º que Diós guarde”, publicado por MORALES, Carlos Javier de Carlos, “Gasto y financiación de las Casas Reales de Felipe III”. In: *Stuadia Storica – Historia Moderna*, Salamanca, vol. 28, 2006, p. 203-209.

define e ganha espaço próprio a partir destes outros dois âmbitos: a saúde e o cerimonial. O rigor com a elaboração da comida real é resultado da preocupação com a saúde e o cuidado com o corpo, assim como com a construção do conjunto do gestual de serviço. Embora seja difícil separar estes aspectos, considero que o gosto e o paladar são uma construção inteiramente decorrente das preocupações com a saúde e atitudes corporais.

Os cozinheiros aparecem nas cortes ibéricas também na primeira metade do XVI, mas numa posição inferior à do *mayordomo-mayor*, do *summilller* e de outros postos de relevância, constantemente reconhecidos e mencionados nas certidões e declarações confirmatórias de rendas. Aos poucos, entretanto, o cozinheiro adquire reconhecimento e destaque por oferecer aos infantes, rainhas e ao monarca o preparo do seu alimento de maneira segura, respeitando o cerimonial híbrido e complexo, bem como o clima dos palácios de verão e de inverno. Segundo Palmier, o rei Filipe II teve, ao longo de cinco décadas, cerca de nove cozinheiros; Filipe III, em pouco mais de duas décadas teve seis, entre eles alguns flamengos, e Filipe IV, oito, sendo três deles herdados do pai.¹⁵

Relação dos cozinheiros-móres da casa real no tempo dos Áustrias

Cozinheiros de Filipe II	Cozinheiros de Filipe III	Cozinheiros de Filipe IV ¹⁶
Juan de La Veja	Joan de Mesones ¹⁷	Juan de Ferro
Hetor Méndez	Francisco Martinez Montañó	Juan de Acier
Perequin Fasset	Toribio de Aguera ¹⁸	Pedro Miguel
Francisco Gomes de La Veja	Pedro Betono	Alonso de Pedrosa
Gaspar Fichel	Juan de Quevedo	Andres Gilles
Joan de Miedes	Charles de Villeneuve	
Diego de Medrano ¹⁹		
Florentin Hori ²⁰		
Antonio de Alosa ²¹		

¹⁵ SIMÓN PALMIER, p. 163-164.

¹⁶ Vários cozinheiros começaram suas carreiras na corte servindo as casas de rainhas e princesas no tempo de Filipe III. *Idem*, p. 163-164.

¹⁷ Cozinheiro da casa da rainha. *Idem, ibidem*.

¹⁸ Consta ter também participado da jornada de Portugal como cozinheiro do rei, quando lhe roubaram tudo o que possuía. *Idem, ibidem*.

¹⁹ Cozinheiro da casa da rainha Isabel de Valois. *Idem, ibidem*.

²⁰ Cozinheiro da casa da rainha Isabel de Valois. *Idem, ibidem*

²¹ Cozinheiro da casa da rainha Ana de Austria. *Idem, ibidem*.

O maior reconhecimento de um cozinheiro na Espanha dos Áustrias foi atestado pela autoria de um livro de cozinha publicado com privilégio real pelo mais conhecidos de todos os cozinheiros, que incorporou em suas receitas e conselhos de etiqueta as orientações médicas referidas. Trata-se de Francisco Martinez Montañó, cozinheiro de Filipe III e autor do manual *Arte de Cocina, Pasteleria, Vizcacheria y Conserveria* de 1617.²² Montañó esteve à frente da cozinha de Filipe III desde que era príncipe até a morte do rei, passando ainda aos primeiros anos de Filipe IV. Antes ocupou também o cargo de cozinheiro de D. Joana, irmã de Filipe II e rainha de Portugal. Montañó acompanhou o monarca em todas as jornadas que realizou, o que significa que esteve na comitiva de Lisboa em 1619.

Segundo o próprio Montañó, para ser um bom cozinheiro é preciso que o homem *sea de buena disposición, de buen rostro y que presuma de galan*. Ao cozinheiro-mór cabia, todas as manhãs, ir ao *guardmanger* do palácio verificar o corte das carnes, juntamente com o *veedor de viandas*. A partir deste momento não poderia mais alterar os pratos estabelecidos para aquele dia. Em seguida, na cozinha, fazia a distribuição dos gêneros entre os oficiais para guisarem e realizarem suas tarefas como ficou estabelecido.²³

Não houve presença feminina de destaque na cozinha dos Áustrias. As mulheres eram valorizadas como amas de leite dos infantes e infantas, mas a partir do momento que começavam a consumir alimentos sólidos, as pessoas reais passavam para os cuidados masculinos, ficando aquelas relegadas a funções de damas e ajudantes de câmara somente das princesas e rainhas.²⁴

Entre os reinados de Filipe II e Filipe III o volume de servidores dos ofícios ligados à alimentação na casa real se multiplicou em razão da ampliação das casas dos infantes e da rainha, algumas delas estrangeiras que levavam consigo seu próprio séquito de servidores. O crescimento leva ao aumento do consumo de produtos e alimentos nos ambientes da corte.²⁵ Por isso consideramos que o consumo de alimento nos palácios e casas de campo era a principal causa da despesa com gêneros alimentícios, e não as cerimônias, banquetes e festas oferecidas pelos reis, rainhas e infantes.

²² MARTINEZ MONTIÑO, Francisco *Arte de Cocina, Pasteleria, Vizcacheria y Conserveria*. En Madrid, por Iuan de la Cuesta. A costa de Antonio Rodriguez Mercador de libros. 1617.

²³ SIMÓN PALMIER, p. 97-99.

²⁴ *Idem*, p. 100

²⁵ MARTINEZ MILLÁN, José & FERNÁNDEZ CONTI, Santiago (dirs.). *La monarquía de Felipe II: La Casa del Rey*. Madrid: Fundación MAPFRE TAVERA, 2005, 2 vols.



