

Mesa e diplomacia no século XVIII: a arte de impressionar os embaixadores portugueses

Isabel Drumond Braga

Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras, CIDEHUS-UÉ e CH-ULisboa

email: isabeldrumondbraga@gmail.com

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-7035-6497>

<https://dx.doi.org/10.5209/chmo.104374>

Recibido: 6 de agosto de 2025 • Aceptado: 7 de mayo de 2026

PT Resumo: A partir de quatro estudos de caso, dois na Europa, outro na Ásia e um terceiro em África, pretendemos avaliar a maneira como os embaixadores de Portugal foram recebidos em matérias protocolares e, mormente, nos banquetes, durante o século XVIII. Comida, política e diplomacia aparecem como uma trilogia cuja importância revelava, desde logo, o sucesso ou o insucesso de uma missão diplomática.

Palavras-chave: banquetes; China; diplomacia; Génova; Marrocos; Portugal; Roma; Viena.

^{EN} Table and diplomacy in the 18th-Century: the art of impressing Portuguese ambassadors

Abstract: Using four case studies, two in Europe, another in Asia and a third in Africa, we intend to evaluate the way in which Portuguese ambassadors were received in protocol matters and, in particular, at banquets, during the 18th century. Food, politics and diplomacy appear as a trilogy whose importance immediately revealed the success or failure of a diplomatic mission.

Keywords: banquets; China; diplomacy; Genoa; Marocco; Portugal; Rome; Vienna.

^{ES} Mesa y diplomacia en el siglo XVIII: el arte de impresionar a los embajadores portugueses

Abstract: A partir de cuatro estudios de caso –dos en Europa, uno en Asia y un tercero en África–, nuestro objetivo es evaluar cómo se recibía a los embajadores portugueses en cuestiones protocolarias, especialmente en banquetes, durante el siglo XVIII. La gastronomía, la política y la diplomacia emergen como una trilogía cuya importancia revelaba inmediatamente el éxito o el fracaso de una misión diplomática.

Keywords: banquetes; China; diplomacia; Génova; Marruecos; Portugal; Roma; Viena.

Sumário: Estado da questão e objetivos. Para um breve enquadramento da diplomacia da época moderna. Os banquetes diplomáticos: as propostas de Domingos Rodrigues. O banquete diplomático: entre a teoria e a prática. Conclusão. Apêndices. Fontes impressas. Bibliografia.

Cómo citar: Braga, Isabel Drumond (2026). Mesa e diplomacia no século XVIII: a arte de impressionar os embaixadores portugueses, en *Cuadernos de Historia Moderna* 51.1, 49-68.

Estado da questão e objetivos

A publicação, em 2021, de uma obra coletiva coordenada por Massimo Montanari, intitulada *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociale e rappresentazioni ideologiche*¹ permite ao leitor encontrar contributos sobre a linguagem política subjacente às refeições, mormente aos banquetes diplomáticos. Ou seja, autoriza articular comida, política e diplomacia, constituindo um marco relevante para futuros trabalhos deste género. Recorde-se que assuntos considerados outrora triviais e, conseqüentemente, negligenciados têm sido valorizados na atualidade e entendidos como cruciais na formação das práticas diplomáticas², tanto mais que a diplomacia deve ser entendida, durante o período moderno, como “a written and a performative activity”³.

Comida e diplomacia revelavam-se de forma clara durante os banquetes. Em causa estava a mesa enquanto espelho de grandeza, a qual deveria impressionar, funcionando como um instrumento de pressão diplomática, recentemente codificado como *soft power*, o que se verifica até ao presente, havendo quem veja o *chef* como um embaixador de substituição⁴. Como sistematizou Lucien Bély, relativamente aos banquetes oferecidos pelos embaixadores aos seus congéneres, “l’art de la table s’inscrivait naturellement dans le cadre diplomatique, et il ne faut pas être étonné de voir mentionner des talents d’hôte dans une correspondance officielle”⁵, ou ainda, como salientou Massimo Montanari, “il cibo è una forma di linguaggio che, al di suo valere nutrizionale *significa* e veicola idee e messaggi di straordinaria forza espressiva, quale solo gli oggetti e le pratiche d’uso quotidiano possono avere”⁶. Ou seja, as práticas diplomáticas informais e quotidianas iniciadas no século XVII e desenvolvidas a partir de então, só tiveram eco na historiografia recente enquanto objeto de estudo⁷. Em Portugal, refiram-se os contributos sobre o tema de Isabel Drumond Braga⁸ e Ana Leal de Faria⁹.

Neste texto, procura-se perceber a maneira como quatro embaixadores de Portugal foram obsequiados no estrangeiro, um em Viena, o segundo em Génova, outro na China e um quarto em Marrocos. Os três primeiros no reinado de D. João V (1689-1750, r. 1706-1750) e o último no tempo de D. José I (1714-1777, r. 1750-1777). Bem receber um embaixador era mostrar apreço pelo

¹ Massimo Montanari (coord.), *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociale e rappresentazioni ideologiche* (Bari, Roma: Editori Laterza, 2021).

