

6. DAS FESTAS EM BRUXELAS NO *GENETHLIACON*:  
“*NOUO INSTRUITUR MIROQUE PARATU*”  
[SERVIDO COM NOVO E ADMIRÁVEL APARATO]

BRUSSELS FESTIVITIES IN THE *GENETHLIACON*:  
“*NOUO INSTRUITUR MIROQUE PARATU*”  
[TO BE SERVED WITH A NEW AND WORTH ADMIRING DISPLAY]

**Ana Isabel Buescu**

Universidade Nova de Lisboa/FCSH/CHAM  
0000-0002-5938-8463  
aib@fcsh.unl.pt

**Inês de Ornellas e Castro**

Universidade Nova de Lisboa/ FCSH/IELT  
0000-0002-4392-4487  
iorncastro@netcabo.pt

RESUMO

Dedicado ao rei D. João III por André de Resende, o *Genethliacon*, publicado em Bolonha em janeiro de 1533, celebra o nascimento do príncipe D. Manuel a 1 de novembro de 1531. Uma vez que dos quatro filhos entretanto nascidos a D. João e D. Catarina apenas sobrevivera a infanta D. Maria, este quinto filho, varão, dos reis de Portugal suscitou merecido júbilo. Também em Bruxelas foi o evento celebrado pelo imperador Carlos V, primo e cunhado do rei de Portugal, ordenando, em dezembro de 1531, um opulento serão no palácio de Coudenberg. Pedro Mascarenhas, embaixador régio junto do imperador, promoveu durante três dias seguidos grandes festejos e lautos banquetes na sua residência, o primeiro dos quais o poeta novilatino descreve minuciosamente. Para este estudo usamos a *editio princeps*, traduzida diretamente do original. “Muito semelhante a um catálogo”, nas palavras de Resende, o poema regista a grandiosidade da mesa e dos vários espetáculos oferecidos. Desfilam ante os nossos olhos, requintados costumes, onerosos entretenimentos e sumptuosos manjares, onde pontificam as carnes, sobretudo de aves, evidenciando-se o seu alto valor simbólico, uma ampla “carta” de vinhos, pratos de *simulacrum*, frutos vários e pastelaria, constituindo um singular testemunho dos repastos áulicos quinhentistas.

PALAVRAS-CHAVE

André de Resende; Banquetes; Bruxelas; *Genethliacon*, século XVI.

ABSTRACT

Dedicated to King John III by André de Resende, the *Genethliacon*, published in Bologna in January 1533, is a poem meant to celebrate the birth of Prince Manuel. As Infanta Maria was then the Portuguese sovereigns' only surviving sibling, this boy's birth, their fifth son, on the 1st November 1531, became an occasion of intense joy. Charles V, John III's cousin and brother-in-law, also commemorated the royal child birth by ordering a sumptuous evening event at the Palace of Coudenberg, Brussels, in December 1531. Pedro Mascarenhas, the king's ambassador to the emperor, promoted three-day festivities that included magnificent banquets in his residence, the first of which the neo-Latin poet describes with great accuracy. For our study we used the *editio princeps*, translated directly from the original in Latin. "Very similar to a catalogue" as Resende himself confesses, this encomiastic poem reveals the grandiosity of both the banquet services and the various entertainments. It displays before our eyes exquisite habits, onerous entertainments and sumptuous meals, where meat is prominent, especially poultry and exotic birds, evidencing their high symbolic value, an extensive wine "list", simulacrum dishes, various fruits and pastries, constituting a singular testimony of 16th century courtly banquets.

KEYWORDS

André de Resende; Banquets; Brussels; *Genethliacon*, 16th century.

*...Tum quod uox Lusitana decenter  
Farctile commemorat, quo tellus gratius ulla  
inuenit toto orbe nihil. Cognoscere cura  
si quibus est... [Então veio aquilo que o Luso idioma corretamente denomina  
pastel recheado, que nada mais delicioso terra alguma em todo o orbe inven-  
tou. Se acaso há interesse em conhecê-los...]*<sup>1</sup>

A graciosidade improvisada, a "*festiuitas extemporalis*"<sup>2</sup>, reclamada pelo poeta novilatino André de Resende no prefácio aos 873 versos em hexâmetro dactílico que compõem o *Genethliacon Principis Lusitani, ut in Gallia Belgica celebratum est a uiro clarissimo D. Petro Mascaregna, regio legato [Genethliaco do Príncipe de Portugal, quando foi celebrado na Bélgica pelo mui ilustre senhor D. Pedro Mascarenhas, embaixador régio]*, não é pretensa modéstia. Estamos perante um poema encomiástico escrito em Latim que, como se deduz pela etimologia do nome (Gr. Γενεθλιακόν), se destina a celebrar um nascimento, neste caso o do príncipe D. Manuel, filho de D. João III, a quem a obra é dedicada. Impôs-se prevenir o régio leitor sobre o tom geral da composição, onde, a par da erudição, há bastante

<sup>1</sup> Resende 1533: vv. 631-634.

<sup>2</sup> Ibid.: A 2r.

humor – sobretudo nas cenas populares – e algumas matérias diversas do que se esperaria encontrar numa composição onde a “*grauitas*” costuma pontuar.

A epígrafe, excerto da descrição das doçarias servidas num banquete em 1531, inicia um excurso dedicado, como se lê em nota marginal, aos “*Farctilia Lusitana*”. A hipótese avançada por Pinto<sup>3</sup>, que notou a similitude com uma receita do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, é tratar-se de fartes. Estamos, sem qualquer dúvida, perante de uma variedade de bolos de espécie, termo genérico para confeções preparadas com especiarias, de massa fina, cujo recheio doce (ou agridoce na época), era sempre abundantemente condimentado com especiarias. Após o encómio à iguaria, Resende revela o modo de preparar o recheio, com o qual ocupa os 19 versos seguintes<sup>4</sup>. Mas aos inesperados “*farctilia*” regressaremos no final deste repasto.

Acaso seria expectável encontrar uma receita de pastéis num genetliaco? Com raízes na Antiguidade, o género, que celebra não só nascimentos, mas também aniversários, terá continuidade e vários cultores entre os poetas humanistas. A primeira síntese teórica moderna do género genetliaco surgiria, anos mais tarde, em 1561, na *Poetices libri septem*, uma edição póstuma de Júlio César Escalígero. Haveria, em regra, dois assuntos nucleares: uma “*laudes parentum*”, laudatória da linhagem e, obviamente, dos progenitores, e os “*auspicia*”, revelando as esperanças, no caso de um soberano, depositadas no recém-nascido. A amplitude de cada parte difere entre os poetas<sup>5</sup>; os “*auspicia*” podem servir propósitos ideológicos muito concretos, associados ao conceito do que deveria ser o príncipe ideal; por outro lado, como defende em 1651 o jesuíta Aloysius Juglaris (forma latinizada de Luigi Giuglaris) no *Ariadne rhetorum*, uma valorização da genealogia pode favorecer uma argumentação sobre as virtudes requeridas ao futuro príncipe<sup>6</sup>. Ora, além das referências na carta dedicatória, os temas obrigatórios, e os mais largamente expendidos pelos humanistas, ocupam a Resende apenas os 39 versos iniciais.

Para o nosso estudo utilizamos a *editio princeps* de 1533, publicada em Bolonha, em exemplar digitalizado da Biblioteca de Évora<sup>7</sup>. Embora o rosto da obra

---

<sup>3</sup> Pinto 2008: 177.

<sup>4</sup> Ibid.: vv. 634-653.

<sup>5</sup> O “*Genethliacon Jacobi Sexti Scoturm Regis*” de George Buchanan (1506-1582), humanista à época católico, celebra o nascimento de Jaime VI da Escócia, filho de Maria Stuart, em 114 versos, que insistem nos *auspicia*; já Piério Valeriano (1477-1558) no “*Friderici Mantuae Ducis nato filio primogenito exultatio*”, dedicado ao filho do duque de Mântua, insiste longamente nas *laudes parentum*.

<sup>6</sup> Smeesters 2013: 106.

<sup>7</sup> Cota: BDA - 06 -3ARO7\_155-E. Esta obra foi publicada em edição bilingue Latim-Ingês por Martyn 1990: 53-123, e, com base na fixação do texto latino desta última, foi feita a tradução portuguesa por Pinto 2008: 137-189. Agradecemos ao Doutor Manuel Cadafaz de Matos o acesso a esta edição, que se encontra esgotada. Em todas as citações, seguimos a tradução em verso de Inês de Ornellas e Castro vertida a partir da referida edição original de

ostente erradamente o ano de 1532, a questão foi alvo da restituição histórica e crítica por parte de Carolina Michaëlis de Vasconcelos<sup>8</sup>, que comprovou ser 1533 a data da edição, em casa de Ioannes Baptista Phael. O livro é composto por seis cadernos (A, B, C, D, E, F) de oito fólhos e, além da obra em apreço, que termina em E 4r, contém um poema fúnebre, o *Epicédio dedicado ao Imperador pela morte violenta do Príncipe da Dácia*<sup>9</sup>.

O metro, apropriado ao verso épico, serve a matéria “*haud quamquam infima*”<sup>10</sup> neste propósito laudatório, tornando a descrição dos três dias de festividades numa pequena epopeia, matéria que ocupa os restantes 744 versos. Presente, ao serviço do embaixador Pedro Mascarenhas para desenvolver os estudos de Latim e de Grego deste, o nosso frade dominicano fixou com extrema minúcia as celebrações do primeiro dia, 21 de dezembro, uma terça-feira, como ficamos a saber pelo diário de outra testemunha ocular, Marino Sanuto<sup>11</sup>. Desfilam ante o leitor, através de muitas e sugestivas hipotiposes, serviços e entremeses de um festim, “servido com novo e admirável aparato”<sup>12</sup>. Aos dois dias seguintes destina Resende, com uma brevidade talvez merecida, os últimos 73 versos.

Exatamente por narrar tais festividades, o *Genethliacon* é um precioso e pouco conhecido testemunho de aspetos cerimoniais da realeza no século de Quinhentos, com a particularidade de descrever um momento comemorativo que teve lugar na residência oficial de D. Pedro Mascarenhas, embaixador de D. João III, em Bruxelas. Desta forma se implicam duas instâncias de representação: a celebração de um momento de grande importância para a monarquia – o nascimento do ansiado filho varão aos reis de Portugal – que o embaixador, ao representar o próprio rei, tinha por obrigação tornar faustosa e opulenta, mas também, num outro plano, realçar a sua própria riqueza e poder enquanto representante da sua pessoa e linhagem.