COSTA, Ricardo da, SALVADOR GONZÁLEZ, José María (coords.). *Mirabilia 21* (2015/2)
Medieval and early modern Iberian Peninsula Cultural History (XIII-XVII centuries)
Cultura en la Península Ibérica Medieval y Moderna (siglos XIII-XVII)
Cultura na Península Ibérica Medieval e Moderna (séculos XIII-XVII)

Jun-Dez 2015/ISSN 1676-5818

O consumo cotidiano certamente onerava a Fazenda Real em valores altíssimos, agravando-se na primeira metade do século XVII com a crise econômica que abateu o reino espanhol. Para estancar os problemas causados pela falta de metal, a partir de 1600 os serviços realizados no palácio por damas, mordomos, moços de câmara e de mesa, cozinheiros e ajudantes receberam aumento somente no tamanho das rações em espécie, que já existiam, mas eram menos significativas. Todos os autores apresentam inúmeros documentos dos arquivos reais que registram uma grande quantidade de designações desse tipo. A alteração no sistema de remuneração desencadeia uma série de comportamentos desviantes, já que os servidores do palácio passam a vender os víveres recebidos, deixando muitas vezes de comer, adoecendo muito mais do que antes por desnutrição e carências alimentares.²⁶ O problema não será resolvido no século XVII, e os últimos monarcas da casa de Áustria enfrentam muitas dificuldades no controle de saída clandestinas de alimentos nos palácios.

Além da etiqueta, da saúde e do elemento religioso, as mesas reais da Alta Idade Moderna compunham-se também de alimentos exóticos, que se tornaram expressão do vasto poder dos senhores das quatro partes do mundo. Oriundos de terras longínquas, chocolate, pimenta, gengibre, canela e açúcar, entre tantos outros produtos, revelam que os povos conquistadores não apenas se impõem sobre terras e mares, mas se vêm atraídos pelas novas sensações do paladar e do gosto. Nessa época, antigas tradições alimentares europeias foram incrementadas, ou mesmo substituídas, por novas experiências nutricionais e gustativas que despertavam a curiosidade e o mais puro apetite de homens e mulheres em todos os níveis da hierarquia social.²⁷

Em 1598 foi oferecido um banquete a Filipe II durante sua permanência na cidade de Valência. Deste banquete foi conservado todo o rol de pratos servidos ao rei e aos membros de sua comitiva, príncipe e infantes, bem como os preços de grande parte dos produtos utilizados na confecção dos pratos. O amanuense do arcebispo de Valencia D. Juan de Ribera deixou a relação que hoje conhecemos na qual constam: galinhas, porcos, novilhas, frutas e doces, além de *vinte e quatro libras drageas de anis, ocho*

²⁶ A propósito das alterações na remuneração, ver documento intitulado “La orden que auía em los gastos de la casa del rey Filipe 2º ... e artigo de *op. cit.*,”

²⁷ Cf. KRONDL, Michael, *O sabor da conquista. Venezuela, Lisboa e Amsterdã na rota das especiarias*. Rio de Janeiro: ROCCO, 2008; Para uma abordagem sobre o uso e fabricação do chocolate no mundo ibérico, ver: ALGRANTI, Leila Mezan, “Bebida dos deuses: técnicas de fabricação e utilidades do chocolate no império português (séculos XVI-XIX)”. In: ALGRANTI, Leila Mezan & MEGIANI, Ana Paula Torres, *O império por escrito. Formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico. Séculos XVI-XIX*. São Paulo: Alameda, 2009, p. 403-426.



COSTA, Ricardo da, SALVADOR GONZÁLEZ, José María (coords.). *Mirabilia 21* (2015/2)
Medieval and early modern Iberian Peninsula Cultural History (XIII-XVII centuries)
Cultura en la Península Ibérica Medieval y Moderna (siglos XIII-XVII)
Cultura na Península Ibérica Medieval e Moderna (séculos XIII-XVII)

Jun-Dez 2015/ISSN 1676-5818

*libras drageas de canela, quatro panes de açúcar, seys libras de pimenta, dos libras de clavos, ochenta nuezes moscada.*²⁸

São incontáveis as referências a cerimônias e festas envolvendo banquetes nas crônicas de viagens dos monarcas espanhóis. O modo de descrever tais acontecimentos varia sem muito critério; desde menções breves e sem detalhes, até longos trechos minuciosos nos quais os cronistas procuram transmitir não só o que se comia, mas também o ambiente, a decoração e até mesmo as condições climáticas que envolveram o acontecimento. Mencionar as situações de comidas reais é praticamente um item obrigatório nos relatos de viagem, já que por meio dessas menções o autor faz referência aos anfitriões, sua generosidade e honra, riqueza e abundância sempre dedicadas à grandeza do monarca visitante. Em alguns casos, por meio dessas descrições é possível conhecer a especificidade dos lugares por onde passava e permanecia a corte, bem como os alimentos usados nos banquetes oferecidos. Trata-se sobretudo de uma questão de finanças aliada à da etiqueta a necessidade de registrar tais recepções, de modo a dar o reconhecimento devido às etiquetas usadas e modo de tratamento empregado com cada setor da corte.

