



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
CURSO DE LICENCIATURA EM HISTÓRIA**

AMANDA RIBEIRO MENDONÇA

**A MESA COMO ARENA DE PODER:
O BANQUETE DE CASAMENTO DE D. AFONSO DE PORTUGAL E D. ISABEL DE
CASTELA E ARAGÃO (1490)**

**SANTARÉM - PARÁ
2024**

AMANDA RIBEIRO MENDONÇA

**A MESA COMO ARENA DE PODER:
O BANQUETE DO CASAMENTO DE D. AFONSO DE PORTUGAL E D. ISABEL DE
CASTELA E ARAGÃO (1490)**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura em História para a obtenção do grau de licenciado em História. Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Ciências da Educação, orientador Prof. Dr. Douglas Mota Xavier de Lima.

**SANTARÉM
2024**

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas – SIBI/ UFOPA

- M539a Mendonça, Amanda Ribeiro
 A mesa como arena de poder: o banquete do casamento de D. Afonso de Portugal e D. Isabel de Castela e Aragão (1490). / Amanda Ribeiro Mendonça. – Santarém, 2024.
 84 p.: il.
 Inclui bibliografias.
- Orientador: Douglas Mota Xavier de Lima.
 Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Ciências da Educação, Curso Licenciatura em História.
1. Banquete. 2. Alimentação. 3. Portugal. I. Lima, Douglas Mota Xavier de, *orient.* II. Título.

CDD: 23 ed. 903.02

AMANDA RIBEIRO MENDONÇA

**A MESA COMO ARENA DE PODER:
O BANQUETE DO CASAMENTO DE D. AFONSO DE PORTUGAL E D. ISABEL DE
CASTELA E ARAGÃO (1490)**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura em História para a obtenção do grau de licenciado em História. Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Ciências da Educação, orientador Prof. Dr. Douglas Mota Xavier de Lima.

Conceito:

Data de aprovação: 22/10/2024

Douglas Mota Xavier de Lima - Orientador
Universidade Federal do Oeste do Pará

Priscila Aquino Silva - Arguidor
Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)

Wania Alexandrino Viana - Arguidora
Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA)

**SANTARÉM
2024**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO CURSO DE LICENCIATURA EM HISTÓRIA

ATA DE APRESENTAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Aos vinte e dois dias do mês de outubro de dois mil e vinte e quatro, na cidade de Santarém, do Estado do Pará, na modalidade híbrida, presencialmente, na sala H202, da Unidade Rondon, da Universidade Federal do Oeste do Pará, Campus Santarém, e virtualmente, em sala na plataforma de conferência virtual Google Meet, realizou-se a sessão pública de defesa do Trabalho de Conclusão de Curso desenvolvido por Amanda Ribeiro Mendonça, matrícula 2019012289, intitulado **"A mesa como arena de poder: o banquete do casamento de D. Afonso de Portugal e D. Isabel de Aragão (1490)**, sob orientação do(a) Prof.(a) Dr. Douglas Mota Xavier de Lima, da Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA). A banca examinadora foi composta pelo(a) presidente, o docente orientador(a) citado(a), e pelos(as) seguintes membros docentes: Prof.(a) Dr.a Priscila Aquino Silva, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, e Prof.a Dr.a Wania Alexandrino Viana, da Universidade Federal do Oeste do Pará. Após a defesa e análise do TCC, considerando a qualidade deste trabalho, a banca deferiu pela (X) aprovação() reprovação do TCC, atribuindo ao mesmo a nota 10.0. Fica acordado que a referida nota está condicionada à entrega da versão final do trabalho, no prazo máximo de 15 dias, a partir desta data, e o mesmo deverá contemplar as observações da banca examinadora. Proclamados os resultados pelo(a) presidente da banca, foram encerrados os trabalhos e, para constar, eu Douglas Mota Xavier de Lima, lavrei a presente ata, que será assinada pelo autor e membros da banca examinadora.

Documento assinado digitalmente

Autor:  AMANDA RIBEIRO MENDONÇA
Data: 23/10/2024 23:27:07-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Documento assinado digitalmente

Orientador(a):  DOUGLAS MOTA XAVIER DE LIMA
Data: 23/10/2024 15:26:16-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Documento assinado digitalmente

 PRISCILA AQUINO SILVA
Data: 28/10/2024 18:34:57-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Documento assinado digitalmente

 WANIA ALEXANDRINO VIANA
Data: 14/11/2024 11:46:50-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Examinador(a): _____

Examinador(a): _____

AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar minha profunda gratidão a todas as pessoas que foram fundamentais para a realização deste trabalho.

Primeiramente, agradeço à minha base familiar, a qual foi essencial para que eu pudesse seguir em frente dentro do curso, em especial agradecimento aos meus pais, Sara Figueiredo e Junior Moura, e aos meus irmãos Sávio Junior e Juliana Monalise.

Agradeço aos meus amigos que estiveram ao meu lado durante todo este processo: o companheirismo particularmente de Gabriel Moraes, Fernanda Melo, Milena Costa e Rayana Gamboa tornaram essa jornada desde o início mais leve e significativa, assim como aos outros amigos e colegas que se uniram a esta trajetória com o tempo. Um agradecimento também à Elielson Bruno, colega medievalista: nossas trocas foram indispensáveis para o crescimento deste trabalho e também noutros quesitos da área.

Agradeço ao meu orientador, Douglas Mota, por todo o apoio e dedicação. Sua disposição e contribuição para me auxiliar fizeram toda a diferença para o aprimoramento deste trabalho, tão bem como para a visualização de outros caminhos da minha vida acadêmica, sempre me orientando com as melhores decisões.

Agradeço também à banca pela disposição para a leitura do trabalho, as quais pretendo receber de braços abertos elogios, críticas e sugestões. Por fim, a todos que, de alguma forma, contribuíram para a realização deste projeto, meus cumprimentos.

Muito obrigada!

RESUMO

Este trabalho analisa o banquete de casamento de D. Afonso de Portugal e D. Isabel de Aragão, ocorrido em Évora, em 1490, com enfoque nos aspectos simbólicos, diplomáticos, políticos e culturais presentes na mesa régia do cerimonial, conforme descrito na *Crônica de D. João II*, de Garcia de Resende. O estudo busca compreender como a mesa régia deste matrimônio foi estratégica para as relações entre Portugal e Castela, reforçando alianças políticas entre os dois reinos no final do século XV, especialmente em um contexto marcado por tensões e rivalidades. O estudo investiga como a alimentação e os rituais de corte se entrelaçam com as questões políticas e sociais da época, oferecendo uma visão abrangente sobre a relevância cultural e simbólica do banquete na construção das relações diplomáticas e no imaginário da nobreza medieval, além de destacar a importância ritualística e simbólica deste tanto no que diz respeito à escolha dos alimentos, quanto às práticas cerimoniais como performances e teatralidades do cerimonial, refletindo a complexidade das interações sociais e políticas daquele período.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação. Banquete. Portugal.

ABSTRACT

This study analyzes the wedding banquet of D. Afonso of Portugal and D. Isabel of Aragon, held in Évora in 1490, focusing on the symbolic, diplomatic, political, and cultural aspects present at the royal table as described in *The Chronicle of D. João II* by Garcia de Resende. The research aims to understand how the royal table at this marriage strategically influenced the relationship between Portugal and Castile, reinforcing political alliances between the two kingdoms at the end of the 15th century, especially within a context marked by tensions and rivalries. The study explores how food and court rituals intertwined with the political and social issues of the time, providing a comprehensive view of the cultural and symbolic significance of the banquet in shaping diplomatic relations and the noble medieval imagination. It further highlights the ritualistic and symbolic importance of the event, not only in the choice of foods but also in ceremonial practices such as performances and theatricalities, reflecting the complexity of social and political interactions in that period.

KEYWORDS: Food. Banquet. Portugal.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Vergilius Romanus, Dido e Aeneas no banquete.....	26
Figura 2 - História do Grande Alexandre.....	34
Figura 3 - O casamento de D. João I e D. Filipa de Lancaster.....	38
Figura 4 - Primeira representação sala de madeira.....	42
Figura 5 - Segunda representação sala de madeira.....	43
Figura 6 - Terceira representação sala de madeira.....	45
Figura 7 - Representação Corte conjectural da sala da madeira.....	46
Figura 8 - Representação planta conjectural da sala de madeira vista por cima.....	47
Figura 9 - Primeira representação 3D.....	48
Figura 10 - Segunda representação 3D.....	49
Figura 11 - Representação tridimensional.....	50
Figura 12 - Iluminura História de Alexandre O Grande.....	65

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	8
..	
CAPÍTULO 1. ALIMENTAÇÃO E BANQUETE: DA ANTIGUIDADE AO MEDIEVO.....	16
.	
1.1 Banquetes na Antiguidade.....	17
1.2 Banquetes na Europa medieval.....	26
CAPÍTULO 2. DIMENSÕES DO BANQUETE NA CORTE PORTUGUESA.....	36
2.1 O Banquete de Évora (1490).....	39
2.1.1 Um espaço de festanças privilegiado.....	41
2.1.2 Aspectos de uma hierarquia.....	50
2.1.3 Os trajes e as cores cerimoniais.....	56
2.1.4 Dos prazeres gustativos e performativos à mesa.....	60
2.1.5 Tributos teatrais.....	65
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	72
REFERÊNCIAS.....	
.	

INTRODUÇÃO

Comer é uma necessidade natural e fisiológica de todos os homens, mas, também é uma prática complexa, com dimensões culturais, políticas e sociais. Como objeto de pesquisa, a alimentação agrega áreas como a antropologia, a história, a sociologia, a psicologia, a história da arte, a nutrição, entre outras, perfilando-se como um domínio de relevo na produção acadêmica contemporânea¹.

Como indicado, atualmente, a alimentação se estende como objeto das mais diversas vertentes, como, por exemplo:

Objeto de análise de fenômenos como a globalização e o poder; investigação de fases evolutivas e processos civilizatórios da sociedade humana; pilar de organização social; ativismo e instrumento de resistência a processos colonialistas; item de informação ou código capaz de gerar diferentes mensagens; potencial simbólico estrutural ou estruturante; construtora de identidades, gêneros e etnias; estratégia de prazer e lubrificação de interações sociais; fomentadora de intolerâncias e divisões sociais; mantenedora de vida ou promotora de problemas de saúde, controvérsias científicas, questionamentos éticos, angústias e riscos socioambientais, a alimentação configura-se como um objeto legítimo de análise social e de compreensão das premissas implícitas do viver em sociedade².

Foi desta multiplicidade de caminhos dentro da história da alimentação que nasceu meu interesse pessoal pela temática e suas articulações com os problemas ressaltados pela história política, aprofundando por minha inclinação pela área de história medieval e história do cotidiano construída desde os primeiros passos da graduação. Ao abordar a história da alimentação, aliada a conceitos da nova história política e cultural, buscaremos compreender as camadas de significados que permeiam os banquetes quatrocentistas, tendo como caso de estudo o banquete realizado para o casamento de D. Afonso, herdeiro de Portugal, e D. Isabel, filha dos Reis Católicos de Castela e Aragão. O banquete ocorreu em Portugal, na cidade de Évora, no ano de 1490 e foi narrado na crônica de Garcia de Resende, *Crônica de D. João II*, fonte primária da presente pesquisa, que exemplifica bem a complexa relação entre comida, poder e diplomacia.

¹ BUESCU, Ana Isabel. Aspectos da mesa do rei entre a idade média e a época moderna. In: SOARES, Carmen; MACEDO, Irene Coutinho (org) **Ensaio sobre património Alimentar Luso-brasileiro**. São Paulo: Annablume Editora, 2014. p. 142. Para um panorama dos estudos acerca do tema ver: MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Estudos de cultura material**, Anuário do Museu Paulista, 5 (1), 1997; AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 19, jan/abr 2017. Para uma outra perspectiva em língua estrangeira, ver: PILCHER, Jeffrey (Ed.). **The Oxford Handbook of Food History**. Nova York: Oxford University Press, 2012.

² AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 19, jan/abr 2017. p. 277.

Em termos cronológicos, a pesquisa direciona-se às primeiras décadas da história moderna, se considerarmos o tradicional marco de 1453, a queda de Constantinopla, como divisor, ou ao limiar de tal início, se 1492 com a chegada de Colombo às Américas for tomado como referência. Mesmo na historiografia portuguesa, o reinado de D. João II, iniciado em 1481, é tradicionalmente encarado como divisor entre o medievo, época da monarquia feudal, e os tempos modernos, expressos em noções como centralização política e as Grandes Navegações. Contudo, consideramos que tais balizas pouco contribuem para a presente pesquisa, visto que, por vezes, acentuam rupturas entre idades históricas, no caso a Idade Média e a Idade Moderna, rupturas essas que frequentemente se devem mais à escrita dos historiadores, principalmente à historiografia do século XIX, do que aos documentos do período. Assim, cabe ressaltar que a presente pesquisa procurou suas bases bibliográficas principalmente nos estudos medievais e da chamada primeira modernidade, principalmente nas investigações acerca dos séculos XV e XVI, a fim de compreender o banquete português em seu contexto e frente às celebrações realizadas até então e em sua época, colocando em segundo plano discussões como: se as festas de Évora foram “modernas” ou “medievais”, e evitando noções de ruptura histórica entre os períodos. Compreendemos que o século XV foi um período de inúmeras e relevantes mudanças, que envolvem a imprensa, as viagens ultramarinas, o tráfico de escravos, entre outras, sendo tais mudanças sentidas de forma acentuada em Portugal pelo protagonismo na monarquia portuguesa nas navegações e na empresa colonial. Assim, tentaremos demonstrar que o banquete de Évora, de certo modo, expressa as intensas transformações vivenciadas pela sociedade quatrocentista portuguesa.

Assim, a valorização das temáticas relacionadas ao cotidiano, à cultura material e às mentalidades, desenvolveu-se na historiografia, sobretudo, a partir da década de 1960, em meio às contribuições da Escola dos Annales e do movimento da Nova História³. Nesse contexto, floresceu a área da história da alimentação e as pesquisas acerca das relações entre alimentação e poder, expressas, por exemplo, nas investigações sobre a mesa régia e os banquetes⁴. No caso específico dos estudos acerca da mesa régia, Buescu demonstra que os primeiros trabalhos da área se desenvolveram a partir da publicação de fontes documentais e testemunhos diversos, como os livros de receitas e os registros de compra alimentícias

³ BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011. p. 14.

⁴ BUESCU, Ana Isabel. Aspectos da mesa do rei entre a idade média e a época moderna. *Idem.*, p. 145.

medievais e modernas⁵. Bruno Laurioux assinala que, devido à magnitude das festas, na segunda metade do século XV surge um novo gênero textual, a história individualizada do banquete, inicialmente em forma de manuscrito e, posteriormente, como livreto impresso⁶, um tipo de documento que, associado a outros textos, como as crônicas, foram decisivos para a afirmação das pesquisas e para a compreensão da mesa régia no período.

Os aspectos mencionados se tornam ainda mais significativos quando analisamos a obra de Garcia de Resende, que não apenas informa sobre os rituais da corte, mas também permite novas interpretações sobre a política e as relações de poder da época, oferecendo um campo de estudo ainda pouco explorado na historiografia ibérica e luso-brasileira⁷. Desta forma, este trabalho propõe analisar o papel da alimentação nos banquetes, tão bem como as simbologias políticas e culturais inseridas nesse contexto. O estudo abordará as diferentes dimensões presentes no relato cronístico de Garcia de Resende, destacando os alimentos, a diplomacia, o funcionamento do ritual e outros elementos que se inserem no momento de comensalidade, como as vestimentas, as cores, as hierarquias sociais e as performances teatrais.

Ao longo da pesquisa, algumas obras foram fundamentais para a consolidação da temática investigada, em especial, acerca da mesa régia e da alimentação, contribuindo significativamente para o desenvolvimento deste trabalho. Além de fornecer embasamento teórico, elas também ampliaram a compreensão dos contextos sociais e culturais ligados ao comensalismo e às práticas alimentares em diferentes períodos históricos. Em primeiro lugar, destacamos a obra organizada por Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari, *História da alimentação* (1996)⁸, que, como indica o subtítulo da obra, trata de estudos que perpassam o tema da pré-história à história contemporânea. A obra foi essencial não apenas por sua amplitude temporal, mas também por tratar de forma detalhada as práticas alimentares ao longo dos séculos, conectando-as às transformações sociais e políticas. Por exemplo, o capítulo “estratégias alimentares nos tempos pré-históricos” foi de suma importância para a

⁵ ANDRADE, Maria do Carmo Rebello de. Artes de mesa e cerimoniais régios na corte do século XVI. Uma viagem através de obras de arte da ourivesaria nacional. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Idem., p. 144.

⁶ LAURIOUX, Bruno. Alimentation de cour, alimentation à la cour au Moyen Âge: nouvelles orientations de recherche. **Food & History**, France, vol. 4, n° 1, 2006, p. 24.

⁷ Alguns exemplos são: AMATUZZI, R. T. S. **À mesa com Jaime II, o Justo**: saúde, alimentação e poder na Coroa de Aragão entre os séculos XIII e XIV. Dissertação (Mestrado), Universidade Estadual de Ponta Grossa, 2016; BUESCU, Ana Isabel. Aspectos da mesa do rei entre a idade média e a época moderna. **Idem**.

⁸ FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

construção do primeiro capítulo, que trata justamente do período em que temos os primeiros registros de comensalismo. O capítulo “A função social do banquete nas primeiras civilizações”, elucidou o primeiro subtópico do referido capítulo, que tratou principalmente acerca dos mesopotâmicos, dos gregos e dos romanos, auxiliando ainda a seção sobre o Egito Antigo. Com outros capítulos incorporados neste trabalho, a obra organizada por Flandrin e Montanari se fez fundamental para compreender as dinâmicas alimentares nos períodos anteriores à Idade Média e à Idade Moderna, além de fornecer um panorama que abrange outros variados povos, como hebreus, fenícios, etruscos, árabes e judeus, sendo uma obra que atinge também sociedades pouco presentes nas obras de síntese. A relevância de *História da Alimentação* reside não apenas em seu escopo, mas também na forma como os autores conseguem integrar uma vasta gama de contextos históricos, destacando a riqueza e a complexidade das práticas alimentares ao longo dos tempos.

Da mesma forma, o livro de Roy Strong, *Banquete* (2002)⁹ desempenhou um papel central na construção deste trabalho. O autor oferece uma análise abrangente da trajetória gastronômica ao longo da história, tendo o banquete como fio condutor desde a Grécia Antiga até a Idade Moderna. Os capítulos 'Convívium: em Roma', 'Interlúdio: Banquete e Jejum' e 'Aos Olhos do Espectador', forneceram um suporte significativo, juntamente com a obra de Flandrin e Montanari para a discussão dos banquetes não apenas em Roma e Grécia, mas também em civilizações como Egito e Mesopotâmia, temas que são aprofundados no primeiro capítulo. Além disso, a obra de Roy Strong foi amplamente utilizada em questões específicas, como o estudo dos livros culinários medievais e outros aspectos cerimoniais de finais da Idade Média que enriqueceram os argumentos centrais da pesquisa, como as teatralidades gregas e romanas a mesa. Dessa forma, a obra se destaca pela também riqueza e amplitude histórica, contribuindo para uma análise mais detalhada e contextualizada dos rituais alimentares e sua relação com as práticas sociais e políticas da época.

Por fim, como terceira grande base bibliográfica, citamos a obra organizada por Ana Isabel Buescu e David Felismino, *A Mesa dos reis de Portugal* (2011)¹⁰. A coletânea se concentra em questões diversas relativas aos cerimoniais e aos banquetes, abordando especificamente o período medieval e o moderno, mas também contemporâneo. Ademais, a obra oferece um enfoque no contexto português e ibérico, que é nosso recorte espacial de

⁹ STRONG, Roy. **Banquete**. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2002.

¹⁰ BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Idem.

análise, ressaltando sua importância para a pesquisa. Ao tratar de forma detalhada as cerimônias e banquetes reais em Portugal, a obra oferece uma visão rica e detalhada dos rituais e símbolos que cercam a mesa régia, enfoque que torna a obra particularmente valiosa, ressaltando como Maria Helena da Cruz Coelho diz na apresentação do livro: “Uma obra que nos recria o espetáculo do poder, no aparato, cerimonial e etiqueta, na ética e na estética, na ritualidade quase sagrada e litúrgica do banquete real”¹¹ em Portugal.

É igualmente fundamental destacar que diversas outras obras foram consultadas e desempenharam papel importante na construção do corpo deste trabalho. Cada uma dessas referências, independentemente da área de conhecimento à qual se insere, possui seu valor na fundamentação e ampliação das discussões aqui propostas. Por exemplo, o artigo de Miriam Cabral Coser sobre a Dinastia de Avis foi essencial para abordar aspectos relacionados ao reinado do Príncipe Perfeito, D. João II, oferecendo uma análise detalhada e histórica de suas políticas¹². O estudo de Maria Martínez sobre as indumentárias medievais proporcionou uma compreensão aprofundada dos trajes e símbolos de poder da época, enriquecendo o entendimento sobre a cultura material presente nos contextos cerimoniais como os banquetes reais¹³. Além disso, a contribuição de Luís Francisco Rebello, com sua pesquisa sobre o teatro português, ofereceu importantes perspectivas sobre as manifestações culturais e artísticas do período, permitindo ainda uma leitura mais ampla do ambiente sociocultural que cercava o evento analisado¹⁴. Assim, todas essas obras, entre outras consultadas, foram essenciais para as discussões propostas, garantindo a solidez e a abrangência das análises apresentadas ao longo deste trabalho.

Para entender melhor como os banquetes estavam imersos em significados políticos e sociais recorreremos a nossa fonte, a obra de Garcia de Resende e ao banquete nela transcritos, porém, é interessante aqui ressaltar o contexto político da época a qual esteve envolvida a crônica. Assim, com o surgimento da Dinastia de Avis, o reino de Portugal não apenas inaugurou um novo panorama político, mas também deu início a um cuidadoso projeto de construção de memórias. Essas criações textuais, as crônicas, onde suas escritas se

¹¹ COELHO, Maria Helena da Cruz. A Mesa dos Reis - Acto e Teatro. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Idem., p. 13.

¹² COSER, Miriam Cabral. A dinastia de Avis e a construção da memória do reino português: uma análise das crônicas oficiais. Especiaria: **Cadernos de Ciências Humanas**. Editora da UESC. v. 10, n. 18, jul - dez, 2007.

¹³ MARTÍNEZ, María. Indumentaria y sociedad medievales (ss. XII-XV). **En la España Medieval**, Universidad Complutense de Madrid, v. 26, 2003. p. 39.

¹⁴ REBELLO, Luís Francisco. **O primitivo teatro português**. Lisboa: Instituto de Cultura e Língua Portuguesa. 1977. p. 49.

prolongaram de meados do século XV ao início da Idade Moderna, fazem parte do que Vânia Fróes intitulou como “Discurso do Paço”¹⁵, que, no plano literário, favoreceu a expansão, reprodução e organização de produções oficiais reais financiadas pela corte, confiadas nas mãos dos mais diversos intelectuais, como Rui de Pina, Fernão Lopes, Eanes de Zurara e, entre eles, o próprio Garcia de Resende. Um dos vários fatores para o investimento em crônicas, especificamente no contexto do século XV e inícios do XVI, foi a função de anunciar a pertinência desta nova era em Portugal, com o interesse em reafirmar uma diferença entre a nova dinastia e a anterior, mas, ao mesmo tempo, validar uma continuidade da história do povo português, eternizando essas memórias em papéis que poderiam ser lidos e repassados à posteridade¹⁶.

Assim, nascido na cidade de Évora, no Alentejo português, Garcia de Resende (1470-1536) tinha origem nobre e foi homem de muitos talentos, considerado um dos grandes humanistas portugueses¹⁷. A partir deste contexto no qual as crônicas estavam inseridas, nos legou o que podemos considerar como um “valioso campo de estudo” para o entendimento da sociedade portuguesa no século XV¹⁸, sendo sua contribuição maior a compilação conhecida como *Crônica de D. João II*. Teve como base principal para suas obras as mais variadas representações do ambiente cortesão e das façanhas de D. João II, conhecido pelo epíteto de Príncipe Perfeito, a quem dedicou a vida. Testemunha das transformações do período, Resende construiu sua vasta obra levando em conta conhecimentos já construídos, como os escritos de Rui de Pina e anotações diversas, entrelaçadas com lembranças ao longo dos anos¹⁹.

Desde muito jovem, o cronista adentrou o serviço da Casa Real Portuguesa, atuando como moço de câmara de D. João II e, depois, do Príncipe D. Afonso. Posteriormente à morte do Príncipe, tornou-se secretário novamente da figura central de seus escritos, o rei D. João II, formando um estreito laço de amizade baseado em “tão confiança e benévola amizade a seu amo”²⁰. Este laço findou-se apenas com a morte de D. João II, em 25 de outubro de

¹⁵ COSER, Miriam Cabral. A dinastia de Avis e a construção da memória do reino português: uma análise das crônicas oficiais. **Idem.**, p. 708.

¹⁶ COSER, Miriam Cabral. A dinastia de Avis e a construção da memória do reino português: uma análise das crônicas oficiais. **Idem.**, p. 710.

¹⁷ Teve como pai Francisco Resende, e mãe Beatriz Boto. Teve a proteção de Rui Boto, que era tio e desembargador. Ver: CAMARÃO, Lúcia. **Crônica de D. João II e Miscelânea por Garcia de Resende**. S.d.; S.l. p. 3.

¹⁸ RESENDE, Garcia de. **Crônica de D. João II e Miscelânea**. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1973. p. XIX.

¹⁹ *Ibid.*, p. XXXV.

²⁰ *Ibid.*, p. XX.