² Mark Netzloff, *Agents beyond the state: the writings of English travelers, soldiers, and diplomats in Early Modern Europe* (Oxford: Oxford University Press, 2020), 166.

³ Tracey A. Sowerby, Joanna Craigwood, «Literary and diplomatic cultures in the Early Modern World», em *Cultures of diplomacy and literary writings in the Early Modern World*, coordenação de Tracey A. Sowerby, Joanna Craigwood (Oxford: Oxford University Press, 2019), 9.

⁴ Pierre Raffard, *Géopolitique de l’alimentation et de la gastronomie: de la fourche à la FoodTech* (Paris: Le Cavalier Bleu, 2021), 81-83, 108.

⁵ Lucien Bély, *Espions et ambassadeurs au temps de Louis XIV* (Paris: Fayard, 1990), 395.

⁶ Massimo Montanari, «Il linguaggio del cibo», em *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, coordenação de Massimo Montanari (Roma: Laterza, 2020), V.

⁷ No âmbito deste texto, não se pretende fazer o estado da arte relativamente aos estudos no âmbito da história da diplomacia, do cerimonial e dos rituais. Contudo, não se pode deixar de chamar a atenção para o papel determinante que o historiador Lucien Bély e os seus discípulos têm tido relativamente ao estudo destes temas. Sobre o assunto, vejamos as obras do autor citadas neste texto e os diversos trabalhos apresentados ao encontro *Trains & équipages: organiser les déplacements diplomatiques en Europe XVI^e-XVIII^e siècle*, realizado em Bordéus, na Université Bordeaux Montaigne-CEMMC, em 10 de fevereiro de 2016. Posteriormente, foram publicados na revista *Histoire, Économie et Société* 37, n.º 1, Bordéus, 2018. Em Espanha, saliente-se a obra Cristina Bravo Lozano e Antonio Álvarez-Ossorio Alvariño (coord.), *Representantes de la soberanía, garantes del equilibrio (1659-1748)* (Madrid: Marcial Pons, 2021).

⁸ Isabel Drumond Braga, «As viagens de Frei João de Sousa ao Magrebe no século XVIII: percursos, alojamentos e práticas alimentares», em *Portugal e o Magrebe. Actas do 4.º Colóquio de História Luso-Marroquina. Actes du IV Colloque d’Histoire Maroc-Lusitanienne* (Lisboa, Braga: CHAM – Centro de História de Além-Mar / CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar, Cultura, Espaço e Memória, 2011), 277-289; Isabel Drumond Braga, «Du Portugal au Maghreb, du Maghreb au Portugal: les déplacements des ambassadeurs au XVIII^e siècle», *Histoire, Économie et Société* 37, n.º 1 (2018): 98-114; Isabel Drumond Braga, «D. João de Almeida Portugal, 2.º conde de Assumar: cerimonial de mesa, política e diplomacia», no prelo.

⁹ Ana Leal de Faria, «1498: comida e diplomacia», em *História global da alimentação portuguesa*, coordenação de Isabel Drumond Braga (Lisboa: Temas e Debates, 2023), 93-98.

monarca que o havia enviado. Impressionar o diplomata era impressionar o rei. Neste sentido, o artigo pretende contribuir para o aumento do conhecimento desta área de investigação emergente analisando e interpretando quatro estudos de caso, para verificar na prática como eram obsequiados os embaixadores de Portugal quer na Europa quer em outros continentes, cujos cerimoniais eram diferentes dos que se praticavam no velho continente.

As fontes utilizadas, todas da autoria de eclesiásticos – duas de jesuítas, uma de um franciscano e uma outra de um padre secular – não foram publicadas na época em que foram escritas com exceção da *Embaixada do conde de Vilar Maior Fernando Telles da Silva de Lisboa à corte de Viena e viagem da rainha nossa senhora D. Maria Ana de Áustria de Viena à corte de Lisboa, com uma sumária notícia das províncias e cidades por onde se fez jornada*, da autoria de Francisco da Fonseca. Portanto, em três casos, estamos perante documentos para uso privado, menos sujeitos à autocensura por parte dos seus autores, o que não obsta ao facto de valorizarem o soberano que serviam, no caso, o rei de Portugal.