Ao longo de sua vida Filipe II fez centenas de viagens, jornadas e entradas pelas localidades de seus domínios europeus que, registradas por seus cronistas nos deixaram exemplos dessas cerimônias acompanhadas de banquetes públicos, nos quais participavam convidados ilustres honrados pelo compartilhamento do alimento. Em sua primeira jornada a Flandres e Países Baixos, iniciada em 1548²⁹, o cronista-mór Juan Calvete de Estrella relata logo no início um banquete suntuoso oferecido ao príncipe pelo Cardeal de Trento e servido em um agradável jardim na cidade de Barcelona:

Estuve el Principe en Barcelona tres dias (...) El Cardenal de Trento, por servir y festejar al Principe y regocijar a todos, usando de su acostumbrada magnificencia y largueza, hizo un vanquete geral al Principe y a toda la corte, y a los demás que quisieron yr a recibirle, en un jardín muy lleno de naranjos y cidros y otros árboles muy diversos, donde para ello estava un cenador muy bien aderezado de doseles de brocado y de muy rica tapicería. Fueron muchos a verlo por ser comida tan real y sumptuosa.³⁰

²⁸ LOPEZ, Arturo Zabala, “Un banquete a Felipe II em 1596”. *In: Hispania*. Madrid, 2:7 (1942-abr/jun), p. 286-297.

²⁹ A realização desta jornada foi a justificativa utilizada pelo Imperador Carlos V para que fosse adotada a etiqueta da Borgonha na casa do príncipe Filipe.

³⁰ CALVETE Y ESTRELLA, Juan Cristóval, *El felicíssimo viaje del muy alto y muy poderoso Principe don Phelippe*. Escrito en quatro libros. Em Anvers em casa de Martin Nuncio (1552). Edição de Paloma

A descrição de jardins como este de Barcelona, com árvores frutíferas de diversas espécies, não está associada apenas a esta jornada do príncipe Filipe. Nos anos em que viveu em Lisboa (1581-1583) o mesmo monarca revelou sua marcante memória gustativa às infantas Isabel Clara Eugênia e Catarina Micaela por meio das cartas que lhes enviava, trocando com elas presentes e especialmente frutas, que nem sempre poderiam ser provadas dada a demora na chegada dos correios. Um exemplo dessa correspondência de sabores:

No outro dia deram-me o que vai nesta caixa e disseram-me que era lima e, embora julgue que é apenas limão, quis enviar-vo-la, se for lima nunca vi uma tão grande como esta; não sei se chegará aí em bom estado. Se chegar provai-a e dizei-me o que é, porque não posso acreditar que seja lima por ser tão grande e assim gostaria de saber o que é e que mo escrevêsseis. O limãozinho que também vai serve apenas para encher a caixa.³¹

Neste caso, diferentemente do relato de Calvete y Estrella, trata-se da intimidade do rei com a filha, revelada de dentro de sua câmara. Segundo Perez Samper, e muitos outros autores, a corte espanhola dos Áustria era reservada no cotidiano – fator que pode ser também considerado como herança da etiqueta castelhana, na nossa opinião –, não sendo comum encontrar cerimônias públicas no palácio real, tal como tornou-se habitual na corte francesa.

Por outro lado, a autora comenta que, de acordo com o cerimonial da Borgonha o rei comia habitualmente só, acompanhado apenas de alguns cortesãos e servidores, e a rainha procedia da mesma forma, na companhia de suas damas. Em ocasiões extraordinárias os reis comiam juntos e em público durante os séculos XVI e XVII. Celebrações e festas especiais eram responsáveis pelos eventuais rompimentos dos severos costumes, podendo comer juntos todos da família real em ambientes igualmente cerimoniais, *pero más alegre y festivo, con un acompañamiento musical*.³² A rigidez da etiqueta das cortes espanholas foi também responsável pela construção de uma hierarquia clara e visível, demonstrando assim os lugares de poder e submissão.³³

Cuenca, Madrid: Sociedad Estatal para la Conmemoración de los centenarios de Felipe II y Carlos V, 2001, p. 29.

³¹ “Carta de Lisboa, 25 de dezembro de 1581”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 117.

³² PÉREZ SAMPER, Maria de Los Angeles “Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento”. In: *Espacio, Tiempo y Forma, Serie IV, H. Moderna*, t. 10, 1997, p. 53-98 (p. 61).

³³ NOEL, Charles C., *op. cit.*

Simón Palmier, em seu livro *La cocina de palacio (1561-1931)* atribui a esta preocupação com a discricção e reserva da etiqueta da corte dos Áustria o fato de não existirem pinturas ou gravuras que representem os monarcas em cerimônias de comida, banquetes e jantares, por se tratar ainda de um ato pouco espiritual.³⁴ Tal lacuna obriga os pesquisadores do tema a recorrer, invariavelmente, às descrições escritas – impressas ou manuscritas – de tais eventos, sejam eles públicos ou privados. Há também uma considerável documentação relativa ao abastecimento dos palácios e sítios reais, utilizada pela autora em seu estudo, que permite conhecer as despesas, as mudanças de gosto e os problemas ligados ao fornecimento de certos produtos em determinadas épocas ou lugares.

A preservação da intimidade nas refeições se nota em outro episódio relatado pelo próprio Filipe II, em uma visita realizada a Cascais, na foz do rio Tejo, cujo traslado de Lisboa e comida foram realizados em uma galera:

Entramos na galera e fomos a Cascais, que fica a cinco léguas, em três horas; estava bom tempo e fomos à vela. Como ali já é mar, fora do porto de Lisboa, houve muitos que enjoaram, e o meu sobrinho e eu também ficámos um pouco, mas passou logo, de maneira que, chegando a Cascais, comemos na galera. Depois de comer, desembarcamos todos e fomos a [uma] casa que é boa e tem algumas salas pintadas.³⁵

O tom íntimo revelado pelo monarca no que se refere à náusea geral sentida por outros companheiros de viagem, assim como por ele e pelo sobrinho, nos leva a observar o quanto eram comuns essas práticas alimentares de monarcas realizadas em barcos ou coches, já que passavam muito tempo em movimento e traslado. Localizamos ainda nas cartas às infantas outras referências a esse hábito comum. Vindo de Cascais para Lisboa, sempre acompanhado do sobrinho, o cardeal-Arquiduque Alberto de Áustria, relata o rei:

Dali até aqui são seis léguas, que percorremos com muito prazer, com bom tempo e sempre a remo, e comemos, o meu sobrinho e eu, dentro, na popa, e os demais, no corpo da galera que o meu sobrinho e eu podíamos ver, a partir da popa. Comemos muito tarde para passar primeiro uns baixos, por causa da maré que sobe e desce, com o mar, de seis em seis horas. O meu sobrinho e eu comemos em caminho e enquanto comeram os demais, pararam as galeras, indo a nossa à frente e dez atrás dela.³⁶

³⁴ SIMÓN PALMIER, p. 12.