As celebrações realizadas por iniciativa do embaixador português em dezembro de 1531 tiveram grande impacto em Bruxelas<sup>13</sup>. Encontramos ecos desse impacto noutras fontes, que assinalam a riqueza do evento e a do seu promotor, Pedro Mascarenhas. Num texto muito posterior, de carácter genealógico, escreve-se: “Sendo Embaixador ao Império [Pedro Mascarenhas] teve a honra de

---

1533, e que já estava quase terminada quando tivemos acesso à de Pinto. Por esse motivo todas citações do *Genethliacon* remetem para os fólhos e versos da edição de 1533.

<sup>8</sup> Vasconcelos 1949: 34.

<sup>9</sup> *L. And. Resendii Lusitani Epicedion rapto Daciae Principi. Ad Caesarem*. O príncipe João da Dácia, i.e. Dinamarca, morreu subitamente a 11 de agosto de 1532, aos 14 anos. Era sobrinho de Carlos V, nascido do casamento de D. Isabel e de Cristiano II, o rei deposto da Dinamarca, Noruega e do Sul da Suécia.

<sup>10</sup> Trad. “*de modo algum demasiado humilde*” (A 2r-v).

<sup>11</sup> Sanuto 1900 vol. 55: col. 414.

<sup>12</sup> Resende 1533: v. 598.

<sup>13</sup> O próprio Resende faz referência ao impacto dos festejos na cidade de Bruxelas, que o impediu de ser mais célere na redação do seu poema.

dar um jantar ao Imperador Carlos 5º, a sua mulher [sic]<sup>14</sup> a Rainha de Hungria, e outros Príncipes, e toda a lenha que ardeu nos [sic] Chaminés foi canela”<sup>15</sup>. A memória de Pedro Mascarenhas ficará, pois, indissolúvelmente associada a estas festas. Mais detalhado e próximo dos acontecimentos, e sempre com um laivo de ironia, é o cronista Gaspar Correia:

[...] chegou a nova do nascimento do príncipe à Flandres onde estava dom Pedro Mascarenhas [...] e acertou de estar também o imperador dom Pedro deu quinhentos cruzados de alvissara e por festa deu um banquete de ceia que durou uma noite toda a todo o género de gente em grande perfeição e grosso gasto e fogueiras de canela e danças e jogos de homens vestidos de muitas sedas e riqueza em que se gastaram no banquete e festas cinco mil cruzados que o emperador muito folgou de ver mormente homens froliães [sic] que ele nunca vira e gabou muito [a] sorte de seu folgar e o banquete foi tão abastado de bons vinhos que quase todos ficaram dormentes<sup>16</sup>.

Nesta referência do cronista encontramos as duas dimensões fundamentais de que se revestiram estas festas: a dimensão pública e de grande magnificência, visando captar a atenção e envolver um público espectador alargado ao povo, que se encontrava aglomerado nas ruas, com jogos, encenações, danças, simulações de combate, luz e cor, e a dimensão cortesã, portanto mais restrita, do banquete oferecido ao Imperador. Neste mesmo sentido escreve Resende logo de início na dedicatória ao rei:

[...] em toda a obra trata-se de como o nobre senhor Pedro Mascarenhas, teu embaixador junto do Imperador, celebrou este dia de nascimento, tendo concedido com liberalidade um banquete ao teu próprio mui afortunado Augusto primo e demais membros da realza (Augustalibus) assim como diversões teatrais à plebe<sup>17</sup>.

Será esta dupla dimensão que contemplaremos no nosso texto: a componente pública e coletiva das festas, nas suas diversas manifestações lúdicas, testemunhando diversos aspetos da festa aristocrática no século XVI; e o banquete cerimonial, trazendo para primeiro plano as muitas e requintadas iguarias servidas, ambos convocando a ostentação, a fartura, o raro e o exótico – este último verdadeira “imagem de marca” da monarquia portuguesa desde D. Manuel. Neste segundo momento, procuraremos evidenciar a (re)apresentação dos manjares do banquete e sua transignificação no enquadramento do género genethliaco. Antes,

---

<sup>14</sup> Trata-se da irmã do imperador, Maria de Hungria, viúva do rei Luís de Hungria, morto em 1526 na batalha de Mohács contra os Turcos, que regressou à Flandres, e não da sua mulher, a imperatriz Isabel, irmã de D. João III, que se encontrava em Espanha.

<sup>15</sup> Gayo 1990: 86. Procedemos à atualização da ortografia.

<sup>16</sup> Correia 1992: 306. Procedemos à atualização da ortografia.

<sup>17</sup> Resende 1533: fol. A 2 v.

porém, impõe-se a necessária contextualização histórica e explicativa que está na base deste grande acontecimento cerimonial e festivo ocorrido em Bruxelas.

### 1. *AD MAJOREM REGIS GLORIAM*

#### **A corte portuguesa em Évora e nascimento do infante D. Manuel**

No início do mês de novembro de 1530, estando a corte em Lisboa, soaram os primeiros rebates de peste na cidade. D. João III decidiu passar o Tejo para o Lavradio, mas a rainha D. Catarina permaneceu em Lisboa até 22 de dezembro, apesar de a peste grassar já então com intensidade na capital, também sobressaltada desde o início do mês com tremores de terra de intensidade variável. Finalmente, na véspera de Natal, 24 de dezembro, toda a corte se encontrava já reunida no Lavradio<sup>18</sup>.

A 26 de Janeiro de 1531, Lisboa foi assolada por violentíssimo tremor de terra que lançou a morte e a destruição na cidade e que foi sentido, com maior ou menor intensidade, em toda a Estremadura, sucedendo-se as réplicas até ao mês de março. Não podendo regressar à capital, a corte acabou por se fixar, em maio de 1531 e durante vários anos, em Évora<sup>19</sup>.

A 1 de novembro de 1531, dia de Todos-os-Santos, na alentejana vila do Alvito, para onde D. João e D. Catarina se haviam retirado em agosto em virtude da peste que começara a grassar em Évora<sup>20</sup>, nasceu o quinto filho dos reis de Portugal, um rapaz. Se, pelas razões históricas conhecidas, o epíteto de “*O Desejado*” viria a pertencer de forma definitiva a D. Sebastião, antes dele outro nascimento fora ansiosamente esperado. Casados havia seis anos, dos quatro filhos entretanto nascidos – Afonso (1526), Maria (1527-45), Isabel (1529) e Beatriz (1530-31) – apenas a infanta D. Maria, que em outubro completara os 4 anos de idade, estava viva. Era, aliás, muito recente o desgosto dos reis pela morte da infanta Beatriz, ocorrida a 1 de agosto desse mesmo ano, aos dezassete meses de idade, com convulsões<sup>21</sup>.

Por isso, o nascimento de D. Manuel foi recebido com grande júbilo e amplamente celebrado. No Alvito houve talvez um curto sarau para os cortesãos e danças populares nas ruas<sup>22</sup>, mas as celebrações mais destacadas ocorreram mais tarde. Foi provavelmente o estado de debilidade da rainha e da criança e a distância da corte de Lisboa que motivaram o adiamento das verdadeiras celebrações do nascimento do príncipe herdeiro<sup>23</sup>. Assim, já em 1532, com a corte

---

<sup>18</sup> Freire 1944: 277-278.

<sup>19</sup> Buescu 2008: 281-292. Manso 1990.

<sup>20</sup> Matos 1976, 7; Manso 1992.

<sup>21</sup> Buescu 2008: 196.

<sup>22</sup> Vasconcelos 1949: 29.

<sup>23</sup> Andrada 1976: 512; Vasconcelos 1949: 29-30.

temporariamente em Lisboa<sup>24</sup>, foi representada a festiva *Farsa da Lusitânia* de Gil Vicente, “ao nascimento do muito desejado Príncipe D. Manuel”, e acrescenta uma personagem da farsa, “porque [Gil Vicente] não pôde em Alvito”<sup>25</sup>.

Também em Bruxelas o sucesso foi celebrado por Carlos V, que reagiu publicamente com grandes mostras de alegria<sup>26</sup> e endereçou a D. João III uma calorosa carta de felicitações<sup>27</sup>, ordenando a realização de uma festa e banquete no palácio de Coudenberg logo em dezembro de 1531<sup>28</sup>. Pedro Mascarenhas promoveu também três dias de festejos e banquetes na sua residência.

### **Política e diplomacia no século XVI**

O momento e as celebrações que iremos evocar, e que estão no âmago deste estudo, passam, de forma cimeira e poderosa, pela atividade diplomática nos inícios da Época Moderna. No caso português, foi com D. Manuel que as embaixadas permanentes na Cúria tiveram início, com o embaixador João Faria, regressado a Portugal em 30 de agosto de 1514<sup>29</sup>. Com D. João III, subido ao trono no final de 1521, as embaixadas permanentes, que com D. Manuel se restringiam à Cúria, passaram a contemplar outras entidades políticas, com destaque para a Espanha de Carlos V, e ainda para a França de Francisco I. No caso da Espanha, que se desdobrava geográfica e politicamente pelo Sacro-Império, a itinerância imperial obrigava os embaixadores permanentes a seguirem o imperador.

É esse o caso de Pedro Mascarenhas (c. 1484-1555), que aqui nos interessa em particular. Foi durante a sua estadia como embaixador de D. João III junto do imperador Carlos V, entre 1531 e 1533, que promoveu na sua residência opulentas festas e banquetes comemorando o nascimento de um filho varão aos reis de Portugal em dezembro de 1531. De tais festividades temos notícia e testemunho pormenorizado no *Genethliacon* do humanista André de Resende, que, como afirmámos, registou com extrema acuidade as celebrações do primeiro dia na residência do embaixador português.

### **Pedro Mascarenhas ao serviço da Coroa**

Militar, homem de corte e diplomata, o seu serviço à Coroa iniciou-se ainda durante o reinado de D. Manuel<sup>30</sup>. Em 1516, aquando da constituição da casa do

---

<sup>24</sup> *Lettres des Souverains* ... 1994: 36.

