

**PARLA COME MANGI**  
**Lingua portoghese e cibo in**  
**contesto interculturale**

a cura di  
*Emma De Luca*



DAL PALAZZO AL CONVENTO: UN BANCHETTO OFFERTO DALLA REGINA  
D. MARIA I ALLE SUORE DEL SACRO CUORE DI GESÙ (1789)<sup>1</sup>

Isabel M. R. Mendes Drummond Braga

1. L'alimentazione soddisfa una necessità basilare e naturale, ossia l'adempiimento di un bisogno fisiologico: ma è molto più di questo. Essa implica una serie di fattori, come la produzione e la distribuzione dei generi, il periodo stagionale di alcuni beni, la situazione geografica, le arti di conservazione degli alimenti, la fase di sviluppo delle tecniche culinarie, la tipologia del pasto e, ovviamente, il potere di acquisto dei differenti gruppi di consumatori, variabili, queste, da tenere in conto non solo per il presente, ma soprattutto per il passato. Inoltre, essa comporta anche decisioni di diverso tipo, in particolar modo direttive per la preparazione e per il servizio in tavola degli alimenti, per l'organizzazione degli inviti, per l'accoglienza e il diletto degli invitati. Alcuni di tali aspetti implicano l'arte di socializzare a tavola in vari contesti.

Conosciamo meglio il tipo di alimentazione di gruppi più privilegiati rispetto a quella delle fasce più umili della popolazione, grazie alla maggiore disponibilità di fonti. Inoltre, per quanto concerne le occasioni speciali – come nel caso di banchetti per ossequiare diplomatici e visitatori di rinomata importanza o di eventi celebrativi – la documentazione esistente ci permette, a volte, di scoprire i cerimoniali e i menù di determinati pasti, serviti sia nei palazzi, sia in ambienti conventuali e monastici, dove tali occasioni rompevano la monotonia della quotidianità in modo particolarmente evidente.

Per limitarci all'Epoca Moderna, pensiamo, per esempio, al banchetto servito a Bruxelles da D. Pedro de Mascarenhas, ambasciatore del Portogallo per conto di Carlo V, al quale erano presenti lo stesso imperatore e la sorella D. Leonor. In quell'occasione si celebrava la nascita del principe D. Manuel (1531-1537), figlio di D. João III. Il pasto è stato immortalato da André de Resende nel suo poema *Genethliacon*, in cui egli descrive gli spettacoli, le prelibatezze e i vini serviti<sup>2</sup>. Ricordiamo anche i banchetti

<sup>1</sup> Traduzione di Maria Antonietta Rossi. L'articolo scritto dall'autrice inoltre è stato finanziato dai Fondi Nazionali della FCT – Fundação para a Ciência e Tecnologia nell'ambito del progetto UID/HIS/00057/2013.

<sup>2</sup> Virgínia Soares Pereira, *Celebrando Portugal: Bruxelas, 1531, e o Genethliacon de André de Resende*, in *Congresso Internacional Damião de Góis na Europa do Renascimento. Actas*, Universidade Católica Portuguesa, Faculdade de Filosofia, Braga, 2003, pp. 879-902. Successivamente anche Manuel da Costa indica in un poema un pasto offerto dal duca di Braganza, D. Teodósio, nel 1537, in occasione del matrimonio di sua sorella D. Isabel con l'infante D. Duarte, fratello di D. João III. Cfr. José A. Sánchez Marín, *Características de la Obra Poética de Manuel da Costa*, in *Humanismo Português na Época dos Descobri-*