³⁵ “Carta de Sintra, 2 de outubro de 1581”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 97-98.

³⁶ “Carta de Almada, 26 de junho de 1581”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 72.

Na narração deste episódio o rei demonstra a preocupação com o movimento da maré e detalhes sobre o momento certo para comer embarcado, a comida dos outros participantes da comitiva, os tempos gastos nisso, etc. Como sempre, Felipe II é muito dedicado ao detalhe, embora quase nunca mencione o cardápio servido. Já no caminho de volta a Madrid, escreve ainda para as filhas demonstrando ansiedade pelo retorno, problemas no estômago e menciona a importância de comer cedo para não atrapalhar o sono na véspera da viagem.

Bastará dizer-vos agora que partimos na sexta-feira, a minha irmã e eu, de Lisboa, depois de comer, e vimos por água até aqui (...) No domingo seguinte, estando eu a ouvir missa com a minha irmã para partirmos logo para Setúbal e comermos no caminho, senti uma coisa no estômago que me revolveu e que voltei a sentir em Elvas e em Setúbal, como julgo que já vos escrevi e assim não pude partir naquele dia e ainda que hoje já possa, porque já ontem estive muito bem (...) E para jantar às oito para madrugarem amanhã, não digo mais nada.³⁷

Tais referências revelam o quanto as filhas do rei em Madrid estavam informadas sobre suas práticas alimentares, sua saúde e possíveis problemas resultantes da má alimentação, também frequente durante sua estadia em Portugal, *nos últimos dias tenho andado um pouco desconcertado, não sei se por ter comido melão a mais há alguns dias que os havia muito bons, mas julgo que não.*³⁸ E, assim como era um assunto comum entre eles, tema que também o preocupava em relação a elas. *Não pode deixar de lhe fazer proveito o caldo que lhe guisam, nessa casa, as monjas, como dizeis*³⁹, neste conselho dado durante a recuperação de febres que acometeram as infantas, tratadas pelas religiosas do Convento de las Descalzas Reales em Madrid.

Contudo, o predomínio da privacidade na corte dos Áustrias não é uma posição unânime entre os pesquisadores da etiqueta do palácio real, já que muitas vezes se encontra destacado o valor dado ao cerimonial e à forma de servir. Felix Labrador Arroyo apresenta outro ponto de vista. Segundo ele, Filipe II adotou o serviço de mesa português durante sua permanência em Lisboa, ou seja, *comia en publico con un majestuoso aparato*, seguindo à risca o que estava estabelecido desde o regimento de D. Afonso V, a partir do cerimonial adotado na corte do rei D. Fernando. O autor afirma ainda que durante as comidas públicas *todos los señores que acudian a la mesa estaban de pie y*

³⁷ “Carta de Aldeia Galega de 14 de fevereiro de 1583”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 185 e 187.

³⁸ “Carta de Lisboa, 21 de agosto de 1581”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 91.

³⁹ “Carta de Lisboa, 14 de agosto de 1581”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 87.

*los moços fidalgos alrededor de la mesa.*⁴⁰ Na opinião de um autor da época, a forma do cerimonial português teria agradado tanto o monarca espanhol *que intento llevarlo a Castilla, aunque tuvo que dejarlo para no causar confusión por la multitud de caballeros que hay en la Corona de Castilla.*⁴¹

Em refeições muito especiais, como era o caso daquelas que ocorriam aos domingos e dias santos, era comum o acompanhamento de música e a realização de um cortejo que trazia a comida, encabeçado por *quatro porteros de maza, por los reyes de armas, arautos y pasavantes, por el portero mayor, mestresala, veedor de la casa, los veedores de la hacienda y detrás de todos ellos el mayordomo mayor, todos descubiertos.*⁴² Uma dessas comidas especiais ocorreu no início do mês de abril de 1582, durante um Auto de Fé, em Lisboa, ao qual assistiram Filipe II e seu sobrinho, o Duque de Alba. Devido à longa duração de cerimônias do Santo Ofício, era comum que ocorressem refeições durante ou ao final do dia, como é o caso desta relatada pelo próprio monarca:

Ontem, meu sobrinho e eu fomos assistir a um auto e estivemos numa janela de onde o vimos e ouvimos tudo muito bem e deram-nos um papel a cada um sobre os que participavam nele e envio-vos o meu para que vejais os que foram. Houve primeiro sermão, como deve ser, e ficamos até que se acabaram as sentenças e depois partimos porque, na casa onde estávamos, a justiça secular ia condenar à fogueira aqueles que lhe foram relaxados pelos inquisidores. Fomos às oito e regressamos para comer já perto da uma.⁴³

Mais uma vez, tal como nas anteriores, o relato de Lisboa informa maiores detalhes da cerimônia religiosa, mencionando apenas a existência da refeição ao final. Em outras quatro missivas o rei alude às comidas enquanto realizava suas visitas religiosas a mosteiros e igrejas, conferindo novamente pouca relevância a essas ocasiões em sua escrita. Em junho de 1581 relata que *anteontem, dia de São João, embarcamos de manhã e fomos a Belém, a uma boa légua daqui, do outro lado do rio, abaixo de Lisboa. Aí ouvimos missa cantada e comemos e depois visitamos a casa onde há boas coisas.*⁴⁴

⁴⁰ LABRADOR ARROYO, Felix, *op. cit.*, p. 165-166.