1495, após 18 anos na governação do reino de Portugal. A partir de então, Resende seguiu uma longa caminhada política e de serviço ao novo rei, D. Manuel, genro nomeado por D. João II ao trono, a quem serviu como secretário, atuando ainda como tesoureiro. Sua vida foi encerrada em Évora, no ano de 1536.

Esta breve apresentação do humanista português e do contexto nos ajuda a situar a obra – e, consequentemente, aos direcionamentos da narrativa – *Crônica de Dom João II*, escrita provavelmente entre 1530 e 1533, na fase final da vida de Resende, na cidade de Évora. Na presente pesquisa, utilizamos a edição da Imprensa Nacional - Casa da Moeda, publicada em 1973, com introdução de Joaquim Veríssimo Serrão, índice de nomes, matérias e notas por Maria Cândida Machado de Faria. A edição também traz consigo outra obra de Garcia de Resende, *Miscelânea*, de texto fac-similado. A *Crônica de D. João II* conta com 217 capítulos, que como já citado, oferecem ricos detalhes de acontecimentos do reinado do Príncipe Perfeito²¹.

Para análise feita neste trabalho foram selecionados três capítulos em específico que tratam de questões relativas ao banquete nupcial ocorrido em Évora, em 1490, sendo estes os capítulos: “CXVIII - Da grande sala de madeira que o rei mandou fazer”; “CXXIV - Do primeiro banquete de ceia, que o rei deu na sala de madeira”; e, por fim, o capítulo “CXXV - De outro banquete que o rei deu na sala de madeira”. A importância do banquete matrimonial luso-castelhano em questão se dá, principalmente, ao considerarmos o seu contexto, ocorrido em um momento de intensas tensões entre Portugal e Castela. O banquete conjugal representou, assim, não apenas uma união dinástica, mas um símbolo de alianças políticas e um marco nas relações diplomáticas da Península Ibérica. Além disso, sua complexidade ritual fez dele expressão de um período rico em movimentos culturais, representando as características cerimoniais do século XV.

Nossa metodologia sustentou-se, assim, na exploração temática desses três capítulos da obra que referenciam o banquete, sendo selecionados, após leitura preliminar da documentação e da articulação com a bibliografia mapeada, eixos temáticos de análise, os quais foram atendidos principalmente no capítulo 2 e seus subtópicos. Temos como exemplo desses eixos: a alimentação na mesa real; os trajes e os tecidos; as performances teatrais; entre outros. Juntamente a isso, para a questão teórica, utilizamos diversas discussões historiográficas que nos garantiram a reflexão desses objetos e um debate com perspectivas

²¹ CAMARÃO, Lúcia. *Crônica de D. João II e Miscelânea por Garcia de Resende*. Idem., p. 5-8.

variadas do mundo da alimentação, das simbologias e da política em finais da Idade Média e início da Idade Moderna. Acerca da estrutura, este trabalho está dividido em dois grandes capítulos, cada qual com seus respectivos subtópicos. O primeiro capítulo intitulado “Alimentação e Banquete: da antiguidade ao medievo”, traça o decorrer da alimentação, como o nome sugere, da antiguidade ao medievo, explorando o banquete como fenômeno social e cultural desde as sociedades pré-históricas ao período medieval. O segundo capítulo intitulado “Dimensões do banquete na corte portuguesa”, explora os aspectos políticos e culturais dos casamentos reais na Dinastia de Avis, além de fazer a análise detalhada dos elementos gerais do banquete do casório de D. Afonso e D. Isabel.

Dessa maneira, a análise dos banquetes realizados no casamento de D. Afonso de Portugal e D. Isabel de Castela e Aragão transcende o simples estudo da alimentação, ampliando-se para uma investigação sobre o papel crucial que os rituais alimentares desempenhavam na construção, manutenção e reforço de alianças políticas e sociais na Península Ibérica quatrocentista. Ao considerar não apenas os aspectos políticos, mas também os significados culturais profundamente enraizados nesses eventos, busca-se demonstrar como o cerimonial de comensalidade não apenas expressava, mas também legitimava e consolidava relações de poder, inserindo-se dentro de um contexto mais amplo das práticas diplomáticas e políticas características do reinado de D. João II. Por meio dessa análise, pretende-se oferecer uma compreensão mais profunda e abrangente dos mecanismos simbólicos que permeavam a diplomacia, a política e os rituais de corte durante a transição da Idade Média para a modernidade, revelando as camadas complexas de significado presentes nos banquetes.

CAPÍTULO 1. ALIMENTAÇÃO E BANQUETE: DA ANTIGUIDADE AO MEDIEVO

A alimentação como fenômeno social perpassa milênios da história e acompanha a espécie humana. Os resquícios mais antigos da alimentação como tal fenômeno são do fim do Paleolítico Médio, com os primeiros grupos de seres humanos reunidos em prol da caça grupal, particularmente dos animais de grande porte, sendo essas as primeiras demonstrações de coletividade, momentos que vemos recorrentemente presentes nas pinturas rupestres²².

É praticamente certo que frutas e vegetais faziam parte das dietas calóricas dos seres humanos, mas é nas grandes carcaças de animais, encontradas nos sítios arqueológicos, que temos registros das atividades humanas em torno do domínio da fauna com estratégias avançadas²³. Logo, para os períodos mais antigos, a arqueologia representa o principal acesso às práticas alimentares, senão o único acesso²⁴, no entanto, à medida que avançamos no tempo, os dados arqueológicos podem ser complementados com fontes escritas cada vez mais numerosas²⁵. Ainda nesse contexto, consoante Bruno Laurioux, devemos sempre levar em consideração as problemáticas em termos de arqueologia: a dificuldade de identificar socialmente a população que deixou os seus restos mortais, a não ser com base nesses próprios restos, um raciocínio circular que apresenta muitos perigos²⁶.

Outro resquício de tempos recuados da alimentação advém da sedentarização do ser humano para o cultivo de alimentos e a domesticação de animais e plantas, processos que marcam o período Neolítico e permitiram maior controle do mundo natural. Foi a divisão de trabalho mais aperfeiçoada, com ritmos de atividades comum a todos e um nível mais complexo de organização, associada a descoberta do fogo, que proporcionou aos humanos o comensalismo, o ato de comer em conjunto, partilhando mesmo que desigualmente a comida, sendo a diferença entre a comensalidade humana e a dos animais a atribuição de sentidos aos atos da partilha, sentidos esses que se alteram com o tempo²⁷. Assim, os seres humanos saíram de um estágio mais rudimentar de sociabilidade à um outro mais complexo²⁸, com um relativo controle da natureza que proporcionou aos grupos humanos a agregação de outras

²² PERLÈS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 32-33.

²³ Ibid., p. 27.

²⁴ LAURIOUX, Bruno. Alimentation de cour. **Idem.**, p. 24.

²⁵ Ibid., p. 25.

²⁶ Ibid., p. 26.

²⁷ CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões e Debate**. Editora UFPR, Curitiba, n. 42, 2005. p. 72.

²⁸ PERLÈS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. **Idem.**, p. 33.

dimensões à alimentação, sobretudo aos alimentos decorrentes da caça, uma vez que eles já não eram essenciais para a subsistência²⁹. Neste novo momento, a comensalidade ajudou o homem a organizar as regras da identidade e da hierarquia social, servindo para o tecimento de redes de relações sociais, políticas, simbólicas e a imposição de limites e fronteiras³⁰.

Avançando alguns milênios, nas grandes civilizações da Antiguidade, observa-se que diferentemente dos períodos pré-históricos, quando o homem procurava a comida principalmente para a saciedade das suas necessidades biológicas e calóricas, consolida-se a aquisição de outras características à alimentação, como, por exemplo, o estabelecimento dos banquetes, estes, que configurou-se como um momento de refeição coletiva que se caracteriza por regras e comportamentos pré-estabelecidos, sendo um ritual com importante dimensão política, social e cultural. Assim, desde a Antiguidade, em civilizações como a Mesopotâmia, o Egito, a Grécia e Roma, as quais trataremos no subtópico abaixo, a alimentação exerce papel importante para a manutenção do poder, estabelecimento de alianças e a demonstração de status, sendo possível observar nelas o esboço do que culminaria no banquete que estudaremos adiante.

1.1 Banquetes na Antiguidade

Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas trataram a alimentação como um ato carregado de significados simbólicos, cujos sentidos buscamos hoje identificar e classificar, em grande parte, como políticos, religiosos ou sociais³¹. Os hábitos alimentares de uma sociedade podem revelar muito sobre sua estrutura e funcionamento, abrangendo desde a eficiência produtiva e reprodutiva na obtenção, conservação e transporte de gêneros, tanto primários quanto luxuosos, até a maneira como esses alimentos são distribuídos e consumidos. A alimentação, nesse contexto, está profundamente enraizada em códigos morais e éticos que organizam a vida cotidiana, além disso, os critérios alimentares expressam relações de poder, distinções de classe e até mesmo interações entre culturas, demonstrando como esse ato básico pode adquirir complexidade e profundidade dentro das sociedades humanas³².

²⁹ ALLSEN, Thomas. **The Royal Hunt in Eurasian History**. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2006. p. 7-10.

³⁰ CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **Idem.**, p. 72.

³¹ *Ibid.*, p. 72.

³² *Ibid.*, p. 72.

As civilizações que se desenvolveram na Mesopotâmia, consideradas as mais antigas do mundo com registros que datam há mais de 5000 anos a.C.³³ realizavam grandes banquetes em prol de celebrações religiosas e de grandes feitos como vitórias militares, inaugurações de novos palácios, confirmação de negócios, conclusões de contratos de casamentos, etc³⁴. Temos vestígios que demonstram que a mesa poderia ser um ambiente tanto de solidariedade e alianças, como de hostilidades, sendo a mesa um espaço político declarado com por exemplo, os casos em que a recusa da partilha do alimento para os visitantes poderia ser considerado problemático.

Nos banquetes realizados na Mesopotâmia, o soberano deveria receber representantes estrangeiros oferecendo toda a sua hospitalidade, tão bem como alimentar e recompensar aqueles que trabalharam para si em construções ou em serviços militares³⁵. Neste espaço podemos observar a presença de definições hierárquicas dos assentos dos convidados, que eram determinados mediante correspondência do estatuto e região de origem. Todos esses banquetes eram fartos de finas comidas e bebidas, muitas de regiões distantes, as quais eram elaboradas para salientar a riqueza do reino anfitrião³⁶, tanto no que diz respeito ao seu poder econômico, quanto à sua diplomacia, com a demonstração de sua capacidade de manter contatos e alianças com as mais variadas civilizações. Podemos ver este intercâmbio cultural e alimentar em receitas culinárias achadas em tabletes cuneiformes, as quais registram as mais diversas informações acerca do preparo de pratos, especialmente de alimentos considerados estrangeiros. Um exemplo disto são três tabletes do período da Antiga Babilônia, por volta de 1700 a.C.³⁷ de um caldo assírio proveniente do norte da Mesopotâmia e de um caldo Elamita, do sul do Irã³⁸.

É por conta de tal tradição para com os banquetes que temos registros grandiosos destes, como a de Assurnasirpal II (883- 859 a.C.), que inaugurou seu novo palácio na cidade de Kal-hu (conhecida também pelo nome bíblico de Kalah), no atual Iraque, com uma festa para cerca de 69.574 convidados, com duração de dez dias.

³³ KRAMER, Samuel Noah. **Mesopotâmia o Berço da Civilização**. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1969. p. 11.

³⁴ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 15.

³⁵ JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 42-46.

³⁶ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 15.

³⁷ BOTTÉRO, Jean. Textes Culinaires Mésopotamiens. **Eisenbrauns**, Indiana, 1995. p. 1.

³⁸ Esses documentos se encontram atualmente no Yale Peabody Museum, coleção Yale Culinary Tablets, pertencentes à Universidade de Yale (EUA). ver: POZZER, Katia Maria Paim. Uma história da festa culinária e música na Mesopotâmia Antiga. **Textura**, n. 11, 2005. p. 150.

Quando eu inaugurei o palácio da cidade de Kalhu, 47.074 homens e mulheres que foram convidados de todos os distritos de meu país, 5.000 dignitários e enviados de povos de países de Suhu, Tiro, Sidon, (...), um total de 69.574 pessoas, durante 10 dias eu os alimentei, eu dei-lhes de beber, eu ofereci-lhes banho e óleos (perfumados). Assim eu os honrei e os reenviei de volta ao seu país em paz e felizes³⁹.

Na religião na Mesopotâmia os banquetes também se mostravam presentes, estando eles, por exemplo, representados como um importante momento de reunião e comunhão entre os deuses. A mostra da importância do banquete nesse cenário se dá em sua presença na epopeia mitológica da criação do mundo, conhecida como *Enuma Eliš*⁴⁰. O poema, escrito no reinado de Nabucodonosor I (1124-1103 a.C.), relata um banquete que se deu mediante a convocação de uma reunião dos deuses para solucionar conflitos já pré-estabelecidos por motivos terceiros⁴¹. Visto que os seres humanos neste contexto eram criações que tinham como destino servir aos deuses, seus criadores, e aos desejos mais carnis e materiais destes, como a alimentação⁴², satisfazendo-se com os mesmos condimentos que os seres humanos, o banquete constituía a base da relação entre homens e divindades, que associando-se à servidão dos homens se expressava em oferendas e sacrifícios envolvendo alimentos. Assim, conseguimos, a partir disso, verificar as semelhanças entre os banquetes reais e os banquetes das divindades religiosas, demonstrando seus enlaces e conexões. Como sublinha Henrique Carneiro, a identidade religiosa também era uma identidade alimentar, assim:

³⁹ POZZER, Katia Maria Paim. Os mesopotâmicos tinham fome de quê? Literatura, Cultura Material e outras Histórias. **Heródoto - Revista do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre a Antiguidade Clássica e suas Conexões Afro-asiáticas**. UNIFESP, Guarulhos, 2018. p. 149.

⁴⁰ Ibid., p. 140.

⁴¹ “(...) que todos os deuses venham até aqui,
que mantenham conversações,
que tomem lugar no banquete;
que comam seu pão,
bebam sua cerveja,
e fixem seu destino (...)
Todos os Grandes Deuses que fixam os destinos,
vieram em presença de Ašar e ficaram cheios de alegria,
beijaram-se uns aos outros em sua Assembléia
e conciliaram-se e sentaram-se para o banquete.
Comeram seu pão festivo e beberam sua cerveja,
suas taças se encheram de um doce licor.
Sorvendo assim a excitante bebida, sentiram seus corpos relaxados
e sem a menor preocupação, exaltaram seu coração,
e para Marduk, seu vingador, fixaram assim o destino”.

ver: Ibid., p. 140.

⁴² Ibid., p. 150.

Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. A própria origem da explicação judaico cristã para a queda de Adão e Eva é a sua rebeldia em seguir um preceito religioso: não comer do fruto proibido⁴³.

No Antigo Egito, encontramos práticas parecidas: a alimentação era o equilíbrio entre questões políticas e a nutrição do corpo humano. Sendo o alimento a base para uma vida saudável, um “comilão” era considerado alguém que gozava de boa saúde, enquanto os que pouco tinham apetite, considerados doentes⁴⁴ e assim como para a vida, na morte, os banquetes também estavam presentes e eram extremamente necessários nos rituais fúnebres, dentro dos complexos ritos relacionados à vida após a morte, crenças que se manifestavam principalmente na preocupação com a integridade do corpo morto desenvolvidos pelos egípcios⁴⁵.

Nas pirâmides e em tumbas de pessoas de prestígio, encontram-se com frequência objetos pessoais dos mais variados tipos, como roupas, mobiliário, caixas contendo instrumental de trabalho etc.; assim como cerveja, água, vinho, aves de criação, bovinos, pães, peixes, vegetais, hortaliças, bolos, queijo, que seriam necessários para a vida no além, onde ainda existiria tanto a necessidade de comer, quanto a necessidade de respirar⁴⁶. Esses banquetes nos cortejos fúnebres se faziam presentes tanto para o morto, com tais oferendas, quanto para os vivos que permaneceram, estes que poderiam se deliciar das comidas servidas. Exemplificaremos tal caso com um relato do período do Reino Novo (c. 1552-1069 a.C.)⁴⁷:

Em local próximo à tumba ou à necrópole, os familiares e os convidados se acomodavam e então era organizado o "banquete funerário", onde todos comeriam e beberiam em memória à pessoa morta; ao morto era reservada uma cadeira que permaneceria vazia, e que era assim representada em algumas cenas murais. Algumas vezes são encontrados pequenos poços como depósitos de vasos ou pacotes contendo restos de banquetes, como ossos de animais, e utensílios como pratos, copos e vasos, quase invariavelmente quebrados⁴⁸.

⁴³ CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *Idem.*, p. 72.

⁴⁴ BRESCIANI, Edda. Alimentos e bebidas do Egito antigo. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. *Idem.*, p. 53.

⁴⁵ MELLO, Cláudio Prado de. A Antropologia do ritual mortuário do Egito Imperial. **PHOÏNIX**, v. 1, n. 1, Rio de Janeiro, 2020. p. 53-59.

⁴⁶ SANTOS, Bruna de Oliveira; SOUSA, Luana Neres de. Morte e religiosidade no Egito Antigo: uma análise do Livro dos Mortos. **Revista Mundo Antigo**, Ano V, V, 5, N. 11, 2016. p. 120.

⁴⁷ MELLO, Cláudio Prado de. A Antropologia do ritual mortuário do Egito Imperial. *Idem.*, p. 53.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 61.

Para além da dimensão religiosa, o banquete no Egito antigo estava atrelado a importantes protocolos de manutenção social⁴⁹, pois, configurando-se como um forte elemento de influência, era de conhecimento dos grandes líderes a capacidade dos alimentos de, por exemplo, apaziguar rebeliões. Nesse sentido: “Um pobre pode transformar-se num inimigo, um homem que vive na necessidade pode transformar-se num rebelde. Acalma-se uma multidão em revolta com comida; quando a multidão está em fúria, deve ser guiada até o celeiro”⁵⁰; sendo aqui observado que o alimento é o primeiro e o maior paradigma do comportamento moral, com a aquisição de controle⁵¹.

Uma outra experiência que temos informadas ainda pelas muitas representações que encontramos nas pinturas nas paredes dos templos e das tumbas, são as mostras de como os banquetes egípcios também representavam uma verdadeira “experiência estética”, como citado por Roy Strong. Neles, diz o autor, os convidados ofereciam flores, provavelmente ao chegarem ao local do banquete, e a comida era servida em procissão, um cortejo acompanhado de inúmeros servos, música e dança⁵². Uma experiência que temos informadas pelas muitas representações que encontramos nas pinturas nas paredes dos templos e das tumbas.

Na Grécia antiga, situada ao sul da Península Balcânica, colonizada por volta do ano 2000 a.C.⁵³, houve mudanças significativas nos formatos de festins comunitários ao longo de sua Antiguidade. Diferentemente das civilizações citadas acima, a Grécia desenvolveu suas práticas alimentares a partir dos sacrifícios de sangue e carne vermelha em cultos religiosos. Apesar do ritual, a culinária grega era pautada principalmente nos frutos do mar devido sua grande variedade de peixes, fazendo com que a carne vermelha fosse valorizada, mas rara, principalmente quando se leva em consideração a localização geográfica e características dos sítios, que dificultavam o acesso a tais produtos, tornando-os disponíveis apenas para os sacrifícios citados⁵⁴. Os frutos do mar, por não serem alimentos sagrados, eram considerados profanos e do dia a dia, estando, assim, no topo das estruturas alimentícias: os sacrifícios como prioridade, seguido das comidas profanas e, por último, as bebidas⁵⁵.

⁴⁹ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 15.

⁵⁰ BRESCIANI, Edda. Alimentos e bebidas do Egito antigo. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 54.

⁵¹ CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **Idem.**, p. 74.

⁵² STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 15.

⁵³ CASTRO, Roberto. C. G. A Grécia antiga: uma visão panorâmica. **International Studies on Law and Education**. Universidade do Porto, mai-ago, 2014. p. 61.

⁵⁴ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 16.

⁵⁵ Ibid., p. 17-22.

Os gregos foram os primeiros a reconhecer a culinária como uma das habilidades e artes básicas da vida humana buscando manter em suas receitas pratos que equilibram vários aspectos, da dieta à saúde, exercício e higiene, alcançando um nível de entendimento de que o alimento era capaz de manter a saúde, além de ser capaz de corrigir qualquer desequilíbrio do corpo. Neste caso, a maior aliada dos gregos era a dieta, sendo ela considerada sinônimo de saúde⁵⁶. Assim, como observado em outras culturas, no mundo grego, os alimentos foram associados à saúde, não apenas pela abundância ou escassez, que impacta diretamente a sobrevivência humana, mas também pelo papel que a dieta desempenha na manutenção do bem-estar⁵⁷, logo, todo esse equilíbrio refletiu-se na culinária, que também buscava o equilíbrio entre os gostos doces e amargos, entre o ácido e os sabores fora do comum⁵⁸.

O banquete grego distinguia-se das práticas cotidianas de alimentação pelo número de convivas, pelos alimentos e pelo ambiente, onde por volta do século V a.C. construíam-se salas específicas de festas ou salas de jantar quadradas, projetadas inicialmente para agregar tais rituais, comportando sete divãs, os quais, mais tarde, foram ampliados para onze, cada um deles acomodando dois homens⁵⁹.

Há também uma diversidade de expressões do banquete no período, desde os banquetes privados, dedicados a celebrar o casamento, à refeição comunitária dos banquetes e festas públicas em honra aos deuses, ainda que ambos detivessem um caráter sagrado⁶⁰. Assim, como ressalta Maria Regina Cândido, o homem grego construía um espaço antropológico socializado por meio de festas e banquetes, nos quais realizavam o ritual de hospitalidade, trocava presentes e lembravam o passado dos ancestrais, definindo suas linhagens e identidade. Através das festas e banquetes, o grego expressava seu status social e riqueza, estabelecendo e ratificando alianças essenciais para a vida em coletividade entre parentes, amigos e estrangeiros, com a relação de *philia* sendo ratificada pelo processo da *xenia* sagrada⁶¹.

A Grécia antiga caracterizava-se como uma sociedade patriarcal e detinha nos banquetes uma grande expressão de tal característica: qualquer tipo de banquete formal tinha

⁵⁶ Ibid., p. 18.

⁵⁷ CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **Idem.**, p. 73.

⁵⁸ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 17.

⁵⁹ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 21.

⁶⁰ CÂNDIDO, Maria Regina. Banquete grego: entre o ritual da *philia* e o prazer do luxo. In: SOARES, Carmen; DIAS, Paula Barata (org). **Contributos para a história da alimentação na antiguidade**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012. p. 27.

⁶¹ Ibid., p. 26-27.

como personagens principais homens adultos, excluindo-se crianças e mulheres. Meninos mais velhos poderiam comparecer, mas sentavam-se nos divãs de familiares ou amigos. Essa refeição formal do final da noite, considerada a mais importante do dia, chamava-se *Deipnon*, sendo esta a primeira etapa do banquete grego, momento no qual o anfitrião prestava as libações aos deuses e, posteriormente, servia carnes assadas e/ou grelhadas, sempre acompanhadas de pão⁶².

Na sequência, tínhamos o *Symposium*, palavra que aparece pela primeira vez no século VII a.C. e que “define-se como uma forma de organização social no qual um grupo de homens expressa a sua identidade através do ritual de beber e de comer”⁶³. Regado de bebidas e com estritas regras, como, por exemplo, o não comparecimento da figura das mulheres, o *Symposion* caracterizava-se pela interação entre os convivas homens, sendo momento de reforço das relações de *philia* e de troca de saberes entre tais homens⁶⁴. Vemos os resquícios desse sistema de reunião, que fora herdado pela sociedade romana e, mais tarde, incorporada pelas sociedades ocidentais em cenários contemporâneos, onde, ao final do jantar as mulheres se retiram, geralmente para a cozinha enquanto os homens continuam reunidos na sala normalmente acompanhados de bebidas ou jogos, em confraternização⁶⁵.

O *Symposion* era de fato considerado como uma estrutura de conexão, um micro universo cultural e psicológico, um mundo à parte pertencente ao universo masculino, e, para isso, exigia também uma variada gama de regras, sendo o início dele enfatizado, por exemplo, com a limpeza do chão, a ablução das mãos e a presença de taças e guirlandas de flores.⁶⁶ Nesse espaço havia discursos, músicas e dança, além de que podia ser também um ponto de encontro homossexuais, apesar de não se definir como uma orgia⁶⁷.

Ainda que a importância dos banquetes tenha perpassado diferentes momentos da Grécia antiga e que a organização do ritual tenha mantido determinadas características, como a divisão das etapas entre o *deipnon* e o *symposium*, é possível identificar alterações relevantes entre o período clássico e o helenístico, com este sendo caracterizado, sobretudo, pelo luxo e a opulência, expressos no excesso de alimentos. Compreende-se que tal tendência

⁶² Ibid., p. 20.

⁶³ WECOWSKI, Towards a Definition of the Symposium, 2001, p. 340 apud CÂNDIDO, Maria Regina. Banquete grego: entre o ritual da *philia* e o prazer do luxo. In: SOARES, Carmen; DIAS, Paula Barata (org). **Contributos para a história da alimentação na antiguidade**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012. p. 29.

⁶⁴ Ibid., p. 29.

⁶⁵ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 22.

⁶⁶ Ibid., p. 23.

⁶⁷ Ibid., p. 23.

emergiu no contexto da ampliação das interações culturais dos gregos na Jônia e na Ásia Menor e, principalmente, da incorporação de práticas cerimoniais persas e macedônicas⁶⁸. De acordo com Paul Veyne, na Grécia antiga:

O banquete tinha tanta importância quanto a vida dos salões no século XVIII e mesmo quanto à corte no *Ancien Regime*. [...] O banquete constituía uma arte. A etiqueta parece ter sido menos elaborada e rigorosa que a nossa. Em compensação, jantava-se com clientes e amigos de toda posição, tanto que a ordem de precedência era rigorosamente observada na distribuição dos leitos ao redor da mesa onde ficavam os pratos⁶⁹.