offerti da D. Sebastião e D. Catarina nel 1565, in occasione del matrimonio di D. Maria, nipote di D. Manuel I e figlia dell'infante D. Duarte, con Alessandro Farnese<sup>3</sup>. La descrizione di questi pasti celebrativi fu redatta da Francesco de Machi, che aveva anche illustrato il banchetto nuziale servito il 18 novembre del 1565 a Bruxelles, per il cui allestimento fu necessario il lavoro di 110 cuochi che lavorarono per ben 15 giorni. In quell'occasione furono serviti, secondo le rigorose informazioni date, vini di diversa provenienza, precisamente dal Portogallo e dall'isola di Madera<sup>4</sup>. Inoltre va anche menzionato, spostandoci verso i territori al di fuori del Regno, il banchetto offerto da D. Sebastião a Filipe II nel 1576, quando entrambi si incontrarono nel Monastero di Guadalupe. Per tale circostanza, ossia un incontro politico allestito in uno scenario religioso, i protagonisti gastro-nomici furono il pesce e i frutti di mare, dal momento che era il periodo della Quaresima. Il monarca portoghese rese omaggio allo zio con un pasto a base di vongole, aragoste e ostriche, rustici alla triglia, al grongo e alla cernia e ancora passere pianuzze, pagelli e sogliole fritti; il tutto in grande quantità, con le aragoste e le ostriche arrivate ancora vive a Guadalupe. I commensali ebbero anche l'opportunità di degustare molti dolci (di cui alcuni a base di frutta), capperi, olive, pasta di uva passa e mandorle, cicoria e vari tipi di insalata<sup>5</sup>.

L'allestimento di banchetti in ambienti conventuali e monastici da parte di sovrani fu una vera e propria consuetudine durante l'Epoca Moderna

---

*mentos. Actas*, Instituto de Estudos Clássicos – Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Coimbra, 1993, p. 271. Cfr. anche Isabel Drumond Braga, *A Mesa com Grão Vasco. Para o Estudo da Alimentação no século XVI*, in «*Mathesis*», 2007, v. 16, pp. 9-59 (disponibile online al seguente link: <https://www.academia.edu/6739937/> in data 20 settembre 2015).

- <sup>3</sup> Riguardo al matrimonio, al viaggio e all'accoglienza di D. Maria, cfr. Giuseppe Bertini, *L'Entrata Solenne di Maria di Portogallo a Parma nel 1566*, in *D. Maria de Portugal Princesa de Parma (1565-1577) e o seu Tempo. As Relações Culturais entre Portugal e a Itália na segunda metade de Quinhentos*, Centro Interuniversitário de História da Espiritualidade – Instituto de Cultura Portuguesa, Porto, 1999, pp. 69-84; Idem, *The Marriage of Alessandro Farnese and D. Maria of Portugal in 1565: Court Life in Lisbon and Parma*, in K. J. P. Lowe (dir.), *Cultural Links between Portugal and Italy in the Renaissance*, Oxford University Press, Oxford, 2000, pp. 45-59.
- <sup>4</sup> G. Bertini, *O 'Livro de Cozinha' de Maria de Portugal e a Cozinha de Corte em Bruxelas e em Lisboa ao Tempo das suas Núpcias com Alexandre Farnésio*, in «*Oceanos*», v. 21, 1995, pp. 119-125. Cfr. anche José Adriano de Freitas Carvalho (dir.), *D. Maria de Portugal (1538-1577) Princesa de Parma. Monumenta Sparsa*, Centro Interuniversitário de História da Espiritualidade, Porto, 1998, p. 100.
- <sup>5</sup> F. Llanos y Torriguía, *Una Comida Histórica en el Refectorio de Guadalupe*, in «*El Monasterio de Guadalupe*», 1923-1924, t. 4, pp. 220-226; I. M. R. Mendes, *O Mosteiro de Guadalupe e Portugal séculos XIV-XVIII*, Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica, Lisboa, 1994, p. 78.

e, non di rado, questi luoghi erano adibiti al confezionamento di leccornie, tanto salate come dolci, da offrire ai membri della famiglia reale o da vendere a coloro che commissionavano il servizio a tavola durante i pranzi di Corte<sup>6</sup>. Per esempio, nel corso di un banchetto offerto dal convento di Cristo a D. João III nell'allora cittadina di Tomar, nell'anno 1551, furono servite diverse specie pescicole, come tonni, passere pianuzze, pagelli, cernie, corvine di scoglio, sogliole, naselli, alose e ostriche. La piccola cacciagione era rappresentata da capponi, polli, galline, anatre, pernici, piccioni e tortore. Furono anche serviti piatti a base di coniglio, manzo e capretto. Da menzionare anche la presenza di pane, formaggio, burro, uova, zucchero, riso, capperi, dolci a base di scorza di limone<sup>7</sup>, ravanelli, dolci preparati con zucchero e miele<sup>8</sup>, dolci di pasta bianca con zucchero e olio di mandorle dolci<sup>9</sup>, mandorle e cotognata. Tra le bevande rientrano soltanto acqua e vino<sup>10</sup>.