⁴¹ VASCONCELLOS, Augustin Manuel de, *Sucesión del señor rey don Filipe segundo en la Corona de Portugal*. Madrid, 1639, fol.100 r-v, *apud*. LABRADOR ARROYO, Felix, *op. cit.*, p. 165. De qualquer modo, é no mínimo estranho que Filipe II nunca tenha mencionado às filhas seu interesse pelo modo de comer *à portuguesa*, como afirma este cronista.

⁴² LABRADOR ARROYO, Felix, *op. cit.*, p. 166.

⁴³ “Carta de Lisboa, 2 de abril de 1582”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 138.

⁴⁴ “Carta de Almada, 26 de junho de 1581”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 76.

Em agosto do mesmo ano escreve que *amanhã penso ir, por mar, ouvir missa num mosteiro que há fora daqui, da mesma ordem, que se chama Madre de Deus de Enxobregas, de que julgo já ouvistes falar, e depois irei comer a uma de frades franciscanos que é perto dali.*⁴⁵ Visita novamente mencionada uma semana depois, *dali fui comer e ouvir vésperas a um mosteiro de frades franciscanos que fica ali perto.*⁴⁶ Em outubro, mais uma vez, *no domingo ouvimos missa cantada e comemos e depois fomos a outro mosteiro.*⁴⁷ E, finalmente, em novembro de 1582 volta a mencionar a comida entre atividades religiosas de toda a família, *que regressando ontem, para comer, já tinha dado a uma, de Nossa Senhora da Graça, que é o mosteiro dos Agostinhos (...) Anteontem, a minha irmã e os meus sobrinhos foram a Belém por terra, e partiram às onze, tendo já comido, ouviram as vésperas e visitaram a casa.*⁴⁸

Desse modo, acompanhamos uma rotina de visitas religiosas e percebemos a extrema simplicidade com que Filipe II relata suas merendas íntimas. O tom lacônico em relação às comidas nos leva a concluir que Filipe II, efetivamente, não dedicava tempo de sua correspondência com as filhas para tratar do conteúdo ou da etiqueta das refeições realizadas em Lisboa. Seria esta uma tarefa para seus cronistas?

Isidro Velazques Salamantino e Mestre Affonso Guerrreiro, cronistas da jornada de Filipe II a Portugal, trataram da comida e da alimentação de maneiras completamente diversas das cartas do rei.⁴⁹ O primeiro, autor de uma narrativa da viagem desde que o monarca deixou Madrid até seu retorno, tem um estilo mais prosaico, e menciona eventualmente as comidas, não havendo maiores referências ao cerimonial e à etiqueta que as antecediam. Na saída de Badajoz, por exemplo, a caminho da fronteira com Portugal relata que

Saliendo por la puerta desta ciudad, passando el puente, se endereço el camino para la casa de Juan de Cespedes, (...) donde llegado su Magestad, se apeo a comer, q siendo servido, avendo acabado, mientras comeron los estados, se fue todo aprestado, volviendo a continuar el camino (...)

⁴⁵ “Carta de Lisboa, 14 de agosto de 1581”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 87.

⁴⁶ “Carta de 21 de agosto de 1581”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 94.

⁴⁷ “Carta de Sintra, 2 de outubro de 1581”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 98.

⁴⁸ “Carta de Lisboa de 8 de novembro de 1582”. In: *Cartas para duas infantas, op. cit.*, p. 176.

⁴⁹ Sobre as crônicas das jornadas dos Filipes a Portugal e seus autores, ver MEGIANI, Ana Paula Torres, *O rei ausente. Festa e cultura política nas visitas dos Filipes a Portugal (1581-1619)*. São Paulo: Alameda/FAPESP, 2004.

E com a mesma pressa descreve a saída de sua majestade da vila do Crato, *fuese de aqui el seguinte dia a Puente del Sol, que por ser la mayor jornada, comio su Magestad en el camino, en unos casares, (...) donde le hizieron estâncias (...), para la comodidad y estados...*⁵⁰

Diferentemente do Salamantino, Mestre Affonso Guerreiro publicou um texto menos narrativo, dedicado sobretudo a descrever de modo eloquente os monumentos efêmeros construídos nas cidades que ficam ao longo do caminho percorrido pela comitiva real. Em Lisboa, uma parte dos arcos triunfais que decoravam a cidade eram dedicados às conquistas portuguesas, que ofereciam ao seu novo senhor os produtos de suas riquezas, sendo muitas delas alimentos e especiarias, como é o caso da Província de Cochim, que assim se apresenta: *Eu tenho grande copia de pimenta, que me faz rica e deleytosa nestas partes do Oriente, Isto que os meus bosques produzem vos damos a vos filho do invicto Imperador Carlos V.* Seguida da Província de Chaul: *Muy abundante sou de todas as ceudas, e abastada de muyto trigo e mantimentos, e de campos mais férteis que eu Cicilia...* E no final a do Brasil: *Eu sou a que produz canas, que tem em si hum liquor muyto doce, e hum brando pan,* referindo-se à mandioca.⁵¹

Quanto a Filipe III não temos a sorte de conhecer documentos tão íntimos como as cartas de seu pai para suas irmãs⁵², lacuna que pode, em parte, ser compensada com o grande volume de obras publicadas sobre sua jornada a Portugal no ano de 1619, inclusive a do célebre cosmógrafo português João Baptista Lavanha.⁵³ Acerca de suas refeições, banquetes, almoços e jantares encontramos informações nas crônicas da viagem e a entrada realizada em Lisboa no dia 29 de junho. Na obra de Lavanha não são muito numerosas essas referências, que geralmente são contadas de maneira protocolar, sem detalhes sobre o cardápio ou impressões acerca do ambiente.