Agora pensando a arte do banquete no mundo romano, sabe-se que, terminada a segunda Guerra Púnica (218-202 a.C.), acompanhou-se o desenvolvimento de uma cultura de mesa, que no Império, será elevada a um status de arte gastronômica, cultura essa que manifestou características, como por exemplo, regras para identificar os melhores produtos, ao estabelecer critérios de qualidade. O luxo da mesa também se expressava na exclusividade do processo de confecção, patenteados, sobretudo, na profusão de molhos e no aparato da apresentação⁷⁰. Em Roma, o banquete destacava-se, assim, por suas representações de poder e de luxo, com todos os elementos do banquete cerimonial já conhecidos aqui, como os alimentos finos, danças e música. Nas palavras de Veyne: “O banquete era muito mais que um banquete”, com a exposição de temas elevados, recapitulações de atos pessoais e interlúdios musicais que produziam um espetáculo mais relacionado aos salões do que aos refeitórios⁷¹.

Em meados do primeiro século, os romanos já demonstravam alcançar altos níveis de opulência e requinte em seus banquetes. Degustando reclinados em seus divãs, o *convivium*, definido como o arquétipo de festejo mais importante de Roma, e também Grécia, onde os convidados se reuniam à mesa para partilhar de prazeres⁷², foi centro de espetáculos variados e de demonstrações de poder principalmente atreladas à figura do anfitrião. Este poderia saborear o seu próprio prestígio e apresentar tanto sua residência, quanto sua família aos convidados, de modo que o comparecimento nestes banquetes, tanto para o anfitrião quanto para o convidado estava muito além da comida e das exibições⁷³. Tal aspecto pode ser

⁶⁸ CÂNDIDO, Maria Regina. Banquete grego: entre o ritual da philia e o prazer do luxo. *Idem.*, p. 30-31.

⁶⁹ VEYNE, Paul. O Império Romano. In: VEYNE, Paul (Org.). **História da vida Privada**. Volume I: do Império Romano ao ano 1000. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. p. 171.

⁷⁰ CASTRO, Inês de Ornellas. Discursos e Rituais na mesa romana: luxo, moralismo e equívocos. In: SOARES, Carmen; DIAS, Paula Barata (Coords.). **Contributos para a história da alimentação na antiguidade**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012. p. 73.

⁷¹ VEYNE, Paul. **O Império Romano**. *Idem.*, p. 172.

⁷² STRONG, Roy. **Banquete**. *Idem.*, p. 13.

⁷³ STRONG, Roy. **Banquete**. *Idem.*, p. 13, 21, 24, 31.

observado, por exemplo, no relato do historiador latino contemporâneo Amiano Marcelino relativo à Roma do século IV d.C.: “Suas ideias (dos romanos) de civilidade são tais que é preferível um estranho matar o irmão de um homem que não comparecer a um jantar ao qual tenha sido convidado”⁷⁴.

Nas casas da aristocracia romana, o *triclinium* era o espaço para a realização dos banquetes, onde o cidadão recebia os convidados e demonstrava a sua riqueza por meio da decoração, do serviço e do requinte dos pratos dos banquetes oferecidos na *cena*⁷⁵. Inicialmente, os convidados para o *convivium* sentavam-se em mesas separadas mediante *status*, os que tinham uma posição senatorial ou militar ou os que eram conselheiros locais ou magistrados desfrutavam de uma posição em que os que eram apenas ricos ou emergentes não alcançavam. Além disso, nas disposições dos alimentos também existiam tais distinções: os que detinham posições mais elevadas usufruíam de maiores quantidades e variedades de alimentos, e assim por diante, conforme a distinção de cada comensal⁷⁶. Pensando na esfera privada do banquete, que por si só era excludente das massas, com convidados escolhidos a dedo, o banquete romano torna-se um espaço de agregação das elites, tão bem como de segregação do povo, com um sistema próprio extremadamente marcado pelas hierarquias e por uma série de regras.

O banquete romano (Figura 1) era geralmente dividido em etapas: o *gustatio*, composto de pequenos pratos; o *mensaeprímae*, etapa principal com pratos mais consistentes; e, por último, o *mensaesecondae*, com doces, bolos, frutas frescas e secas e vinho misturado com água. Para Veyne, a parte mais importante do banquete propriamente dito ocorria após o jantar, quando os convivas bebiam sem comer, portando acessórios em suas cabeças e exibiam seus corpos untados com óleo perfumado, esse momento chamava-se *comissatio*, “uma pequena festa, onde cada qual deve manter seu personagem”⁷⁷.

⁷⁴ Ibid., p. 31.

⁷⁵ RODRIGUES, Marcus Vinícius Macri. Banquetes romanos: comensalidade, hierarquia e poder na Roma Antiga. *Nearco – Revista Eletrônica de Antiguidade*, ano VII, n. 2, 2014. p. 76-77.

⁷⁶ O autor comenta, como exemplo que elucida a questão, que: “Quando Cícero recebeu Júlio César em Puteoli durante a Saturnália de 45 a.C. os convivas jantaram em três mesas separadas. Todos comeram bem, mas os convivas da segunda e da terceira mesas não tão bem como os da primeira”. Ver: STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 32.

⁷⁷ VEYNE, Paul. **O Império Romano**. Idem., p. 172.

Figura 1 - Vergilius Romanus, Dido e Aeneas no banquete



Cena de banquete, século IV ou V d.C. com os convivas reclinados num *stibadium*. Um servo serve vinho de um jarro, o outro carrega um vaso de água e uma bacia para lavar as mãos.

Iluminura. biblioteca apostólica, Vaticano.

Disponível em: <https://lintel.typepad.com/plentyofnothing/2015/06/at-didos.html>

Nota-se, a partir dos elementos expostos neste subtópico, que apesar das diferenças de povos, épocas, localidades e costumes, as regras que orientavam os banquetes na Antiguidade, as cerimônias, rituais e festins relacionados criaram contornos comuns entre si, caracterizados pelas demonstrações de poder, status social e regramentos que envolviam variados aspectos, da higiene às vestimentas, assim como abarcavam espetáculos variados e um grande esbanjo de riqueza, além de outras conexões, como na religião e a saúde. Convém então para dar continuidade a nossa pesquisa, observar o quadro geral dos banquetes já na Europa medieval.

1.2 Banquetes na Europa medieval

É necessário ter em mente que no que se refere aos cerimoniais, os séculos finais da Idade Média são tidos como um período de grandes rupturas, porém, ao mesmo tempo, de permanências⁷⁸. O que parece ser contraditório, na verdade, exprime a complexidade da mesa régia na época. Os cerimoniais alcançaram no período uma grandeza sem precedentes, com os banquetes distinguindo-se em termos de comida, riqueza de apresentação e espetáculo dramático, porém com heranças vivas que remetem ao mundo antigo e aos primeiros séculos medievais, todos esses fatores desempenham um papel elementar para a complexidade cerimonial alcançada pelos banquetes medievais nos séculos XIV e XV.

Assim, ao longo da antiguidade e do medievo, notamos que, em determinados momentos, ocorreram descontinuidades, entendidas como transformações significativas, enquanto, em outros, práticas tradicionais se mantiveram. Essas permanências, no entanto, não indicam estagnação, mas sim o aprimoramento de rituais que continuaram a ser exercidos, com maior ou menor visibilidade, como os que observamos em torno dos banquetes entre o início e o fim da Idade Média. Discutiremos assim neste item os banquetes ao longo do medievo europeu, demonstrando que eles não apenas refletiam os hábitos alimentares e as práticas culturais da época, mas também desempenhavam um papel crucial nas relações sociais, políticas e diplomáticas medievais. Assim, inicialmente, trataremos acerca das permanências que se desdobram nos banquetes da Alta à Baixa Idade Média, e, em seguida, trataremos acerca das alterações observadas no século XV, período de transição da Baixa Idade Média à Idade Moderna.

Um bom exemplo desta relação de permanência/rupturas das questões alimentares do período medieval se deu muitas das evidências produzidas pela sociedade quatrocentista, que se referiam a práticas e padrões alimentares de séculos anteriores⁷⁹. Isso se deu principalmente por conta da repetição e reelaboração de coleções de receitas já existentes, as quais foram achadas em livros de receitas, o que nos mostra como a teoria a respeito da alimentação, ao longo da Idade Média, baseavam-se em modelos antigos sobre dietas, teorias essas decorrentes em especial das ideias greco-romanas a respeito da fisiologia e dos humores⁸⁰. Por conta disto, os livros de receitas que são encontrados a partir do século XIII,

⁷⁸ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 75.

⁷⁹ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 75.

⁸⁰ LAURIOUX, Bruno. Alimentation de cour. **Idem.**, p. 14, 24.

infelizmente não abrangiam toda a gama de alimentos presentes no cenário das mesas no período em que a obra foi feita. Ao mesmo tempo que a cozinha mantinha algumas receitas, outras se modificaram, tornando-se cada vez mais refinadas, indicando como a comida detinha um aspecto importante na cultura da corte⁸¹, esse alavancamento ou refinamento de receitas, conforme Strong, deu-se principalmente pela incorporação de consideráveis variações regionais, que se desenvolveram não apenas pelo uso de ingredientes locais, mas como resultado das influências de regiões vizinhas⁸².

Em questão desta produção documental com receitas, para os séculos XIV e XV dispomos de um volume informativo muito maior do que para os séculos anteriores, com um acervo abundante de materiais diversos e fontes de diferentes tipologias que tratam dos banquetes. Além disso, dispomos de livros culinários com as mais diversas receitas e cozinheiros identificáveis, o que não se achava com muita frequência nos registros de períodos anteriores⁸³. Porém, é válido ressaltar que essa abundância de registros é, em geral, restrita às classes mais altas e a cenários específicos. De acordo com Roy Strong, também é necessário entender que a produção dessas peças literárias era onerosa, tanto na questão material quanto em termos de mão de obra letrada, envolvendo ainda a própria coleta das receitas para tais coleções, que eram produzidas pelos ajudantes que estavam inseridos nos ambientes de cozinha das mais importantes famílias e que recebiam oralmente essas tradições culinárias dos profissionais da *ucharia*⁸⁴. Sobre o tema, afirma Bruno Laurioux:

Neste conjunto massivo distribuído por todo o Ocidente latino, é apropriado distinguir entre textos puramente prescritivos (livros de receitas e outras lembranças técnicas sobre talheres, mas também tratados dietéticos) de textos estritamente regulamentares. Entre os primeiros, um grande número foi realizado num pátio, fosse ele qual fosse. É o caso dos livros de receitas e dos tratados dietéticos. Outros – livros sobre boas maneiras e manuais para oficiais – destinam-se explícita ou implicitamente ao ambiente judicial. Sabemos que uma das especificidades da literatura culinária medieval ocidental é que as coleções de receitas são apresentadas como obra de cozinheiros profissionais⁸⁵.

Ainda acerca dos livros culinários, eles expressam um grande requinte culinário para a classe que os consumia, sendo os primeiros exemplares datados do final do século XIII⁸⁶. Essa produção conheceu um crescimento acentuado por volta de 1400, o que sugere

⁸¹ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 80.

⁸² Ibid., p. 81.

⁸³ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 75.

⁸⁴ Ibid., p. 76-77.

⁸⁵ LAURIOUX, Bruno. *Alimentation de cour*. Idem., p. 14.

⁸⁶ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 76.

um súbito interesse pelo que se consumia e como se preparava, sendo este novo e grande acervo uma outra característica inovadora de diferenciação entre a Antiguidade, Alta e Baixa Idade Média para o início da Idade Moderna, esta marcada pela invenção da imprensa, no que foi chamada de “explosão de informação”⁸⁷. Assim, os menus ocuparam um lugar cada vez maior nos livros de receitas entre os séculos XIV e XVI⁸⁸. Os manuscritos com receitas que chegaram até nossos dias, nos dão uma ideia da variação de alimentos da dieta medieval, incorporando também em suas páginas muitas receitas antigas, as quais também não eram necessariamente preparadas pelos seus contemporâneos.

Temos no compilado *Du fait de Cuisine*, de 1420, um bom exemplo de livro culinário do século XV. Escrito a pedido do Duque Amadeu VIII, pelo mestre Chiquart, que durante 25 anos foi cozinheiro da família ducal de Sabóia, o livro nos oferece uma visão de que a ênfase dos banquetes e de suas produções textuais, não estava necessariamente no sabor, mas em sua aparência. *Du fait de Cuisine* é, assim, um compilado cheio de receitas que impressiona visualmente até as cortes mais ricas do final da Idade Média⁸⁹.

Esse desejo de dotar os alimentos de aspectos visuais significativos, com formas e cores diferenciadas começou a crescer pela exigência de que a comida assumisse uma imagem que não apenas valorizasse o status, mas que o afirmasse, transformando a mesa dos banquetes renascentistas. Assim, a composição dos pratos passou a refletir tudo o que era mais admirado na sociedade, num padrão de cores e visão de abundante riqueza, beleza e nobreza⁹⁰. Verifica-se nessas receitas que existiam três sabores fundamentais para o paladar medieval: forte com condimentos; doce com o açúcar; e acre com o picante e o azedo. A depender da região, o paladar diferenciava-se: por exemplo, os franceses tinham predileção pelo acre, enquanto os italianos e os ingleses pelo agridoce⁹¹. Ainda dentro deste contexto, relativo a teoria dos quatro humores, cada alimento também corresponde a uma cor e sabor específicos: no temperamento sanguíneo, o vermelho está associado à doçura açucarada; no temperamento colérico, o amarelo está aliado à amargura; no temperamento fleumático, o branco está ligado à salinidade e na melancolia; o preto e ao azedo⁹².

⁸⁷ BURKE, Peter. BRINGS, Asa. **De Gutenberg a internet: una historia social de los medios de comunicación**. Españã: Tauros Historia, 2002. p. 30.

⁸⁸ LAURIOUX, Bruno. Alimentation de cour. **Idem.**, p. 23.

⁸⁹ STRONG, Roy. **Banquete**. **Idem.**, p. 77.

⁹⁰ **Ibid.**, p. 82.

⁹¹ STRONG, Roy. **Banquete**. **Idem.**, p. 81

⁹² PINA, Margarida Esperança. Eating with the lords of Portugal. In: NUÑO, Guillermo Alvar. **Food, feasting and table manners in the Late Middle Ages**. **Idem.**, p. 183.

A expansão do comércio ultramarino a partir do século XV foi o principal e mais marcante fenômeno de ruptura entre tais períodos, movimento este que foi impulsionado pelo desenvolvimento das embarcações mercantis e pela exploração de novas rotas marítimas no Atlântico e em direção ao Oriente. Essa dinâmica comercial ampliou consideravelmente o espaço ocupado por produtos de além-mar no consumo europeu e, conseqüentemente, na alimentação da corte e nos cerimoniais das monarquias e nobres. Durante essa época, as especiarias desempenharam um papel comercial crucial, sendo muito valorizadas. O açúcar, por exemplo, oriundo das colônias africanas e, posteriormente, americanas, tornou-se um item de grande importância nos mercados europeus⁹³. Além das especiarias, a introdução de novos alimentos teve um impacto significativo nas dietas. A batata e o milho, por exemplo, passaram a fazer parte da alimentação, transformando hábitos culinários em várias regiões. O arroz, já conhecido desde a Idade Média, ganhou destaque, especialmente, entre as elites sociais no final do século XV. O trigo-mouro, originário do nordeste da Europa, se espalhou rapidamente pelos Países Baixos, Alemanha, França e norte da Itália no século XVI, diversificando ainda mais a oferta alimentar⁹⁴.

É importante ressaltar que o processo de adoção desses ingredientes ultramarinos ocorreu após uma "europeização" de sua preparação e consumo, ou seja, somente quando começaram a ser adaptados às tradições culinárias europeias. Entre os alimentos que enriqueceram o receituário português, destacam-se o abacaxi, a batata, a batata-doce, o cacau, o milho, o peru e o tomate⁹⁵. Cada um desses ingredientes não apenas diversificou a alimentação, mas também influenciou a culinária, criando receitas e métodos de preparo que perduram até os dias de hoje. Além disso, nota-se que os elementos ultramarinos foram, crescentemente incorporados aos banquetes, processo que ficou evidente nas celebrações e festins ibéricos, visto que Portugal e Espanha tornaram-se a principal porta de entrada o exotismo de além-mar. Assim, tanto as especiarias quanto os elementos da fauna e da flora ultramarinas, assim como personagens exóticos de terras distantes, passaram a ocupar lugar de destaque nos banquetes quatrocentistas, aspectos que veremos ao analisar o banquete de Évora, em 1490.

Por isso, uma característica que se fez vigente nos banquetes medievais europeus por toda sua extensão temporal e principalmente neste período final eram as trocas de

⁹³ FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 405.

⁹⁴ Ibid., p. 410.

⁹⁵ BRAGA, Isabel Drumond. A América à mesa do rei. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Idem., p. 337.

presentes. Por meio dos presentes, podemos perceber a categoria social e a riqueza do convidado: neste espaço, deu-se o que se chamou de “autênticas orgias de presentes”, nas quais senhores ricos tentavam superar uns aos outros⁹⁶. Inestimável símbolo de conclusão de aliança ou formação de amizade, esperava-se sempre que o anfitrião, após receber um presente, devolvesse com outro ainda mais rico e singular. Os presentes eram tão importantes que, em várias fontes, não se apresenta uma longa descrição da ação, mas apenas a frase “*ad convivium et munera*”, frase que representava o movimento de “presenteamento”, seguido com a consolidação de laços⁹⁷. Logo, tal como os banquetes, a troca de presentes constituiu um elemento de importante sociabilidade curial do período⁹⁸.

Durante a Idade Média, os banquetes foram a forma mais eloquente da mostra de coação entre indivíduos, mas também de relações amigáveis entre pares diferentes, onde o ato de comer em conjunto representava um compromisso com a relação que ali se construía, numa explícita demonstração de disponibilidade para com as exigências deste vínculo, estando o banquete num local indissociável ao amistoso⁹⁹. Como demonstração, eram frequentes os juramentos de amizade em banquetes, principalmente naqueles frequentados por autoridades que desejavam alargar seus círculos sociais. O juramento era uma forte característica dos banquetes medievais: a *amiticia* (amizade) ou os *conjuratios* (juramento) tinham vários objetivos e, nesse contexto, os banquetes desempenhavam um importante ritual para a criação de confiança mediante os juramentos citados¹⁰⁰.

Ao longo do medievo, os banquetes frequentemente duravam vários dias e incluíam diversas atividades para o entretenimento dos convidados, tirando-os do ócio, com atividades que eram denominadas pelas autoridades religiosas como distrações mundanas. Temos como exemplo, os balés e outros espetáculos já descritos acima, mas havia especificamente outros tipos de distrações, como os jogos cavaleirescos, especialmente as justas, e as paradas para caça de grande porte, atividades que, durante a Idade Média, configuraram-se como exercícios nobres. Essas atividades envolviam valores simbólicos e diplomáticos, de modo que, ao passar dias juntos na disposição de atividades, comendo e

⁹⁶ MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 235.

⁹⁷ MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 271.

⁹⁸ LAURIOUX, Bruno. Alimentation de cour. **Idem.**, p. 24.

⁹⁹ ALTHOFF, Gerd. As obrigações da alimentação: refeições, banquetes e festas. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 270.

¹⁰⁰ MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 230.

bebendo em grupo, se formavam os laços de confiança necessários para quaisquer que fossem os objetivos¹⁰¹.

Outro importante aspecto dos banquetes medievais europeus era a comunhão entre os convivas e a tendência para bebidas como citado acima, especialmente o vinho, tendo a embriaguez uma forte presença nas celebrações. A bebida era tão significativa e presença recorrente nos banquetes que se tornou durante muito tempo um problema moral pelo qual a Igreja cristã se manifestava. Notamos essa vigilância do clero no volume de críticas feitas pela instituição destinadas às depravações, piadas grosseiras e atividades repreensivas derivadas da bebida nos banquetes¹⁰².

A partir dos séculos XI e XII, também se tornaram comuns os festins, aos quais os senhores recorriam para assegurar a dedicação e confiança de seus vassalos e servos. Esses festins se davam principalmente em cenários de grandes mudanças, seja alternância de poder ou, por exemplo, um casório, o que reafirma o papel dos casamentos como fomentadores de grandes celebrações e, conseqüentemente, de banquetes. Assim, a passagem do *convivium* antigo para o festim cortês representou a máxima evolução das festividades senhoriais na Idade Média central¹⁰³. Nesse cenário, a “cortesias”, como era entendida no século XII, era um conceito que expressava um ideal comportamental sob o qual a educação e bons costumes são exibidos¹⁰⁴. Dentro deste específico mundo dos festins cortesões, tínhamos atribuições de funções domésticas para grandes figuras do cenário político, nas quais se procurava firmar de modo ostensivo os laços de servidão. Como exemplo, temos o caso do rei Alberto I, de Habsburgo, que, em 1298, durante um banquete de coroação, obrigou o rei Venceslau, da Boêmia, a ser seu copeiro. Tais encenações representavam os laços de poder e das hierarquias ali transpassadas, sendo este um ritual que teve continuidade até os fins da Idade Média¹⁰⁵. Assim, observa-se no ato de vassalagem, que expressa um dos fundamentos do poder senhorial, um importante aspecto dos banquetes entre a Idade Média central e o século XV.

¹⁰¹ ALTHOFF, Gerd. As obrigações da alimentação: refeições, banquetes e festas. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 272.

¹⁰² MONTANARI, Massimo. Estruturas de produção e sistemas alimentares. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 252.

¹⁰³ MONTANARI, Massimo. Estruturas de produção e sistemas alimentares. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 234.

¹⁰⁴ PINA, Margarida Esperança. Eating with the lords of Portugal Continuities and discontinuities from the thirteenth to the sixteenth centuries. In: NUÑO, Guillermo Alvar. **Food, feasting and table manners in the Late Middle Ages**. volume 1: The Iberian Peninsula in the European context. New York: Routledge, 2024. p. 178.

¹⁰⁵ ALTHOFF, Gerd. As obrigações da alimentação: refeições, banquetes e festas. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 275-276.

Assim, da mesma forma que existiam códigos alimentares específicos, também havia regras de etiqueta à mesa direcionadas, principalmente, à nobreza, independentemente de as refeições ocorrerem ou não no próprio castelo. Com as mesas dispostas, os convidados lavavam as mãos, a refeição era servida e, ao final, as mesas eram limpas. Ao abordar esses espaços, é importante notar que a sala de jantar como um ambiente permanente é expressão da Idade Moderna. Antes disso, no medievo europeu, as salas eram multifuncionais, mesmo nos palácios da Baixa Idade Média¹⁰⁶. Dessa forma, a mesa podia ser colocada em qualquer local, incluindo salas privadas, como câmaras e antecâmaras, assim como, a depender da importância da celebração, poderia ser construída e disposta em outros lugares.

Outros códigos de comportamento eram seguidos e valorizados no ambiente cortesão medieval, e os tratados dos séculos XIII e XIV oferecem relevantes informações sobre as prescrições e os valores do período. Nesses textos, é considerado de bom-tom lavar as mãos, aparar as unhas e limpá-las em uma toalha, longe das outras pessoas. Orientava-se, ainda, que a comida deveria ser servida em um prato côncavo para duas pessoas, as bebidas servidas em uma caneca e, em casas nobres e abastadas, a toalha deveria ser usada diariamente¹⁰⁷. Margarida Pina descreve outras prescrições à mesa que vigoravam no período:

[...] não correr em direção à comida; não colocar o pedaço que já se mastigou de volta no prato, já que é comum compartilhar pratos com outra pessoa; garantir que as mãos estejam limpas; não Mergulhar comida na bandeja de sal; não tocar nas orelhas ou no nariz; não usar facas como palitos de dente; não cuspir na mesa; não deixar a colher no prato; não pedir um prato que já tenha sido levado de volta para a cozinha; não arrotar; não colocar os cotovelos na mesa; não falar com a boca cheia; não criticar a comida; ser alegre; não falar sobre o preço da comida; não falar por muito tempo enquanto segura um copo; não usar a faca para empurrar comida na boca; Não limpar os dentes para a toalha; não coçar nenhuma parte do corpo; lavar todas as frutas antes de comê-las; e deixar o hospedeiro beber primeiro, entre muitas outras sugestões¹⁰⁸.

Ademais, muitos desses costumes foram perpetuados e adaptados ao longo dos séculos, demonstrando a relevância das tradições herdadas. Atualmente, observamos que algumas dessas práticas, como o uso de toalhas, a limpeza das mãos e o comportamento educado à mesa permanecem profundamente enraizadas em nossa etiqueta contemporânea.

¹⁰⁶ PINA, Margarida Esperança. Eating with the lords of Portugal. In: NUÑO, Guillermo Alvar. **Food, feasting and table manners in the Late Middle Ages**. Idem., p. 177.

¹⁰⁷ PINA, Margarida Esperança. Eating with the lords of Portugal. In: NUÑO, Guillermo Alvar. **Food, feasting and table manners in the Late Middle Ages**. Idem., p. 178-179.

¹⁰⁸ Ibid., p. 178.

A análise dos banquetes na Europa medieval revela uma intrínseca teia de interações sociais, políticas e culturais, marcada por transformações e permanências ao longo dos séculos. Podemos verificar tal característica em vários pontos, mas especificamente na continuidade de práticas culinárias de séculos anteriores (permanência), com a reelaboração de receitas e a adaptação de ingredientes locais (rupturas), demonstrando como as tradições se mantiveram vivas, mesmo diante das inovações trazidas pelo comércio ultramarino. Outro ponto de ruptura se deu com impacto das novas rotas comerciais que introduziram especiarias e alimentos exóticos, como o açúcar e a batata, enriquecendo as práticas culinárias e evidenciando a capacidade de adaptação das tradições à luz das mudanças sociais e econômicas, sendo este o principal aspecto o qual gerou uma gama de transformações no então banquete medieval, tão bem como a ruptura advinda da invenção da impressão e a aceleração da produção de documentos jamais vista anteriormente, estando entre estes as produções de livros culinários.