Ancor più singolare fu l'evento svoltosi nel 1789. In quella data, precisamente il giorno 15 novembre, la regina D. Maria I offrì un pasto celebrativo per commemorare la consacrazione della chiesa conosciuta oggi come la basilica di Estrela. I festeggiamenti durarono cinque giorni, ossia dal 15 al 19<sup>11</sup>. In questo contesto è importante rilevare che il convento del Sacro Cuore di Gesù fosse una casa fondata dopo un voto da parte della sovrana, compiuto allo scopo di ottenere un erede maschio: ciò accadde con la na-

---

<sup>6</sup> Si vedano alcuni casi studiati da I. M. R. Mendes Drumond Braga, *Sabores e Segredos Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, in stampa. Disponibile al seguente link: <https://www.academia.edu/17868011/>

<sup>7</sup> Nel testo originale viene utilizzato il termine *diacidrão*, tipologia di dolce che ancora oggi è presente nella gastronomia portoghese e che viene preparato con la scorza di cedro (NdT).

<sup>8</sup> Nel testo originale viene utilizzato il termine *alfêloa*, tipologia di dolce di origine araba all'epoca preparato con una pasta composta da zucchero e miele (NdT).

<sup>9</sup> Nel testo originale viene utilizzato il termine *alfenim*, tipologia di dolce di origine araba all'epoca preparato con una pasta bianca composta da zucchero e olio di mandorle dolci (NdT).

<sup>10</sup> António Baião, *Despesas do Convento de Cristo, por 1551, com a visita de D. João III e Comitiva*, in «Anais da União dos Amigos dos Monumentos da Ordem de Cristo», 1952, v. 3, pp. 17-18; João José Alves Dias, *Un Banquet Royal au Portugal au XVI siècle*, in Martin Aurell, Olivier Dumoulin, Françoise Thelamon (dir.), *La Sociabilité a la Table. Commensalité et Convivialité a travers les Ages. Actes du Colloque de Rouen*, Université de Rouen, Rouen, 1992, pp. 155-158.

<sup>11</sup> Riguardo i ricevimenti cfr. A. Baião (ed.), *Memórias da Basilica da Estrela escritas em 1790 por Manuel Pereira Cidade*, Imprensa da Universidade, Coimbra, 1926.

scita del principe D. José (1761-1788)<sup>12</sup>. La costruzione iniziò nel 1779, in uno spazio appartenente alla Casa dell'Infantato, di proprietà di suo marito D. Pedro III. Completata nel 1781, l'area conventuale accolse l'ordine religioso delle carmelitane scalze. La consacrazione effettiva della chiesa avvenne, come abbiamo già riferito, nel 1789. Questa casa religiosa fu la prima al mondo a essere consacrata al Sacro Cuore di Gesù, la cui iscrizione nel calendario ecclesiastico portoghese, il 6 di giugno, si realizzò grazie alla grande dedizione di D. Maria I<sup>13</sup>.