⁵⁰ VELAZQUES SALAMANTINO, Isidro, *La entrada que en el reino de Portugal hizo La SCRN de Dom Philippe, invictissimo Rey de las Españas segundo deste nombre, Primeiro de Portugal, asi con su real presencia, como com el exercito de su felice campo.* Hecho por Isidro Velazquez Salamantino, andante en corte Impresso por Manuel de Lyra, a costa de Simon LopezLibrero, Año 1583, fols 69r e 82r.

⁵¹ GUERREIRO, Affonso, *Das festas que se fizeram na cidade de Lisboa, na entrada Del Rey D. Philippe primeiro de Portugal.* Impresso em Lisboa com licença do Conselho Real e Ordinário, em casa de Francisco Correa, com privilégio real em 1581.

⁵² Para aspectos mais específicos de sua vida pessoal ver, OLIVAL, Fernanda, *D. Filipe II de cognome "O Pio"*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2006.

⁵³ LAVANHA, João Baptista, *Viagem da catholica Real Magestad Del Rey Filipe II N. S.* Impresso por Thomas Junti, Madrid, 1622. Cópia fotográfica do exemplar da Biblioteca Nacional de Lisboa sem numeração de páginas.



COSTA, Ricardo da, SALVADOR GONZÁLEZ, José María (coords.). *Mirabilia 21 (2015/2)*
Medieval and early modern Iberian Peninsula Cultural History (XIII-XVII centuries)
Cultura en la Península Ibérica Medieval y Moderna (siglos XIII-XVII)
Cultura na Península Ibérica Medieval e Moderna (séculos XIII-XVII)

Jun-Dez 2015/ISSN 1676-5818

Contudo, é significativo observar que, por exemplo, uma cerimônia de beija-mão na cidade de Elvas foi acompanhada de uma singela lista de presentes em espécie, oferecidos pelos senhores da cidade. *O dia seguinte lhe beijarão a mão a sua Magestade os Fidalgos & a Camara, que depois lhe fez hum presente de Vitelas, Carneiros, Cabritos, Payos, Aves, Queijos & cõservas.*⁵⁴ Em outro momento registrado por Lavanha está referida a ordem e sequência do banquete, bem como a benevolência dos monarcas que distribuíam doces aos moços fidalgos, como faziam seus antepassados:

Na audiência de sua Magestade, & suas comidas públicas, mandou que pudessem assistir Títulos, Conselheiros de Estado, Presidentes, Veedores de fazenda, o Regedor, o Governador, & os officios da Casa Real de Portugal. (...) Destes officiaes os que servem cõ canas assistião com ellas. Os fidalgos que se querião achar presentes à comida de Sua Magestade, pedião licença & com ela entravão. E porque junto às mesas dos Reis passados costumavão estar de gíolhos moços fidalgos, & os Reis com suas mãos repartião co elles os doces que lhe trazião, imitando sua Majestade à Seus antepassados, fez com sua singular benignidade o que eles fizerão.⁵⁵

Jacinto Aguillar y Prado, um dos soldados que acompanhou a corte de Filipe III a Portugal, registrou em sua crônica, que tem um caráter mais militar do que voltado para as etiquetas da corte, uma refeição das que eram feitas na galera, navegando pelo rio Tejo, do mesmo modo como relatara anteriormente Filipe II:

Despues de aver navegado mas de una legua el rio arriba, llegó la hora de merendar, aquí es dõde la atención del mas avisado no puede percibir el orden de las mesas, la diversidad de varios, y riquissimos manjares, ni el mucho concierto en la división delles. En la primera mesa merendó su magestad, y nuestros Principes sus hijos tan solamente; en la segunda las Damas; en la tercera los grãdes, todos en pie. Querer pintar lo q merendarõ, la mesma naturaleza y Arte no pudieran, la una criar, y lo otro adereçar cosa de mas regalo que aquí se hallaron: en fin se sirvieron en este esplendido banquete trecientos y mas platos, con principios y postres. Por ultimo encarecimiento desta grandeza, basta decir que después de alçadas las mesas, tender la vista en toda la galera, con sertan larga, q tiene de Popa a Proa setenta y seis varas, y aver en ella quinientos, y mas homens de remo, no se hallara ninguno, q dexara de estar entretenido cõ muy grã gusto, estrañado su estomago manjares de tão regalo, todos daban gracias al cielo, por averles concedido en sus trabajos un tã buen dia.⁵⁶

⁵⁴ LAVANHA, *op. cit.*, fol. 97.

⁵⁵ LAVANHA, *op. cit.*, fol. 20.

⁵⁶ AGUILAR Y PRADO. Jacinto, *Escrito primero de la entrada que hizo su majestad, y sus altezas en Lisboa: y de la Iornada que hizieron las galeras de España, y de Portugal, desde el Puerto de Santa María, hasta la ciudad de Lisboa*. Impresso em Lisboa, por Pedro Craesbeeck, Año de MDCXIX (1619). Fols 22v-23r.

Neste caso as observações do cronista revelam um banquete de enormes proporções, com mais de 300 pratos servidos entre entradas, principais e sobremesas, algo que só poderia ser mesmo realizado no leito do Tejo, dadas as proporções da embarcação. Ressaltar a abundância e generosidade do alimento servido a todos os cerca de quinhentos remadores, apesar da declarada dificuldade em descrever o menu do que foi servido. Aliás, esta parece mesmo ser a maior lacuna nos documentos referentes às refeições reais dos Filipes em Portugal, pois tanto nas crônicas quanto nas cartas não localizamos comentários mais específicos acerca do que era servido nas refeições, públicas ou privadas.