Já nas características permanentes sendo muitas heranças de outros tempos, vemos-as em diversos aspectos, como na etiqueta, que regiam o comportamento à mesa, essenciais para a construção da identidade nobre e da hierarquia social, refletindo valores de cortesia e requinte, nas trocas de presentes e os rituais de amizade, não apenas fortaleciam alianças, mas também expressavam a riqueza e o status dos participantes, transformando essas celebrações em verdadeiros palcos de sociabilidade e confiança, além do destacado papel dos entretenimentos, com atividades que iam desde jogos cavaleirescos até espetáculos teatrais, contribuindo para a formação de laços de confiança entre nobres.

Figura 2 - História do Grande Alexandre



O jantar real torna-se ritual, a mesa real é elevada, e a ela se chega subindo alguns degraus. O rei está solitário em esplendor, os criados sobem e o trinchante serve ao rei. Servem-lhe aves numa travessa maior que a de qualquer outro conviva: um grande sinal de poder.

História do Grande Alexandre, século XV. Paris Petit Palais, col. Dutuit.

Disponível em: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011. p. 352.

No próximo capítulo direcionamos nosso foco para a mesa régia deste último período trabalhado, o fim da idade média e o começo da idade moderna, especificamente em Portugal, onde procura-se com a análise do banquete de casamento de nossa fonte as simbologias envolvidas nas práticas da mesa régia medieval, como a conexão entre alimentação, poder político e rito. Essa abordagem permitirá uma compreensão mais rica das interações sociais, tradições, das tais permanências e rupturas trabalhadas neste capítulo, além dos aspectos culturais que moldaram estes espaços e que caracterizaram os banquetes ao longo da Idade Média. Para isso, faremos inicialmente uma pequena introdução do contexto político o qual se deu este banquete de casamento, dando continuidade após isto aos que tange os assuntos relacionados e já pré estabelecidos aqui.

CAPÍTULO 2. DIMENSÕES DO BANQUETE NA CORTE PORTUGUESA

D. João II, também conhecido pelo epíteto de o Príncipe Perfeito, foi o quinto monarca da Dinastia de Avis em Portugal, reinando entre 1481 e 1495. Filho dos reis D. Afonso V e D. Isabel, promoveu em seu governo medidas de centralização política, fortalecendo o poder régio, além de levar a cabo uma política de conquistas ultramarinas, principalmente na África e na América¹⁰⁹. Ademais, comumente, é considerado pela historiografia como o responsável pelo estabelecimento do Estado Moderno em Portugal¹¹⁰.

No plano das relações diplomáticas, o reinado do Príncipe Perfeito foi marcado, em especial pela tensão com Castela, cenário este que teve início ainda no reinado de D. Afonso V, seu pai, ao envolver Portugal na disputa da sucessão castelhana, abrindo um período de hostilidade entre os dois reinos com a Guerra Luso-Castelhana travada entre 1475 e 1479. A guerra Afonsina deixou para o filho a herança de um conflito que seguiu por boa parte do seu reinado e que compôs o cenário político deste¹¹¹. Para o fim da guerra, foi assinado o Tratado das Alcáçovas, em 1479, juntamente com as Terçarias de Moura, ficando consertada a paz entre os dois reinos por meio de diversos parâmetros, sendo o principal deles o casamento de D. Afonso, filho de D. João II com D. Leonor, de Portugal, e D. Isabel, filha dos reis de Castela e Aragão, Isabel e Fernando.

O casamento, como instituição, permanece até os dias atuais como um importante elemento político e social. Ao longo da história, especialmente durante a Idade Média, essa instituição consolidou-se como um pilar de valor inestimável em diversos aspectos, especialmente como o alicerce da sociedade cristã ocidental, abrangendo tanto as necessidades humanas, quanto as leis divinas. O matrimônio adquiriu um papel influente nas relações políticas entre diferentes reinos, estando intrinsecamente ligado às estruturas de solidariedade e fidelidade das elites nobiliárquicas e monárquicas. Por isso, nas grandes famílias e entre figuras influentes, o casamento era muito mais do que uma simples demonstração de afeto; representava alianças políticas entre casas e dinastias, sendo capaz de encerrar guerras, unir territórios e fortalecer acordos políticos¹¹². Ademais, conforme Douglas

¹⁰⁹ Sobre o reinado de D. João II, ver: FONSECA, Luís Adão da. **D. João II**. Lisboa: Temas e Debates, 2005.

¹¹⁰ LOURENÇO, Ana Luísa Pereira. **D. João II: entre a história e a historiografia**. Dissertação (Mestrado) - História, Universidade de Brasília, Brasília, 2016. p. 7.

¹¹¹ Ibid., p. 66.

¹¹² SOBRAL, Ana Beatriz Sales. As “bodas historiográficas” de Urraca de Leão e Castela (séc. XI-XII). In: COELHO, Maria Filomena (org). **Alianças políticas matrimoniais na Idade Média**. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 2023. p. 9.

Lima e Elielson Silva, os casamentos entre casas principescas eram: “Uma forma de pacificação entre partes em guerra, de estabelecimento de alianças dinásticas e de transferência de bens e territórios, envolvendo questões como heranças, dotes, prestígio e a honra ligados ao sangue do esposo ou esposa pretendidos”¹¹³. O contexto do casamento de D. Afonso e D. Isabel se encaixa em vários desses aspectos, como podemos analisar na própria narrativa cronística que descreve o estabelecimento de um selo de paz entre os dois reinos de Castela e Portugal, combinado por meio deste matrimônio. Como exemplo, encontramos no capítulo CXIV da crônica de Garcia de Resende o seguinte trecho:

Porque as guerras passadas entre os Reis, e Reinos de Portugal e Castela se acabassem, por serviço de Deus, e bem de ambos os Reinos, foi feita, e assentada paz perpétua por meio da senhora dona Beatriz entre os ditos Reis, e Reinos, e sucessores deles, por ser pessoa que tanto licença tinha em ambos, que era mãe da rainha dona Lionor nossa senhora, e tia da Rainha dona Isabel de Castela, irmã da rainha sua mãe, a qual paz se fez no ano de mil e quatrocentos e setenta e nove¹¹⁴.

Os casamentos reais constituíam também um momento privilegiado para a comunicação do rei com o povo e para a construção da imagem externa do reino, sendo ainda caracterizados como um forte componente público e festivo¹¹⁵. Ao considerarmos os matrimônios da Dinastia de Avis, é possível notar como, especialmente as bodas realizadas com princesas estrangeiras, mobilizaram a ação cerimonial da monarquia, com a promoção de festas, justas e banquetes, como veremos a seguir.

O primeiro casamento deste tipo na Dinastia de Avis foi o de D. João I e D. Filipa de Lancaster, que ocorreu em fevereiro de 1387 (Figura 3), na cidade do Porto, em meio à crise sucessória iniciada em 1383, às repercussões ibéricas da Guerra dos Cem Anos, à permanência da guerra com Castela e à eleição em Cortes do novo rei de Portugal. Segundo o cronista Fernão Lopes, as festas reais duraram quinze dias, as ruas do Porto foram enfeitadas com ervas de cheiro, os fidalgos praticavam atividades militares nas justas e torneios, banquetes foram organizados e a celebração contou ainda com jogos e danças por todas as partes e praças¹¹⁶.

¹¹³ LIMA, Douglas Mota Xavier de; SILVA, Elielson Bruno Freitas da. Jogos cavaleirescos na corte de Avis: as justas do casamento de D. Isabel segundo o relato da embaixada borguinhã ao reino de Portugal, 1428-1429. **Manduarisawa** - Revista Discente do Curso de História da UFAM, v. 6, ano 2, 2022. p. 120.

¹¹⁴ RESENDE, Garcia de. **Crônica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 150.

¹¹⁵ BUESCU, Ana Isabel. **Na Corte dos Reis de Portugal**. Saberes, ritos e memórias. Estudos sobre o Século XVI. Lisboa: Colibri, 2011. p. 151-152.

¹¹⁶ LOPES, Fernão. Crônica de D. João I, capítulo XCV-XCVI apud LIMA, Douglas Mota Xavier de. **A diplomacia portuguesa no reinado de D. Afonso V**. Tese (Doutorado) - História, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2016. p. 219-220.

Figura 3 - O casamento de D. João I e D. Filipa de Lancaster



O casamento de D. João I e D. Filipa de Lancaster ficou registrado na *Chroniques d'Angleterre*, escrita por Jean de Wavrin, onde se encontra a famosa representação iconográfica do matrimônio.

Chronique de France et d' Angleterre, Jean Wavrin, 15th century.

Disponível em: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Casamento_João_I_e_Filipa_Lencastre.JPG

Ademais, como demonstrado por Douglas Lima, o casamento de D. Duarte com D. Leonor de Aragão, em 1428, foi igualmente espaço de festividades, com caçadas, justas, corridas de touro, danças, cantos e banquetes, ainda que as bodas tenham ocorrido sob o descontentamento do príncipe, que programara as festas para Évora e, em virtude do surto de peste que afetou a cidade, teve que transferir as celebrações para Coimbra. No ano seguinte, em 1429, a corte portuguesa organizou uma nova celebração matrimonial exemplar, o casamento de D. Isabel com o duque da Borgonha, Felipe, o Bom, sendo este o casamento que gerou mais gastos entre os reinados de D. João I e D. Afonso V. As celebrações duraram três dias: em 26 de setembro, houve o banquete realizado junto ao Tejo, onde foram montadas quatro grandes mesas; no dia 28, ocorreram justas na Rua Nova de Lisboa e, por fim, no dia 29 de setembro, teve lugar um grande cortejo que acompanhou D. Isabel à Sé de Lisboa¹¹⁷. Outro casamento exemplar ocorreu em 1450, com o matrimônio de D. Leonor de Portugal,

¹¹⁷ LIMA, Douglas Mota Xavier de. **A diplomacia portuguesa no reinado de D. Afonso V.** Idem., p. 220-221. Sobre as festas do casamento de D. Isabel, ver ainda: LIMA, Douglas Mota Xavier de; SILVA, Elielson Bruno Freitas da. Idem.

com Frederico III, Imperador do Sacro-Império. As bodas são consideradas o mais elevado expoente das cerimônias públicas da dinastia até então¹¹⁸. Consoante Lima, os matrimônios citados:

[...] contribuíram para a promoção da imagem externa da realeza Avisina e para o desenvolvimento do cerimonial monárquico em Portugal. Se o enlace Joanino já dava sinais do cuidado que a nova Dinastia teria com os festejos, o casamento de D. Isabel demonstra a complexidade adquirida pela celebração nos anos 30. Não obstante, a partir dos anos 40, ainda durante a regência, o cerimonial monárquico ganhava novos contornos, que seriam sistematizados ao longo do reinado de D. Afonso V¹¹⁹.

A partir desses apontamentos, podemos concluir a importância do estudo aprofundado deste importante aspecto político e cultural que eram estabelecidos através dos matrimônios, dentro deste abrangente mundo diplomático que se construiu na Península Ibérica do século XV. Nesse contexto, a crônica de Garcia de Resende oferece uma visão detalhada dos aspectos cerimoniais, políticos e simbólicos da união matrimonial de D. Afonso e D. Isabel, produto deste misto de admiração e testemunho do cronista.

2.1 O Banquete de Évora (1490)

O casamento dos príncipes, em Évora, é um momento alto da exaltação régia, com um imenso e dispendioso aparato festivo glorificador da monarquia. D. João II sabia bem da importância política das encenações do Poder¹²⁰.

As celebrações do casamento dos príncipes D. Afonso, herdeiro da coroa de Avis, e D. Isabel, filha mais velha dos Reis Católicos ocorridas em Évora, nos meses finais de 1490, é um marco da exaltação da monarquia lusitana, com cerimônias que atingiram um fausto sem precedentes em Portugal. O enlace matrimonial representa importante êxito da política externa do Príncipe Perfeito, uma vez que garantia a paz em relação aos reinos de Castela e Aragão, após os anos da Guerra Peninsular (1476-1479), e reduzia os problemas na expansão ultramarina. No conjunto de cerimônias realizadas, iniciadas em 27 de novembro,

¹¹⁸ COELHO, Maria Helena da Cruz. A festa – a convivialidade. In: MATTOSO, José (dir); SOUSA, Bernardo Vasconcelos (org). **História da Vida Privada em Portugal**. A Idade Média. Lisboa: Círculo de Leitores, 2010. 167-168.

¹¹⁹ LIMA, Douglas Mota Xavier de. **A diplomacia portuguesa no reinado de D. Afonso V**. Idem., p. 221.

¹²⁰ MAGALHÃES, Joaquim Romero. Conjunturas políticas. In: MATTOSO, José (dir). **História de Portugal**. No alvorecer da modernidade (1480-1620). Lisboa: Editorial Estampa, 1997. p. 442.

destacam-se os grandes banquetes ocorridos na sala de madeira, uma imponente sala construída especialmente para albergar os grandes eventos da boda.

Logo é de suma importância que se direcione aqui a definição dos termos cerimônia e celebração, que, apesar de serem sinônimos, não caminham para a mesma direção em materialidade. Assim, compreende-se que a cerimônia constitui um conjunto de elementos propagandísticos com um profundo significado legitimador político, contribuindo para que se veicule uma imagem global ou parcial do poder real, ou de suas características mais significativas, com o intuito de provocar um efeito favorável às pretensões políticas da realeza¹²¹. Por seu turno, a celebração é uma projeção popular do acontecimento cerimonial ou de outros eventos solenes, sendo geralmente um pretexto para o povo comum “se aliviar” e recrear por algumas horas do dia. Como ressalta Sila Oreja Andrés, é válido lembrar que as celebrações não deixam de ser um pretexto para que os privilegiados ostentassem seus valores e status social, como podemos analisar com tais desdobramentos conceituais:

Aqueles que são apresentados como celebração de um evento político específico, como revoltas, juramentos e coroações de novos monarcas, casamentos, nascimentos e batizados de príncipes e filhos de pessoas importantes, “entradas” reais, recepções de embaixadores, etc., e que são aquelas que se prestam a um maior desdobramento das possibilidades de proselitismo de nobres e monarcas. As cerimônias costumam ter uma série de fatores determinantes para o seu sucesso apologético, como a topografia, o cenário de projeção da mensagem, os protagonistas, os emissores da mensagem, o público receptor, bem como as palavras, objetos ou símbolos, os gestos, o desenvolvimento cronológico, etc. A festa, por sua vez, afeta aspectos como gastos, sociabilidade e ostentação; a capacidade de moldar a dimensão recreativa popular nas cidades em benefício próprio e, nas festas de status, as propriamente nobres, o grande destaque da dimensão militar e bélica - justas, torneios, desfiles de armas...¹²².

No caso do banquete de Évora, ele se configura como a celebração da cerimônia de casório, onde observamos todas as características acima descritas, como os gastos, a ostentação e a sociabilidade, além de termos um cenário de esbanjamento de posição de autoridade, no qual os nobres também demonstram suas posições proeminentes em relação ao rei e aos seus próprios vassalos. Não obstante, a família real aparece nestes acontecimentos como a verdadeira protagonista, pois não só o rei era portador de todo o tipo de luxo, mas toda a Corte se harmonizava com a sua figura, como um grande coro sinfônico em que cada membro forma um som essencial para alcançar a melodia perfeita, fazendo assim com que a

¹²¹ OREJA ANDRÉS, Sila. Ceremonia, fiesta y poder durante los reinados de Juan II y Enrique IV de Castilla: el arte textil como síntoma de prestigio, a la luz de las Crónicas. **Anales de Historia del Arte**, Vol. 23, Núm Especial, 2013. p. 325.

¹²² Ibid., p. 325.

monarquia surja sempre com a mais colossal imagem de riqueza e ostentação¹²³, principalmente no que tange um banquete de um casório real.

A fim de analisar diferentes aspectos relacionados ao banquete de Évora, este capítulo tem como base a obra *Crónica de Dom João II* de Garcia de Resende, em particular os capítulos: CXVIII, “Da grande sala de madeira que o Rei mandou fazer”; CXXIV “Do primeiro banquete de ceia, que o Rei deu na sala de madeira” e CXXV “De outro banquete que o Rei deu na sala de madeira”. O material selecionado permite discutir aspectos simbólicos, diplomáticos e sociais relacionados aos banquetes do período e, em especial, ao banquete português. Para uma melhor discussão dos temas, optamos por organizar o capítulo em subtópicos temáticos, sendo o primeiro “2.1.1. Um espaço de festanças privilegiado” dedicado ao tratamento acerca da grande sala de madeira e os seus aspectos espaciais e materiais; o segundo “2.1.2. Aspectos de uma hierarquia” dedicado ao tratamento das pessoas envolvidas nas cerimônias nas mais diferentes facetas e as múltiplas hierarquias sociopolíticas presentes no banquete; o terceiro “2.1.3. Os trajes e as cores cerimoniais” que trata das vestimentas e de outros aspectos dos trajes, como os tecidos e as cores utilizadas no banquete; o quarto “2.1.4. Dos prazeres gustativos e performáticos à mesa” que discute acerca tanto dos alimentos servidos à mesa, quanto dos vários entretenimentos que acontecem para a diversão dos convidados durante comilança, e, por fim, o quinto “2.1.5. Tributos teatrais”, que aborda acerca das diversões e jogos realizados durante o banquete, com enfoque numa encenação específica ocorrida durante este.

2.1.1 Um espaço de festanças privilegiado

Logo, na terça-feira à noite, houve um banquete de recepção na sala de madeira. No capítulo CXVIII, Garcia de Resende descreve os pormenores da construção desta sala, que foi elaborada devido não haver entre os paços “casa tão grande que pudesse agasalhar tanta gente”, configurando o que se pode considerar um espaço especial para tais cerimônias. O tamanho da sala de madeira era “de longo de trezentos palmos, e de largo de setenta e cinco palmos, e de alto de setenta e dois palmos”¹²⁴ e, a partir da grandiosidade desta construção,

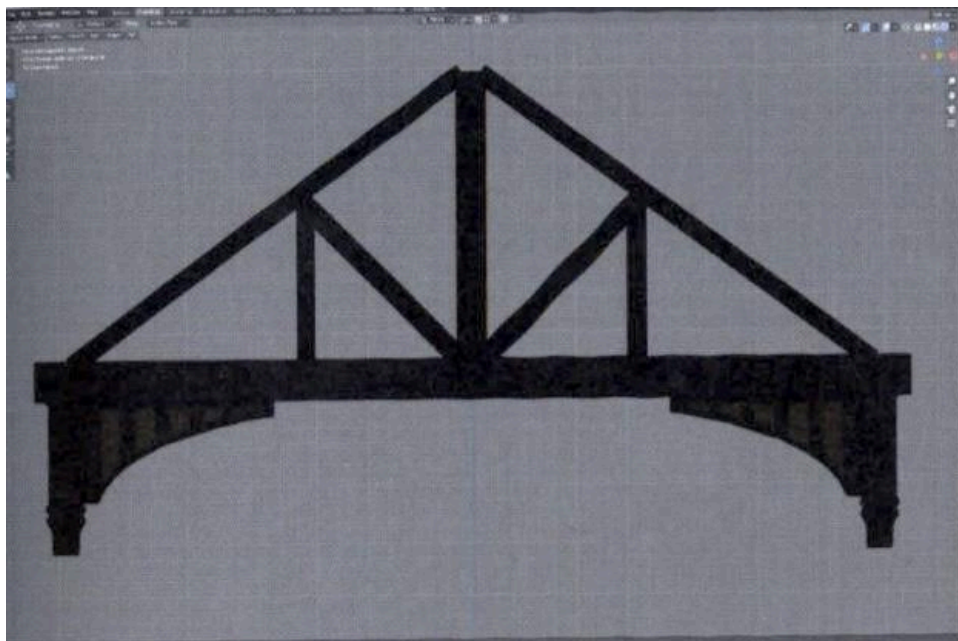
¹²³ Ibid., p. 326.

¹²⁴ Nas medidas atuais utilizadas no Brasil, o “longe de trezentos palmos” seria equivalente a 69 metros, o “de largo de setenta e cinco palmos” equivalente a 18 metros, e o “alto de setenta e dois palmos” de 72 metros. Para as medidas utilizadas na idade média, a dimensão da sala teria aproximadamente 66 metros de comprimento por 16,5 metros de largura, e 16 metros de altura. In: CUNHA, Rui Maneira. **As medidas como elemento caracterizador da arquitetura, entre os séculos XIII e XVIII, com base na Vila de Monsaraz**: elementos

pode se compreender que todos os objetos e elementos decorativos que compunham a grande sala de madeira também deveriam estar à altura, como podemos observar nos seguintes trechos da fonte:

Foi armada das paredes sobre grandes e fortes mastros, que com grande custo de Lisboa foram trazidos, e entre os mastros de paredes e taipas e por cima armada de mastros delgados, e outras madeiras, e coberta de tabuado, trincado e calafetado, e breado como nao de madeira, que não podia chover nela gota de água. E de dentro era toda das paredes e de cima armada, e toldada de ricos e formosos lambeis, coisa nova, que parecia muito bem pela diferença que tinha dos brocados e tapeçaria. Tinha a porta principal muito grande com as portas muito bem pintadas, no topo contra o norte e no outro topo era feito um muito grande estrado real, que chegava de parede a parede, a que subiam por muitos degraus, tudo alcatifado de ricas alcatifas¹²⁵.

Figura 4 - Primeira representação sala de madeira



Proposta do tipo de travejamento usado na cobertura do salão. Imagem de Gustavo Val Flores.

Disponível em: CÂMARA, Maria Alexandra Trindade Gago da; FLORES, Gustavo Vale. Évora 3D. da descrição histórica à simulação virtual: o salão de madeira das festividades do casamento do Infante D. Afonso com a infanta D. Leonor de Castela em Évora em 1490. In: SOTO CABA, Victoria; LÓPEZ, Mercedes (ed). **Efímero y Virtual**. Rescates Digitales de Artefactos Provisionales. Jaen: Artes e Humanidades. Estudios de Arte, 2022, p. 181.

caracterizadores da arquitetura urbana. Tese (Mestrado) - Reabilitação da Arquitetura e Núcleos Urbanos apresentada à Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, 1997. p. 162.

¹²⁵ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 162.

A sala que compactou a cerimónia, de acordo com as descrições feitas por Garcia de Resende, tinha um formato retangular, com um estrado de madeira que ladeava três lados da sala continuamente, sendo o lado do trono a largura a qual era concedida maior proeminência, além de ser também o ponto que detinha o acesso principal através de degraus, os quais formavam uma espécie de tribuna pelas laterais, destinadas a confinar espectadores, que rodeados de grades não podiam se sentar e nem ter acesso aos estrados onde comia a corte nas laterais. Os estrados citados anteriormente são plataformas de madeira que geralmente ficavam a alguns pés de centímetros do chão, seu intuito é de fato mostrar o *status* do portador da coroa, além de facilitar para que todos o enxergassem, uma vez que o rei estava em um estrado sobreposto ao um já existente¹²⁶, e a depender da cerimônia, os convidados de honra também poderiam se assentar sob os estrados, como foi o caso do banquete de Évora descrito na crônica. Já o lambel, como referido na citação, é efetivamente um pormenor excepcional, por ser uma tendência decorativa recente nos finais do século XV. Consistia num revestimento em forma de tapete, que cobria a totalidade das paredes internas. Armadas as paredes sobre fortes e grande mastros, as paredes (tapadas sobre os lambeis), a cobertura do salão seria um conjunto de mastros delgados, a suportar um tabuado calafetado à maneira de naus¹²⁷.

Figura 5 - Segunda representação sala de madeira

¹²⁶ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 187.

¹²⁷ CÂMARA, Maria Alexandra Trindade Gago da; FLORES, Gustavo Vale. Évora 3D. da descrição histórica à simulação virtual: o salão de madeira das festividades do casamento do Infante D. Afonso com a infanta D. Leonor de Castela em Évora em 1490. In: SOTO CABA, Victoria; LÓPEZ, Mercedes (ed). **Efímero y Virtual**. Rescates Digitales de Artefactos Provisionales. Jaen: Artes e Humanidades. Estudos de Arte, 2022. p. 181.



Proposta da volumetria interior do salão. Imagem de Gustavo Val Flores.

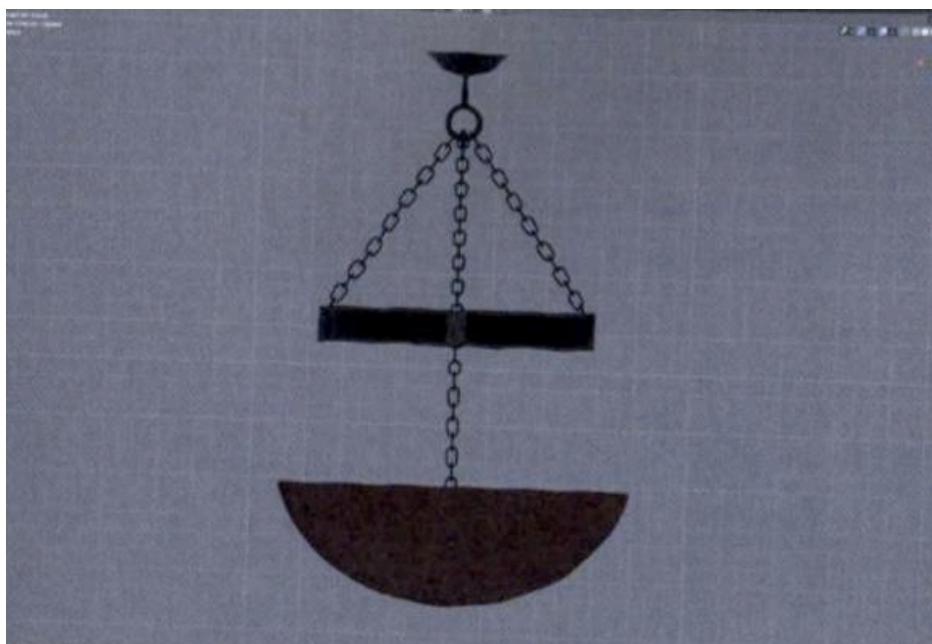
Disponível em: CÂMARA, Maria Alexandra Trindade Gago da; FLORES, Gustavo Vale. Évora 3D. da descrição histórica à simulação virtual: o salão de madeira das festividades do casamento do Infante D. Afonso com a infanta D. Leonor de Castela em Évora em 1490. In: SOTO CABA, Victoria; LÓPEZ, Mercedes (ed). **Efímero y Virtual**. Rescates Digitales de Artefactos Provisionales. Jaen: Artes e Humanidades. Estudos de Arte, 2022, p. 182.