Para um breve enquadramento da diplomacia da época moderna

A diplomacia europeia teve como berço a península itálica, concretamente com os Sforza, de Milão; e os Medici, de Florença¹⁰. O fenómeno ocorreu precocemente, durante o século XV, num espaço de forte fragmentação política que terá favorecido o desenvolvimento de tais práticas. Assim se compreende que aí tenham também aparecido os primeiros textos dedicados à arte da diplomacia, como o *De officio legati*, da autoria do veneziano Ermolao Barbaro publicado na centúria de Quatrocentos¹¹. Inicialmente, era particularmente óbvia a ligação entre guerra e diplomacia, a qual se manteve durante séculos. A partir do final do século XVI, os diversos reinos europeus foram enviando representantes com caráter permanente e passou a ser cada vez mais comum a diplomacia bilateral, alargando-se a representação diplomática aos vários continentes. Não obstante, embaixadores residentes e embaixadores extraordinários mantiveram-se. A extensão geográfica repercutiu-se igualmente na ampliação dos temas negociados. Desde cedo, tornou-se claro que a aristocracia iria ocupar os altos cargos da diplomacia. Tais escolhas, da responsabilidade dos monarcas, pretendiam resolver também questões práticas, a saber, o envio de pessoas com formação realizada nas suas casas ou em outras missões, que inspiravam confiança, a par da obtenção de financiamento para a embaixada, uma vez que se esperava que os embaixadores pagassem uma parte dos custos da missão. Refira-se ainda que foi sendo consensual a paridade entre os vários reinos e o abandono do latim a favor do francês, enquanto língua de comunicação na Europa¹².

Nos séculos XVII e XVIII, a diplomacia assentava em quatro pilares, a saber, presença de embaixadas permanentes, reciprocidade, extraterritorialidade e partilha de informação. A Europa de então caminhava para a prática de negociações permanentes no plano internacional, tentando manter o equilíbrio e a ordem, empenhando-se, nem sempre com êxito, em salvaguardar a paz e a lutar contra a guerra, fomentando a diplomacia através da futura racionalização e profissionalização da carreira dos embaixadores¹³. A estes representantes do reino no estrangeiro além, bem entendido, das capacidades de negociar e de representar o monarca, eram úteis competências para escrever relatórios, cartas e discursos, os quais permitiam transmitir informação. Tenha-se presente que havia quem considerasse as cartas, a par com a espionagem, uma das obrigações

¹⁰ Paola Volpini, *Ambasciatori nella prima età moderna tra corti italiane ed europee* (Roma: Sapienza Università Editrici, 2022), 17-20.

¹¹ Sobre este humanista e sobre esta obra, veja-se Luigi Robuschi, «Il *De officio* di Ermolao Barbaro ed il pensiero politico nella Venezia di fine 400», *Atti dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti* 172 (2013-2014): 258-301. Nas pp. 289 a 300 encontra-se a tradução para italiano, da autoria de Marco Rinaldi, da obra *De officio legati*.

¹² Pedro Cardim, «A prática diplomática na Europa do Antigo Regime», em Luís Nuno Rodrigues, Fernando Martins (coord.), *História e relações internacionais: temas e debates* (Évora: CIDEHUS, 2004), 11-53.

¹³ Lucien Bély, *L'art de la paix en Europe: naissance de la diplomatie moderne XVI^e-XVIII^e siècles* (Paris: Presses Universitaires de France, 2007), 583-584; Volpini, *Ambasciatori*, 11-13.

mais relevantes dos embaixadores, tal foi o caso do jurista Cristóvão Soares de Abreu (1601-1684)¹⁴. Se ser embaixador poderia funcionar como uma etapa da carreira cortesã, também é verdade que a adaptação a novos climas, costumes, idiomas e culturas implicava esforços, havendo casos em que a falta de saúde e a morte em funções era uma realidade¹⁵. Em 1619, Francisco Rodrigues Lobo considerou, desde logo, que o embaixador deveria possuir, de entre outras qualidades, ânimo, autoridade, disciplina, discricção, entendimento e liberalidade. Ser proveniente de famílias ilustres e bem-apegoado eram igualmente qualidades relevantes:

devem sempre escolher homens que no entendimento se avantajem dos outros, porque não somente conseguem o fim da pretensão de quem os manda, mas o acreditam [...] seja o embaixador homem apegoado, que pela vista obrigue a respeito e veneração; que em outro modo o corpo pequeno em pessoas de grande lugar lhes tira muita parte do que se lhe deve¹⁶.

Também o conhecimento do cerimonial de cada corte era uma condição indispensável ao sucesso das missões diplomáticas¹⁷, tanto mais que, desde cedo, autores como Abraham de Wicquefort, autor de *L'ambassadeur et ses fonctions* (1680) e François de Callières, que escreveu *De la manière de négocier avec les souverains* (1716) consideraram que o embaixador deveria ser como um ator em palco, na medida em que, para bem desempenhar a sua função, necessitaria de possuir sentido de teatralidade e até capacidade de improvisar¹⁸.

Os banquetes diplomáticos: as propostas de Domingos Rodrigues

Em Portugal, o primeiro autor a teorizar o banquete diplomático foi Domingos Rodrigues (1637-1719), cozinheiro na casa do 7.º conde de Vimioso, D. Miguel de Portugal (1631-1681), governador de armas de Évora, membro do Conselho de Estado, vedor da fazenda da princesa D. Isabel Luísa Josefa (1669-1690) e estribeiro-mor da rainha D. Maria Francisca Isabel de Saboia (1646-1683), matrimoniada inicialmente com D. Afonso VI (1643-1683) e, posteriormente, com o príncipe regente D. Pedro, futuro D. Pedro II (1646-1706)¹⁹. Provavelmente antes de 1680, também terá servido o 2.º marquês de Gouveia e 7.º conde de Portalegre, D. João da Silva (c.1626-1686), mordomo-mor e do Conselho de Estado de D. Afonso VI e de D. Pedro II, presidente do Desembargo do Paço e ministro plenipotenciário para a negociação da paz com Castela, em 1668²⁰. Após 1683 e antes de 1690, Domingos Rodrigues passou a servir a casa real, com o ofício de mestre de cozinha de D. Pedro II.