Manuel Severim de Faria também observou brevemente uma pausa do rei Felipe III para a realização da refeição, mas sem aprofundar detalhes: *Tendo já visto S. Mag^{de} o que havia em Lix^a se partio com Suas AA p^a Sintra a 17 de Set^{ro}, foi jantar a Bellas p^a ver a agoa q se pertende trazer a Lix^a, onde a cidade lhe deu hum esplendido banquete.*⁵⁷

Desse modo, notamos que na documentação referente às estadias dos monarcas espanhóis em Lisboa ocorriam três diferentes tratamentos relacionados à mesa real. Em primeiro lugar, seguindo o raciocínio de Labrador Arroyo, Filipe II teria se adaptado ao modo português de realizar banquetes e comidas públicas, incorporando inclusive a tradição oficialmente definida na corte lusa desde o século XIV. Em segundo lugar, a partir dos relatos manuscritos e publicados das jornadas, são pouco detalhadas ou descritivas as referências dos cronistas a essas cerimônias, ao contrário do que encontramos em relatos de outras viagens como o de Calvete de Estrella, que em seu texto da jornada do Príncipe Filipe aos Países Baixos nos dá uma ampla e completa idéia de como era o ambiente e o tipo de comida servida nos banquetes ocorridos ao longo da viagem.

Uma terceira forma de tratar o assunto foi encontrada nas próprias cartas do rei Filipe II, que não chega a dar grande importância ao cerimonial da comida, mas menciona o tema muitas vezes, sobretudo quando procura transmitir lembranças gustativas às filhas distantes em Castela. Assim, a questão da relação entre etiqueta, comida e saúde nas cortes dos reis de Espanha e suas jornadas a Portugal merece ser melhor estudada, carecendo de novas pesquisas para que se possa revelar de forma as complexidades que envolveram a relação entre o público e o privados nessas cortes e relações políticas.

⁵⁷ FARIA, Manoel Severim de, *História Portuguesa e de outras Provincias do Occidente. Desde o anno de 1610 até o de 1640. Da felice Acclamação de ElRey Dom João o 4º Escrita em trinta e huma relações pelo Chantre de Évora*. Fols.156v BNL Mss. 241 – F. 1441.

Esta relação entre as comidas públicas da monarquia e a política fora também alvo de certa refinada ironia, como se observa no trecho do fidalgo português Tomé Pinheiro da Veiga, que acompanhou a permanência da corte de Felipe III entre os anos de 1600 e 1605 na cidade de Valladolid e relatou, por meio de sua crônica *Fastigimia*, episódios interessantes como este:

Ao Domingo [5 de junho]de 1605], comeo a Raynha em publico desta maneira: pôs-se a meza em estrado alto debaixo de um docel de brocado: sentou-se na cabeceira e três Damas em pé nas três partes da meza; as das ilhargas põem e descobrem os pratos, a outra trincha na mesma meza; trazem os meninos da Raynha os platos desde a porta athe los darem a ellas.

As mais Damas estão enconstadas á parede em pé entre outros Senhores, que têm lugar com ellas(...) Quando pede água, a trás huma Dama que se põe de joelhos e beija a salva e dá o púcaro e logo se torna a seu lugar; de trás da Raynha está um mordomo (...)

A Raynha deve vir farta, porque comeo pouco; e assim Ella como El-Rey , dizem que são de boa boca porque almoça El-Rey hum Capão de leite, como quem tem boa vontade, janta como qualquer filho do vizinho, merenda como um Rey e cea como um Papa.⁵⁸

O tema da comida é inesgotável. Procuramos aqui trazer alguns aspectos, à guisa de contribuição inicial a este debate, já que para os períodos de permanência dos Filipes em Portugal ainda não existem estudos especializados sobre a etiqueta e cerimonial relacionados à mesa e ao serviço da comida. Nesta altura das investigações é possível afirmar que, se por um lado é seguro que Filipe II tenha se mostrado aberto à incorporação das práticas e costumes da etiqueta e alimentação portuguesas, em suas cartas não menciona o fato de maneira contundente. Elogia as frutas, mas não alude a nenhuma refeição que o tenha de fato impressionado.

Já na visita de Filipe III, que como vimos foi muito melhor atendido por cozinheiros, é muito provável que não tenha sido servido à portuguesa, pois se fazia acompanhar de um grupo de três ou mais cozinheiros nas suas jornadas, sendo um deles o celebre Martinez Montañó. Suas comidas públicas foram mais registradas do que suas merendas íntimas, o que mais uma vez nos leva a concluir que a corte de Filipe III era, também nos hábitos alimentares, um grande e caro espetáculo.

⁵⁸ VEIGA, Tomé Pinheiro, *Fastigimia* (1605). Reprodução em fac-símile da edição de 1911. Prefácio de Maria de Lourdes Belchior, Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1988, p. 103-104.



COSTA, Ricardo da, SALVADOR GONZÁLEZ, José María (coords.). *Mirabilia 21* (2015/2)
Medieval and early modern Iberian Peninsula Cultural History (XIII-XVII centuries)
Cultura en la Península Ibérica Medieval y Moderna (siglos XIII-XVII)
Cultura na Península Ibérica Medieval e Moderna (séculos XIII-XVII)