Outro ponto que aparece em exaustiva descrição na crônica refere-se ao número de brasões e velas presentes na sala, assim como dos castiçais superiores. Podemos vê-los primeiramente nas imagens ilustrativas da Figura 4 e 5, assim como no seguinte trecho da crônica.

E ao longo da sala em direito das primeiras grades estavam altos pendurados no ar por poles que vinham de cima do madeiramento trinta castiçais muito grandes, e muito bem feitos em cruz, e dourados, e em cada um estavam quatro tochas, e debaixo de cada castiçais vazios muito grandes, em que as tochas pingavam por não pingarem sobre a gente. de maneira que durando as festas na sala sempre no ar ardiam cento e vinte tochas além das com que os pajes serviam, que eram cento, agora os brandões que estavam pelas mesas, e na copeira, que eram muitos, e seriam por todas perto de trezentos tochas e brandões acesas, que ficava a sala tão clara como se fosse de dia¹²⁸.

Figura 6 - Terceira representação sala de madeira

¹²⁸ RESENDE, Garcia de. **Crônica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 163.



Proposta da aparência dos castiçais. Imagem de Gustavo Val Flores.

Disponível em: CÂMARA, Maria Alexandra Trindade Gago da; FLORES, Gustavo Vale. Évora 3D. da descrição histórica à simulação virtual: o salão de madeira das festividades do casamento do Infante D. Afonso com a infanta D. Leonor de Castela em Évora em 1490. In: SOTO CABA, Victoria; LÓPEZ, Mercedes (ed). **Efímero y Virtual**. Rescates Digitales de Artefactos Provisionales. Jaen: Artes e Humanidades. Estudos de Arte, 2022, p. 183.

Para os oficiais de serviço, existiam dois degraus entre os estrados nas laterais e entre os degraus gradeados, onde por lá os empregados circulavam sem terem de se misturar ao público¹²⁹. Há também um dispositivo sonoro montado para a ocasião: músicos dos mais variados instrumentos ocupavam lugares próprios, nos cadafalsos, plataforma de madeira elevada acima do chão que poderia ser posteriormente desmontada e que ficava geralmente em aberturas nas paredes laterais. Podemos ver mais descrição da sala de madeira no capítulo CXVIII, tão bem como nas imagens ilustrativas abaixo:

E ao longo da sala de cada parte foram feitos uns estrados, que chegavam de junto da copeira e cadafalso das trombetas até junto do estrado real, a que subiam por degraus, e tinham de cada parte duas grades de pau, muito bem lauradas, uma que estava no chão ao pé dos degraus, e a outra no degrau de cima¹³⁰.

¹²⁹ GUIMARÃES SÁ, Isabel de. O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Idem., p. 193-194.

¹³⁰ RESENDE, García de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 163.

Figura 7 - Representação Corte conjectural da sala da madeira

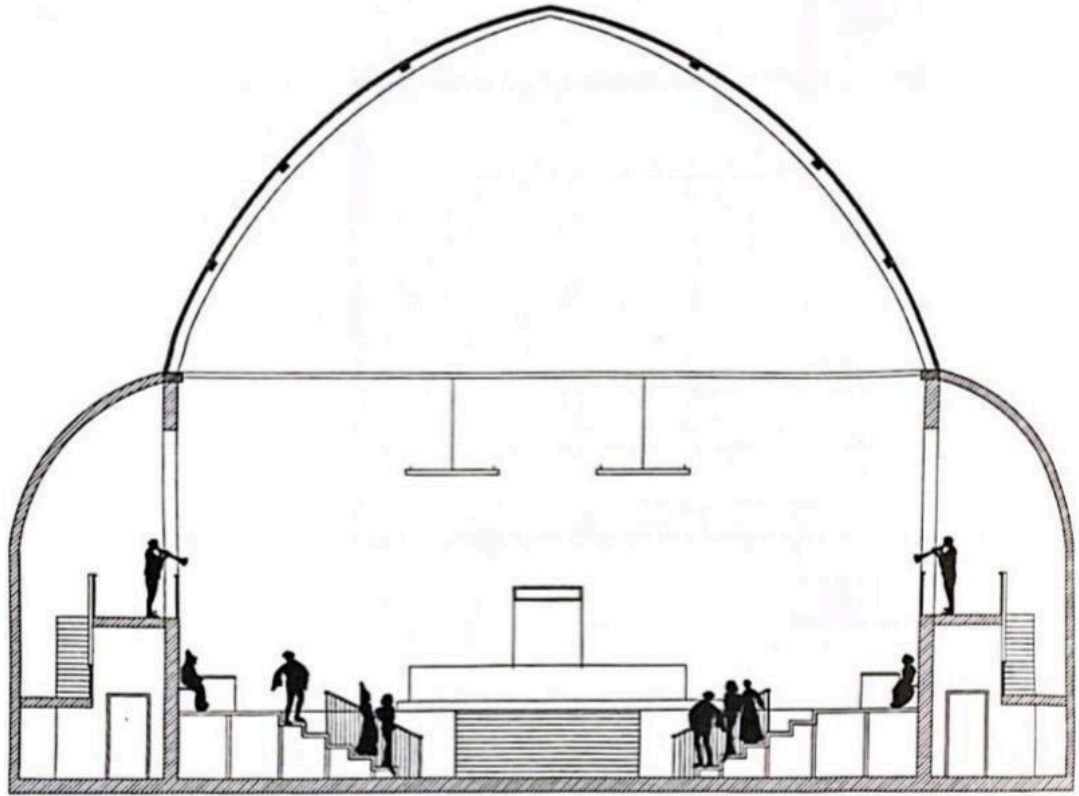


Imagem de Sofia Mota, escala 1:200.

Disponível em: GUIMARÃES SÁ, Isabel de. O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011. p. 194.

Podemos verificar então com a Figura 7 a estrutura da sala de madeira, com os cadafalsos para os músicos, o estrado real a frente com a escadaria principal, os estrados laterais com as mesas onde foram servidos os banquetes para a nobreza e clero, assim como a área dos espectadores gradeada próxima do chão, sem mesas ou lugares para o assento, além dos degraus entre estes dois espaços citados acima, destinados ao séquito e os serviços gerais. Observaremos novamente tais características na Figura 8, com os estrados do rei, corte, nobreza e clero, os cadafalsos para os músicos nas laterais e as escadas para o séquito.

Figura 8 - Representação planta conjectural da sala de madeira vista por cima

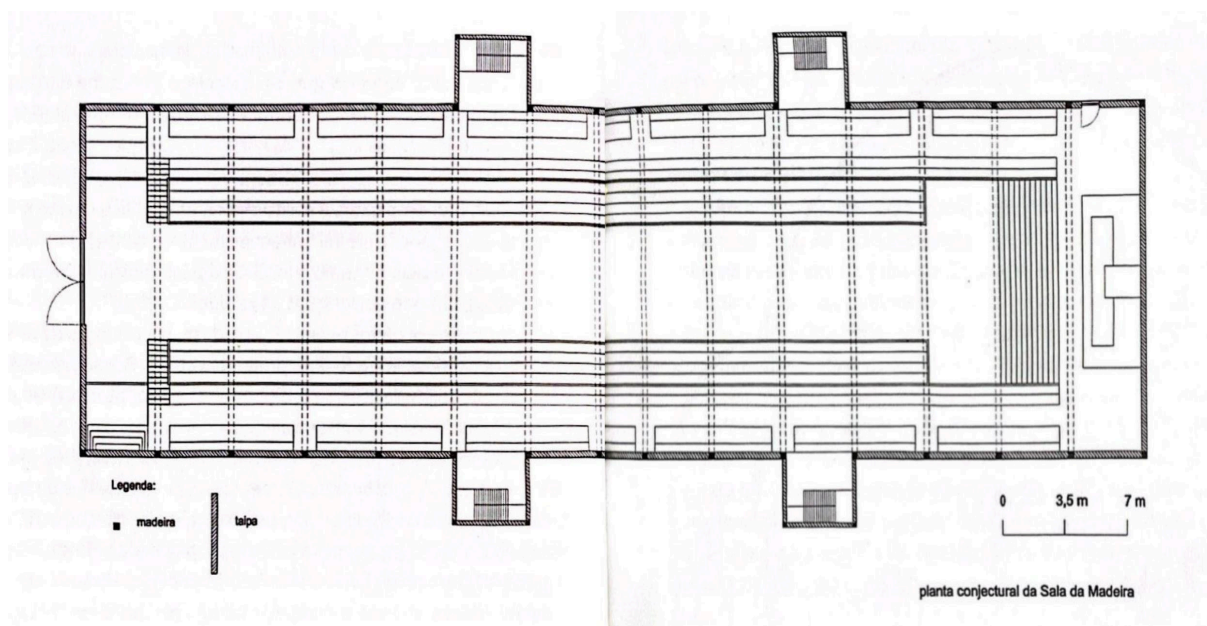


Imagem de Sofia Mota.

Disponível em: GUIMARÃES SÁ, Isabel de. O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. In: **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011. p. 192-193,

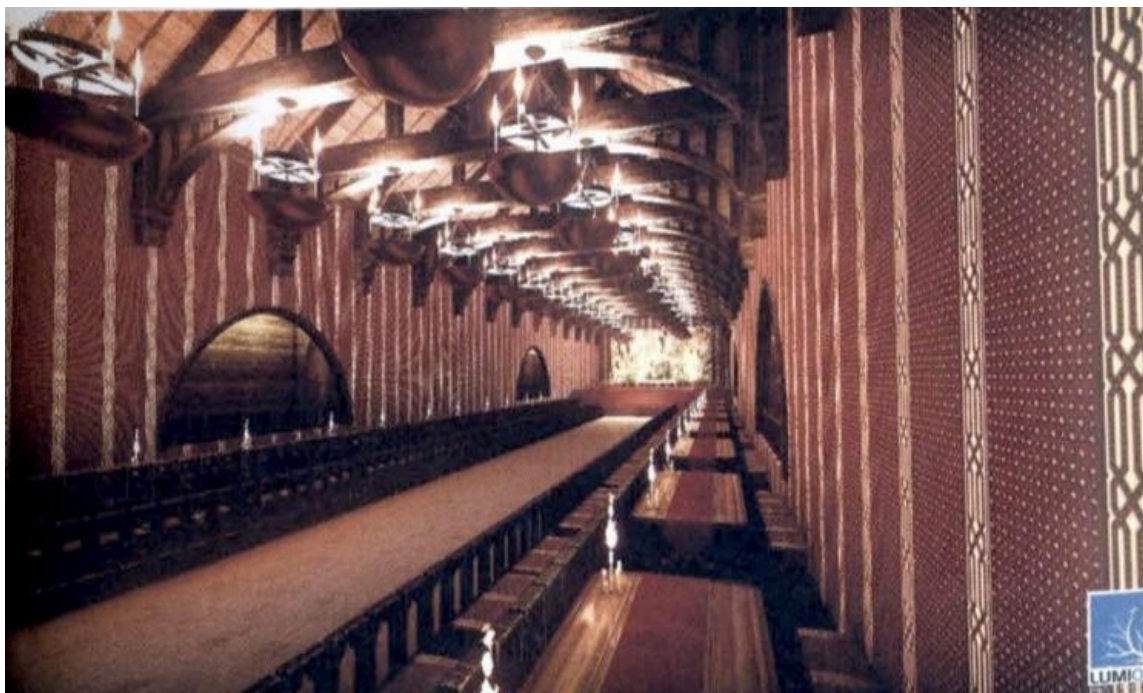
A sala de madeira, além de ser um espaço exclusivo para ocasiões diplomáticas importantes, poderia ser montada em diferentes espaços e estava equipada para suprir todas as necessidades desses tipos de eventos. Temos como exemplo o estrado sobreposto ao já existente para a alocação do rei juntamente com a mesa, comentado anteriormente, e as decorações e paramentos de parede valiosos, como panos de honra e dosseis. Ali também geralmente existia a copeira, local que dispõe de um grande aparato de baixelas, que poderia ou não ser utilizado nos serviços de mesa ou apenas para a ostentação da prataria. Todos esses artifícios asseguravam o conforto do séquito além do esbanjar luxuoso que ali se procurava fazer¹³¹.

Por fim poderemos verificar a seguir uma representação em 3D com os renders finais da sala de madeira na Figura 9 e 10. É importante ressaltar que as imagens aqui produzidas, tanto as em 3D quanto as plantas são apenas ilustrações de uma ideia do que poderia ter sido esta solene sala de madeira a partir dos escritos produzidos na crônica de Garcia de Resende, onde, do ponto de vista da recriação do ambiente, em particular sobre a luminosidade, revela-se “a capacidade dos softwares em facilmente dotarem modelos com

¹³¹ GUIMARÃES, Isabel dos. O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. Idem., p. 192-194.

ambiência realista, criando assim uma maior sedução visual e enriquecendo a experiência de observação” e imersão do espectador para com a obra¹³².

Figura 9 - Primeira representação 3D

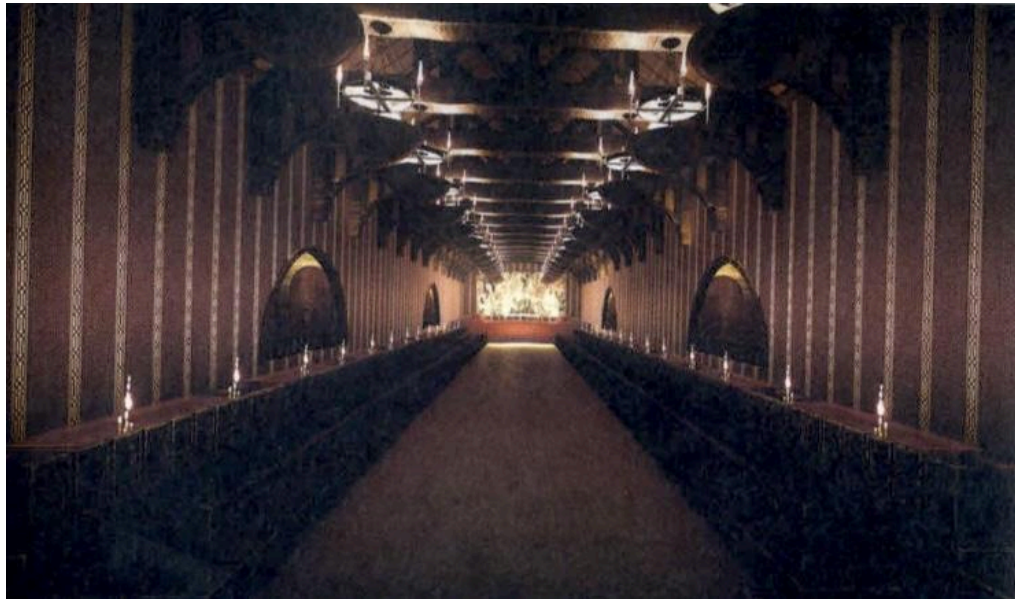


Render final com proposta do interior do salão de madeira. Imagem de Gustavo Val Flores.

Disponível em: CÂMARA, Maria Alexandra Trindade Gago da; FLORES, Gustavo Vale. Évora 3D. da descrição histórica à simulação virtual: o salão de madeira das festividades do casamento do Infante D. Afonso com a infanta D. Leonor de Castela em Évora em 1490. In: SOTO CABA, Victoria; LÓPEZ, Mercedes (ed). **Efímero y Virtual**. Rescates Digitales de Artefactos Provisionales. Jaen: Artes e Humanidades. Estudos de Arte, 2022, p. 184.

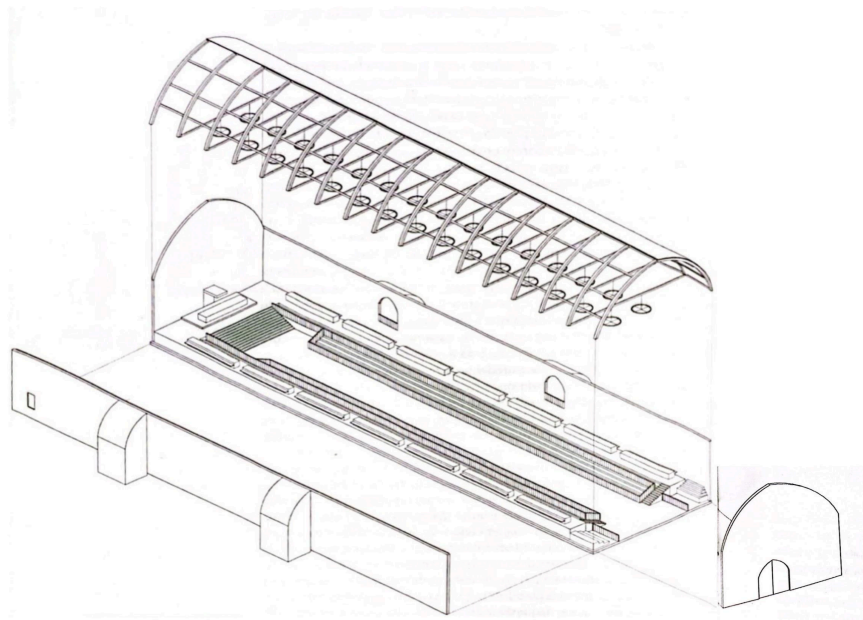
¹³² CÂMARA, Maria Alexandra Trindade Gago da. FLORES, Gustavo Vale. Évora 3D. Idem., p. 184.

Figura 10 - Segunda representação 3D



Cr. Gustavo Val Flores. Disponível em: CÂMARA, Maria Alexandra Trindade Gago da. FLORES, Gustavo Vale. Évora 3D. da descrição histórica à simulação virtual: o salão de madeira das festividades do casamento do Infante D. Afonso com a infanta D. Leonor de Castela em Évora em 1490. In: SOTO CABA, Victoria; LÓPEZ, Mercedes (ed). **Efímero y Virtual**. Rescates Digitales de Artefactos Provisionales. Jaen: Artes e Humanidades. Estudos de Arte, 2022, p. 185.

Figura 11- Representação tridimensional



Reconstituição tridimensional conjectural da sala de madeira. Imagem de Sofia Mota.
Disponível em: GUIMARÃES SÁ, Isabel de. O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011. p. 197.

2.1.2 Aspectos de uma hierarquia

A disposição dos convivas no banquete será o aspecto temático a ser abordado neste subtópico, aspecto este que revela as estruturas hierárquicas e as regras de precedência do período, acentuando que, quanto mais próximo do rei os presentes estivessem, mais relevantes eram estes. Sendo assim, durante o banquete sentaram-se e comeram na grande mesa o rei, a rainha, o príncipe D. Afonso, a princesa D. Isabel e com eles o Duque de Beja, o bastardo D. Jorge, além do embaixador Rodrigo Dilhoa que representava os pais da noiva. À disposição das mesas na primeira mão, à direita, vinha a primeira nobreza do reino, onde comia o Marquez de Villa Real com as senhoras, donas e damas, e, à esquerda, o alto clero, com o Arcebispo de Braga, o Bispo de Évora e com outros bispos, condes e pessoas principais do conselho, dando uma extensa perspectiva relativa ao panteão de ilustres presenças que se apresentavam na lista de convidados.

No período, sabe-se que não era comum que o rei se sentasse à mesa com outras pessoas, sendo a sua ceia regular diária geralmente solitária, com apenas oficiais e fidalgos que o assistiam¹³³. Dada a importância da presença real, que ocorria apenas em ocasiões cerimoniais importantes, o rei podia, se assim quisesse, partilhar a mesa apenas com os seus iguais, algo que, quando ocorria, envolvia um número restrito de pessoas. Podemos ver tal situação no relato de viagem de Nicolau Von Popplau sobre o próprio D. João II, que no dia a dia comia apenas em companhia do ainda infante D. Afonso, num ato que podemos considerar como a estampa da duplicidade do momento da ceia, com momentos habituais de carácter mais informal a ocasiões que estar à mesa representava um estado do ser político¹³⁴.

Esse comportamento e gosto pela privacidade se popularizou pela Europa nos finais do século XV e explica as multiplicações de aposentos particulares nos séquitos reais. Não obstante, isto também motivou a exigência de que as festas régias tivessem uma grande quantidade de mesas, na própria ou em outras salas, reforçando a tendência de separação¹³⁵,

¹³³ BUESCU, Ana Isabel. À Mesa do Rei - cultura alimentar e consumo no século XVI. In: GUIMARÃES SÁ, Isabel de. FERNÁNDEZ, Máximo García (org). **Portas Adentro**. Comer, vestir, habitar. (ss. XVI-XIX). Lisboa, Portugal: Círculo de Leitores, 2011. p. 38.

¹³⁴ GUIMARÃES, Isabel dos. O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. Idem., p. 190.

¹³⁵ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 90.

tal como podemos observar no trecho da fonte, capítulo CXVIII: “E as mesas que estavam em todo cima, com seus assentos encostados às paredes, eram por todas quatorze mesas muito grandes, sete de cada parte, em que cabia muitas gente”¹³⁶. A prática de comer de forma privativa reforçava, assim, a distinção entre os sujeitos, posto que, ao se manterem fora da vista, a corte alimentava o desprezo e não a familiaridade, sendo assim, a solidão do monarca à mesa enfatizava a majestade e a singularidade do seu estado¹³⁷.

Outro padrão que podemos analisar dentro do mesmo aspecto hierárquico, principalmente em iluminuras¹³⁸ sobre festas e banquetes, é o arranjo dos lugares a partir de divisões de gênero, que eram variados, como por exemplo: (1) quando era um casal, a mulher deveria estar sentada à esquerda; (2) quando o número de comensais era maior que seis ou sete por mesa, os homens e as mulheres deveriam se intercalar¹³⁹. Resende descreve tal padrão de intercalação ao assinalar na fonte, capítulo CXXIII, o seguinte trecho já citado aqui anteriormente: “Sentaram e comeram em uma grande mesa o rei, a rainha, o príncipe D. Afonso, a princesa Isabel, e com eles o Duque Dom Jorge, além do Embaixador Rodrigo Dilhoa...”¹⁴⁰.

Ainda na perspectiva de gênero, na maioria das vezes, a mulher devia sentar-se à ponta da mesa, sendo a posição de destaque, o centro, relegada ao homem, o chefe da casa, ou aos seus convidados de honra; assim, (3) quando havia três homens e duas mulheres, eles não se sentavam alternadamente, primeiro deveríamos ter os três homens, um em sequência do outro e, a seguir, as duas mulheres juntas¹⁴¹. Temos exemplos deste último também em nossa crônica, no capítulo CXXIII, com o seguinte trecho: “À disposição das mesas na primeira mão à direita comia o Marquez de Villa Real com as senhoras, donas e damas...”¹⁴², onde como vemos, o Marquez vinham em primeiro, seguido de todas as outras mulheres, que se acomodavam depois.

¹³⁶ RESENDE, Garcia de. **Crônica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 163.

¹³⁷ BUESCU, Ana Isabel. À Mesa do Rei - cultura alimentar e consumo no século XVI. Idem., p. 41.

¹³⁸ Nesse sentido, as iluminuras que retratam esses banquetes e celebrações da corte festiva fornecem uma visão rica, porém complexa. Embora possam parecer um reflexo direto da corte, devemos considerar que muitas vezes essas representações são permeadas por anacronismos e exotismos, o que torna sua interpretação delicada. Ainda assim, são um testemunho essencial dos modos e do decoro à mesa, especialmente em relação à hierarquia e ao gênero. O posicionamento nas mesas senhoriais e principescas, onde essas questões interferem, se destaca como um tema central e mereceria uma análise sistemática dessas imagens. In: LAURIOUX, Bruno. *Alimentation de cour*. Idem., p. 26.

¹³⁹ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 99.

¹⁴⁰ RESENDE, Garcia de. **Crônica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 173.

¹⁴¹ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 73.

¹⁴² RESENDE, Garcia de. **Crônica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 173.

Ainda sobre as mulheres, nos *Ditos Portugueses Dignos de Memória* de D. João II, verificamos a existência de uma mesa separada para as mulheres da corte, encabeçada pela rainha. Já na segunda metade do século XVI, meio século depois do banquete de Évora, as mulheres não apenas comem numa mesa diferente, como não saem dos seus aposentos durante os banquetes¹⁴³. Ao que parece, segundo Isabel Guimarães de Sá, as bodas do príncipe herdeiro D. Afonso foram uma das poucas exceções que detiveram homens e mulheres confraternizando em conjunto, visto que na corte durante toda a centúria dos quinhentos, as mulheres comeram à parte, no que pareceu um movimento de segregação cada vez mais rígido. A figura da mulher só ocupa o lugar central em uma única ocasião, no seu casamento, que é o caso de D. Isabel em nossa crônica, com a princesa castelhana recebendo honrarias e apresentações diretamente para si, relegando o espaço central à mesa principal¹⁴⁴. Assim, todos esses aspectos representaram um significativo, porém pontual, avanço na tradição cerimonial portuguesa¹⁴⁵.