<sup>25</sup> Vicente II 1984: 547 e 558.

<sup>26</sup> Resende regista a reacção do imperador ao receber a feliz notícia: na presença dos cortesãos, Carlos V levantou nos braços o filho da irmã (João, príncipe da Dinamarca, filho da falecida Isabel da Dinamarca), lançando exclamações de alegria pelo nascimento do sobrinho.

<sup>27</sup> *Lettres des Souverains* ... 1994: 65.

<sup>28</sup> Vasconcelos 1949: 9-83.

<sup>29</sup> Carta régia de 30 de agosto de 1514. *CDPI* 1862: 267.

<sup>30</sup> Síntese biográfica em Vila-Santa <https://eve.fcsh.unl.pt, s/v>.

futuro D. João III, surgia como seu estribeiro-mor, e em 1521 foi escolhido pelo *Venturoso* para o destacado cargo de general das naus e galés da armada que levou a jovem infanta-duquesa D. Beatriz para Sabóia. Durante o reinado de D. João III manteve a confiança régia e o elevado estatuto na casa real, traduzido na sua condição de membro do Conselho régio.

Mascarenhas desempenhou também várias missões de carácter político e diplomático para o rei de Portugal, com destaque para a corte imperial de Carlos V: em 1530 assistiu às solenes cerimónias da sua coroação em Bolonha, e residiu na sua corte, acompanhando as suas deslocações, entre 1531 e 1533. Foi ainda embaixador em Roma, entre 1538 e 1541, período de crucial importância política do reinado joanino e durante o qual testemunhou a relação de Francisco de Holanda com Miguel Ângelo, como o próprio Holanda deixa escrito nos *Diálogos de Pintura*. Sendo-lhe reconhecida uma inegável habilidade diplomática, Mascarenhas considerava-se, no entanto, talvez acima de tudo um militar. Foi capitão de Malaca em 1524-25, participou ao lado de Carlos V na vitoriosa expedição de Tunes em 1535, em que tomou parte também o infante D. Luís à revelia de D. João III, e viria a ser o 6.º vice-rei da Índia, de 1554 à sua morte, ocorrida em 1555.

### **Embaixador-residente na corte de Carlos V**

Interessa-nos aqui sobremaneira a sua condição de embaixador residente junto de Carlos V entre 1531 e 1533. Sob o ponto de vista cerimonial, o ponto alto desta embaixada foram as já referidas festas e banquetes oferecidos poucos dias antes do Natal de 1531, por Pedro Mascarenhas na sua residência em Bruxelas. Nos dias seguintes à festa e banquete oferecidos pelo imperador no palácio de Coudenberg pelo nascimento do sobrinho, tiveram lugar, no palácio do embaixador, magníficas celebrações em que estiveram presentes o próprio Carlos V, a sua irmã Maria de Hungria e dois sobrinhos<sup>31</sup>, no primeiro dia, bem como cerca de cinquenta portugueses da nobreza. Entre estes destaca-se Damião de Góis, a residir na Flandres, posto em 1523, apenas com 21 anos, ter sido nomeado secretário da Feitoria Portuguesa de Antuérpia, e cinco anos depois de ter sido enviado por D. João III em missões a diversos países, estando na altura de regresso.

### **Viajar com o Imperador**

As festividades realizadas para comemorar o nascimento do infante português coincidiram com o final da estadia do imperador e da sua corte na cidade de Bruxelas. Em plena crise religiosa e perante um novo alarme sobre o perigo

---

<sup>31</sup> Filhos da sua irmã Isabel, rainha da Dinamarca, falecida em 1526.

otomano, de que os embaixadores portugueses davam conta a D. João III<sup>32</sup>, o imperador empreendeu, no início de 1532, uma viagem para participar na Dieta de Ratisbona<sup>33</sup>, presidida pelo seu irmão Fernando I. A comitiva imperial deixou Bruxelas a 17 de janeiro de 1532, chegando a comitiva a Ratisbona a 28 de fevereiro, onde permaneceu cerca de cinco meses.

Terminada a Dieta, a 2 de setembro o imperador partiu com o irmão e respetivas comitivas para Viena, onde Fernando de Habsburgo permaneceu. Um mês depois, em 4 de outubro, Carlos V seguiu para Itália, percorrendo territórios e cidades como Veneza, Mântua e Bolonha, onde chegou a 13 de dezembro e se entrevistou com o papa Clemente VII. Permaneceu nesta cidade até final de fevereiro de 1533, partindo então para Génova onde se manteve até 9 de abril, para embarcar e empreender a viagem de regresso a Espanha. Uma galera de Andrea Dória conduziu em doze dias o imperador para o Rossilhão, chegando finalmente por terra a Barcelona, onde reencontrou a imperatriz Isabel<sup>34</sup>.

Ora Pedro Mascarenhas, na sua qualidade de embaixador, e a sua comitiva, que incluía André de Resende, integraram o séquito imperial em todo este périplo de mais de um ano, acompanhando Carlos V provavelmente até Barcelona<sup>35</sup>. O facto é que foi em Bolonha, dada a permanência da comitiva imperial na cidade durante quase três meses, que André de Resende dispôs de tempo suficiente para publicar o poema em Janeiro de 1533.

### **Poder e propaganda: jogos, luz e som**

Como já sublinhámos, a descrição minuciosa do primeiro dia destas celebrações por André de Resende evidencia muitos dos elementos que faziam parte integrante das festas aristocráticas e da realeza no século XVI, através de um conjunto de práticas e de encenações “obrigatórias” quando se tratava de celebrar o poder: as manifestações lúdicas de carácter público e coletivo e os banquetes. Ambos tinham como denominador comum a necessidade imperativa de exibir opulência, abastança, fartura e riqueza e de provocar um impacto que deixasse memória.

Não faltou mesmo, mimetizando um padrão que ocorria na corte portuguesa desde D. Manuel, no terceiro dia das festividades, uma representação teatral fiel à encenação que Gil Vicente apresentara na corte, em Portugal. Na verdade, o

---

<sup>32</sup> Carta de Brás Neto, embaixador em Roma, a D. João III, de 6 de julho de 1532, publicada in *CDP* II, 1865: 402-404.

<sup>33</sup> Regensburg em alemão.

<sup>34</sup> *Biographie Nationale de Belgique* 1872 III, 2 [www.academieroyale.be](http://www.academieroyale.be) 587-590. Col. 588-592, com a publicação do itinerário da viagem imperial para Ratisbona, para a realização da Dieta.

<sup>35</sup> O certo é que Resende em 1 de outubro de 1533 estava já em Évora, ao serviço do infante cardeal D. Afonso. Vasconcelos 1949: 38.

poema refere apenas isso – a peça que o “*auctor, et actor, in aula egerat ante*” [o autor e também actor antes apresentara na corte] – mas não indica que o dramaturgo estivesse presente e, ao longo dos onze versos que lhe dedica<sup>36</sup>, Resende tece-lhe rasgado elogio, colocando Gil Vicente ao nível de Menandro e de Plauto. O diário de Sanuto também não permite chegar a qualquer conclusão; refere o nome da peça e, sobretudo, a reação dos convivas que muito riam, sobretudo os Espanhóis<sup>37</sup>. Na opinião de alguns Gil Vicente nunca teria saído do solo pátrio<sup>38</sup>. Na verdade, no segundo (no diário de Sanuto seria o terceiro) dia das festas foi apresentado, ao serão e após o banquete, o auto vicentino *Jubileu de Amor*, entretanto perdido, provavelmente a primeira representação teatral portuguesa fora do reino<sup>39</sup>, que tanta tinta faria correr.

Assim, na presença de muitos nobres residentes em Bruxelas e do nuncio papal, o culto e zeloso cardeal Jerónimo Alejandro, foi representada a comédia. O auto foi muito apreciado pela generalidade dos convivas, sobretudo os que perceberam a língua, mas escandalizou e provocou algum público. Foi comentado o desagrado do nuncio, já que a sátira vicentina não poupava a hierarquia eclesiástica, Roma e o próprio papa – o que não era novidade em mestre Gil, mas se tornava especialmente sensível numa Europa dividida pela Reforma luterana. Segundo Carolina Michaëlis de Vasconcelos, a “estrela” de Gil Vicente na corte portuguesa terá também empalidecido a partir do episódio de Bruxelas, apesar de, até à sua morte, o grande dramaturgo ter ainda produzido algumas das suas mais marcantes obras. O *Jubileu de Amor* fora representado em Portugal perante a corte, nos paços da Ribeira, entre 1525 e 1531, não havendo notícia de que tivesse então causado escândalo ou desagrado. Os tempos mudavam<sup>40</sup>.

Voltando à noite de nosso primeiro banquete. O esplendor das festas que tiveram lugar na residência do embaixador foi extraordinário. Não faltou um cortejo triunfal que levou Carlos V e Maria de Hungria do palácio de Coudenberg

<sup>36</sup> Resende 1533: vv. 843–853.

<sup>37</sup> Sanuto 1900: col.420: “*Da poi la cena, fu recitata la comedia nominata da Guerto de Guibileo tuta di innamoramento, que per esser cosa tanto dilettevole a li auditori et haver in se tanta gratia, ebbero essi signori spagnoli tanto piacer et rider que non si pò dir quodam modo che sariano restate de mangiare et beber per sentire tal cosa.*”

<sup>38</sup> Vasconcelos 1949: 12 e 62. Além do estudo dedicado ao tema constituído pela *Nota I*, a erudita também não advoga a ideia nas *Preliminares*:7. Alega que a transcrição do original não terá sido bem feita, pelo que a lenda vigoraria desde 1834. Vide igualmente Stinson 1972: 535–540.

<sup>39</sup> Cardeira 2005: 3.

<sup>40</sup> “Provavelmente por interferência da censura inquisitorial o texto perdeu-se, embora registos e documentos atestem a sua existência. A Copilaçam de 1562 já não o integra”. Cardeira 2005. Proibido no *Rol dos Livros defesos* impresso em 1551, o seu rasto perdeu-se por completo ainda no século XVI. V. Vasconcelos 1949: 9–83. Carolina Michaëlis publica, em tradução portuguesa e no original italiano, parte da indignada carta, datada de 26 de dezembro de 1531, do cardeal-nuncio Alejandro ao papa Clemente VII, 13–15.