Jun-Dez 2015/ISSN 1676-5818

Fontes e Bibliografia

- AGUILAR Y PRADO, Jacinto, *Escrito primero de la entrada que hizo su majestad, y sus altezas en Lisboa: y de la Iornada que hizieron las galeras de España, y de Portugal, desde el Puerto de Santa María, hasta la ciudad de Lisboa*. Impreso em Lisboa, por Pedro Craesbeeck, Año de MDCXIX (1619)
- ALGRANTI, Leila Mezan & MEGIANI, Ana Paula Torres, *O império por escrito. Formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico. Séculos XVI-XIX*. São Paulo: Alameda, 2009
- BOUZA, Fernando, *Portugal no tempo dos Filipes. Cultura, Política e Representações (1580-1640)*. Trad. Ângela Barreto Xavier e Pedro Cardim. Lisboa: Cosmos, 2000
- BRAVO, Jesús (Ed.), *Espacios de poder. Cortes, ciudades y villas (sécs. XVI-XVIII)*. Actas Del Congreso celebrado en La Residencia de La Cristalera, Universidad Autónoma de Madrid, Madrid, octubre de 2001. Ed. 2002, 2 vols.
- BUESCU, Ana Isabel e FELISMINO, David (Orgs.). *A Mesa dos Reis em Portugal*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2011.
- CALVETE Y ESTRELLA, Juan Cristóval, *El felicíssimo viaje del muy alto y muy poderoso Príncipe don Phelippe*. Escrito en quatro libros. Em Anvers em casa de Martin Nuncio (1552). Edição de Paloma Cuenca, Madrid: Sociedad Estatal para la Conmemoración de los centenarios de Felipe II y Carlos V, 2001.
- Cartas para duas infantas meninas*. Organização, introdução e notas de BOUZA-ALVAREZ, Fernando. Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1999.
- FARIA, Manoel Severim de, *História Portugueza e de outras Provincias do Occidente. Desde o anno de 1610 até o de 1640. Da felice Acclamação de ElRey Dom João o 4º Escrita em trinta e huma relações pelo Chantre de Évora*. BNL Mss. 241.
- GOMES, Rita Costa, *A Corte dos Reis em Portugal no final da Idade Média*. Lisboa: DIFEL, 1995.
- GUERREIRO, Affonso, *Das festas que se fizeram na cidade de Lisboa, na entrada Del Rey D. Philippe primeiro de Portugal*. Impreso em Lisboa com licença do Conselho Real e Ordinário, em casa de Francisco Correa, com privilégio real em 1581.
- KRONDL, Michael, *O sabor da conquista. Veneza, Lisboa e Amsterdã na rota das especiarias*. Trad. Waldea Barcellos, Rio de Janeiro: ROCCO, 2008.
- LABRADOR AROYO, Felix, *La Casa Real en Portugal (1580-1621)*. Madrid: Ediciones Polifemo, 2009.
- LAVANHA, João Baptista, *Viagem da catholica Real Magestad Del Rey Filipe II N.S*, Impreso por Thomas Junti, Madrid, 1622.
- LISÓN TOLOSANA, Carmelo, *La imagen del Rey. Monarquía, realeza y poder ritual en la Casa de los Austrias*. Madrid: Espasa-Calpe, 1991.
- LOBERA DE ÁVILA, Luis, *Vanquete de nobles cavalleros e modo de vivir desde que se levantan hasta que se acuestan y habla de cada manjar, que complexión y propiedad tiene e que daños y provechos haz, e trata del regimiento curativo e preservativo de las fiebres pestilenciales e de la Pestilencia e otras cosas utilissimas*, (Augsburg, 1530); 2.^a ed. ampliada (Alcalá: Juan de Brocar, 1542); las traducciones alemanas son de Heyrich Steynes (Augsburg, 1531), Christian Egenolff (Frankfurt, 1551) y Egenolphs Erben (Frankfurt, 1556).
- LOPEZ, Arturo Zabala, “Un banquete a Felipe II em 1596”, *Hispania*. Madrid, 2:7 (1942 –abr/jun).
- MARTINEZ MILLÁN, José & FERNÁNDEZ CONTI, Santiago (Direcs.) *La monarquía de Felipe II: La Casa del Rey*. Madrid: Fundación MAPFRE TAVERA, 2005, 2 vols.



COSTA, Ricardo da, SALVADOR GONZÁLEZ, José María (coords.). *Mirabilia 21 (2015/2)*
Medieval and early modern Iberian Peninsula Cultural History (XIII-XVII centuries)
Cultura en la Península Ibérica Medieval y Moderna (siglos XIII-XVII)
Cultura na Península Ibérica Medieval e Moderna (séculos XIII-XVII)

Jun-Dez 2015/ISSN 1676-5818

- MARTINEZ MONTIÑO, Francisco *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcacheria y Conservería*. En Madrid, por Iuan de la Cuesta. A costa de Antonio Rodriguez Mercador de libros. 1617.
- MAYORAL LÓPEZ, Rubén, *La Casa Real de Felipe III (1598-1621). Ordenanzas y Etiquetas*. Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Madrid, 2007.
- MEGIANI, Ana Paula Torres, *O Rei Rusente. Festa e cultura política nas visitas dos Filipes a Portugal (1581-1619)*. São Paulo: Alameda/FAPESP, 2004.
- MORALES, Carlos Javier de Carlos, "Gasto y financiación de las Casas Reales de Felipe III", *Studia Storica – Historia Moderna*, Salamanca, vol. 28, 2006, pp. 203-209.
- NOEL, Charles C. "La etiqueta borgoñona en la corte de España (1547-1800)" *Manuscripts*, 22, 2004, p. 139-158.
- OLIVAL, Fernanda, *D. Filipe II de cognome "O Pio"*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2006.
- PÉREZ SAMPER, Maria de Los Angeles "Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento" *Espacio, Tiempo y Forma, Serie IV, H. Moderna*, t. 10, 1997, p. 53-98.
- SIMÓN PALMIER, María del Carmen, *La Cocina de Palacio 1561-1931*. Madrid, Castalia, 1997.
- VEIGA, Tomé Pinheiro, *Fastigimia* (1605). Reprodução em fac-símile da edição de 1911. Prefácio de Maria de Lourdes Belchior, Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1988.
- VELAZQUES SALAMANTINO, Isidro, *La entrada que em el reino de Portugal hizo La SCRN de Dom Philippe, invictissimo Rey de las Españas segundo deste nombre, Primeiro de Portugal, así con su real presencia, como com el exercito de su felice campo*. Hecho por Isidro Velazquez Salamantino, andante en corte Impresso por Manuel de Lyra, a costa de Simon LopeszLibrero, Año 1583.