Para além das pessoas que pertenciam ao alto escalão real, da nobreza ou clero, os quais eram servidos, existiam outros níveis hierárquicos sociopolíticos presentes na realização dos banquetes; este grande grupo de pessoas era formado pelo séquito da monarquia. Esses homens faziam parte da corte como indivíduos que exerciam alguma atividade junto ao rei, assegurando o exercício de poder da própria Casa, o que demonstrava da capacidade do rei de viver dignamente, refletindo o seu poder no que chamamos de cerimonial áulicas¹⁴⁶. Estes homens domésticos empregavam cargos como: “moços fidalgos, copeiros¹⁴⁷”, “muitos porteiros de maça, reis d'armas, arautos¹⁴⁸, passavantes¹⁴⁹, os porteiros mores¹⁵⁰, quatro

¹⁴³ GUIMARÃES, Isabel dos. O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. Idem., p. 198.

¹⁴⁴ FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Idem., p. 401.

¹⁴⁵ Ibid., p. 197.

¹⁴⁶ PEREIRA, Ana Marques. Ofícios de boca na Casa Real Portuguesa (século XVII e XIII). In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Idem., p. 82.

¹⁴⁷ O copeiro-mor tinha por função dar de beber ao rei, devendo assistir ao almoço e ao jantar. Era sua responsabilidade ver se o vinho era bom, se a água estava fria. PEREIRA, Ana Marques. Idem., p. 88.

¹⁴⁸ Oficial das monarquias medievais encarregado de proclamações solenes, do anúncio de guerra ou paz e de informar os principais sucessos nas batalhas, encarregado de proclamações.

¹⁴⁹ Um passavante, ou mais propriamente um passavante de armas, é um oficial de armas júnior, situado logo abaixo do arauto.

¹⁵⁰ Pessoa incumbida de atender à entrada de um hotel, edifício de apartamentos, casa de diversões etc.

mestres salas¹⁵¹, o veador¹⁵² e os veadores da fazenda¹⁵³, e detrás de todos o mordomo mor¹⁵⁴, como expressados na própria crônica.

Estas centenas de pessoas detinham valorosa importância nesta engrenagem, pois, de forma consciente ou não, sustentavam a estrutura monárquica e garantiam que as regras e os ritos em casos de banquetes, cerimoniais, festins e até mesmo as atividades do dia a dia acontecessem adequadamente. Elas faziam a manutenção tanto do paço e do local onde seriam realizadas as cerimônias, fossem nas salas grandes, como a sala de madeira, além de toda a manutenção referente a todas as outras questões necessárias para o acontecimento deste, como a preparação dos alimentos, da mesa, assim como o ato de servir e todos os outros rituais burocráticos interpretados nestas cenas, como observamos com as séries de exigências e requintes necessários para o andamento do banquete.

Sendo assim, quanto mais alta fosse a posição deste conviva do séquito, tornava-se maior a probabilidade de que até mesmo a mais mundana das ações deste fosse ritualizada¹⁵⁵. Neste ponto, é necessário lembrar que os oficiais que se aproximavam do rei deveriam ser totalmente leais, sendo sua confiança era diariamente testada, visto a importância dos seus cargos. Para isto temos, por exemplo, a prova dos alimentos, sempre bem demonstrada no desenrolar da longa refeição à medida que as bebidas e as iguarias eram servidas, para que se mostrasse que a comida não estava envenenada ou que fosse de má qualidade¹⁵⁶. Conforme o cronista podemos ver tais ritualizações: “E era tamanha cerimônia que durava muito cada vez que iam à mesa. [...] e isto se fazia cada vez que o Rei, a Rainha, o Príncipe, e a Princesa bebiam, e vinham as primeiras iguarias à mesa, e a copeira era cousa espantosa de ver”¹⁵⁷.

Noutros aspectos da hierarquia e ainda sobre a administração da corte, saímos do âmbito doméstico, para a extensão do poder real¹⁵⁸: os cargos importantes na administração da corte geralmente eram ocupados por pessoas de origem nobre, ainda que de estratos diversos da nobreza. Esse arranjo funcionava de forma recíproca: ao assumir tais cargos, os nobres

¹⁵¹ Mestre-sala ou Mestre de sala foi um dos chamados Grandes Cargos assim como um dos chamados "Oficiais da cana" da Casa real, e designa assim uma das principais funções aristocráticas que existiram no Reino de Portugal e nos restantes reinos europeus, vinculada à supervisão das cerimônias dos governos em monarquia.

¹⁵² Empregado superior que, no paço real ou fora dele, servia à rainha; camarista da rainha.

¹⁵³ Ou tesoureiro-mor, encarregado da Fazenda, finanças e propriedades do Rei.

¹⁵⁴ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 173.

¹⁵⁵ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 90.

¹⁵⁶ PEREIRA, Ana Marques. Idem., p. 83.

¹⁵⁷ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 173.

¹⁵⁸ PEREIRA, Ana Marques. Idem., p. 82.

demonstravam sua lealdade ao rei, enquanto o rei fortalecia sua relação com a nobreza ao conferir essas posições. Podemos ver esta situação no capítulo CXXV: “E destes dois banquetes foi veador, e ordenador Fernam Lourenço, feitor da casa da Mina, que foi nisso muito polido, e abastado”. O vedor era a figura que cuidava da Fazenda, finanças e propriedades do rei, também conhecido como vedor da Casa, administrador financeiro da Casa Real¹⁵⁹. No caso em questão, Fernão Lourenço da Mina, era cavaleiro da Casa Real desde a juventude, feito escrivão da Fazenda Real em 1438, e, poucos anos antes do banquete, elevado a Tesoureiro da Casa da Mina, trajetória de serviço que ajuda a compreender seu destaque na condução das festas em Évora e o posterior recebimento da feitoria da Casa da Mina e da Casa da Guiné, em 1496, no reinado de D. Manuel.

Ademais, durante o banquete temos a presença de outra categoria social que foi de suma importância para tal hierarquia que aqui tratamos: a do público espectador, como vemos no seguinte trecho do capítulo CXXIV: “E feito o serviço os tornou a virar com sua aguilhada (com carne de boi) por toda a sala até sair fora, e deixou tudo ao povo, que com grande grita, e prazer foram despedaçados, e levava cada um quanto podia”¹⁶⁰.

A demonstração da importância da publicidade do banquete deste cerimonial também pode ser vista no capítulo CXXV:

E toda a gente da Corte, e da cidade que estava em pé entre as grades, que era muita, todos comiam do que se tirava das mesas, que era tanta abundância, que muito mais era o que sobejava¹⁶¹, que o que se comia, e por isso não havia pessoa que deixasse mão de coisa alguma, nem fizesse mal ensino, e também pelos muitos oficiais que nisso traziam tanto, e pelo castigo que sabiam que haviam de haver se o fizessem, e mais sobejando tudo a todos. Que certo foi em tanta abundância, e tanta perfeição, tanta honra, tanto estado, quanto no mundo podia ser¹⁶².

Podemos, então, observar que existiam espectadores que não faziam parte nem da nobreza, nem do clero ou da corte, mas súditos que permaneciam em pé dentro da área cercada, como bem explicado no subtópico anterior sobre a construção da casa de madeira. No espaço, os mestres-salas admitiam principalmente os estrangeiros castelhanos, pois a festa também fora organizada especialmente para impressionar esses visitantes. O objetivo era

¹⁵⁹ COSTA, Antônio Luiz M. C. **Títulos de Nobreza e Hierarquias**: um guia sobre as graduações na história. São Paulo: Editora Draco, 2014. p. 160.

¹⁶⁰ RESENDE, Garcia de. **Crônica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 174.

¹⁶¹ Sobrar, exceder os limites do necessário ou do preciso; ser demasiado.

¹⁶² RESENDE, Garcia de. **Crônica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 176.

garantir que eles levassem boas impressões ao seu rei sobre o casamento da princesa¹⁶³, como ilustrado no trecho:

E na sala de madeira nestes dois banquetes, e assim nos outros dias dos momos, qualquer homem que ali vinha rebuçado com touca era logo pelos mestres salas, e porteiros mores muito bem agasalhados, onde bem via tudo. Isto tinha o Rei mandado, porque eram ali muitos grandes Senhores de Castela desconhecidos a ver as festas, os quais todos foram muito bem agasalhados¹⁶⁴.

Outros tipos de público também estavam presentes, como pobres ou mendigos, que com frequência ficavam aos portões à espera de esmola ou dos restos do banquete que eram destinados para esses indivíduos, para os animais, ou para os mosteiros que faziam o trabalho de caridade local¹⁶⁵. Seja como for, é interessante notar que, no século XV, houve uma transferência do cerimonial festivo da corte para a rua, uma vez que, apesar da predominância do quadro cortês, a celebração pública permite a promoção planejada e organizada, oferecendo uma imagem harmoniosa e estruturada desta comunidade política, tanto da corte quanto da nobreza para o público-alvo, tornando a cidade o cenário preferido para a representação do poder real¹⁶⁶.

2.1.3 Os trajes e as cores cerimoniais

A exibição do *status* social dos convidados também se estendia a outros pontos para além de onde estes se sentavam no banquete, como, por exemplo, às vestimentas. A necessidade básica do ser humano de se vestir exigiu desde os tempos mais remotos a presença de uma atividade produtora de tecido, sendo a produção têxtil provavelmente uma das atividades manufatureiras que mais conheceu desenvolvimento técnico de tecidos apreciados e caros¹⁶⁷ na Europa Medieval, apesar de ser a faceta menos conhecida dessas manufaturas, visto que deixou poucos vestígios devido a pouca durabilidade e resistência desses produtos¹⁶⁸.

¹⁶³ GUIMARÃES SÁ, Isabel de. O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. *Idem.*, p. 195

¹⁶⁴ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. *Idem.*, p. 175.

¹⁶⁵ STRONG, Roy. **Banquete**. *Idem.*, p. 99.

¹⁶⁶ OREJA ANDRÉS, Sila. Da Aethiopia à África: as ideias de África, do medievo europeu à Idade Moderna. *Idem.*, p. 326.

¹⁶⁷ MARTÍNEZ, María. Indumentaria y sociedad medievales (ss. XII-XV). *Idem.*, p. 42.

¹⁶⁸ SEQUEIRA, Joana. **O Pano da Terra: Produção têxtil em Portugal nos finais da Idade Média**. Porto: Série Para Saber. 1 Edição, Universidade do Porto, 2014. p. 25.

Tudo isso é pontualmente estabelecido após levarmos em consideração que a aparência externa é um dos componentes característicos de diferentes civilizações e culturas, onde o vestuário, no qual se encaixa o conjunto das vestimentas e adornos, compõem a aparência e a identidade das pessoas através do corpo físico e social, que para além da necessidade básica, ostentação de luxo e condição econômica, pode a vestimenta também expressar funções profissionais, distinção e discriminação étnica ou religiosa¹⁶⁹. Além disto, a indumentária materializa simbolicamente os valores partilhados pelos indivíduos de um mesmo grupo social, onde sociologicamente, o vestuário tem a finalidade de configurar a própria imagem, a individualidade e contraditoriamente será o medo de ser diferente que levará os indivíduos a seguirem as determinadas regras de vestimentas estabelecidas para o período, onde a roupa pode também funcionar como instrumento de sociabilidade e integração¹⁷⁰.

No âmbito de Portugal, para todo o século XV, a produção têxtil é considerada um caso isolado, arcaico e periférico no quadro da indústria europeia: “Isolado pela situação no interior do país, arcaico pelas características da mão de obra e maquinaria utilizada, e periférico pela posição geográfica e pelo papel secundário nas linhas de comércio”¹⁷¹. Sendo assim, a maior parte dessa produção era doméstica, com linho e lã de média à baixa qualidade, mas existindo igualmente a partir do mesmo século alguns grandes focos de produção de carácter industrial como, por exemplo, as sedas da região de Bragança, Trás-os-Montes¹⁷². A lã, o linho, o algodão, a seda e os fios de metal preciosos eram os elementos usuais tanto para a paramentaria, quanto para a nobreza e realeza, que ao se influenciarem mutuamente faziam com que esses personagens nobres e, principalmente, a figura do rei, detivessem uma associação direta com o divino e com um carácter sacro inerente a este espaço¹⁷³. Além disso, no contexto do século XV, as roupas configuravam também uma afirmação dinástica ou uma marca pessoal dentro de uma linhagem, além de representarem o poder econômico, ostentação e prestígio social daqueles que as usavam. Podemos verificar tal uso das cores para tal particularidade de marca pessoal no capítulo CXXV: “[...] e em cima dos dois cabos estavam

¹⁶⁹ MARTÍNEZ, María. Indumentaria y sociedad medievales (ss. XII-XV). *Idem.*, p. 39.

¹⁷⁰ *Ibid.*, p. 49-50.

¹⁷¹ GARCIA, J. C. Os têxteis no Portugal séculos XV e XVI. *Revista Portuguesa de Geografia*, 42, vol. XXI, 1986. p. 327-344.

¹⁷² SEQUEIRA, Joana. A regulamentação dos ofícios têxteis no mundo urbano em Portugal, séculos XIV-XV. *Mirabilia: electronic journal of antiquity and middle ages*, Universidade do Porto, n.º 31, 2020. p. 843.

¹⁷³ RODRIGUES, Pedro Miguel Miranda. *O poder da cor na Idade Média: policromia na Capela do Fundador do Mosteiro da Batalha*. Dissertação (Mestrado) - História da Arte, especialização em artes da antiguidade e medievo, Universidade Nova de Lisboa, 2018. p. 44.

tendas de damasco branco, e roxo, que eram cores da Princesa, as tendas eram bordadas e muito galantes, com muitas bandeirinhas douradas, e eram grandes de dez côvados cada uma¹⁷⁴.

Conforme o trecho da crônicas, temos uma representação da identidade heráldica¹⁷⁵ da princesa D. Isabel com as cores branco e roxo em bordados de tecido galantes e bandeirinhas douradas, o que demonstra, primeiramente, a minuciosidade dos detalhes das peças, além da qualidade dos tecidos que foram destinados à construção da tenda da sala de madeira. Podemos considerar os objetos\utensílios uma vertente da utilização dos tecidos, sendo eles usufruídos não só na vestimenta, mas para o revestimento dos espaços interiores os quais faziam parte do desfrute e do dia a dia da nobreza e da realeza, contribuindo para o conforto em termos acústicos, térmicos e à proteção do mobiliário, ao mesmo tempo que comunicavam o estatuto social dos senhores destes espaços polifuncionais, fundindo-se aqui tanto o universo privado, quanto o social¹⁷⁶. Verificamos, ainda, a importância do valor dos tecidos em comparação aos trabalhos com pincel, em que os panos gozavam de maior consideração e prestígio que as telas pintadas¹⁷⁷. Assim, a arte do tecido corresponde simultaneamente a dois níveis, de um lado, a valorização como objeto de valor econômico intrínseco, e, por outro, o seu valor simbólico e a projeção social que seu uso implica em indivíduos das classes mais ricas nas vestes¹⁷⁸.

Observamos, então, que a indumentária na Idade Média, condição que se manteve também no século XV, tinha um custo elevado devido à produção dos têxteis e, principalmente, à questão do tingimento dessas mesmas vestimentas, que eram realizadas em ateliês especializados. Tal procedimento agregava mais valor monetário ao produto final e justificava o porquê de grande parte das roupas da população apresentarem cores naturais, das fibras que compõem os tecidos, ou sem tinturas¹⁷⁹, cores essas que se desbotaram ou se acinzentam com o agir da água e do sol, ficando pálidas, opacas e desgastadas, além de

¹⁷⁴ RESENDE, Garcia de. **Crônica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 162.

¹⁷⁵ PASTOUREAU, Michel. **Una historia simbólica de la Edad Media occidental**. Buenos Aires: Katz, 2006. p. 143.

¹⁷⁶ ROMÃOZINHO, A. M. O papel do têxtil na concepção de espaços interiores e cénicos. *Projetica*, 6 (1), 2015. p. 99-100.

¹⁷⁷ OREJA ANDRÉS, Sila. Da Aethiopia à África: as ideias de África, do medievo europeu à Idade Moderna. Idem., p. 328.

¹⁷⁸ OREJA ANDRÉS, Sila. Da Aethiopia à África: as ideias de África, do medievo europeu à Idade Moderna. Idem., p. 328

¹⁷⁹ BARIANI, Ana Júlia. et al. O azul na História da Moda. **Epígrafe**, São Paulo, v. 10, n. 2, 2021. p. 159.

utilizarem a roupa meramente como acessórios para as necessidades do dia a dia, o que resulta no uso de peças básicas e para a proteção do corpo contra o clima e não para a ostentação¹⁸⁰.

Para determinar o gosto da época no que diz respeito às cores de trajes de corte, necessita-se fazer uma investigação estética que abranja as descrições dessas cores usadas, por exemplo, em torneios e em festas, amplamente documentados no período¹⁸¹. Exemplificando, quando consultamos as relações publicadas por Couderc de um grande alfaiate de Paris do século XV, verificamos que as cores mais citadas são o cinzento, o preto e o violeta, enquanto nos vestuários de gala se usam os mais violentos contrastes e as cores mais vivas, com predomínio dos tons vermelhos. Quando se tratava de uma entrada real na cidade os enfeites eram vermelhos, além do branco e outras combinações, como vermelho e azul, azul e violeta¹⁸².

Na crônica de Garcia de Resende, algumas cores aparecem igualmente em destaque, como o branco e o dourado, como podemos observar no trecho do capítulo CXXIV que citamos anteriormente, com objetos descritos em cor dourada, além do veludo branco. Este gosto por tudo o que brilha ou que ilumina, como o dourado e o branco, aparece também com o excesso de pedras preciosas e o prazer de ouvir o tilintar das pedras¹⁸³, o que depois, na Idade Moderna, será substituído por fitas e rosetas. Nas palavras de Huizinga, o pensamento medieval limitava a ideia da beleza às perfeições, proporções e ao esplendor, onde a explicação compatível dada para a sensação satisfatória da beleza seria geralmente dada a uma redução da sensação da luz e do fulgor, sendo necessário três condições para que se existisse a beleza, como sugerido S. Tomás, sendo uma delas a claridade, “pois aquilo que chamamos de belo tem cor brilhante”¹⁸⁴, que é o caso das pedras preciosas aqui.

Atentando ao caso específico da seda, tecido de origem chinesa que mais recorrentemente aparece no registro do casamento do príncipe D. Afonso e da princesa D. Isabel, sabe-se que este chegou à Europa por volta do séc. VI, sendo introduzida na Península Ibérica pelos godos¹⁸⁵. A produção desse tecido em Portugal desenvolveu-se, sobretudo, durante o século XV, no entanto, a seda, entre os setores têxteis, foi provavelmente a que

¹⁸⁰ MARTÍNEZ, María. *Indumentaria y sociedad medievales* (ss. XII-XV). *Idem.*, p. 53.

¹⁸¹ HUIZINGA, Johan. *O declínio da Idade Média*. Lisboa: Editora Ulisseia, 1 edição, 1985. p. 201.

¹⁸² *Ibid.*, p. 201-202.

¹⁸³ *Ibid.*, p. 201.

¹⁸⁴ HUIZINGA, Johan. *O declínio da Idade Média*. *Idem.*, p. 200.

¹⁸⁵ CRISTOVÃO, Francisco da Silva. Tecidos Medievais Portugueses de Vestes Litúrgicas. *Didaskalia*, Lisboa, v. 22, n. 1, 1992. p. 167.

registrou menor expansão territorial¹⁸⁶. Apesar disso, a seda foi considerada um tecido que depressa conheceu um protagonismo sem precedentes entre as elites religiosas e civis¹⁸⁷.

Conseguimos averiguar a marcante presença da seda no capítulo CXXIV, onde à mesa estavam todas as figuras do rei, rainha, príncipe e princesa citados anteriormente com “muito grandes dorseis de brocado que tomavam toda a sala [...] e as outras mesas todos com trinchantes e oficiais vestidos de ricas sedas, e brocados e muito galantes, e assim os moços da câmara ordenados a cada mesa todos vestidos de veludo preto”¹⁸⁸. O “brocado” mencionado pelo cronista era um tipo de tecido de seda colorido ricamente decorado com largos relevos bordados a ouro/prata que geralmente formavam desenhos de flores¹⁸⁹.

A manifestação de status com as vestimentas e os aspectos dos tecidos e das tinturas alongava-se a toda a corte que ali exercia algum tipo de função, tendo no relato cronístico da mesa com moços fidalgos e moços da câmara, ordenados a servir as mesas, ricamente vestidos de veludo preto, como podemos também observar nas palavras do cronista: “E a mesa do Rei com todos os oficiais vestidos de brocados, e servida por moços fidalgos, que serviam de tochas, e bacios, ricamente vestidos”¹⁹⁰. O veludo era um tipo de tecido feito de fio de seda, sendo liso ou raso de um lado, e do outro coberto de anelados ou felpa saídos de um cruzamento de fundo¹⁹¹, devido à sua origem inicial ser a seda, vemos aí novamente a importância do tecido¹⁹².

Neste aspecto, um outro ponto que colocou em evidência o *status quo* atrelado às vestimentas foi a consolidação das leis suntuárias. Essas leis tinham como propósito restringir certos tipos de vestimentas a certos grupos de pessoas, sendo uma lei que apresentava um caráter proibitivo de viés político, social e econômico¹⁹³, sendo as cores e os tecidos objetos que detinham o poder de apontar, destacar, priorizar, associar ou opor cada um desses viés¹⁹⁴.

¹⁸⁶ SEQUEIRA, Joana. A indústria da seda em Portugal entre os séculos XIII e XVI. In BENAVENT, Ricardo Franch. ESPINACH, Germán Navarro. **Las Rutas de la Seda en la Historia de España y Portugal**. Valência: Universitat de València, 2017. p. 351.

¹⁸⁷ FERREIRA, Maria João Pacheco. **Os têxteis chineses em Portugal nas opções decorativas sacras de aparato (séculos XVI-XVIII)**. Tese (Doutorado), Universidade do Porto Faculdade de Letras, Vol.1, 2011. p. 26.

¹⁸⁸ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 173.

¹⁸⁹ SEQUEIRA, Joana. A indústria da seda em Portugal entre os séculos XIII e XVI. Idem., p. 362.

¹⁹⁰ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 173.

¹⁹¹ COSTA, Manuela Pinto da. Glossário de termos têxteis e afins. **Revista da Faculdade de Letras Ciências e Técnicas do Património**. Porto, 2004. p. 160.

¹⁹² SEQUEIRA, Joana. A indústria da seda em Portugal entre os séculos XIII e XVI. Idem., p. 355.

¹⁹³ BARIANI, Ana Júlia. et al. O azul na História da Moda. **Idem.**, p. 159.

¹⁹⁴ PASTOUREAU, Michel. **Una historia simbólica de la Edad Media occidental**. Idem., p. 134.

Devida tal importância que se dava ao traje, podemos assim verificar que a composição de cada aspecto deste carregava consigo um significado, podendo, o uso de um determinado tecido ou de uma cor específica representar a posição de um indivíduo em uma hierarquia social. Assim a indumentária foi uma forma institucionalizada e objetivada de os indivíduos de uma classe social se destacarem dos demais¹⁹⁵, já que o acabamento, a tintura e o próprio tecido eram indicadores para qualificar o nível de riqueza do indivíduo¹⁹⁶. No entanto, é necessário ter em mente que o estudo das cores devem ser manejados de uma forma diferente dos outros tipos de fontes, visto as diferenças documentais, metodológicas e epistemológicas desta vertente, evitando que raciocínios atuais sejam aplicados anacronicamente na teoria das cores, principalmente por não existir uma verdade absoluta e imutável de organização, definições, concepções, classificações e especulações em objetos produzidos nos séculos medievais e da primeira modernidade¹⁹⁷.

2.1.4 Dos prazeres gustativos e performáticos à mesa

Os prazeres à mesa de um banquete poderiam se estender tanto entre os manjares diversos, quanto às mais inusitadas teatralidades que geralmente eram oferecidas para o saboreio do imaginário dos anfitriões e dos convidados, durante essas comilanças. Sendo assim, em um banquete existiam muitas distrações, tanto em comilanças quanto em linhas performáticas, transformando-se em dois pontos cruciais de um festejo.

O reinado de D. João II, comumente interpretado como momento de transição da Idade Média para a Idade Moderna, expressa a mesa cerimonial ressignificada como “Maneirista”, designação dada por Ken Albala aos banquetes do tardo-renascimento, que se caracterizavam pela extrema “variedade e elevado número de pratos servidos, pela composição sofisticada dos menus, pela cuidada encenação e pelo gosto pelos desafios impostos aos cozinheiros e mestres de cerimônia”¹⁹⁸. Conforme Margarida Pina, os banquetes renascentistas marcaram um novo pacto cultural nas mesas régias, influenciando toda a dinâmica dos banquetes, da alimentação e da diplomacia a eles vinculada. Nesse contexto, surgiram diversos novos elementos, especialmente no que diz respeito às etiquetas,

¹⁹⁵ BARIANI, Ana Júlia. et al. O azul na História da Moda. **Idem.**, p. 158.

¹⁹⁶ MARTÍNEZ, María. Indumentaria y sociedad medievales (ss. XII-XV). **Idem.**, p. 42.

¹⁹⁷ PASTOUREAU, Michel. **Una historia simbólica de la Edad Media occidental**. **Idem.**, p. 130-133.

¹⁹⁸ BUESCU, Ana Isabel. À Mesa do Rei - cultura alimentar e consumo no século XVI. In: GUIMARÃES SÁ, Isabel de. FERNÁNDEZ, Máximo García (org). **Portas Adentro. Comer, vestir, habitar**. **Idem.**, p. 188.

mencionadas anteriormente neste trabalho. Entre os exemplos dessa evolução, destacam-se também o uso individual de copos, pratos, talheres e guardanapos¹⁹⁹. Os variados tipos de dietas disponibilizados nos menus destes banquetes empregavam uma variedade de ingredientes pouco usuais e caros que também tinham um intuito para além do político, como por exemplo o fortalecimento do coração e para o evitamento da melancolia saturnina, entre outros males corporais e doenças os quais seus contemporâneos acreditavam.