Lo stretto legame fra la regina e il convento non poteva non essere citato nei sermoni funebri, pronunciati sia alla morte della stessa (1816), sia nel momento della traslazione del feretro al convento del Sacro Cuore de Gesù (1822), luogo che la sovrana aveva scelto per la propria sepoltura. Riguardo lo stesso convento, il Monsignor Mourão scrisse:

Esse templo sumptuoso pela polícia e delicadeza do lavor, que levantou desde os primeiros fundamentos em honra do Santíssimo Coração de Jesus, em cuja devoção se abrasava continuamente o seu peito em amorosos incêndios, esse mosteiro exemplar, que com ânimo e largueza realenga abastou com grossura de rendas e onde castas e inocentes esposas do cordeiro lhe tributam de noite e de dia puríssimos cultos, achando-se dentro dele o melhor aparelho para a virtude<sup>14</sup>;

<sup>12</sup> Per quanto concerne questa fondazione, cfr. Sandra Costa Saldanha, *A Basílica da Estrela. Real Fábrica do Santíssimo Coração de Jesus*, Livros Horizonte, Lisboa, 2008. Una sintesi rilevante sulla costruzione della basilica e del convento è disponibile al seguente link [http://www.monumentos.pt/Site/APP\\_PagesUser/SIPA.aspx?id=10613](http://www.monumentos.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=10613), consultato il 23 giugno del 2015. Riguardo al matrimonio della sovrana, cfr. Luís de Oliveira Ramos, *D. Maria I, Círculo de Leitores*, Lisboa, 2007; Jenifer Roberts, *The Madness of Queen Maria. The Remarkable Life of Maria I of Portugal*, Templeton Press, Langley Burrell, 2009; Paulo Drumond Braga, *D. Pedro III, Círculo de Leitores*, Lisboa, 2013. Per quanto riguarda D. José, cfr. João Pedro Ferro, *Um Príncipe Iluminado Português: D. José (1761-1788)*, Lucifer, Lisboa, 1989.

<sup>13</sup> S. Costa Saldanha, *A Basílica da Estrela*, op. cit., pp. 15-22.

<sup>14</sup> «Questo tempio sontuoso per l'accuratezza e la perfezione del lavoro, che la sovrana ha fatto erigere fin dalle prime fondamenta in onore del Santissimo Cuore di Gesù, per la cui devozione nel suo petto ardevano continuamente incendi dell'amore divino, questo monastero esemplare, che con animo e sontuosa regalità ha usufruito di grandi sovvenzioni, è oggi il luogo dove le caste e innocenti spose dell'Agnello di Dio tributano di notte e di giorno all'Altissimo purissimi culti, considerando tale convento come il mezzo migliore per raggiungere la virtù» (Tutte le traduzioni in nota devono essere considerate a cura di M. A. R.). Monsenhor Mourão, *Oração Funebre que nas Solemnes Exequias que fez celebrar na Igreja Parochial de S. Julião pela Muito Alta e Muito Poderosa Rainha D. Maria I, o muito Honrado Juiz do Povo e Casa dos Vinte e Quatro Recitou o Illustrissimo e Reverendissimo [...]*, Impressão Régia, Lisboa,

anche Francisco Araújo e Amorim spese alcune parole:

Não concorreu para se fazer de um local profano uma casa do Senhor, digna de se comparar ao grande templo de Salomão, pela sua riqueza, arquitetura e construção dando que fazer a tantos artistas e a muitos conhecidos pela sua perícia nas leis da sua estática, estabelecendo uma comunidade a mais religiosa e a mais austera queimando diariamente incensos que vão perfumar o trono do altíssimo?<sup>15</sup>

Occorre naturalmente chiedersi quali siano state le ragioni che hanno portato all'inversione della situazione comune, ossia per quale motivo fu la sovrana a offrire il pasto alla comunità e non il contrario? Cosa comprendeva il pasto e chi erano i commensali? Quanto si spese per la rispettiva preparazione? Considerando che l'ambiente conventuale è sempre stato visto – in molti casi in modo esagerato e perfino erroneo – come scenario adibito alla preparazione delle più squisite leccornie, come si spiega che una casa femminile non abbia usato e applicato le proprie qualità – ammesso che le possedesse – per preparare il pasto celebrativo per la consacrazione della chiesa?