¹⁴ Pedro Cardim, «“Nem tudo se pode escrever”: correspondência diplomática e informação política em Portugal durante el siglo XVII», *Cuadernos de Historia Moderna. Anexos* 5 (2005), 96.

¹⁵ Laura Oliván Santaliestra, «Cenas, penas y soles matan a los hombres»: medicina preventiva de un embaixador que sobrevivió a su embajada (1663-1674)», *Chronica Nova* 44 (2018): 147-175.

¹⁶ Francisco Rodrigues Lobo, *Corte na aldeia*, introdução, notas e fixação do texto de José Adriano de Carvalho (Lisboa: Presença, 1991), 106-110.

¹⁷ Sobre a maneira de conhecer o cerimonial dos embaixadores, veja-se Ana Luísa de Castro Pereira, «José da Cunha Brochado: de secretário de embaixada a embaixador extraordinário», *Tempo* 22-39 (2016): 72-87 e, sobretudo, Sónia Borges, *Duas cortes, um modelo: o cerimonial diplomático nas relações luso-espanholas (1715-1750)* (Lisboa: Dissertação de mestrado em História das Relações Internacionais apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 2016).

¹⁸ Ellen R. Welch, *A theater of diplomacy: international relations and the performing arts in Early Modern France* (Filadélfia: Pennsylvania University Press, 2017), 1-32.

¹⁹ Diogo Barbosa Machado referiu que Domingos Rodrigues serviu a casa dos marqueses de Valença. Ora, parece ser um lapso pois o marquesado de Valença foi recriado por D. João V, em 1716, para agradecer D. Francisco de Paula de Portugal e Castro (1679-1749), que também era 8.º conde de Vimioso. Em 1680, data da primeira edição dedicada ao 7.º conde de Vimioso, o titular era D. Miguel de Portugal (1631-1681), desde 1655, quando por D. João IV o decidira, uma vez que o 6.º conde de Vimioso, D. Luís de Portugal, morrera sem descendência. Veja-se Afonso Eduardo Martins Zuquete (dir., coord, e comp.) *Nobreza de Portugal e do Brasil* 3 (Lisboa: Zairol, 2000), 541. Sobre este cozinheiro, veja-se Isabel Drumond Braga, «Domingos Rodrigues e a *Arte de Cozinha*: uma vida pouco conhecida, uma obra muito usada», em *Primeiro Tratado de Cozinha: Arte de Cozinha*, coordenação de Isabel Drumond Braga (= *Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa*, direção de José Eduardo Franco e Carlos Fiolhais) 21 (Lisboa: Círculo de Leitores, 2017), 7-48.

²⁰ Zuquete, *Nobreza*, v. 2, 641.

A sua proposta acerca dos pratos que deveriam ser servidos nos banquetes diplomáticos oferecidos pelo monarca, apareceu numa época em que Portugal dava início a uma nova fase diplomática, que decorreu entre a assinatura da paz luso-castelhana e a Guerra da Sucessão de Espanha (1668-1704). Neste período, alargaram-se os contactos políticos internacionais tendo havido relações recíprocas entre a corte de Lisboa e as de Estocolmo, Haia, Hamburgo, Heidelberg, Londres, Madrid, Paris, Roma (Santa Sé), Turim e Viena²¹.

Quando Domingos Rodrigues publicou a *Arte de Cozinha* estava em vigor o serviço à francesa. Isto é, a refeição estava dividida em três, quatro ou mais sequências, os chamados serviços ou cobertas, cada um dos quais compreendia numerosos pratos frios e quentes. As iguarias não eram apresentadas a cada convidado, já que eram colocadas na mesa de forma simétrica, para que cada um se servisse do que lhe ficava próximo. Deste modo, o serviço à francesa implicava que cada comensal compusesse a sua ementa a partir dos diversos pratos que estivessem em simultâneo na mesa. Quando terminava a primeira cobertura, era a mesma substituída pela segunda e assim sucessivamente, saindo uns pratos e entrando outros de modo que a mesa nunca ficasse descomposta. O número de cobertas e de pratos em cada uma delas dependia do número de comensais e da sumptuosidade da refeição²².