Assim, os banquetes cerimoniais de finais do século XV seguem padrões que podemos encontrar recitados na crônica de Garcia de Resende, em especial no festejo matrimonial, como no seguinte trecho: “E quando levavam à mesa do Rei as iguarias principais, e fruta primeiro, e derradeira²⁰⁰, e de beber à ele, e a Rainha, e ao Príncipe, e Princesa”²⁰¹, onde podemos observar a descrição dos principais artifícios de um banquete, sendo eles as iguarias principais e as bebidas. Este consumo de alimentos está incluso em uma tipologia construtiva clássica de Anita Guerreau-Jalabert, que pode ser dividida em duas: o “triângulo alimentar cavaleiresco”, com pão, vinho e carne; e o “triângulo alimentar eremítico”, constituído por pão, água e vegetais, no qual podemos observar uma distinção clara de qualidade dos produtos por cada classe consumida²⁰².

Assim, temos na mesa do banquete do casamento do príncipe D. Afonso e da princesa D. Isabel uma gama de descrições acerca do que de fato nela se dispôs para o deleite dos convivas, estando a mesa repleta de “Infinitas e diversas iguarias e manjares e abastanças”²⁰³. A crônica também destaca todo o requinte culinário e toda a abundância encontrada no banquete do casório, como no seguinte trecho:

E assim vieram juntamente a todas as mesas muitos pavões assados com os rabos inteiros, e os pescoços, e cabeça com toda sua pena, que pareceram muito bem por serem muitos, e outras muitas sortes de aves, e caças, manjares, e fruta, tudo em muito grande abundância e muita perfeição²⁰⁴.

As iguarias fundamentais se caracterizavam principalmente pelos pratos de carne, o qual era de longe o alimento mais comprado e consumido na corte joanina, sendo a carne também um elemento de distinção pelo poder econômico envolvido. A carne de vaca teve um

¹⁹⁹ PINA, Margarida Esperança. Eating with the lords of Portugal. In: NUÑO, Guillermo Alvar. **Food, feasting and table manners in the Late Middle Ages**. Idem., p. 179.

²⁰⁰ Adjetivo; que é o último; que ocupa a posição final de uma série.

²⁰¹ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 174.

²⁰² BUESCU, Ana Isabel. Dimensão política e de poder da comida régia e do corpo do rei. **Librosdelacorte.es**. n. 7, 2013. p. 13.

²⁰³ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 173.

²⁰⁴ Ibid., p. 174.

lugar de absoluto destaque, onde o seu consumo só era interrompido em períodos de jejum orientados pela igreja²⁰⁵, tão bem como a carne de porco, de carneiro, este que era louvado pela fácil digestão, de cabritos, animais jovens de carnes tenras e saborosas, e até coelhos. Os pássaros também estão inclusos na dieta, como podemos ver com o pavão assado descrito, a galinha, a qual era utilizada também os ovos, pombos²⁰⁶, e muitas outras aves as quais não são dadas nome.

Relativo às bebidas, não se cita qual bebida estaria sendo consumida, mas é de praxe que o vinho tivesse destaque como bebida de consumo, principalmente dentre tais classes. Na corte e na sociedade em geral, o vinho era uma das mais importantes produções da Europa do sul, com valor social e econômico inquestionável, estando presente nas festas e celebrações públicas coletivas da monarquia²⁰⁷. É claro que, apesar de ser de consumo geral, é de se imaginar que assim como os outros alimentos, existia uma diferenciação econômica e social iminente a ele também, onde existiam os que eram para “gente comum” e outros que eram destinados para “fidalgos, e pessoas honradas”²⁰⁸, onde a sua qualidade era o principal artifício para tal diferencial.

Outro ponto que podemos observar dentro da fonte relativo ao banquete foi a presença de conservas e frutas, como vemos no seguinte trecho: “Começaram a comer, e por a infinidade das iguarias, manjares, conservas, frutas, que foi como consoada, durou muito grande espaço”. É interessante ter em mente que em uma sociedade de difícil acesso a alimentos frescos e condições sanitárias precárias, as conservas foram desde a antiguidade um dos principais recursos da culinária²⁰⁹. Outro recurso que estavam presentes no banquete eram as frutas, que faziam majoritariamente parte da dieta aristocrática sendo consumidas frescas, secas ou em conservas. As que eram consideradas nobres e adequadas à mesa real eram as frutas secas proveniente de árvores, como pêssegos, maçãs, cerejas e peras; e de praxe, assim como todos os outros alimentos, para este também existiria os que ocupavam um consumo voltado para as posições mais baixas da sociedade, que era o caso dos legumes: simbolicamente, esta divisão estava atrelada a concepção da escala da criação do mundo, enquanto as frutas que nascem das árvores estavam no meio do caminho entre o céu e a terra,

²⁰⁵ BUESCU, Ana Isabel. Dimensão política e de poder da comida régia e do corpo do rei. Idem., p. 15.

²⁰⁶ Ibid., p. 14.

²⁰⁷ Ibid., p. 21.

²⁰⁸ Ibid., p. 22.

²⁰⁹ Ibid., p. 19.

os legumes, por nascerem embaixo da terra, ocupavam uma posição inferior, perto do inferno, sendo assim considerados próprios para as camadas inferiores²¹⁰.

Assim, como citado na introdução deste subtópico, no decorrer da crônica, Resende nos apresenta encenações que se entrecruzam ao ato de comer, como, por exemplo, as performances musicais como detalhado no tópico acerca da sala de madeira, que eram tão altas que mal podia-se escutar qualquer outra coisa, assim como outros grandes momentos performáticos os quais podemos ver, com a descrição da grande carreta dourada:

Dois grandes bois assados inteiros com os cornos, mãos e pés dourados, e o carro vinha cheio de muitos carneiros assados inteiros com os cornos dourados, dispostos numa mesa dourada com rodetas de fundo, que não se viam, fazendo com que os bois nos dessem a impressão de andarem²¹¹.

Com base no trecho, podemos fazer duas discussões: a primeira, relativa ao destaque das cores, principalmente no que se refere à cor dourada, uma discussão já aberta anteriormente, visto que no século XIV, o amarelo foi a cor mais favorecida simbolicamente, e o dourado no século seguinte: de acordo com a legislação suntuária, o ouro era reservado às classes superiores. O ouro era igualmente a cor do paraíso, refletido em todos os aspectos da arte religiosa gótica²¹². O ato de colorir a comida de amarelo tornava-a tão “nobre” quanto o próprio ouro e quem a comia tinha a esperança de evitar a decadência física, como se estivesse comendo ouro de verdade, sendo a cor amarela obtida do açafrão ou da gema do ovo²¹³. Assim, alimentos dourados e até mesmo com próprio ouro tornaram-se uma obsessão de finais da Idade Média por razões de saúde ou para atrair as influências astrais corretas para grandes ocasiões²¹⁴. A segunda discussão é relativa ao requinte das produções do banquete, com tecnologias inovadoras para a época, como vemos nas rodas da mesa que detinham tamanha bem feitura que se confundia que os bois andavam de verdade. Desta forma, consumir alimentos coloridos ou de fragrâncias doces tinha o seu valor medicinal, detendo a cozinha do fim do período medieval fortes vínculos com a medicina alquímica e astral, que derivam de fontes árabes²¹⁵.

²¹⁰ BUESCU, Ana Isabel. Dimensão política e de poder da comida régia e do corpo do rei. Idem., p. 18.

²¹¹ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 175.

²¹² STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 83.

²¹³ Ibid., p. 83.

²¹⁴ Ibid., p. 83.

²¹⁵ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 83.

Ainda sobre doces, um ponto extremamente importante dentro do banquete cerimonial que merece destaque é o *Entremet*. Atualmente, em francês, *Entremet* significa apenas sobremesa, porém nos períodos medievais e modernos este era o nome dado ao intervalo que precedia a apresentação das sobremesas, intervalo esse pontuado geralmente por uma série de espetáculos, que podiam envolver carros alegóricos, músicos, cantores, atores, dançarinos, músicos e assim por diante. O caminho histórico que percorreu a palavra *entremet* foi de associação a pratos exóticos que inicialmente eram simples, até ser, por volta de 1400, essas várias manifestações artísticas, com os mais variados pratos refinados²¹⁶. Encontramos, assim, no seguinte trecho do capítulo CXXV de nossa fonte o *Entremet*, o mesmo trecho exemplifica bem a ideia central deste subtópico, que é a complexa fusão entre o deguste das delícias alimentares juntamente com o deguste das delícias teatrais:

Começaram a comer, e por a infinidade das iguarias, manjares, conservas, frutas, que foi como consoada²¹⁷, durou muito grande espaço. E acabado houve muitos, e ricos momos²¹⁸, e muito singulares entremeses, cada vez com mais riqueza, gentileza, e melhores invenções, que duraram até acerca da manhã²¹⁹.

Figura 12 - Iluminura História de Alexandre O Grande

²¹⁶ Ibid., p. 109-111.

²¹⁷ Banquete ou refeição festiva na noite de Natal.

²¹⁸ Figura cômica.

²¹⁹ RESENDE, Garcia de. *Crónica de D. João II e Miscelânea*. Idem., p. 175.



Pratos figurativos como *entremet*. Um pavão com as penas abertas é servido num banquete. iluminura francesa, século XV.

L'Histoire du Alexandre le grand, museo do petit-palais, Paris. Ms 616, Folio 67.

Disponível em: <https://www.comes.com.br/post/pav%C3%A3o-o-prato-preferido-de-carlos-magno>.

Observa-se assim, que o *Entremet*, como espetáculo, era apenas um aspecto da enorme expansão de todos os tipos de entretenimentos associados aos jantares de gala²²⁰, tudo sendo tão grandioso que comparou-se às fábulas de Amadis e Esplândio pelo nosso cronista²²¹. Ademais, à medida que o século XV se aproximava do fim, surgiram outros elementos inovadores que iriam transformar o banquete, aspectos comumente vistos como responsáveis por alterar o modelo medieval e constituírem o banquete renascentista, como por exemplo os alimentos remanescentes da expansão marítima a qual Portugal e a Europa integrou, e que aqui neste trabalho já foram tratados anteriormente.

2.1.5 Tributos teatrais

Em relação às mais diversas apresentações que os convivas apreciavam durante o banquete e demais dias de festejos, podemos observar vários outros tipos de manifestações,

²²⁰ STRONG, Roy. **Banquete**. Idem., p. 115.

²²¹ REBELLO, Luis Francisco. **O primitivo teatro português**. Idem., p. 49.

atividades essas que garantiam o entretenimento seja da corte, dos nobres, dos convidados, espectadores ou súditos. Elas podiam ser em formato de apresentações teatrais, jogos, momos, festivais de cavalarias, como torneios, etapas de armas²²² e justas, como observamos ao final do nosso cerimonial. De acordo com Garcia de Resende:

E neste tempo até o natal, em que os justadores se ensaiavam, e aparelhavam as coisas para a justa, houve na praça da cidade, e no terreiro dos paços muitas vezes muitos touros com muitos galantes a eles, e ricos jogos de canas, e muitos momos, e feraões (?), músicas, e festas sem nunca cessarem.” “E assim houve justas de muito bons justadores (?) por detrás de S. Domingos junto ao muro, a que o Rei, e o Príncipe foram. E os paços eram todos armados de ricos brocados, e veludos carmesins, e ricas tapeçarias com riquíssimas camas, e tudo em muita perfeição²²³.

No capítulo CXXV, temos a descrição da continuação do casório, onde podemos observar que “muitas e grandes festas se fizeram todos os dias, e noite até domingo cinco dias de dezembro, em que houve outro segundo banquete na sala de madeira de muitas mais invenções, abastança, e gentileza, e de muitas mais policias, e muito melhor servido que o primeiro”²²⁴. Podemos assim notar que uma característica geralmente atribuída aos banquetes medievais se resume à sua duração: uma grande festa poderia durar por grandes períodos, levando dias ou semanas a depender de sua importância política, como a comemoração do casamento da princesa D. Isabel e do príncipe D. Afonso, que se alongou por todo o mês de dezembro, durando até o Natal²²⁵, onde temos então umas das principais motivações para a grande quantidade de atividades que se integravam aos festejos.

Em linhas gerais, os cavaleiros e a cavalaria medieval surgiram na região central do reino da França, expandindo-se, posteriormente, por toda a cristandade, já que gradativamente essa corporação medieval de especialistas em combate a cavalo associou-se à aristocracia, acompanhados dos ideais cavaleirescos e cristãos, permitindo, assim, o estabelecimento de uma ética cristã na cavalaria medieval²²⁶. Na Península Ibérica medieval, justas e torneios, assim como outros elementos deste mesmo universo estiveram relacionados, sobretudo, a momentos de festa da monarquia, como casamentos dos membros reais. Esta

²²² OREJA ANDRÉS, Sila. Da Aethiopia à África: as ideias de África, do medievo europeu à Idade Moderna. Idem., p. 330.

²²³ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 175.

²²⁴ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Idem., p. 175.

²²⁵ REBELLO, Luís Francisco. **O primitivo teatro português**. Idem., p. 49.

²²⁶ LIMA, Douglas Mota Xavier de; SILVA, Elielson Bruno Freitas da. Idem., p. 115.

integração fez parte da crescente tendência de espetáculos no cerimonial monárquico medieval²²⁷.

No capítulo CXXIV, observa-se que o teatro medieval também servira como uma plataforma para a política. No capítulo, a presença de “um Rei de Guiné” no espetáculo ilustra como essas representações teatrais glorificaram as ideologias expansionistas dos monarcas portugueses²²⁸, como D. Henrique, o Navegador, e D. Afonso V, alinhando-se com a tendência de espetáculos cerimoniais nos banquetes monárquicos.

Em linhas gerais, até o século XV a imagem da África no imaginário europeu estava em grande medida limitada ao Saara, sendo o espaço africano descrito como “Terra de Mouros”, predominando em relação ao restante do continente o desconhecimento. Após a superação do Cabo Bojador por Gil Eanes, em 1434, gradativamente foi incorporada na representação europeia da África a imagem de “Terra dos Negros”, aparecendo na literatura de língua portuguesa, especialmente nas crônicas de Gomes Eanes Zurara, o termo “guinéus”, designando “homens de cor negra”, para referir-se aos africanos negros da costa da África Ocidental, em particular ao Sul do Rio Senegal, e, Guiné, para denominar a área como um todo. A Guiné era ainda associada ao ouro, expectativa alimentada pela ideia de que o Rio Senegal seria um braço do Rio Nilo, sendo por meio de Zurara os “guinéus” representados pelo seu potencial militar, com o ressaltado de suas habilidades como arqueiros pelo cronista²²⁹.

Com a exploração portuguesa da costa africana no século XV, a inserção do negro na sociedade ibérica foi possível por meio da assimilação e do desenraizamento destes grupos, principalmente com sua chegada em massa nos reinos da Península após o reconhecimento dos direitos e privilégios de Portugal no comércio, tráfico e evangelização da África com o Tratado de Alcáçovas, assinado em 1479²³⁰. Em níveis artísticos, a inserção do negro adquire aspectos emblemáticos nas mais variadas circunstâncias, um exotismo difuso pela combinação de características que formavam um estereótipo. Por conta deste acultramento, o negro foi incorporado à visão familiar do mundo artístico dos artistas europeus, porém sem

²²⁷ LIMA, Douglas Mota Xavier de; SILVA, Elielson Bruno Freitas da. Idem., p. 117.

²²⁸ REBELLO, Luis Francisco. **O primitivo teatro português**. Idem., p. 57.

²²⁹ SILVA, Leandro Rosa da. **Imagens de exploração e domínio. Representações da África e africanos sob os olhares de Zurara e Pacheco Pereira (século XV)**. Tese (Doutorado) - História, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2020. p. 127-143; MICHELIN, Kátia. A África muçulmana e a África negra no imaginário português do século XV e início do XVI. **Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH**. São Paulo, julho, 2011. p. 7; OLIVA, Anderson. Da Aethiopia à África: as ideias de África, do medievo europeu à Idade Moderna. **Fênix, Revista de História e Estudos culturais**, vol. 5, ano 5, n. 4, 2008. p. 10.

²³⁰ MORILLO, Antonio Santos. Primeiras manifestaciones de la lengua de negro en la literatura ibérica: comienzo de un estereotipo. **Philologia Hispalensis**, 17 (1), 2003, p. 234.

geralmente retratações de detalhes etnográficos importantes, como penteados, joias ou trajes, sendo de uma forma geral empregados apenas em retratações de trabalhos de força ou serventia

No mais, considerado o registro mais antigo de palavras faladas em teatro em Portugal, a “retorta mouriscada”, tributo oferecido à princesa pelo Rei de Guiné em um ato de vassalagem ao rei de Portugal e em parabenização ao noivado²³¹, apresentava traços linguísticos racistas²³² depreciativos de metátese “pretoguês”²³³. Encontramos no poema de tributo uma simplificação gramatical da língua portuguesa, com a ausência de conjugação verbal e de preposições, como o uso de “*a mim*” em vez do pronome pessoal “*eu*”. Ao vermos o próprio rei prestar um tributo, a apresentação assume espontaneamente um formato de entretenimento, simbolizando também a incapacidade estrutural dos africanos para fazerem a paz entre si²³⁴, “necessitando da intervenção” dos portugueses em suas políticas, tão bem como o fenótipo e a maneira de falar estavam associados à inferioridade social e a um estatuto servil, já citado anteriormente²³⁵. Veremos o seguinte trecho a seguir:

E houve aqui uma muito grande representação de um Rei de Guiné, em que vinham três gigantes espantosos, que pareciam vivos, de mais de quarenta palmos cada um, com ricos vestidos todos pintados de ouro, que parecia coisa muito rica, e com eles uma muito grande, e rica mourisca²³⁶ retorta, em que vinham duzentos homens tintos de negro, muito grandes bailadores, todos cheios de grossas manilhas pelos braços, e pernas douradas, que cuidavam que eram de ouro, e cheios de cascavel dourados, e muito bem concertados, coisa muito bem feita, e de muito custo por serem tantos, e em que se gastou muita seda, e ouro, e faziam tamanho ruído com as muitas cascadeis que traziam, que se não ouviam com eles, e assim houve outras representações, e depois da ceia muitas danças, e outras muitas festas, que quase toda noite duraram, coisa certo para ver²³⁷.

²³¹ MORILLO, Antonio Santos. Primeiras manifestaciones de la lengua de negro en la literatura ibérica: comienzo de un estereotipo. *Idem.*, p. 235.

²³² É importante ressaltar que para o período trata-se de uma questão de raça, mas não necessariamente de racismo. Para o contexto admitia-se que todos os homens podiam ser livres ou escravos, não estando esta condição inscrita na sua natureza, como o entendemos hoje na contemporaneidade, onde as pessoas tendem a difundir a ideia de uma ligação entre escravatura e racismo. CALDAS, Louise Jar Pereira De Araújo. Racismo através da história: da antiguidade à modernidade. **Anais XI CONAGES, Realize Editora**, Campina Grande, 2015. p. 1-2.

²³³ JIMÉNEZ, Felipe B. Pedreza. CAÑAL, Rafael González. MARCELLO, Elena E. Drama y teatro en tiempos de Carlos I (1517-1556). **Jornadas de teatro clásico de Almagro**, 2017. p. 34.

²³⁴ XAVIER, Ângela Barreti; SILVA, Cristina Nogueira (org). **O Governo dos Outros**. Poder e Diferença no império Português. Lisboa: ICS. Imprensa de Ciências Sociais, 2016. p. 160.

²³⁵ *Ibid.*, p. 161.

²³⁶ Dança de origem mourisca, presente na corte portuguesa no século XV.

²³⁷ RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. *Idem.*, p. 174.

Assim, nas descrições do “Rei de Guiné” e dos seus bailarinos se faz interessante ressaltar:

1. O próprio nome da persona “Rei de Guiné”, representando um rei da Serra Leoa, o que confirma a origem africana²³⁸;

2. Os bailarinos são pessoas brancas pintadas de preto para representar negros. Apesar de não ter quaisquer outros tipos de caracterização aparente relacionados a etnias, a cor da pele assume um ponto central de características, sendo os indivíduos negros nesta sociedade reduzidos e designados apenas a cor da sua pele: “mulher negra; homem negro”²³⁹;

3. São representados por comportamentos barulhentos e primitivos, carregando consigo cascavéis douradas, uma esfera oca de metal com uma ranhura, tendo no seu interior uma peça metálica, que tem seu uso atrelado aos pulsos, braços, peito e pernas e quando sofre impacto, por menor que seja, balança e soa com estridência. Todos esses pontos enquadrados aqui são características do “Homem selvagem”, geralmente atribuídos aos estrangeiros. Ressalta-se que o uso de manilhas, um tipo de pulseira ou bracelete que se usava atada aos pulsos, braços, pernas, remetiam-se geralmente a utensílios que estavam presentes no cotidiano de grupos culturais africanos, sendo estes objetos referências a sua identidade, em especial os grupos Ahosi, do reino de Daomé, atual Benin. Naturalmente, à medida que a manilha se desdobra em função de forma, ocorre ampliações do seu uso, assim, ela aparece com a serventia de envolver, prender ou abraçar, sendo pessoas, bichos ou objetos, virando assim cadeados, tranças e algemas e que eram corriqueiramente usadas em pessoas em situação de escravidão, mas restritamente no cenário do qual tratamos, os negros. Logo, ao que tudo indica, as manilhas eram adereços que geralmente estavam atreladas à figura da pessoa negra.

É válido pontuar aqui que nem sempre a figura do negro esteve atrelada à escravidão, porém a evocação da condição do povo negro torna-se um proverbial sinônimo à servidão, mesmo entre aqueles que não estavam nestas condições e em um *status social* superior²⁴⁰. Assim, o uso de cascavéis e manilhas faziam “tamanho ruído”²⁴¹ que impediam

²³⁸ XAVIER, Ângela Barreti; SILVA, Cristina Nogueira. **O Governo dos Outros**. Poder e Diferença no império Portugues. Idem., p. 158.

²³⁹ BELO, André. Language as a Second Skin: The Representation of Black Africans in Portuguese Theatre (Fifteenth to Early-Seventeenth Century). **Renaissance and Reformation**, França, 2013. p. 12.

²⁴⁰ BELO, André. Language as a Second Skin: The Representation of Black Africans in Portuguese Theatre (Fifteenth to Early-Seventeenth Century). Idem., p. 13.

²⁴¹ GOULÃO, Maria José. O negro e a negritude na arte portuguesa no século XVI. A Arte na Península Ibérica ao tempo do tratado de Tordesilhas. **Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses**, Coimbra, 1994. p. 11.

que se escutasse as palavras que cantavam ou até as da leitura²⁴² (tradução de Paul Teyssier²⁴³) que o Rei de Guiné ofereceu à Princesa, encomendadas e então escritas pelo coudel-mor²⁴⁴ Francisco da Silveira e transcritas por Garcia de Resende no *Cancioneiro Geral* de 1516²⁴⁵. Sendo assim, todos estes elementos, como por exemplo o barulho, tendiam a ganhar propriedades metonímicas, significando estatuto social e os valores morais destes grupos de pessoas²⁴⁶.

²⁴² “A mim rei de negro estar Serra Lioa
longe muito terra onde viver nós,
lodar caibela tubao de Lisboa
falar muao novas casar pera vós.
Querer a mim logo ver-vós como vai
leixar molher meu, partir muito sinha,
porque sempre nós servir nosso pai,
folgar muito negro, estar vós rainha.

Aqueste gente meu taibo, terra nossa
nunca folgar, andar sempre guerra,
nam saber qui que balhar terra vossa,
balhar que saber como nossa terra.
Se logo vós quer mandar, a mim venha
fazer que saber, tomar que achar,
mandar fazer taibo lugar, Des mantenha!
e logo meu negro, senhora, balhar.”

CAMÕES, José. **O papel da música no teatro de Gil Vicente**. Centro de estudos de teatro da Universidade de Lisboa. Lisboa: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016. p. 434.

²⁴³ “Eu sou o rei dos negros da Serra Leoa
A terra onde vivemos fica muito longe.
Andou numa caravela Tubao de lisboa
Falou muitas novas dum casamento para vós.
Eu quis logo ver-vos, ver como vós íes.
Deixei minha mulher, parti muito asinha,
porque nós sempre servimos vosso pai
e os negros folgaram muito de que sejais rainha.

A gente daqui é muito boa. Na nossa terra
nunca folgamos, andamos sempre em guerra.
Nao sei o que bailarei aqui, na vossa terra.
Baileirei o que eu sei, como na nossa terra.
Se vós querei logo mandar que eu venha,
farei o que eu sei, tomarei o que eu achar
Mandai fazer bom lugar, Deus mantenha!
e logo eu, negro, senhora, bailarei.”

Ver: TEYSSIER, Paul. **La langue de Gil Vicente**. Paris: Klincksieck, 1959.

²⁴⁴ Cargo militar; capitão de besteiro e de cavalaria: por ordem de D. Príncipe D. Príncipe D. Príncipe D. Príncipe D. Príncipe D. Príncipe D. Príncipe D. Afonso V, os escudeiros que serviam a cavalo no exército ficaram sob a alçada de um capitão ao qual se deu o nome de Coudel. No início o coudel-mor ficou responsável por todos aqueles que serviam na milícia com cavalo, depois ficou apenas encarregado das leis para conservar a boa raça dos cavalos.

²⁴⁵ CAMÕES, José. **O papel da música no teatro de Gil Vicente**. Idem., p. 434.