2. I conti della Casa Reale permettono, sebbene in modo parziale, di rispondere ad alcuni di questi interrogativi. In effetti, il *desembargador*<sup>16</sup> João Rodrigues Vilar fu il responsabile per l'amministrazione del *Pátio dos Bichos*, provvedendo a organizzare la contabilità del suddetto spazio reale e quantificando le spese relative alla dispensa. Pertanto, a partire dal mese di luglio del 1776 fino a dicembre del 1799, si registrarono diverse uscite sia

---

1817, pp. 18-19. Riguardo la parenetica relativa alla morte e alla traslazione del corpo della regina, cfr. I. M. R. Mendes Drumond Braga, *Chorar uma Rainha em Portugal e no Brasil: os Sermões por Ocasão da Morte de D. Maria I, in I Congresso Lusófono de Ciências das Religiões. Religiões e Espiritualidades, Cultura e Identidades*, Universidade Lusófona, Lisboa, 2015.

<sup>15</sup> «La sovrana non ha forse contribuito a trasformare un luogo profano in una casa del Signore, degna di essere paragonata al grande tempio de Salomone, per la sua ricchezza, architettura e costruzione, grazie al lavoro di molti artisti e personaggi rinomati per la propria maestria sulle leggi della statica, facendo così fiorire la comunità più religiosa e più austera che brucia ogni giorno incensi per rendere profumato il trono dell'altissimo?». Francisco Pedro da Fonseca Anjo Marques Bacalhao Araujo e Amorim, *Oração Funebre na Morte da Muito Alta e Poderosa Rainha e Senhora Nossa D. Maria Primeira*, Impressão Régia, Lisboa, 1816, p. 10. Questo componimento parenetico è già stato oggetto di analisi ad opera di Paulo Assunção, *D. Maria I, a Mulher: entre a Piedade e o Poder*, in «Faces de Eva», 2002, n. 7, pp. 83-102.

<sup>16</sup> Il termine *desembargador* si riferisce al ruolo del funzionario addetto alla contabilità del palazzo reale (NdT).

per pasti destinati alle giornate da trascorrere nell'Alentejo, sia per pasti celebrativi come quelli di cui ci stiamo occupando.

Sappiamo che la somma spesa per la suddetta cena, o in parte, allestita per commemorare la consacrazione della chiesa, corrispondeva all'importo di 277.445 réis<sup>17</sup>. In verità la lista delle spese indica soltanto gli ingredienti necessari per i dolci preparati dai conservieri Jié António Torres, Jié Henriques e Manuel António, i vini consegnati da Luís António de Carvalho e il cioccolato fornito da Jacinto de Almeida Cabral. Si aggiungono anche altre uscite per carta da imballaggio, spazzole, stoppa, carbone, bottiglie, damigiane, legna, carta, tappi, sapone, candele di grasso animale, così come per noleggi e per la foggia dei capi di abbigliamento. La parcella più significativa fu assegnata ai pasticciere per un totale di 135.855 réis (che corrisponde al 49 per cento della somma globale delle uscite); segue poi quella destinata ai vini - 77.070 réis, vale a dire il 28 per cento del totale delle spese<sup>18</sup>.

Non siamo però a conoscenza né del numero dei commensali, né della tipologia di dolci che i pasticciere prepararono per l'occasione, ad eccezione di dolci ricoperti di glassa, di frutta guarnita - ossia candita - e del biancomangiare di tipo reale, preparato con carne di tacchino. Sono pervenute soltanto indicazioni riguardo agli ingredienti: zucchero, mandorle, riso, olio, cocco, farina, frutta fresca non specificata, latte, burro, panna, uova, pane, tacchino, pistacchio, oltre a cannella, anice, confettura, confetti e ostia. Da notare la presenza di molte uova (per un totale di 348 dozzine, ossia 4176 unità, il cui prezzo a dozzina oscillava tra i 110 e i 120 réis), di 22 rubbi e di 12 libbre di zucchero (vale a dire 328,644 chili), di 18 libbre di mandorle (ossia 8,262 chili), così come quantità non specificate di diversi ingredienti già citati. È anche indicato che i tacchini costavano 1.000 réis ciascuno e i cocchi tra i 100 e i 120 réis, sempre per ogni singola unità. Occorre inoltre segnalare che il cocco e il pistacchio erano frutti poco utilizzati nella culinaria portoghese del secolo XVIII, il primo proveniente probabilmente dal Brasile e il secondo dalla Penisola Italica<sup>19</sup>.