à residência de D. Pedro Mascarenhas, vistoso fogo-de-artifício, e dois arcos triunfais em que figuravam as armas de Portugal e de Maria de Hungria, governadora dos Países-Baixos. Depois das danças, carreiras, justas e outros jogos, em que participaram também muitos portugueses, seguiu-se um banquete a que não faltaram a carne e o vinho, mas também alguns sabores peninsulares, canções, música instrumental, os bobos, essa figura ainda tão apreciada na vida das cortes da época, e máscaras. O momento mais impressionante sob o ponto de vista cénico foi a entrada de Cupido num carro triunfal. Os festejos prolongaram-se noite dentro e, após a saída do imperador, já de madrugada, na rua a multidão bebia vinho distribuído generosamente, e atiravam-se moedas de prata para quem as pudesse apanhar.

Ensaíemos, pois, com um pouco mais de pormenor, uma panorâmica sobre os mais significativos aspetos destas celebrações em Bruxelas. O primeiro elemento que destacaremos, até porque tem evidentes replicações na própria configuração das festas, é o período do dia em que ocorrem: a noite. Deixando de lado outras épocas ou outro tipo de considerações, até de ordem antropológica, as fontes quinhentistas evidenciam a importância e o lugar da noite nas práticas da monarquia, quer sob o ponto de vista político, quer no que respeita a momentos cerimoniais marcados pela festa<sup>41</sup>. Recordemos apenas que a noite surge como momento aristocrático por excelência no *Libro del Cortegiano* (1528) de Baldasar Castiglione, e o convívio cortesão se desenrola ao longo de quatro serões, num espaço específico do palácio ducal de Urbino – a *Sala delle veglie*: se o dia é o tempo do negócio, a noite é a do ócio, e surge sob o signo do jogo<sup>42</sup>.

Assim, na referência e descrição das manifestações lúdicas na noite do banquete oferecido ao imperador pelo embaixador português, uma das constantes é, precisamente, a evocação de todos os elementos que contrariam a “noite cerrada”<sup>43</sup>, iluminando o espaço noturno: as piras e fogueiras, alimentadas por nafta e pez; as chamas e as labaredas que envolvem jogos e desafios para gáudio do povo. No meio do recinto, uma “pirâmide de fogo”<sup>44</sup> alimentada por azeite e outras substâncias, com cem pés de altura, ostenta um mastro dourado em cujo vértice está um “grande talento de prata”<sup>45</sup>, prémio cobiçado por dois homens desnudos que procuram alcançá-lo subindo ao mastro escorregadio, envolvendo-se

<sup>41</sup> E ainda pela morte régia, tópico fora desta nossa análise.

<sup>42</sup> Castiglione 1987.

<sup>43</sup> Resende 1533: vv.110-14: “Mas a elevada via sobressaia durante a noite cerrada / e, em espaços equidistantes, as altas fogueiras, / às quais embebera um líquido, capaz de preservar até meio das andas/ as chamas intactas, e fora conveniente a utilização de nafta / e de pez, e tudo mais quanto alimentasse um célere fogo.”

<sup>44</sup> Ibid.: v. 143 “A pirâmide de ácer empilhado eleva-se no meio do recinto,”

<sup>45</sup> Ibid.: vv.147-148 “... ostentando no cimo uma coroa, com um grande talento / de prata, o preço da vitória, para aquele que ultrapassar o cume”

numa luta feroz que entusiasma a multidão, rodeados pelo fogo. O vencedor apresenta-se, orgulhoso, com o talento de prata e uma coroa de louros.

A noite é de luz e de som. Fogo-de-artifício é lançado para os ares e o estrondo do disparo de centenas de bombardas ecoa com “terrível fragor”<sup>46</sup> provocando nuvens de fumo e o quebrar de vidros de janelas em edifícios circundantes; a multidão reage, entre o temor e a admiração. Não podia, também, faltar a aristocrática encenação bélica: numa outra parte da praça, “é organizado um combate troiano”<sup>47</sup>. Ao sinal da trombeta, esquadrões de soldados portugueses, italianos, belgas e alemães, ricamente vestidos numa mescla de cores e de brilhos, montando os seus cavalos, simulam combates em campo aberto, enfrentando-se a galope, empunhando os piques, voando os dardos. A multidão exulta.

O imperador, vestido de ouro e púrpura, e a sua comitiva assistem, agradados, a todas estas representações do alto de uma das grandes janelas do palácio, retirando-se em seguida para o interior. Depois da dimensão pública e coletiva, principia o segundo momento das celebrações que assinalam o nascimento do príncipe português, cujo ponto alto é o banquete oferecido a Carlos V e aos cortesãos.

No interior do palácio, no amplo salão, aquecendo o frio ambiente de dezembro, duas piras com “fogo cintilante”<sup>48</sup> queimam não lenha mas canela, evocando de modo explícito, devidamente registado por Resende, a opulência do rei de Portugal e do seu império das Índias. Associado ao enfatizar da munificência, está omnipresente o estatuto cultural do anfitrião sublinhado por um *topos* simbólico da celebração romana dos nascimentos. Se eventualmente o nosso poeta participou na organização do evento – e acreditamos que assim aconteceu, pois era costume os humanistas da corte serem chamados a promover as evocações da Antiguidade nas festividades – está subjacente a alusão ao núcleo do festejo natalício em Roma: queimar no altar doméstico uma pequena pira votiva, com bastantes fragrâncias odoríferas, dedicada ao génio da criança, em particular do sexo masculino. A toda a volta do largo aposento “estatuetas em estuque”<sup>49</sup> com a efígie do imperador homenageavam o César. Dos tetos pendem cordas “com mil figurinhas de cera”<sup>50</sup>, e as paredes encontram-se revestidas das

---

<sup>46</sup> Ibid.: vv.125-128 “...e o clangor das tubas / dá o sinal. Lançam-se os projecteis com terrível fragor. / As balas de bronze, em número de trezentas, que cheias de enxofre / nitrato, e cinzas de vimeiros moidos,...

<sup>47</sup> Ibid.: vv.179-180 “Mas noutra parte do recinto, um antigo costume / da família Júlia, é organizado um combate troiano.”

<sup>48</sup> Ibid.: vv.277-279 “Não era, todavia, lenha, mas canela, e tudo quanto o audaz / comerciante busca através de enormes perigos desde as mais / recônditas Índias, provocando a ira de Neptuno, com um pequeno navio”.

<sup>49</sup> Ibid.: vv.283-284 “e em redor estatuetas em estuque / dando a ver a efígie de César num admirável busto de fino gesso.”

<sup>50</sup> Ibid.: vv. 285-286.

mais finas tapeçarias, executadas por ordem do rei de Portugal; uma delas, junto da mesa imperial, representa Astreia, a deusa da Justiça, de “vulto severo e os olhos fulminantes”<sup>51</sup>, rodeada pela Fidelidade, Constância, a Verdade, a Simplicidade, a reverência aos Deuses e a Integridade; a outra tapeçaria tem como tema a ilustre linhagem de Júpiter, Alcides. Nada fora deixado ao acaso, tais alegorias exaltam as virtudes do rei.

Depois de se deter um pouco apreciando as tapeçarias, Carlos V sentou-se à mesa, tendo junto dele a irmã, Maria de Hungria, os seus três sobrinhos filhos da falecida irmã Isabel, rainha da Dinamarca<sup>52</sup>, e o embaixador Pedro Mascarenhas. Numa segunda mesa, a alguma distância, sentaram-se “as jovens damas de companhia da rainha, segundo o seu estatuto”<sup>53</sup>. Cinquenta jovens portugueses, “todos nascidos com generoso sangue”<sup>54</sup> e vestidos de delicadas túnicas de seda, entre os quais Damião de Góis, então secretário do feitor português em Antuérpia, sentavam-se em redor<sup>55</sup>. A distribuição dos convivas à mesa marcava e evidenciava a hierarquia social, como sempre acontecia em ocasiões festivas com a presença da realeza.

Se as festas régias na antiga sociedade, assinalando momentos fundamentais de celebração para a monarquia, integravam sempre uma dimensão pública de comunhão com os povos, como também sucedeu em Bruxelas neste final de 1531, o fasto, a abundância e a liberalidade dos príncipes manifestava-se ainda de outras formas no decorrer e em articulação com banquete e as suas iguarias. Numa sociedade em que o espectro da carência e da fome assomava no quotidiano das populações, a abundância da mesa principesca era, também ela, metáfora do seu poder. De acordo com uma antiquíssima tradição, a liberalidade dos grandes mostrava-se na distribuição da comida, que no decorrer do banquete fora apresentada aos príncipes, às multidões expectantes: assim participava o povo, simbolicamente, do alimento do príncipe, e este vincava a abundância e a fartura da sua mesa. Escreve Resende: “E já no festim pairava uma profunda calma, e de todos os lados / os serviçais transportavam iguarias intactas para a multidão”<sup>56</sup>.

Na senda da “*tradio*” nos relatos da Antiguidade, Resende enfatiza a manifestação de poder declinado nos “*munera plebeia*”<sup>57</sup>, presentes oferecidos ao povo, uma forma de partilha hierarquizada. Obrigatórias nos desfiles solenes ou

---

<sup>51</sup> Ibid.: vv. 292-293.

<sup>52</sup> Doroteia, Cristina e João, que Carlos V protegeu e criou na sua corte.

<sup>53</sup> Resende 1533: v. 323.

<sup>54</sup> Resende 1533: vv.324-325 “Mas cinquenta Lusitanos escolhidos de entre a juventude / dos subordinados, todos nascidos com generoso sangue.”

<sup>55</sup> Não se especifica se numa outra mesa, mas é verosímil que sim, como se deduz pelo diário de Marino Sanuto (1900: col. 418).

<sup>56</sup> Resende 1533: vv. 476-477.