Para os banquetes servidos aos embaixadores, Domingos Rodrigues propôs seis cobertas: a primeira designada por “princípios de copa” seria composta por 24 pratos e pratinhos de manteiga, presunto, paio, salada e fruta. As cobertas segunda a quarta integraram sempre preparados de carne, cada uma formada por cinco iguarias de carnes vermelhas, aves de criação e caça de pena e pelo, apresentadas em quatro pratos distribuídos simetricamente. No caso da segunda, pratos de sopa, galinha recheada, potagem, lombos de vaca e vitela, todos com guarnições de carne e legumes, e oito pratinhos de aves e alface, igualmente dispostos de maneira simétrica. A terceira foi arrumada com cinco iguarias de carnes vermelhas, caça e aves de capoeira, oito pratinhos de aves de criação e caça a par de mãos de vitela. A quarta foi dedicada especialmente a empadas de galinha, perua, perdiz e vitela, incluindo ainda tortas de frangãos, enquanto os pratinhos apresentavam pastéis, empadinhas e tortinhas de aves diversas. A quinta foi destinada a cinco iguarias, doces de frutos e de ovos e a oito pratinhos com preparados de frutas e queijadinhos. Finalmente, a sexta cobertura foi quase integralmente composta por fruta (maçãs, melancias, peras, uvas), contando ainda com oito pratinhos de queijo, quatro salvas de pastilhas e chocolate. O autor considerou ainda que em Portugal era costume os monarcas hospedarem os embaixadores “com seis comeres, três ceias e três jantares, principiando sempre pela ceia e acabando por [o] jantar”²³.

Domingos Rodrigues, ao apresentar os banquetes destinados aos embaixadores, acabou por evidenciar o papel que desempenhavam como um meio de comunicação com forte carga política e simbólica, cujos antecedentes remontam ao final da Idade Média – o banquete principesco como modelo do banquete diplomático e a modalidade de serviço, conhecida como “à francesa”, que continuará até ao século XIX²⁴ – na linha do que será referenciado no século XVIII, na volumosa obra *Le ceremonial diplomatique des cours de L’Europe*, de Du Mont e Rousset²⁵, na qual se apresenta a descrição das diversas festas e receções diplomáticas por toda a Europa e até por espaços de outros continentes, reconhecendo-se, desse modo, o papel do banquete nas relações internacionais. No mesmo sentido se pode interpretar a obra de Nicolas Chevalier, *Relation des fêtes que son excellence monsieur le conte de Tarouca à donné au sujet des naissances des*

²¹ Ana Leal de Faria, *Arquitectos da paz: a diplomacia portuguesa de 1640 a 1815* (Lisboa: Tribuna da História, 2008), 130-134, 188-189.

²² Isabel Drumond Braga, *Os Menus em Portugal: para uma história das artes de servir à mesa* (Lisboa: Chaves Ferreira Publicações, 2006).

²³ *Primeiro Tratado de Cozinha*, 182-185.

²⁴ Bruno Lauriou, «Un pranzo puramente politico? Il 'banchetto diplomatico' in Francia nei secoli XIV e XV», em *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, coordenação de Massimo Montanari (Roma: Laterza, 2021), 19.

²⁵ Du Mont e Rousset, *Le ceremonial diplomatique des cours de l’Europe* 2 tomos (Amesterdão: Janssons, Smith e Chatelain, Haia: P. de Hondt, Viúva de Ch. Le Vier e J. Neaulme, 1739).

*deux princes de Portugal*²⁶, publicada em 1714, na qual se combinam texto e imagens promovendo a representação do reino através do luxo e da opulência, dando relevância à sociabilidade que também compreendia a mesa, por parte de João Gomes da Silva (1671-1738), conde de Tarouca, embaixador extraordinário na Haia (1710-1716) e primeiro ministro plenipotenciário no Congresso de Utreque.

Domingos Rodrigues, ao propor uma ementa para os banquetes que o monarca oferecia aos embaixadores, codificou uma atitude que já conhecia, resultante da sua prática enquanto cozinheiro da casa real. Pela primeira vez em Portugal, a refeição diplomática apareceu como acontecimento e, em especial, como símbolo político. Isto significa que não só se tornaram evidentes o prestígio e o poder do anfitrião, nesta forma de arte efêmera²⁷, como a imagem política transmitida pela refeição representava a pertença a uma comunidade transnacional²⁸. Consequentemente, a temperança na apresentação da mesa estava necessariamente ausente, apesar de ser sempre lembrada nos regimentos de príncipes e nas obras morais.

O banquete diplomático: entre a teoria e a prática

A partir de quatro estudos de caso, podemos verificar como foram recebidos os embaixadores portugueses no estrangeiro, quer na Europa quer em espaços dos continentes africano e asiático. A liberalidade, o apreço e o protocolo relativos à comida foram sempre referidos, permitindo aferir o sucesso ou o insucesso da missão. Em comum, evidenciou-se sempre o luxo, uma vez que todos os banquetes reuniram excesso, extravagância, gasto e futilidade, as facetas da ostentação²⁹.