I vini serviti erano appropriati all'accompagnamento dei dolci: 17,2 orci di Porto, per un valore di 43.750 réis, 18 bottiglie di moscatello, quantità

<sup>17</sup> Il *real* (réis al plurale) era la moneta in uso all'epoca sia in Portogallo, sia nelle colonie d'oltremare (NdT).

<sup>18</sup> Lisboa, Arquivos Nacionais Torre do Tombo (A.N.T.T.), *Casa Real*, cx. 3612, fol. n. num.

<sup>19</sup> Sul consumo di cocco e pistacchio, cfr. rispettivamente, I. M. R. Mendes Drummond Braga, *O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques*, in *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Colares Editora, Sintra, 2004, pp. 61-99 (disponibile online al seguente link: <https://www.academia.edu/6581297/> in data 20 settembre 2015); P. Drummond Braga, *D. Pedro III*, op. cit., p. 138.

importata per un totale 5.400 réis, e tante altre di vino di Carcavelos, aventi lo stesso prezzo. Sappiamo inoltre che fu servita della cioccolata calda, dal momento che vennero acquistati quattro rubbi di cacao per un valore di 15.360 réis, con il proposito di preparare la tanto amata bevanda esotica che veniva consumata, di fatto, per accompagnare i dolci<sup>20</sup>.

Negli anni successivi, D. Maria I conservò l'abitudine di offrire due pasti allo stesso convento, uno nel mese di giugno e l'altro a novembre, vale a dire in occasione della ricorrenza del Sacro Cuore di Gesù e della consacrazione della futura basilica di Estrela. Occorre inoltre evidenziare due questioni: le cifre totali spese non hanno mai raggiunto un importo di 50.000 réis a banchetto e inoltre, durante la prima ricorrenza celebrativa, era frequente la presenza di sorbetti, considerando il caldo della rispettiva stagione. Nel novembre del 1792, i 45.750 réis spesi dalla regina in generi alimentari e preparati culinari furono destinati al pasto per i musicisti<sup>21</sup>.

Facciamo ora una comparazione con altri pasti dello stesso periodo. Rimanendo in ambito religioso, questa volta nel monastero di Alcobaça, visitato nel 1760 da Thomas Pitt (1737-1793) – era un inglese che percorse la Penisola Iberica e che scrisse un diario particolarmente ricco di informazioni di tipo architettonico – si evince che, come era d'abitudine per gli stranieri<sup>22</sup>, non riservò commenti positivi al pasto che i cistercensi gli avevano servito:

---

<sup>20</sup> Riguardo al consumo di cioccolato, cfr. I. M. R. Mendes Drumond Braga, *A Herança das Américas em Portugal. Trópico das Cores e dos Sabores*, CTT Correios de Portugal, Lisboa, 2007, pp. 133-221; Eadem, *O Caminho de uma Delícia*, in «Revista de História da Biblioteca Nacional», 2005, n. 6, pp. 62-65 (disponibile online al seguente link: <https://www.academia.edu/6678850/> in data 20 settembre 2015); Eadem, *O Chocolate à Mesa: Sociabilidade, Luxo e Exotismo*, in *Colóquio Formas e Espaços de Sociabilidade. Contributos para uma História da Cultura em Portugal*, Universidade Aberta, Lisboa, 2008 [cd rom] (disponibile online al seguente link: <https://www.academia.edu/6931933/> in data 20 settembre 2015); Eadem, *A América à Mesa do Rei*, in Ana Isabel Buescu, David Felismino (coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Temas e Debates, Círculo de Leitores, Lisboa, 2011, pp. 336-349 (disponibile online al seguente link: <https://www.academia.edu/6679763/> in data 20 settembre 2015); Leila Mezan Algranti, 'Bebida dos Deuses': *Técnicas de Fabricação e Utilidades do Chocolate no Império Português (séculos XVI-XIX)*, in L. Mezan Algranti, Ana Paula Megiani (org.), *O Império por Escrito. Formas de Transmissão da Cultura Letrada no Mundo Ibérico séculos XVI-XIX*, Alameda, São Paulo, 2009, pp. 403-426.