<sup>57</sup> Ibid.: v. 700.

triufo militares romanos daqueles cujo intuito era ganhar o favor eleitoral da população<sup>58</sup>, as distribuições de alimentos e de dinheiro permaneceriam na cultura ocidental. Salienta dois tipos como se lê na nota marginal: “*dolia uini*”, tonéis de vinho, e “*munorum largitio*”, generosa distribuição de dádivas, neste caso em dinheiro. Por isso a ênfase colocada na quantidade. O vinho era dispensado à multidão através de “quatro enormes tonéis” de onde jorrava o ambicionado e saboroso néctar, ocasionando grande burburinho, encontrões e até rixas, descritas com pormenor<sup>59</sup>, tanto mais que o poeta cita aquilo que realmente visualizou (note-se as formas do verbo *uideo*, ver: *uideres; illic uidi*). Finalmente, observou-se outra tradição enraizada e também de grande ressonância pública, que dez anos antes Gaspar Correia descrevera aquando da entrada do rei D. Manuel e da rainha D. Leonor em Lisboa, em que um cisne de penas douradas e colar de ouro ao pescoço enchia o papo de moedas e expelia as moedas de ouro e prata para cima das gentes que, em grande alvoroço, se precipitavam para as arrebanhar<sup>60</sup>. Em Bruxelas, com idêntico impacto, no serão do banquete, de grandes bacias lançaram-se ao ar moedas de prata para gáudio da multidão.

É agora tempo de se iniciar o banquete oferecido pelo embaixador a Carlos V, com o desfilar das finas iguarias, em que a fartura, a ostentação, o raro e o exótico, mas também a evocação clássica, ocupam lugar destacado.

## 2. BANQUETE, ESPETÁCULO E MEMÓRIA “*NOUO INSTRUITUR MIROQUE PARATU*”

Ao reproduzir estes acontecimentos de acordo com a sua dignidade, posto as coisas [serem] na maior parte novas, desconhecidas daqueles mais antigos, não se ofereceram antes ao espírito dos autores Latinos em prosa e muito menos foram tentadas em verso, a matéria é necessariamente mais difícil...<sup>61</sup>

Podemos interpretar este excerto como uma reivindicação de originalidade. Consciente de que foge deliberadamente ao cânone tradicional do genetliaco humanista, André de Resende sente necessidade de preparar o seu interlocutor direto, D. João III, e demais leitores, posto ter escrito com intenção de publicar.

---

<sup>58</sup> Ibid.: vv. 760-766.

<sup>59</sup> A descrição da partilha com o povo principia exatamente pelo verso 770 “*Ne tamen interea deessent sua munera plebi*” [*Todavía, para que, entretanto, não faltassem à plebe as suas dádivas*]. As rixas ocasionadas pela distribuição de vinho ocupam os vv. 701- 755. A distribuição de moedas estende-se do verso 756 ao 781.

<sup>60</sup> Correia 1992: 130.

<sup>61</sup> Resende 1533: fol. A 2 v.

O seu poema é indubitavelmente restrito nos “*auspiciã*”, talvez prenúncio de infaustos fados, pois o infeliz príncipezinho viria a falecer a 14 de abril de 1537. Se considerarmos apenas os 39 hexâmetros iniciais é, aparentemente, parco nas “*laudes parentum*”. O poema insiste na “*hilaritas*”, alegria, e nos “*conuiuia*”, festins, matérias que Escalígero, ciente de que os *topoi* genetliacos também são herdeiros das odes de Píndaro<sup>62</sup>, não esquecera de mencionar como temas adicionais. Todavia, em nosso entender, o encómio ao rei, e por extensão ao reino, habituais numa “*laudes parentum*”, prolonga-se na descrição dos festins promovidos pelo embaixador. É assim foi entendido por quem assistiu, como Sanuto: “*Io spero in Dio, che la Maestà dil re di Portogalo nostro signorelo haverà hauto per bene et ge lo ricompenserà, poi questo è tanto honore suo et de la patria.*”<sup>63</sup> Se o repasto daquele dia 21 de dezembro de 1531 marcou a vida social da época em Bruxelas pelo esplendor do espaço, convivas e ostentação da mesa – sem esquecer os já aludidos momentos lúdicos populares e aristocráticos – o que permaneceu foi um festim de papel “*catalogo fere similis*” [quase idêntico a um catálogo], em que os *realia* e os ornatos clássicos e exóticos servem propósitos distintos. Eis “as coisas na maior parte novas” nunca antes tentadas. Com efeito, escrever sobre comida no Renascimento, fora do conspecto da arte médica ou do intuito de conferir autenticidade a uma narrativa, só poderia ser matéria de estilo elevado acaso houvesse propósito filosófico-moral ou de celebração. Resende, embora subtil, também não esquece a vertente moral.

Estamos perante três instâncias culturais: numa primeira, mais óbvia, as técnicas de cozinha transformam os alimentos em cultura; numa segunda, o estatuto social do comensal e o local onde decorre o repasto remetem para um indicador civilizacional necessário à compreensão total do ato de comer; numa terceira, a recreação de um banquete áulico fixado pela escrita converte-se numa memória literária. O efêmero ganha vida, mas não o banquete real, antes aquele que o poeta, mediado pelo seu próprio código genetliaco, pretendeu narrar. Será, para sempre, o festim de André de Resende. Descreve de forma ímpar, não só como espectador do resultado final, mas também pelo que terá antevisto, na plausível qualidade de ter sido um dos organizadores. O leitor depara-se com um espetáculo marcado, a todos os níveis, incluindo a mesa, por uma gramática decorativa do efêmero. Qual teatro na Roma republicana anterior a 55 a.C., cujo espaço físico concebido para o não real era, ao contrário do universo grego, construído e desmontado após as representações. Há, pois, um palco com requintado cenário, personagens de elevada condição e uma história para ficar na história. Se atrás tivemos oportunidade de aludir às decorações, urge salientar a conceção do espaço:

<sup>62</sup> Vide, por exemplo, Píndaro *Nemeia* 9: 13-18.

<sup>63</sup> Sanuto 1900: col. 420.

... César retirou-se  
para dentro de casa. No meio tinha havido um espaço  
de ampla abóboda, que, quando outrora  
construíram a casa, o dono havia dividido com três paredes. Fora  
este novamente unido, despojado dos obstáculos demolidos<sup>64</sup>

Apresentado o palco e conhecido o luxo do cenário, passemos às personagens, estas são atores, enquanto primeiros destinatários das iguarias colocadas nas mesas, mas também os espectadores. Para a longa duração aqui estamos nós, leitores-espectadores, e talvez comensais noutra dimensão, tal é o pormenor das descrições. Neste festim, de acordo com o narrador, a todos foram apresentados os mesmos manjares, exceção feita aos de “*simulacrum*”. E, ainda que em diferentes mesas, como seria de esperar dada a comparência do Imperador Carlos V, acompanhado por um augusto séquito, e da presença do nuncio, todos partilharam a magnificência da mesma sala. Resende insiste, por isso, no elevado estatuto social dos convivas. Mas, entre os cinquenta jovens Lusitanos, destaca apenas dois; quanto aos demais, fiquemos pelo que pode significar este meio hexâmetro “Convirá passar em silêncio os restantes”<sup>65</sup>. Elogia Damião de Góis, celebrando os dotes de musicais deste<sup>66</sup> “aquele é todavia melhor ao som da lira/, e, ao cantar intervalos de notas distintos, / ninguém mistura outro de modo mais doce do que ele.”<sup>67</sup> e Esperato Martinho Ferreira<sup>68</sup>, um grande amigo do poeta “...não vive ninguém/ em todo mundo que me seja mais caro do que ele. É este último/ mais dotado na obra em verso”<sup>69</sup>.

### Os serviços: uma mesa com vida

Se os convivas funcionam como personagens, o que dizer do desfilhar dos pratos apresentados? Serão meros figurantes ou personagens de pleno direito num palco chamado mesa? A primeira parte do banquete, os *fercula*<sup>70</sup>, é composta

<sup>64</sup> Resende 1533: 269-272.

<sup>65</sup> Ibid.: v. 332

<sup>66</sup> Conhecemos sobretudo motetes e canções referenciados no Catálogo da Livraria de D. João IV de “Champion, Ricafort, Jusquin, Damião de Góis e outros”; sobreviveu um motete a três vozes inserto na *Glareani Dodecachordon* de Henri Loreot Glárean; um motete a seis vozes numa coleção de músicos do Renascimento (Augsburgo, 1545). Também obtivemos a informação de que há um motete reproduzido nas *História da Música* de Hawkins (Londres, 1776) e na de Busby (Londres, 1819). Por esta altura o jovem de Góis ainda não havia publicado nenhuma obra em Português ou em Latim, língua cujos conhecimentos aprofundou chegado à Flandres em 1523, tendo por mestre Cornelius Grapheus.

<sup>67</sup> Resende 1533: vv. 329-331.

<sup>68</sup> Um jovem aristocrata erudito, sobrinho de Rui Fernandes de Almada, a quem Resende dedicará a *Epistola de Vita Aulica*, também publicada em Bolonha em 1533.

<sup>69</sup> Resende 1533: vv. 327-329.

<sup>70</sup> Resende, como os humanistas do seu tempo, usa a terminologia da *cena* latina, composta por três momentos, “*gustatio*” ou “*gustationes*”, as entradas, os “*fercula*”, que seriam, por assim, dizer

6. Das festas em Bruxelas no *Genethliacon*: “*Nouo Instruitur Miroque Paratu*”  
[Servido com Novo e Admirável Aparato]

por pão, carnes, com destaque para as aves, e vinho, símbolos da abundância da mesa aristocrática:

Mas quando em cestos de vime serve-se Ceres<sup>71</sup>,  
gerou a terra algo admirável, adequado a apresentar-se  
de imediato à mesa. Com efeito não unimos num só  
aquilo que o mar e aquilo que a terra produz para os banquetes  
como outrora, apesar de termos ultrapassado aqueles tempos com uma gula  
mais imoderada, aos quais sete serviços (*fercula*) prestaram para  
ficar saciado ou comer demasiado. Os animais domésticos e as aves vieram  
do pátio da criação.<sup>72</sup>

Numa alusão clara à “*cena*”, principal refeição da antiga Roma, salienta o facto de outrora não existir distinção, e pelo facto sequência obrigatória, no serviço de pratos de peixe e de carne, tendo-nos chegado até várias receitas com mistura de carne e de peixe picados. Acresce, além disso, que enquanto os preceitos cristãos fazem do pescado alimento dos dias de magro ou jejum, este era na Antiguidade uma verdadeira iguaria.