Poucos meses após a sua subida ao trono, D. João V (1689-1750, r. 1706-1750) deu continuidade à preparação de uma missão diplomática iniciada durante o reinado de D. Pedro II (1648-1706, r. 1683-1706). Estava em causa negociar o seu casamento com uma arquiduquesa do Sacro Império Romano Germânico, a escolher à chegada. Tratou-se da embaixada do 3.º conde de Vilar Maior, D. Fernando Telles da Silva (1663-1734) à corte de Viena, levada a cabo nos anos de 1707-1708³⁰. A missão deu origem a um relato da autoria de Francisco da Fonseca (Évora, 1668 – Roma, 1738)³¹, um jesuíta que fora procurador geral nas cortes de Lisboa e Viena pelas províncias da Índia Oriental. Durante a viagem ao Sacro Império integrou a família de D. Fernando Telles da Silva, na qualidade de capelão³². Foi publicado dez anos após a missão e dedicado a João Gomes

²⁶ Nicolas Chevalier, *Relation des fêtes que son excellence monsieur le conte de Tarouca à donné au sujet des naissances des deux princes de Portugal* (Utreque: Chez l'auteur, 1714), 22.

²⁷ Antonella Campanini, «I banchetti come rituale politico (secoli XV e XVI)», *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, coordenação de Massimo Montanari (Roma: Laterza, 2021), 30.

²⁸ Fabrizio Lollini, «Il gusto del potere: tra arte, alimentazione e politica», em *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, coordenação de Massimo Montanari (Roma: Laterza, 2021), 51.

²⁹ Carmen Abad Zardoya, «“Injusto seria al olvido”: las artes efémeras en el banquete», *Ars & Renovatio* 7 (2019), 440.

³⁰ Sobre este casamento, veja-se Susana Munch Miranda e Tiago dos Reis Miranda, *A rainha arquiduquesa Maria Ana de Áustria* (Lisboa: Círculo de Leitores, 2013), 103-144. Sobre a logística desta viagem, veja-se Isabel Drumond Braga, «A Viagem do embaixador de Portugal, D. Fernando Telles da Silva, a Viena (1707-1708)», em *Naufragi e salvezze / Naufrágios e salvações*, coordenação de Cristina Rosa e Francisco de Almeida Dias, (Viterbo: Sette Città, 2025), 9-42.

³¹ Francisco da Fonseca, *Embaixada do conde de Vilar Maior Fernando Telles da Silva de Lisboa à corte de Viena e viagem da rainha nossa senhora D. Maria Ana de Áustria de Viena à corte de Lisboa, com uma sumária notícia das províncias e cidades por onde se fez jornada* (Viena: Oficina de João Diogo Kürner, 1717). Um resumo da embaixada com base no relato do jesuíta, foi feito por José A. Palma Caetano, «A embaixada do conde de Vilar Maior a Viena nos anos de 1707-1708, segundo uma descrição contemporânea», em *Relações entre Portugal e a Áustria: testemunhos históricos e culturais*, coordenação de Ludwig Scheidl, J. A. P. Caetano (Lisboa: Assírio e Alvim, 2002), 179-196.

³² D. António Caetano de Sousa também fez referência a esta missão diplomática, baseando-se inclusivamente no texto de Francisco da Fonseca. Veja-se, António Caetano de Sousa, *História genealógica da casa real portuguesa*, tomo 8, (Coimbra: Atlântica/Livraria Editora, 1951), 22-38.

da Silva (1671-1738), 4.º conde de Tarouca, à data embaixador plenipotenciário ao Congresso de Utrecht e irmão do conde de Vilar Maior³³. Não foi um diário redigido à medida em que se desenrolou a viagem, mas um texto escrito *a posteriori* baseado em eventuais apontamentos que havia tirado e em outras leituras³⁴. Trata-se, portanto, de um ego-documento, que apresenta valor testemunhal, uma vez que o autor participou nos acontecimentos e fixou a memória para os vindouros, permitindo visualizar a viagem como um campo de experiências, de práticas e de emoções, e apresentando-se, na perspectiva de Gilles Montègre, como uns óculos através dos quais o viajante pretende apresentar o mundo compreensível³⁵.

Francisco da Fonseca descreveu a decoração do palácio onde o diplomata ficou alojado. Se bem que não se tenha referido a qualquer banquete, não deixou de considerar que uma sala tinha sido transformada em copa, onde estava exposta uma baixela de prata lisa, lavrada e dourada, pratos, chávenas, pires e tigelas orientais, do Japão e da China, além de três credências com bacias de prata, uma fonte de prata com bacia e ainda copos de vidro e cristal, de vários tamanhos e feitios. Ou seja, estamos perante a descrição da baixela de ostentação exibida nos diversos aparadores³⁶. Uma sala contigua, decorada com tecidos verdes, ficara destinada aos banquetes, onde chegaram a comer 30 pessoas³⁷. Outra fonte referiu que, em casa do embaixador, a assinalar a assinatura do tratado matrimonial, houve um sarau que durou toda a noite, para o qual foi convidada a nobreza austríaca:

Estavam preparadas duas grandes mesas nas duas casas que ficavam de uma e outra parte da copa, a qual estava adornada de soberbíssima prata, com as armas de El-Rei e com grande quantidade de extraordinárias peças de louça da Índia. As sobreditas mesas estavam abundantemente cobertas dos mais esquisitos manjares e regalos que se podem achar a todo o preço, como também de quantidade de triunfos e pirâmides de doces³⁸.