<sup>21</sup> Su questi pasti, cfr. Lisboa, A.N.T.T., *Casa Real*, cxs 3612-3620.

<sup>22</sup> I. M. R. Mendes Drumond Braga, *Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade em Portugal no século XVIII*, in *Cultura, Religião e Quotidiano*, Hugin Editores, Lisboa, 2005, pp. 165-231.



Uma mesa enorme que rangia sob o peso de um serviço de um serviço de pratos descomunais. O primeiro que provámos foi uma sopa composta de caldo de carne, azeite de má qualidade, vinagre e açúcar. Os outros pratos foram pirâmides de aves cozidas, a abarrotar de arroz, outras com os membros torcidos, como se tivessem sido postas no espeto vivas, e tudo exalava a alho, açafraão e azeite de má qualidade. No nosso segundo prato, comemos pirâmides de empadas de carne, cobertas de açúcar e guisados, polvilhados com especiarias. Numa palavra, de entre a vasta quantidade de coisas que fomos obrigados a provar, não havia uma que não ofendesse o paladar. A sobremesa consistiu numa vasta pilha de laranjas, limões doces, limas e guloseimas que não tinham senão o sabor da cana-de-açúcar<sup>23</sup>.

Ben diverso fu invece il banchetto che conosciamo grazie a un racconto del frate João de Sousa, interprete durante le missioni diplomatiche dal Portogallo al Magreb e dal Marrocco al Portogallo, durante i regni de D. José I e di D. Maria I, il quale ci rivela non solo le difficoltà, ma anche l'inadeguatezza dimostrata dal marchese di Pombal, nel 1774, nel ricevere il diplomatico marocchino Omar ben Daoudi nella propria tenuta di Oeiras. Secondo l'autore, alcuni membri della comitiva, inviata per ratificare la pace da poco stabilita tra il Portogallo e il Marocco, dimostrarono una certa ripugnanza a causa della presenza della carne di maiale a tavola:

Na primeira coberta veio juntamente o seu [do embaixador] jantar feito pelos cozinheiros mouros de que todos comeram e gostaram. Na cabeceira da mesa estava o embaixador e aos seus lados o marquês e [o] cardeal. Na mesa se portou o embaixador com boa feição e disfarce não fazendo caso de ver comer carne de porco nem beber vinho que lhes são proibidos pelo seu Alcorão e não só o não comer da carne mas nem assistir à mesa que a tenha e para mostrar a sua civildade provou de alguns guisados feitos pelos cozinheiros portugueses. O secretario não deixou de dar a conhecer a violência com que estava e vexame que lhe causava uma formosa leitoa assada que diante de si estava e para expiar tão grave culpa jejuou no dia seguinte<sup>24</sup>.

<sup>23</sup> «Una tavola enorme che scricchiolava a causa del peso dei piatti serviti, del tutto scompagnati. Il primo che abbiamo provato era una zuppa composta da brodo di carne, olio di bassa qualità, aceto e zucchero. Gli altri piatti erano piramidi di volatili bolliti, stracolmi di riso, altri con le zampe attorcigliate, come se fossero stati messi vivi allo spiedo, e poi tutto emanava odore di aglio, zafferano e olio di bassa qualità. Come secondo piatto, abbiamo mangiato piramidi di rustici alla carne, ricoperti di zucchero, e stufati cosparsi da spezie. In poche parole, tra la vasta quantità di cibi che siamo stati obbligati ad assaggiare, non ce n'era nessuno che non offendesse il nostro palato. Il dessert consistette in una vasta pila di arance, limoni dolci, lime e ghiottonerie che emanavano soltanto odore di canna da zucchero». Thomas Pitt, *Observações de uma Viagem a Portugal e Espanha (1760). Observations in a Tour to Portugal and Spain*, Instituto Português do Património Arquitectónico, Lisboa, 2006, pp. 104-106.