Quadro n.º 1 – Sequência dos manjares servidos

<i>Fercula</i> ou 1.º serviço Quentes	Pratos de <i>simulacrum</i>	<i>Mensae secundae</i> Frios	<i>Mensae secundae</i> Sobremesas
<p>Pão *Perdiz <b>Quadrúpedes:</b> Leitão, vitelas, cabrito Tetas de porca primípara <b>Caça:</b> Lombos de Cervo, Cabeça de javali, Corça, Coelho, Lebre <b>Aves:</b> Pato bravo, Ganso, Francolim, Tordo, Galinhola, Rola, Pombos-torcazes *Garça-real, *Pavão, Faisão *Cisne *Empadas com línguas de rouxinol</p>	<p>Empadas com aves vivas<sup>73</sup>; – papagaio de penas variegadas; – pequeno papagaio verde da Índias – várias com pombas, pintassilgos e estorninhos.</p> <p>Obs.* remete para pratos conotados com a mesa de aparato ou representação do poder e não tanto com o palato.</p>	<p>Azeitonas em salmoura da Andaluzia Alcachofras de Beja Vegetais finos da Bélgica</p>	<p>Compota de marmelos desenfornada (marmelada) Marmelos envolvidos em mel de Évora Nozes frescas envoltas em mel Fartes Maçapão Figos secos com amêndoas Tâmaras da Líbia Muitos doces e rebuçados com açúcar da ilha da Madeira Citrinos em conserva, incluindo laranjas Pêras, pêssegos, gengibre e pimenta frescos.</p>

os pratos de resistência, com peixes e carnes trabalhados de vários modos, incluindo o uso de legumes, e as “*mensae secundae*”, uma espécie de sobremesa. Neste banquete não são referidas entradas.

<sup>71</sup> Ceres é a deusa dos cereais, por isso personifica o pão.

<sup>72</sup> Resende 1533: vv. 357-363.

<sup>73</sup> Ibid.: v. 478 e sq.

Tratando-se de um banquete servido em dia de gordo, como os restantes – sabemos pelo diário de Marino Sanuto que o primeiro foi numa terça-feira –, é natural que não figure na ementa qualquer alusão ao peixe. Além da caça, salienta-se a proveniência doméstica das espécies. Bem interpretado, o festim, embora o autor não pretenda ser explícito, segue o modelo das seis cobertas, de regra nos grandes banquetes, mas o compasso ternário, que posteriormente deixaria vestígios nas ementas clássicas ditas à francesa, parece-nos ser aqui de quentes, frios e sobremesas<sup>74</sup>. Preferimos insistir na temperatura e não na oposição salgado *versus* doce, que pertence a uma moldura cognitiva posterior (quantos pratos de carne não eram ainda polvilhados com açúcar ou canela?). Os “*fercula*”, em número de sete, são os pratos de carnes, muito possivelmente quentes, ou então com alternâncias de quente e frio seguindo o “*servizio all’ italiana*”, pois enquanto umas travessas provinham da cozinha outras eram retiradas das credências.

Conquanto inanimadas, as espécies animais servidas não desfilam ante nós em travessas ornamentadas. Têm vida. Os recursos de Resende para lhes conferir animação são de dois tipos: os excursos mitológicos ou as breves indicações sobre o seu habitat. Vejamos um exemplo de exigente erudição para conseguir identificar a ave, em cuja nota marginal se lê “*Phasis avis*”:

E aquela ave que outrora nenhuma outra ondas que as do gélido Faso<sup>75</sup>  
e os sagrados bosques do Cítico Marte, reinos de Aquilão  
conhecera, até, finalmente, nas popas Argólicas<sup>76</sup> sob Jasão,  
ser transportada, contrafeita, até um orbe estrangeiro.<sup>77</sup>

Neste passo, recria a existência de animais de caça ao ar livre:

e a corça no escarpado vértice da montanha que se eleva  
com incólumes saltos, habituada a avançar através dos  
rochedos. O coelho que costuma permanecer escondido no antro  
escavado, a lebre de orelhas compridas, em vão, sempre preparada para  
bater em fuga, sem jamais ousar confiar os sonos  
aos olhos fechados.<sup>78</sup>

---

<sup>74</sup> No quotidiano da época bastariam três serviços para repastos normais. Este ritmo ternário permaneceu nos hábitos de menus, distribuídos por “Chaud, Froid e Dessert”, ainda em uso, mesmo em Portugal, até meados do século XX.

<sup>75</sup> O faisão, *phasiana avis*, deve o nome à região de origem, o Faso, na Cólquida. Foi a última ave a ser domesticada na Antiguidade (Plínio, *Nat. hist.* 10, 132). Em Roma, os mais abastados chegavam a consumir almôndegas de faisão.

<sup>76</sup> Referência às naus dos Argonautas que rumaram à Cólquida sob o comando de Jasão em busca do velo de Ouro.

<sup>77</sup> Resende 1533: vv. 395-398.

<sup>78</sup> *Ibid.*: vv. 378-383.

Ao adquirir um significado distinto do real, cada alimento transporta consigo aquilo que, parafraseando Louis Marin<sup>79</sup>, será um transsignificado. Adaptando o pensamento do autor à sintaxe estritamente alimentar deste poema, há processos em que (1) as palavras se tornam pratos, como a receita; (2) em que os pratos se transformam em palavras, o que poderemos identificar com as recreações mitológicas; (3) em que os corpos se convertem em palavras, neste caso as descrições de quadros vivos de animais no seu habitat, ou em pratos cozinhados – o caso menos frequente neste banquete –, como os lombos de cervo ou a cabeça de javali; e, por último, (4) quando as “coisas” se tornam pratos ou palavras, o caso da cozinha de “*simulacrum*”. É este novo valor simbólico, interpretado a partir do discurso, que se torna “comestível” para a posteridade. Leituras diacrónicas à parte, pensemos que, na própria época, nem todos os pratos são servidos pelo prazer gustativo, mas pela representação do poder, e outros emergem, como veremos, ao serviço do espetacular que se prolonga na comida de *simulacrum*.

O pão acompanha toda a refeição até chegarmos às sobremesas (não na aceção atual de doçaria como veremos). Pela lista dos pratos (quadro n.º 1), poderemos distinguir aquilo que se come em nome do palato daquilo que desfila como metáfora do poder, e que, talvez deliberadamente, abre e fecha a extensa lista das carnes. Vejamos o primeiro prato citado, a perdiz:

Pois rara nas mesas, de tal modo não é habitual ao palato,  
esta ave outrora mais apreciada pelo costume Ausónio  
a custo decora as travessas ou a mesa dos reis, ainda que  
a insensata gula a tenha tornado de apreço para os forasteiros.<sup>80</sup>

Eis um exemplo da crítica velada aos costumes, que se repete noutros passos. Segue-se o serviço de quadrúpedes, todos juvenis, a carne mais tenra e, no caso dos bovinos, sendo estes animais de trabalho musculados e dada a inexistência das atuais raças destinadas ao abate, a preferência teria de ir para as vitelas. A arte médica do Renascimento desconhecia ainda a correlação entre tais manjares e o aparecimento da podagra (vulgo gota), doença frequente entre as elites. Nova remissão para a Antiguidade, o serviço de tetas de porca primípara, uma verdadeira delícia nos repastos gregos e romanos<sup>81</sup>, que chegou a ser proibida pela legislação sumptuária, e cujo uso se foi perdendo, exceto em Itália, onde se faz ainda “bollito misto com salsa verde”. Sendo a arte cinegética apanágio da nobreza, as peças de caça são obrigatórias neste cortejo e, entre todos, somente os

<sup>79</sup> Marin 1997:125.

<sup>80</sup> Resende 1533: vv. 367-370.

<sup>81</sup> Existem sete receitas de vulva de porca no *De re coquinaria*, no livro 7 intitulado, com pertinência, “O cozinheiro perdulário”, sendo as de porcas primíparas as mais onerosas e apreciadas. Cf. Ornellas e Castro 2015: 181-184.

lombos de cervo suscitam uma indicação sobre a confeção, em salmoura; quanto à cabeça de javali ostenta as presas como marca de distinção.

O maior destaque é, obviamente, dado às aves, como é visível no quadro. A mesa do Renascimento estava ainda condicionada pelas teorias humorais e, sendo as aves conotadas com o elemento ar (quente e húmido) estariam, de acordo com a grande cadeia dos seres<sup>82</sup>, no topo (tal como os frutos das árvores consumidos no final), constituindo as carnes mais aconselhadas, exceto se fossem aquáticas. Curiosamente eram também os alimentos quentes e húmidos os considerados mais propensos a despertar a libido. Não nos parece que este aspeto estivesse dissociado do teor festivo. Outros sentidos se despertam... Estas noções dietéticas, matéria que não aprofundaremos<sup>83</sup>, aliam as qualidades humorais dos alimentos a uma hierarquia vertical e refletiam-se no estatuto social dos consumidores.

Algumas espécies, dispostas nas travessas como se estivessem vivas, designadas por peças montadas, herança das mesas medievais, mas que entram em crescente desuso já no final do século XVI, vinham à mesa para deslumbrar os convivas: o pavão “*similis uiuo*”, com toda a plumagem da cauda, ou o cisne com penas douradas constituem representações visuais, uma delícia para os outros sentidos. Mas talvez não para o gosto. Por vezes as opções alimentares configuram desvios propositados como as empadas recheadas com línguas de rouxinol, outro exemplo de excentricidade que, com subtileza, Resende aproveita para novo reparo de teor moral ao luxo do seu tempo<sup>84</sup>. As hortaliças que crescem junto à terra (fria e seca), comida dos camponeses, eram repudiados pelas grandes mesas aristocráticas de Quinhentos. Desempenham aqui a função de continuar a acompanhar vinho e de preparar os palatos para as doçarias e frutos. Embora constituam o início das “*mensae secundae*”, pertencem ao que hoje denominaríamos salgados. Tendemos a crer que as variedades escolhidas homenageavam, tal como continua a exigir o protocolo dos menus de Estado, as nacionalidades dos principais convivas; as azeitonas em salmoura da Andaluzia, as alcachofras de grande tamanho de Beja, um luxo, porquanto “outrora não fosse um alimento permitido aos plebeus”<sup>85</sup>; só a expressão vegetais finos (“*quidquid nobile*”) da Bélgica é para nós um tanto vaga. O banquete reflete as recomendações da arte médica, segundo a qual todos os vegetais, exceção feita à alface e à borragem

---

<sup>82</sup> A relação entre a teoria humoral e cadeia dos seres vivos está muito explícita em Grieco 1996: 486.