No *Wienerisches Diarium*, o mais antigo jornal austríaco³⁹, a refeição oferecida pelo embaixador também foi descrita. Neste caso, podem verificar-se convergências no relato. De novo enfatizou-se a opulência da decoração em detrimento da indicação dos pratos, isto é, da diplomacia gastronómica, na expressão de Gilles Montègre⁴⁰:

De ambos dos lados da credência (repleta de muita preciosa prata, em grande quantidade e de todos os géneros, e de raríssimas e maravilhosas louças de porcelana) havia duas salas adjacentes ricamente decoradas e, em cada uma delas, uma longa mesa, onde se poderiam ver preciosas figuras de doces, peça montadas e outras curiosidades e todos os possíveis refrescos pelo que as damas da corte imperial, bem como toda a nobreza desta cidade de residência imperial apareceu na mais bela gala⁴¹.

Outra refeição referida foi a que o bispo de Viena, encarregado de receber os embaixadores estrangeiros, ofereceu aos gentis-homens das comitivas dos representantes de Portugal e de

³³ Este não apreciou o texto, tendo escrito ao irmão, o marquês de Alegrete, classificando a relação como “maldita e sem sabor”, “tesouro de bestidades” e inspirada pelo diabo. Veja-se Eduardo Brazão, *Relações externas de Portugal: reinado de D. João V*, v. 2 (Porto: Civilização, 1938), 346. Ao autor escreveu igualmente colocando algumas reticências.

³⁴ Trata-se de uma prática comum. Veja-se, François Brizay, *Touristes du grand siècle: le voyage d'Italie au XVIII^e siècle* (Paris: Belin, 2006), 49-59.

³⁵ Gilles Montègre, *Voyager en Europe aux temps des Lumières: les émotions de la liberté* (Paris: Tallandier, 2024), 21.

³⁶ Adad Zardoya, «Injusto», 450.

³⁷ Fonseca, *Embaixada*, 284.

³⁸ Brazão, *Relações*, 380-381.

³⁹ Andreas Würigler, «National and transnational news distribution 1400–1800», em *European History Online* (EGO), Mainz 2012, <https://www.ieg-ego.eu/wuergler-2012-en> URN: urn:nbn:de:0159-2012112605. [Consultado em 20/06/2024].

⁴⁰ Montègre, *Voyager*, 213.

⁴¹ *Wienerisches Diarium*, n.º 512, 27-29 de junho de 1708. Agradeço às colegas Susana Münch Miranda e Marília dos Santos Lopes, o envio e a tradução do documento, respetivamente.

Veneza, por ocasião da entrada solene de D. Fernando Telles da Silva. Traduzindo de uma gazeta publicada em italiano, o jesuíta incluiu no seu relato a descrição de um refresco:

Consistia este em duas grandes mesas, uma de fiambres, onde se via toda a diversidade de aves e caça assada, em empadas e por outros mil raros e singulares modos; a outra coberta de pirâmides de delicadíssimos doces e confeituras (*sic*) em que competia o asseado com o esquisito e neste tempo se distribuíram os mais raros e preciosos vinhos que dos países estrangeiros se podem ver nesta corte⁴².

Em ambas as refeições, designadas refrescos, isto é, uma atividade mundana levada a efeito no espaço doméstico, tomada da parte da tarde que, em contexto diplomático, facilitava contactos, comemorava acordos ou simplesmente demonstrava *savoir faire*, pontuaram os doces⁴³ e fez-se referência a figuras de doces e peças montadas, aparentemente os *trionfi da tavola*, moda italiana que se estendeu a outras latitudes e que fez parte da decoração efêmera das mesas de aparato, as quais combinavam esculturas de açúcar com guardanapos de pano fino dobrados em forma de figuras, depositados sobre mesas de toalhas brancas adamascadas, desde o século XVI⁴⁴.

Pouco depois, D. João V designou como embaixador extraordinário em Roma o 3.º marquês de Fontes e 7.º conde de Penaguião, D. Rodrigo Anes de Sá Almeida e Meneses (1676-1733). Este nobre, aos 14 anos, casou com D. Isabel de Lorena (1676-1699), filha do 11.º duque de Cadaval e da sua segunda mulher. Antes de ter sido escolhido para a missão romana, foi coronel de infantaria tendo conquistado, em 1705, Valencia de Alcantara e Albuquerque, no âmbito da Guerra da Sucessão Espanhola (1701-1714). Posteriormente, em 1707, foi feito gentil-homem da câmara do rei. Em Roma, além da missão diplomática, que impressionou pela entrada pública, levada a efeito com um sumptuoso cortejo de viaturas de aparato⁴⁵, dedicou-se ao mecenato artístico. Mais tarde, representou D. João V, em Madrid (1726-1729).