<sup>24</sup> «Il primo coperto, servito insieme alla sua cena [dell'ambasciatore] e preparato

Si tratta, in verità, di una comparazione piuttosto inappropriata, dal momento che tali banchetti non sono offerti dalla Casa Reale. I racconti citati ci permettono soltanto di confermare le usuali critiche degli stranieri riguardo l'utilizzo dell'olio e dell'aglio per le pietanze salate e della presenza eccessiva di zucchero nei dolci. Dopotutto, il pasto preparato in onore dell'ambasciatore marocchino contempla altre dinamiche, poiché vi erano in gioco, da un lato, la differenza di tipo religioso, e dall'altro le difficoltà nel gestire tale situazione. A Corte, i banchetti regi avevano sicuramente punti di contatto maggiori con i pasti offerti da D. Maria I alle carmelitane scalze di Estrela. Sappiamo inoltre che, l'11 maggio del 1765, D. José I aveva regolamentato il servizio della tavola reale, stipulando che i sovrani dovevano consumare otto piatti abbondanti a pranzo e quattro a cena, oltre al pane, ai dolci e alla frutta: tali disposizioni riguardavano i pasti quotidiani<sup>25</sup>. Per quanto concerne invece le decadi degli anni 70 e 80 del secolo XVIII, sono noti diversi cenoni offerti da D. Pedro III, in qualità sia di infante, sia di re consorte<sup>26</sup>. Questi pasti, riguardo la tipologia dei dolci, sembrano simili a quelli offerti dalla regina al convento del Cuore di Gesù.

D. Maria I aveva fatto un voto e, per questo, aveva disposto la costruzione di un convento: in tal modo, la sovrana ha mantenuto con le suore, in particolar modo con la priora, una stretta relazione che si evince dall'intenso scambio di corrispondenza, che dimostra come la sovrana si reputava costantemente come una donna fragile e indecisa, afflitta da nu-

---

da cuochi mori, fu mangiato e gradito da tutti. A capotavola vi era l'ambasciatore e di fianco a lui il marchese e [il] cardinale. A tavola l'ambasciatore dimostrò un atteggiamento compiacente ma dissimulato, cercando di non mostrare la propria disapprovazione nel veder mangiare carne di maiale e bere vino, alimenti proibiti dal proprio Corano (non solo è proibito mangiare carne, ma anche stare a tavola mentre questa viene servita); nonostante ciò, per mostrare un atteggiamento decoroso, assaggiò alcuni piatti stufati preparati dai cuochi portoghesi. Il segretario, invece, non riuscì a nascondere la propria irritazione e il senso di umiliazione provocato dalla presenza di una grassa porcellina arrosto che gli stava davanti: per espiare una così grave colpa, il giorno seguente digiunò». I. M. R. Mendes Drumond Braga, *Missões Diplomáticas entre Portugal e o Magrebe no século XVIII. Os Relatos de Frei João de Sousa*, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2008, pp. 173-174 (disponibile online al seguente link: <https://www.academia.edu/8751001/> in data 20 settembre 2015).

<sup>25</sup> David Felismino, *As Ucharias da Casa Real Portuguesa (1706-1777): alimentar, Servir e Representar o Rei*, in *Las Relaciones Discretas entre las Monarquias Hispana y Portuguesa: las Casas de las Reinas (siglos XV-XIX)*, Polifemo, Madrid, 2008, v. 1, p. 450.

<sup>26</sup> P. Drumond Braga, *D. Pedro III*, op. cit., pp. 136-141.

merosi dubbi sulle proprie capacità governative<sup>27</sup>. Ciò nonostante, il “suo convento” fu ovviamente molto protetto e tutelato. I banchetti da lei offerti rappresentavano molto di più di un semplice segno di deferenza verso qualcosa che tanto amava.

---

<sup>27</sup> Cfr. Alice Lázaro, *O Reinado do Amor. Cartas Íntimas da Priora da Estrela para a Rainha Dona Maria I (1776-1780)*, Chiado Editora, Lisboa, 2013.