<sup>83</sup> Ornellas e Castro 2018: 319-357.

<sup>84</sup> Resende 1533: vv.407-411:

Bem saciar a gula, ah! Pássaro nascido no infortúnio,  
melhor fôra ter sido forçado um pequeno insecto do que um  
verdadeiro ser alado, não porque ele acaso se distinga pelo  
sabor, mas por cantar docemente, motivo pelo qual, quando merece honra  
sofre castigo o infeliz pelo seu mérito, como se crime fosse.

<sup>85</sup> Ibid.: vv. 602-603.

bastarda, são geradores de humores melancólicos (frios e secos como o elemento terra), as mesmas qualidades atribuídas às carnes em geral, excetuando os juvenis. “Si fu molte vivande di tute sorte che si po dare et in gran copia, teste di porgi signalati dorate, pasteli di papagalli uivi com li soi intermeti mangiatui, fu ciascheduna di le tavole servita di nuovo.”<sup>86</sup>

Mas se nem tudo quanto foi servido obedece aos ditames do sentido do gosto ou exibido sobretudo para saciar os olhos, a arte de apresentar pratos de simulacro é outra reminiscência da Antiguidade. Tais pratos não se destinavam a comer, mas a interagir com os convivas e fazê-los participar do espetáculo de que, afinal, também eram atores. Constitui um dos momentos de diversão que intercala o banquete e surge depois da entrada do carro triunfal de Cupido. As empadas de carne revelam-se caixas de surpresas recheadas de aves canoras, a quem foram ensinadas frases para o banquete: Carlos V, ao destapar a sua, contracenou com um grande papagaio vivo, de penas variegadas, que se queixou por estar fechado; na que foi colocada ante a rainha Hungria voou um pequeno papagaio verde das Índias Orientais<sup>87</sup>, que faz galanteios à Soberana, chamando-lhe bela “*pulchra*” e pedindo beijos, ao que esta, enlutada, a custo responde, incitada pelo irmão. Aos restantes convivas foram servidas empadas de onde voaram pombas, pintassilgos e estorninhos, que arrulham e cantam. A elaboração da linguagem do espetacular percorre toda a encenação e constituiu, também ela, um modo de proporcionar uma transição para as referidas “*mensae secundae*”.

### **Vinhos e Doçaria: afirmação da identidade Lusitana nas “*Mensae secundae*”**

É meu dever descrever agora os celebérrimos dons de Lieu<sup>88</sup>  
de várias espécies de vários trazidos de várias regiões do orbe  
para este banquete.<sup>89</sup>

Nem só a comida obedece à oposição real *versus* simulacro. Resende alia realidade e fantasia e coloca a Europa numa taça, num extenso catálogo que designámos por “Carta de Vinhos”<sup>90</sup>. Praticamente todas as designações vinícolas da península itálica e da Grécia (quadro separado n.º 3) serão reconhecíveis por

<sup>86</sup> Sanuto 1900: col. 418.

<sup>87</sup> Note-se que na Europa o papagaio era ainda uma ave pouco conhecida, alguns vinham do Oriente, mas a Portugal chegavam os vindos do Brasil, que neste século era ainda “*Brasilia siue terra papa-galorum*” [Brasil ou terra dos papagaios]. Uma das representações mais fidedignas é a gravura de Durer “Adão e Eva” (1504). Curiosamente surge em pinturas associadas à pureza da Virgem ou em naturezas-mortas.

<sup>88</sup> Lieu (Lyaeus) é um dos vários nomes de Baco.

<sup>89</sup> Resende 1533: vv. 412-414.

<sup>90</sup> Ibid.: vv. 412-475.

um leitor habituado aos clássicos. Aludem a néctares da Antiguidade, que só têm vida nas composições de Virgílio, nas odes e sátiras de Horácio, na *Naturalis historia* de Plínio e em várias biografias de Suetónio, entre outros. Assim se dá corpo ao orbe convocado para o banquete, em que os territórios dos dois reinos peninsulares dominavam à época a maior parte do mundo conhecido. Uma vez mais Resende pretende alicerçar nos laços com o universo greco-latino a elevação para o seu poema. Deparamos com 33 qualidades de “*Vinorum genera*”, como se lê na nota marginal<sup>91</sup>, apresentados segundo as denominações geográficas: Portugal; Espanha; França; Itália; Grécia; Reno (Alemanha) e ainda Panónia (Hungria). Sanuto confirma a quantidade e a qualidade à altura do banquete, mas circunscreve-se aos vinhos europeus do seu tempo:

Item, al bancheto li fu molte sorte de vino che a nominarli saria longo, dil che vi era tutte sorte di vini di Alemagna, vin di rappa, moscatelo, di Ren et di Franza et de Spagna, vin de riva di Tegeo et malvasia di la ixola de la Madera et de Valencia, vin de Caparino et molte altre sorte di vino, quali erano in perfectione et a proposito di questo bancheto.<sup>92</sup>

Embora o italiano refira o malvasia da Madeira, o patriótico Resende não o cita. Destaca os licores portugueses ao abrir a carta com o moscatel, que, deduzimos, considerar superior: “a primeira honra de pleno direito foi concedida ao vinho de passas/ que a Lusitânia enviou.”<sup>93</sup> Esta desusada cópia evoca, em nosso entender, tal como as excêntricas piras de canela a arder, os rituais de libações romanos aos recém-nascidos, retomados nas composições dedicadas a aniversário<sup>94</sup>. Os vinhos contemporâneos pretendem homenagear, tal como acontecera nos acepipes da sobremesa, as regiões natais dos comensais ilustres.

---

<sup>91</sup> Resende 1533: v. 412.

<sup>92</sup> Sanuto 1900: col. 418.

<sup>93</sup> Resende 1533: 418-419.

<sup>94</sup> Mercê do intercâmbio de *topoi* entre o género genetliaco e as convenções da ode, o vinho ganha visibilidade como nesta ode genetliaca 4, 11, 1-2 de Horácio dedicada ao aniversário de Mecenas: “*Est mihi nonum superantis annum plenus Albani cadus.*” [Tenho em minha casa um jarro cheio de vinho Albano com mais de nove anos]. Ou ainda em elegias que celebram aniversários: tanto Tibulo 1, 7, 29-54 como Propércio 3,10, 21-24 associam o festejo aos prazeres do vinho.

Quadro n.º 2 – Lista de vinhos

Portugal	Espanha	França	
Vinho Moscatel Vinho de Lisboa Vinho de Santarém	Vinho Bético (Andaluzia) Vinho de Tarragona Vinho das lhas Baleares	Vinho de Cere [Caeretanum] Vinho de Orleães [Aurelianum]	Vinho do Reno e Vinho de Mosto (Alemanha), Vinho da Panónia (Hungria)

Quadro n.º 3 – Lista de vinhos clássicos

Península Itálica*	Grécia*
Vinho da Ligúria [Lygusticum] Vinho da Campânia [Trifolinum] Vinho de Tarento [Tarentinum] Vinho Pucinum [Pucinum] Vinho de Sétia [Saetinum] Vinho Cécubo [Caecubum] Vinho Falerno [Falernum] Vinho de Sinuessa [Sinuessanum] Vinho Mássico [Massicum] Vinho de Alba [Albanum] Vinho de Sorrento [Surrentinum] Vinho Caleno [Calenum] Vinho da Rética [Reticum] Vinho Mamertino [Mamertinum]	Vinho de Creta [Creticum] Vinho de Arúsia [Amineum] Vinho de Quios [Aruisia] Vinho de Clazómenas [Clazomenium] Vinho de Lageos [Lageum] Metimna, Tasos e Cós

O encómio à mesa Lusa surge, porém, nos manjares de mel e de açúcar, muitos deles com origem nas prescrições médicas para digestão, tendo nascido na botica antes de passarem a fazer parte da gula requintada. É o caso da compota de marmelos desenformada, ou seja, a marmelada, aqui perfumada com aroma exótico e enfeitada com folha de ouro, que começou por ser um digestivo, assim como os marmelos envolvidos em mel de Évora, terra natal do poeta. As nozes frescas envoltas em mel ou em xaropes continuam a ser fabricadas em alguns países, como a Arménia (que já tivemos oportunidade de provar), eram colhidas ainda muito tenras quando o fruto tinha a aparência de uma azeitona, e eram consideradas um produto de luxo. Origem medicinal têm igualmente os citrinos em conserva. Foram servidas as célebres laranjas de Portugal, que eram exportadas embaladas individualmente. Recorde-se que o próprio açúcar começou por

ser uma droga e vários são os doces feitos com açúcar da “feliz ilha da Madeira”<sup>95</sup>, que desde 1450 era exportado para a Europa Ocidental e em 1500 já chegava à Oriental e a Constantinopla. Verdadeiro ouro branco, como lhe chamavam, é *per se* outro indicador de magnificência, tendo servido para confeccionar “*tragemata mille*”, muitos doces, e o famoso açúcar rosado. Entre tudo quanto se põs na mesa nada há que não seja português ou enviado de Portugal, como acontece com as tâmaras da Líbia. Lá saberia André de Resende que a doçaria do nosso país é uma das melhores do mundo.

[...] *Quae Lusitania mittit,  
unica terrarum, uel certe principe fama,  
quantum animus meminisse queat, da, Phoebe, priorum dicta poetarum nulli, Latio ore canemus.*  
[O que a Lusitânia envia, produtos únicos na terra, ou, por certo, com grande fama, quanto a minha mente permita recordar, concede, ó Febo, que cantemos em língua latina aquilo que nenhum dos antigos poetas expressou.]<sup>96</sup>

Mas a estrela da noite – não esqueçamos que é o banquete de Resende – são os “*farctilia Lusitana*”, a já referida variedade de bolos de espécie<sup>97</sup> com direito a receita<sup>98</sup>. Encontramos um pão com a espessura de um dedo, tostado no forno, provavelmente biscoito, reduzido a “migalhas” no almofariz. Serve, dir-se-ia, de excipiente, ao qual se junta mel, elemento líquido de ligação com as especiarias: pimenta, gengibre, canela e cravinho. Estas, além de emprestarem paladar forte, funcionavam outrora como conservantes. Como todas as outras iguarias citadas, os pastéis foram confeccionados em Portugal e enviados para Bruxelas, pois sabe-

<sup>95</sup> Resende 1533: vv. 671-672.