²⁴⁶ XAVIER, Ângela Barreti; SILVA, Cristina Nogueira. (org). **O Governo dos Outros**. Poder e Diferença no império Portugues. Idem., p. 160.

Para concluir, é evidente que a apresentação em questão transcende um mero aspecto político ao incorporar elementos simbólicos que conferem uma dimensão mais complexa e rica ao evento. A presença de cascavéis, homens negros, gigantes e ouro não apenas evocava a riqueza africana sob domínio português, mas também era um reflexo da grandiosidade e do prestígio do reinado de D. João II. Esses elementos simbólicos foram cuidadosamente escolhidos para reforçar a imagem de poder e opulência, sublinhando a importância das conquistas e da influência portuguesa no cenário internacional da época. Assim, a análise desses símbolos presentes no banquete de Évora oferece uma compreensão mais aprofundada do papel dos espetáculos teatrais como ferramentas de propaganda e afirmação do poder na corte portuguesa do período e sua importância dentro dos banquetes.

A análise dos banquetes e celebrações na corte portuguesa revela a complexa intersecção entre política, cultura e sociedade durante o século XV. Esses eventos, cuidadosamente elaborados, não serviam apenas como ocasiões de celebração, mas como plataformas para a construção e a afirmação de identidades e de poder. Os banquetes eram cenários onde o simbolismo se manifestava em diferentes camadas, desde a escolha dos pratos servidos até a inclusão de apresentações teatrais que reforçavam a imagem do monarca e de seu reino.

Além disso, os banquetes funcionavam como instrumentos de propaganda, onde o simbolismo e o espetáculo se uniam para transmitir mensagens de poder e prestígio, particularmente aos convivas estrangeiros. O controle das narrativas históricas e culturais pela elite aristocrática refletia não apenas a busca por legitimidade, mas também a necessidade de manter a coesão social em um contexto de crescente complexidade política e econômica. Essa complexidade ressalta a importância de continuar explorando como os rituais e a simbologia moldaram as dinâmicas de poder e identidade na história portuguesa, especialmente no que tange à representação das relações coloniais e a construção de narrativas que perduram até os dias atuais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho de conclusão de curso analisou o banquete de casamento de D. Afonso de Portugal e D. Isabel de Aragão conforme descrito na obra *Crónica de D. João II*, de Garcia de Resende, destacando sua relevância política e cultural. A pesquisa demonstrou que os banquetes não eram meros eventos festivos, mas rituais carregados de simbolismos, refletindo as dinâmicas de poder e as complexas relações sociais da época.

Ao fazer um resgate do que foi trabalhado, observamos que, no primeiro capítulo, “Alimentação e Banquete: da Antiguidade ao Medievo”, traçamos o percurso histórico das práticas alimentares, desde a Antiguidade até os séculos medievais, com maior atenção à Baixa Idade Média, evidenciando como os banquetes se tornaram espaços de manifestação de alianças políticas e de fortalecimento de laços entre as casas reais e outras elites nos mais diversos formatos. Além disso, em subtópicos do mesmo capítulo foram destacadas as transformações e permanências desses rituais ao longo do tempo, demonstrando que, na Idade Média, os banquetes funcionavam como ferramentas estratégicas de afirmação social e política, preservando elementos simbólicos e práticas do legado greco-romano que resistiram e se adaptaram às mais diversas mudanças culturais e políticas. Concluímos, assim, que os banquetes medievais não se limitavam a celebrações, mas funcionavam como instrumentos estratégicos de reafirmação social e política em todo o Ocidente cristão, preservando elementos simbólicos que resistiram às transformações culturais e políticas ao longo dos séculos.

No segundo capítulo, “Dimensões do Banquete na Corte Portuguesa”, apresentamos brevemente o contexto político ibérico quatrocentista, com foco no casamento de D. Afonso e D. Isabel, com o intuito de identificar as motivações do enlace matrimonial. Em seguida, no mesmo capítulo, analisamos desde a dimensão espacial, com a sala de madeira, construída exclusivamente para o evento, à elementos como a disposição dos convidados, as funções do séquito, dos nobres e dos súditos, além dos trajes, tecidos e cores, e seus significados. Finalmente, analisamos os alimentos servidos e o papel dos rituais gastronômicos, concluindo com a exploração das performances que ocorriam durante os banquetes e celebrações, ressaltando o papel essencial dessas teatralidades na construção e consolidação dessas relações políticas e sociais.

Avaliamos que o estudo apresentado contribui para a valorização da pesquisa histórica sobre as práticas alimentares e os rituais que moldaram a sociedade quatrocentista, destacando como esses eventos refletiam e reforçavam as estruturas sociais e políticas. Portanto, as análises dos banquetes revelam-se essenciais para compreender não apenas as práticas sociais de um período crucial da história, mas também as complexas interações entre alimentação, cultura e poder. Assim, mesmo ciente das limitações, como temporais e espaciais, compreende-se que esta pesquisa contribuiu para a compreensão do século XV português, estabelecendo diálogo entre diferentes campos da História, contribuindo, assim, para o aprimoramento do entendimento histórico medieval e moderno.

Considera-se que este estudo também abriu caminho para novas investigações, ampliando nosso entendimento sobre a interseção entre política, simbolismo e vida cotidiana no mundo medieval e no início da Idade Moderna. Existem, portanto, diversos caminhos para futuras análises relacionadas à alimentação, política e sociedade neste período. Por exemplo, o enfoque apenas na crônica de Garcia de Resende foi essencial para aprofundar a análise deste casamento em específico, especialmente num trabalho monográfico de graduação, no entanto, para pesquisas futuras, será proveitoso expandir a documentação com a inclusão, por exemplo, de outras crônicas que tratam deste mesmo matrimônio ou contextos semelhantes, principalmente a crônica de Rui de Pina, mas também a crônica de Damião de Góis. Essa ampliação do corpus documental possibilitará uma ampliação do objeto de estudo, permitindo a exploração de diferentes narrativas sobre um único evento e enriquecendo a análise com uma diversidade de perspectivas, não se limitando a um único enfoque documental. Essa preocupação documental se deu a partir dos momentos iniciais do trabalho, já que no estudo do material, nasceu o receio acerca de construir um trabalho em torno de poucos capítulos de uma crônica, mas, conforme avançamos na pesquisa, conseguimos fazer o devido destrinchamento dos aspectos desses poucos capítulos, onde a brecha de novas perspectivas seriam bem-vindas.

Além disso, as discussões desenvolvidas no presente trabalho indicam a possibilidade de focar em outras celebrações de casamentos reais para além do casório de D. Afonso e D. Isabel, explorando, de forma comparativa, diacrônica e sincrônica, as dimensões sociais e políticas dos banquetes que permeavam esses eventos em diferentes contextos políticos e diplomáticos da Península Ibérica entre os séculos XV e XVI. Outro aspecto relevante para futuras investigações é uma análise mais ampla da evolução dos banquetes,

indo para além deste no contexto das cerimônias de casamentos. A investigação das transformações desses rituais ao longo do tempo pode revelar nuances importantes das práticas alimentares, políticas e sociais, uma vez que os banquetes constituem fontes riquíssimas para o estudo da cultura e da alimentação. A pesquisa realizada para a elaboração do capítulo 1, por exemplo, ofereceu uma série de aportes nessa via do banquete nas mais diversas conexões, não apenas na matrimonial, mas os cerimoniais núpcias por meio da sua abundância em fontes se faz também como uma via de análise das simbologias dentro de uma celebração, para além do enfoque na alimentação.

Existem diversas outras abordagens para o estudo dos banquetes e da alimentação em outras áreas da história, como, por exemplo, a análise promovida pela história econômica e a interpretação de documentos com métodos quantitativos, estabelecendo montes, tipos de alimentos fornecidos, suas origens e outros detalhes pertinentes. Essa perspectiva permite também uma compreensão mais profunda dos contextos políticos, econômicos e diplomáticos que cercavam a grandiosidade dos banquetes, revelando como esses eventos impactaram a economia local em diferentes níveis, desde o micro até o macro, abrangendo não apenas a Península Ibérica.

Outra possibilidade, é a análise dos banquetes por meio de imagens, pinturas e telas. Essa abordagem permitiria explorar as representações visuais dos banquetes, oferecendo uma perspectiva rica e multifacetada sobre como esses eventos eram percebidos e simbolizados na Idade Média. Ao examinar as obras, é possível identificar não apenas a estética e a opulência dos banquetes, mas também os elementos sociais e culturais que estavam em jogo. Essas representações imagéticas podem revelar informações sobre a hierarquia social, os costumes alimentares e os rituais associados a essas celebrações, além de indicar a importância do banquete como um espaço de interação e diplomacia. Através das imagens, pode-se analisar os tipos de alimentos servidos, a disposição das mesas, a vestimenta dos convidados e até mesmo a linguagem corporal dos participantes, todos elementos que expressam a complexidade das relações sociais e políticas da época. Assim, essa abordagem iconográfica complementa as análises textuais e documentais, enriquecendo nossa compreensão dos banquetes e sua relevância na construção da identidade cultural e política da sociedade quatrocentista.

Tanto os banquetes, assim como as cerimônias de casamento oferecem um vasto material para estudo, possibilitando um refinamento das análises sobre os rituais e suas

implicações sociais, culturais, políticas e simbólicas. Ademais, apesar da variedade de fontes sobre banquetes e casamentos disponíveis, há também uma grande diversidade de discussões historiográficas que não puderam ser plenamente incorporadas neste trabalho, especialmente em obras de línguas estrangeiras, como inglês, espanhol e francês. Temos a exemplo disto, a vasta obra de Guillermo Alvar Nuño, *Food, Feasting and Table Manners in the Late Middle Ages* (2024), além do importante estudo de Christina Normore, *A Feast for the Eyes: Art, Performance, and the Late Medieval Banquet* (2015), as quais certamente enriqueceriam em uma análise mais aprofundada sobre banquetes e casamentos na Idade Média. Assim, temos ciência de que, apesar dos avanços alcançados no presente trabalho, os caminhos oferecidos pela historiografia especializada internacional e de fontes diversas ainda apontam novos rumos de investigação a serem explorados.

Para concluir, este trabalho revelou a importância dos banquetes não apenas como eventos festivos, mas como instrumentos políticos e culturais que influenciavam e refletiam as estruturas de poder da época. Ao examinar o casamento de D. Afonso de Portugal e D. Isabel de Aragão, foi possível compreender as múltiplas camadas de significado presentes em cerimônias que, à primeira vista, poderiam parecer meramente decorativas. A partir dessa análise, como indicado aqui nestas considerações finais, novas perspectivas podem ser exploradas em futuros estudos, ampliando o conhecimento sobre a relação entre alimentação, cultura e poder em finais da Idade Média e moderna, reforçando a relevância do estudo das práticas sociais e simbólicas que moldaram o comportamento das elites europeias durante esse período histórico.

REFERÊNCIAS

Fontes:

RESENDE, Garcia de. **Crónica de D. João II e Miscelânea**. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1973.

Bibliografia:

ALLSEN, Thomas. **The Royal Hunt in Eurasian History**. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2006.

ALTHOFF, Gerd. As obrigações da alimentação: refeições, banquetes e festas. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

AMATUZZI, R. T. S. **À mesa com Jaime II, o Justo**: saúde, alimentação e poder na Coroa de Aragão entre os séculos XIII e XIV. Dissertação (Mestrado), Universidade Estadual de Ponta Grossa, 2016.

ANDRADE, Maria do Carmo Rebello de. Artes de mesa e cerimoniais régios na corte do século XVI. Uma viagem através de obras de arte da ourivesaria nacional. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011.

AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 19, jan/abr 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/soc/a/jZ4t5bjvQVqqXdNYn9jYQgL/abstract/?lang=pt>

BARIANI, Ana Júlia. et al. O azul na História da Moda. **Epígrafe**, São Paulo, v. 10, n. 2, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.2318-8855.v10i2p148-190>

BELO, André. Language as a Second Skin: The Representation of Black Africans in Portuguese Theatre (Fifteenth to Early-Seventeenth Century). **Renaissance and Reformation**, França, 2013. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/43446323>

BOTTÉRO, Jean. Textes Culinaires Mésopotamiens. **Eisenbrauns**, Indiana, 1995. Disponível em: <https://www.itcdesantiago.org/bibliotecaic/catalogo/monografias/details/1/61342>

BRAGA, Isabel Drumond. A América à mesa do rei. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011.

BRESCIANI, Edda. Alimentos e bebidas do Egito antigo. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011.

BUESCU, Ana Isabel. **Na Corte dos Reis de Portugal**. Saberes, ritos e memórias. Estudos sobre o Século XVI. Lisboa: Colibri, 2011.

BUESCU, Ana Isabel. Aspectos da mesa do rei entre a idade média e a época moderna. In: SOARES, Carmen; MACEDO, Irene Coutinho (org) **Ensaio sobre património Alimentar Luso-brasileiro**. São Paulo: Annablume Editora, 2014.

BURKE, Peter. BRINGS, Asa. **De Gutenberg a internet**: una historia social de los medios de comunicación. Espanã: Tauros História, 2002.

CALDAS, Louise Jar Pereira De Araújo. Racismo através da história: da antiguidade à modernidade. **Anais XI CONAGES, Realize Editora**, Campina Grande, 2015. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/10826>

CÂMARA, Maria Alexandra Trindade Gago da; FLORES, Gustavo Vale. Évora 3D. da descrição histórica à simulação virtual: o salão de madeira das festividades do casamento do Infante D. Afonso com a infanta D. Leonor de Castela em Évora em 1490. In: SOTO CABA, Victoria; LÓPEZ, Mercedes (ed). **Efímero y Virtual**. Rescates Digitales de Artefactos Provisionales. Jaen: Artes e Humanidades. Estudos de Arte, 2022, p. 182. Disponível em: <https://repositorioaberto.uab.pt/handle/10400.2/13224?locale=en>

CAMARÃO, Lúcia. **Crónica de D. João II e Miscelânea por Garcia de Resende**. S.d.; S.l. Disponível em: https://www.academia.edu/9958057/Crónica_de_D_João_II_e_Miscelânea_por_Garcia_de_Resende

CAMÕES, José. **O papel da música no teatro de Gil Vicente**. Centro de estudos de teatro da Universidade de Lisboa. Lisboa: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.

CÂNDIDO, Maria Regina. Banquete grego: entre o ritual da philia e o prazer do luxo. In: SOARES, Carmen; DIAS, Paula Barata (org). **Contributos para a história da alimentação na antiguidade**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012.

CASTRO, Roberto. C. G. A Grécia antiga: uma visão panorâmica. **International Studies on Law and Education**. Universidade do Porto, 17 mai-ago, 2014. Disponível em: <http://www.hottopos.com/isle17/index.htm>

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões e Debate**. Editora UFPR, Curitiba, n. 42, 2005. Disponível em: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKewj0su3LkayJAxUOHLkGHWNcBggQFnoECBMQAAQ&url=https%3A%2F%2Fcore.ac.uk%2Fdownload%2Fpdf%2F328063797.pdf&usg=AOvVaw05WAh0LGkY_fqwvhKUE2z_&opi=89978449

COELHO, Maria Helena da Cruz. A Mesa dos Reis - Acto e Teatro. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011.

COELHO, Maria Helena da Cruz. A festa – a convivialidade. In: MATTOSO, José (dir); SOUSA, Bernardo Vasconcelos (org). **História da Vida Privada em Portugal**. A Idade Média. Lisboa: Círculo de Leitores, 2010.

COELHO, Maria Filomena (org). **Alianças políticas matrimoniais na Idade Média**. Brasília: Universidade de Brasília, 2023.

COSER, Miriam Cabral. A dinastia de Avis e a construção da memória do reino português: uma análise das crônicas oficiais. **Especiaria: Cadernos de Ciências Humanas**. Editora da UESC. v. 10, n. 18, jul - dez, 2007. Disponível em: <https://periodicos.uesc.br/index.php/especiaria/article/view/779>

COSTA, Antônio Luiz M. C. **Títulos de Nobreza e Hierarquias**: um guia sobre as graduações na história. São Paulo: Editora Draco, 2014.

COSTA, Manuela Pinto da. Glossário de termos têxteis e afins. **Ciências e Técnicas do Património**. Revista da Faculdade de Letras, I Série vol. III. Porto, 2004. Disponível em: <https://ler.letras.up.pt/site/geral.aspx?id=3&tit=Lista%20de%20autores&tp=4&a=Costa&n=Manuela%20Pinto%20da&ida=861>

CUNHA, Rui Maneira. **As medidas como elemento caracterizador da arquitetura, entre os séculos XIII e XVIII, com base na Vila de Monsaraz**: elementos caracterizadores da arquitetura urbana. Tese (Mestrado) - Reabilitação da Arquitetura e Núcleos Urbanos apresentada à Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, 1997.

CRISTOVÃO, Francisco da Silva. Tecidos Medievais Portugueses de Vestes Litúrgicas. **Didaskalia**, Lisboa, v. 22, n. 1, 1992. Disponível em: <https://revistas.ucp.pt/index.php/didaskalia/article/view/1067>

FERREIRA, Maria João Pacheco. **Os têxteis chineses em Portugal nas opções decorativas sacras de aparato (séculos XVI-XVIII)**. Tese (Doutorado), Universidade do Porto Faculdade de Letras, Portugal, v. 1, 2011.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GARCIA, J. C. Os têxteis no Portugal séculos XV e XVI. **Revista Portuguesa de Geografia**, 42, vol. XXI, 1986.

GOULÃO, Maria José. O negro e a negritude na arte portuguesa no século XVI. A Arte na Península Ibérica ao tempo do tratado de Tordesilhas. **Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses**, Coimbra, 1994. Disponível em: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/56647>

GUIMARÃES SÁ, Isabel de. O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011.

HUIZINGA, Johan. **O declínio da Idade Média**. Lisboa: Editora Ulisseia, 1 edição, 1985.

JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

KRAMER, Samuel Noah. **Mesopotâmia o Berço da Civilização**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1969.

LAURIOUX, Bruno. Alimentation de cour, alimentation à la cour au Moyen Âge: nouvelles orientations de recherche. **Food & History**, France, vol. 4, n° 1, 2006. Disponível em: https://www.academia.edu/9946217/_Alimentation_de_cour_alimentation_%C3%A0_la_cour_au_Moyen_%C3%82ge_nouvelles_orientations_de_recherches_Food_and_History_4_1_2006_p_9_27

LIMA, Douglas Mota Xavier de; SILVA, Elielson Bruno Freitas da. Jogos caveleirescos na corte de Avis: as justas do casamento de D. Isabel segundo o relato da embaixada borguinhã ao reino de Portugal, 1428-1429. **Manduarisawa**, Revista Discente do Curso de História da UFAM, v. 6, ano 2, 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufam.edu.br/index.php/manduarisawa/article/view/12261>

LIMA, Douglas Mota Xavier de. **A diplomacia portuguesa no reinado de D. Afonso V**. Tese (Doutorado) - História, Universidade Federal Fluminense, Niterói. 2016.

LOURENÇO, Ana Luísa Pereira. **D. João II: entre a história e a historiografia**. Dissertação (Mestrado), - História, Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

MAGALHÃES, Joaquim Romero. Conjunturas políticas. In: MATTOSO, José (dir). **História de Portugal**. No alvorecer da modernidade (1480-1620). Lisboa: Editorial Estampa, 1997.

MARTÍNEZ, María. Indumentaria y sociedad medievales (ss. XII-XV). **En la España Medieval**, Universidad Complutense de Madrid, v. 26, 2003. Disponível em: <https://revistas.ucm.es/index.php/ELEM/article/view/ELEM0303110035A>

MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MELLO, Cláudio Prado de. A Antropologia do ritual mortuário do Egito Imperial. **Phoînix**, v. 1, n. 1, Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/phoenix/article/view/33499>

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Estudos de cultura material**, Anuário do Museu Paulista, 5 (1), 1997. Disponível em: <https://revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349>

MONTANARI, Massimo. Estruturas de produção e sistemas alimentares. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MORILLO, Antonio Santos. Primeiras manifestaciones de la lengua de negro en la literatura ibérica: comienzo de un estereotipo. **Philologia Hispalensis**, 17 (1), 2003. Disponível em: <https://revistascientificas.us.es/index.php/PH/article/view/1620>

MICHELIN, Kátia. A África muçulmana e a África negra no imaginário português do século XV e início do XVI. **Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH**. São Paulo, julho, 2011. Disponível em: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwi_gLTB9q6JAxWXGrkGHUWtNTUQFnoECBIQAQ&url=http%3A%2F%2Fwww.snh2011.anpuh.org%2Fresources%2Fanais%2F14%2F1307289511_ARQUIVO_TextoANPUH2011.pdf&usg=AOvVaw0fj3avxkz722w-qRpSoqxX&opi=89978449

NUÑO, Guillermo Alvar. **Food, feasting and table manners in the Late Middle Ages**. volume 1: The Iberian Peninsula in the European context. New York: Routledge, 2024.

OLIVA, Anderson. Da Aethiopia à África: as ideias de África, do medievo europeu à Idade Moderna. **Fênix. Revista de História e Estudos culturais**, vol. 5, ano 5, n. 4, 2008. Disponível em: <https://www.revistafenix.pro.br/revistafenix/article/view/83>

OREJA ANDRÉS, Sila. Ceremonia, fiesta y poder durante los reinados de Juan II y Enrique IV de Castilla: el arte textil como síntoma de prestigio, a la luz de las Crónicas. **Anales de Historia del Arte**, Vol. 23, Núm Especial, 2013. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/metricas/documentos/ARTREV/4683992>

PASTOUREAU, Michel. **Una historia simbólica de la Edad Media occidental**. Buenos Aires: Katz Editores, 2006.

PEREIRA, Ana Marques. Ofícios de boca na Casa Real Portuguesa (século XVII e XIII). In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal**. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII - XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011.

PILCHER, Jeffrey (Ed.). The Oxford. **Handbook of Food History**. Nova York: Oxford University Press, 2012.

PINA, Margarida Esperança. Eating with the lords of Portugal Continuities and discontinuities from the thirteenth to the sixteenth centuries. In: NUÑO, Guillermo Alvar. **Food, feasting and table manners in the Late Middle Ages**. volume 1: The Iberian Peninsula in the European context. New York: Routledge, 2024.

POZZER, Katia Maria Paim. Os mesopotâmicos tinham fome de quê? Literatura, Cultura Material e outras Histórias. **Heródoto - Revista do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre a Antiguidade Clássica e suas Conexões Afro-asiáticas**. UNIFESP, Guarulhos, 2018. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/326027213_Os_mesopotamicos_tinham_fome_de_que_Literatura_cultura_material_e_outras_historias

POZZER, Katia Maria Paim. Uma história da festa culinária e música na Mesopotâmia Antiga. **Textura**, n. 11, 2005. Disponível em:

<http://www.periodicos.ulbra.br/index.php/txra/article/view/757/0>

REBELLO, Luis Francisco. **O primitivo teatro português**. Lisboa: Instituto de Cultura e Língua Portuguesa, 1977.

RODRIGUES, Marcus Vinícius Macri. Banquetes romanos: comensalidade, hierarquia e poder na Roma Antiga. **Nearco – Revista Eletrônica de Antiguidade**, ano VII, n. 2, 2014. Disponível em: http://www.neauerj.com/Nearco/edicoes_anteriores/14.html

RODRIGUES, Pedro Miguel Miranda. **O poder da cor na Idade Média**: policromia na Capela do Fundador do Mosteiro da Batalha. Dissertação (Mestrado) - História da arte, especialização em artes da antiguidade e medievo, Universidade Nova de Lisboa, 2018.

ROMÃOZINHO, A. M. O papel do têxtil na concepção de espaços interiores e cénicos. **Projética**. 6 (1), 97–116, 2015. Disponível em: <https://ojs.uel.br/revistas/uel/index.php/projetica/article/view/20324>

STRONG, Roy. **Banquete**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002.

SANTOS, Bruna de Oliveira; SOUSA, Luana Neres de. Morte e religiosidade no Egito Antigo: uma análise do Livro dos Mortos. **Revista Mundo Antigo**, Ano V, V, 5, N. 11, 2016. Disponível em:

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiYiLckK-JAxV8B7kGHUI9JFUQFnoECBQQAQ&url=http%3A%2F%2Fwww.nehmaat.uff.br%2Frevista%2F2016-2%2Fartigo06-2016-2.pdf&usg=AOvVaw2ZbIZNHWjsrG6cjJ28aBmb&opi=89978449>

SEQUEIRA, Joana. A indústria da seda em Portugal entre os séculos XIII e XVI. In BENAVENT, Ricardo Franch. ESPINACH, Germán Navarro. **Las Rutas de la Seda en la Historia de España y Portugal**. Valência: Universitat de València, 2017.

SEQUEIRA, Joana. A regulamentação dos ofícios têxteis no mundo urbano em Portugal, séculos XIV-XV. **Mirabilia: electronic journal of antiquity and middle ages**, n.º 31, 2020. Disponível em: <https://www.raco.cat/index.php/Mirabilia/article/view/377924>

SEQUEIRA, Joana. **O Pano da Terra**: Produção têxtil em Portugal nos finais da Idade Média. Porto: Série Para Saber, 1 Edição, Universidade do Porto, 2014.

SILVA, Leandro Rosa da. **Imagens de exploração e domínio**. Representações da África e africanos sob os olhares de Zurara e Pacheco Pereira (século XV). Tese (Doutorado) - História, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2020.

TEYSSIER, Paul. **La langue de Gil Vicente**. Paris: Klincksieck, 1959.

VEYNE, Paul. O Império Romano. In: VEYNE, Paul (Org.). **História da vida Privada**. Volume I: do Império Romano ao ano 1000. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

XAVIER, Ângela Barreti; SILVA, Cristina Nogueira (org). **O Governo dos Outros**. Poder e Diferença no império Portugues. Lisboa: ICS, Imprensa de Ciências Sociais, 2016.