<sup>96</sup> Ibid.: vv. 610-613.

<sup>97</sup> O neutro plural do adjetivo substantivado é “*farctilia*”, mas o nosso humanista acrescenta um *c* talvez por influência do verbo “*farctio*” cujo significado é recheiar. Estamos em crer que, se acaso fosse erro, não o teria repetido na margem. Cremos que o nome do doce decorre exatamente do facto de ser cheio ou recheado como se deduz pela etimologia do substantivo latino “*farctum*”. A nossa pesquisa conduz a esta conjetura, que as conversas havidas com o nosso amigo Virgílio Nogueira Gomes, conhecedor da nossa história gastronómica, em muito ajudaram. Devemos-lhe igualmente informações sobre a perenidade do pequeno pastel, de grafia vária “Fartes”, “Fartens” ou “Fartéis”, e que passamos a citar *ipsis verbis*: “no Convento dos Remédios de Braga a receita de Fartes apenas inclui erva-doce, cravinho e canela; no manuscrito do Mosteiro de Tibães, do século XVII, surge por duas vezes o termo “Fartens” que, na receita, mistura o mel com açúcar clarificado, a que se acrescentam as especiarias cravo, gengibre, pimenta e canela; num manuscrito fradesco datado de 1743, intitulado “Caderno do Refeitório” consta uma receita de “Fartens”, a qual inclui açúcar, cravo, pimenta e canela; no livro *Arte Nova e Curiosa Para Conserveiros Confeiteiros e Copeiros*, Anónimo, de 1788, existe uma receita de “Fartéis”, que também já mistura açúcar e mel, mas de especiarias apenas erva-doce, canela e cravo.” Tal como na receita de André de Resende, em todas é sempre pouco clara ou difícil de entender o modo de confeccionar a massa exterior. Nos Açores, na ilha de São Jorge, são famosas as “Espécies de São Jorge”; levadas para o Brasil, encontramos-as como “Doces de Espécie” em São Luís do Maranhão.

<sup>98</sup> Resende: 1533: vv. 631-653.

mos que se conservavam muito bem por semanas. Com estes brindou Álvares Cabral os indígenas ao chegar ao Brasil, como descreve Pero Vaz de Caminha naquele dia 24 de abril 1500<sup>99</sup>. A esta mistura acrescentam-se, nestes versos, as avelãs. Sobre a fina massa exterior é Resende muito vago. O maçapão de açúcar e pó de amêndoa, aqui denominada noz de Tassos, tal como os figos secos com amêndoas e as tâmaras da Líbia trazidas de Lisboa, eram frutos secos requintados, consideradas exóticas naquelas paragens. Os frutos frescos servidos no final de acordo com os preceitos dietéticos, peras e pêsegos descascados, assim como o gengibre, introduzido no reinado de D. João III, e a onerosa pimenta, funcionavam igualmente como digestivos e muito terão sido apreciados numa terra de intenso frio pouco habituada à fartura de tais iguarias.

### Algumas conclusões

O poema funciona como uma dupla celebração: o nascimento do príncipe e a grandeza de Portugal através da mesa. André de Resende oferece a visão quer dos gostos e costumes, quer do que seria considerado identitário no século XVI: a doçaria que remete para o açúcar da Madeira e as alusões a produtos de um vasto Império. Em que terá pensado Resende ao pôr a mesa para o banquete? É parco em definir sabores ou aludir a meras técnicas, como o assado, apropriado a tais jantares solenes; relativamente aos adjetivos destina-os sobretudo a sobremesas e a alguns vinhos, principalmente os que considera identitários da sua Évora natal ou da pátria. Escreve sobre comida ou enumera pratos? Em apenas um momento demonstra algum saber culinário, na já aludida receita dos bolos de espécie. Enumera, claro, mas o catálogo é condimentado por esmaltada erudição da mitologia greco-latina e pelo ornato estilístico. Num genetliaco em hexâmetros dactílicos não há lugar para uma descrição realista da comida. O poeta pretendeu criar um banquete para honrar a memória. Cada leitor é um conviva. O sabor dependerá da forma como interpreta o simbolismo ideológico, político e cultural dos alimentos.

### BIBLIOGRAFIA

#### Fontes

Académie Royale des Sciences, des Lettres et des Beaux-Arts de Belgique (1872), *Biographie Nationale de Belgique*, t. 3, H. Thyri, Bruxelles.

Andrada, Francisco de (1976), *Crónica de D. João III* (M. L. de Almeida, introd. e rev.), Lello & Irmão, Porto.

---

<sup>99</sup> Na *Carta* de Pero Vaz de Caminha a D. Manuel sobre o achamento do Brasil encontramos a seguinte referência: “*Deram-lhes ali de comer pão e pescado cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados; não quiseram comer daquilo quase nada*.” Caminha 1974: 41.

- Caminha, Pero Vaz de (1974), *Carta a el-rei dom Manuel sobre o achamento do Brasil (1 de Maio de 1500)* (M. V. Guerreiro, introd.), Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Castiglione, Baldassar (1987), *Le livre du courtisan* (A. Pons, trad.), G. Lebovici, Paris (1.<sup>a</sup> edição de 1528).
- Corpo Diplomático Portuguez* (1862, 1865, 1870), t. I, II, IV (L. A. R. da Silva, publ.), Academia Real das Ciências, Lisboa.
- Correia, Gaspar (1992), *Crónicas de D. Manuel e de D. João III (até 1533)* (J. P. da Costa, introd.), Academia das Ciências, Lisboa.
- Gayo, Felgueiras (1990), *Nobiliário de Famílias de Portugal*, vol. VI, t. XVI, XVII e XVIII, Carvalhos de Basto, Braga (*fac-simile* da 1.<sup>a</sup> edição, 1938).
- Lettres des Souverains Portugais à Charles Quint et à l'Impératrice (1528-1532), suivies en annexe de lettres de D. Maria de Velasco et du Duc de Bragançe conservées aux Archives de Simancas* (1994) (A. Viaud, ed.), Centro Cultural Calouste Gulbenkian/CNCDP, Lisboa [etc.].
- Resende, André de (1533), *Genethliacon*, Ioannes Baptista Phael, Bolonha.
- Resende, André de (1990), “Genethliacon”, in Martyn, John R.C. (ed.), *On Court Life*, P. Lang, Berne [etc.], 53-105.
- Resende, André de (2008), *Algumas Obras de André de Resende, vol. 2* (A. G. Pinto, vers. port.), *Edições Távola Redonda*, Lisboa.
- Sanuto, Marino (1900), *I diarii*, t. LV (G. Berchet, N. Barozzi, M. Allegri, eds.), a spese degli Editori, Venezia.
- Scaliger, J.C. (1994), *Poetices libri septem*, Frommann-Holzboog (originalmente publicado em 1561).
- Vicente, Gil (1984), *Copilaçam de Todas as Obras de Gil Vicente* (M. L. C. Buescu, introd.), Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.

## Estudos

- Buescu, Ana Isabel (2008), *D. João III (1502-1557)*, Temas & Debates, Lisboa.
- Cardeira, Esperança (2005), *Jubileu*, Quimera, Lisboa. <https://aeaveiro.pt/biblioteca/download/623/Jubileu%20-%20Esperanca%20Cardeira.pdf>
- Courtney, E. (1996), “Epyllion”, in Hornblower, S.; Spawforth, A. (eds.), *Oxford classical dictionary*, Oxford University Press, Oxford.
- Freire, Anselmo Braamcamp (1944), *Vida e Obra de Gil Vicente. “Trovador, Mestre da Balança”*, Edição da Revista “Ocidente”, Lisboa.
- Grieco, Allen (1996), “Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 479- 490.

- Jeanneret, Michel (1987), *Des mets et des mots: banquets et propos de table à la Renaissance*, Librairie José Corti, Paris.
- Manso, Maria de Deus Beites (1990), *Évora, capital de Portugal. 1531-1537*. (Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa, Portugal).
- Manso, Maria de Deus Beites (1992), “A corte de D. João III no Alentejo. Um episódio dramático: a peste em Évora (1531-1532)”, *A Cidade de Évora*, 7: 377-384.
- Marin, Louis (1997), *Food for thought*, John Hopkins University Press.
- Matos, Luís de (1976), “Epora Humanistica 1490-1550”, *A Cidade de Évora* 59. 33: 5-21.
- Ornellas e Castro, Inês de (2015), *O livro de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial*, Relógio D’Água, Lisboa.
- Ornellas e Castro, Inês de (2018), “Corpos, palatos e sensibilidade médica”, in Cardoso, Adelino; Proença, Nuno Miguel (coords.), *Dor, sofrimento e saúde mental na arquipatologia de Filipe Montalto*, Húmus, Lisboa, 319-357.
- Palma, Pina (2004), “Of courtesans, knights, cooks and writers: food in the Renaissance”, *MLN*, 119. 1: 37-51.
- Smeesters, Aline (2013), “Le ‘Genethliacon Jacobi Sexti Scotorum Regis’ de George Buchanan”, *Renaissance and Reformation/Renaissance et Réforme* 36. 4: 101-144.
- Stinson, Robert R. (1972), “Gil Vicente, Erasmus, and a legend”, *Romance Notes* 13. 3: 535-540.
- Vasconcelos, Carolina Michaëlis de (1949), “Gil Vicente em Bruxelas”, in Vasconcelos, Carolina Michaëlis de, *Notas Vicentinas. Preliminares duma edição crítica das obras de Gil Vicente*, Edição da Revista “Ocidente”, Lisboa, 9-83.
- Vila-Santa, Nuno, “D. Pedro Mascarenhas”, *EVE – Enciclopédia Virtual da Expansão*. Acedido em: <https://eve.fcsh.unl.pt>.