O embaixador deveria agradecer ao papa Clemente XI, Giovanni Francesco Albani (1649-1721, p. 1700-1721) a autorização recebida em março de 1710 para a capela real se tornar colegiada com o título de São Tomé, solicitar a elevação da capela real a patriarcal, obter de forma sistemática as faixas bentas como presente de batismo oferecido aos primogénitos da casa real portuguesa, conseguir a atribuição do título de Fidelíssimo a D. João V e aos seus sucessores, bem como a utilização das vestes cardinalícias nos atos litúrgicos quer para os príncipes do capítulo da patriarcal quer para os Grandes do Reino. Na maior parte destas matérias foi bem-sucedido. Mais difícil se mostraram as tentativas de obter a defesa do padroado português do Oriente, uma vez que a criação de vários vicariatos apostólicos pela Congregação da *Propaganda Fide* desacreditava a soberania espiritual concedida a Portugal no reinado de D. Manuel I (1469-1521, r. 1495-1521); e de resolver a questão dos ritos chineses, isto é, o conflito entre os dominicanos e os jesuítas na China. Os primeiros argumentavam que os inacianos usavam métodos de evangelização que permitiam a continuação dos ritos inconciliáveis com o catolicismo, prejudicando a cristianização⁴⁶.

⁴² Fonseca, *Embaixada*, 329. Uma outra descrição, publicada por Brazão, *Relações*, 371, descreve a refeição como «as mesas constavam de carnes, doces, frutas, vinhos e sorvetes, mas em tanta quantidade que superabundaram não só para as pessoas referidas, mas para outras a quem o excesso de curiosidade trouxe a este lugar».

⁴³ Sobre os refrescos, veja-se Carmen Abad Zardoya, «Arte y cerimonia del refresco», em *La cocina valenciana del Museo Nacional de Artes Decorativas: una relectura a través de la tecnología de realidade aumentada*, coordenação de Ana Cabrera Lafuente, Isabel Rodríguez Marco e Cristina Villar Fernández ([s.l.]: Museo Nacional de Artes Decorativas, 2013), 60-88 e Pilar Díez del Corral Corredoira, Marta Isabel Sánchez Vasco, «Un "rinfresco" veneciano del marqués de Castromonte, primer embajador de las Dos Sicilias: la celebración de las bodas de Carlos Borbón y María Amalia de Sajonia», *Anthologica Anna* 71 (2024): 77-106.

⁴⁴ Abad Zardoya, «Injusto», 455.

⁴⁵ Elsa Garrett Pinto, *Rodas do poder: coches e outros carros nobres* (Lisboa: Caleidoscópio, 2007).

⁴⁶ Eduardo Brazão, *Relações*, v. 2 (Porto: Civilização, 1938), 37-47, *passim*; Eduardo Brazão, *A diplomacia portuguesa nos séculos XVII e XVIII* (Lisboa: Resistência, 1980), 166-182; Teresa Leonor M. Vale, *Arte e diplomacia: a vivência romana dos embaixadores joaninos* (Lisboa: Scribe, 2015), 46-62; Débora Helena Sarraamago Larsen, *O relato do embaixador de 1712 do marquês de Fontes a Roma, da autoria de D. Lázaro*

A missão foi objeto de um relato circunstanciado da viagem, da autoria do padre D. Lázaro Leitão Aranha, secretário da embaixada, e redigido posteriormente à realização da viagem. No texto, foi descrito um banquete oferecido em Génova pelo 4.º duque de Uceda⁴⁷, D. Juan Francisco Pacheco Téllez Girón (1649-1718), a D. Rodrigo Anes de Sá Meneses e Meneses, no dia 3 de abril de 1712, durante a viagem de ida, quando a comitiva portuguesa se dirigia a Roma⁴⁸. O duque de Uceda foi o último embaixador de Carlos II (Habsburgo) e o primeiro de Filipe V (Bourbon). Após ter sido vice-rei da Sicília foi encarregado pelo primeiro de o representar em Roma, onde deveria pedir conselho acerca da sua sucessão. Com a morte do último Habsburgo, representará o primeiro Bourbon. Não obstante, em 1709, no âmbito da Guerra da Sucessão Espanhola, Clemente XI reconheceu o arquiduque Carlos e o embaixador refugiou-se em Génova à espera que a situação se alterasse, o que não aconteceu, acabando por rumar a Viena⁴⁹.

Tenha-se presente que após a morte de Carlos II (1661-1700, r. 1665-1700) de Espanha sem herdeiros diretos ocorreu uma disputa do trono, não obstante o monarca ter designado como sucessor o duque de Anjou, que deveria renunciar aos seus direitos à coroa de França. Este, que era neto de Luís XIV (1638-1715, r. 1643-1715), rei de França, foi aclamado soberano de Castela e de Aragão como Filipe V de Bourbon (1683-1746, r. 1700-1746). Não obstante, as rivalidades Paris-Viena e Paris-Londres levaram a que, em 7 de setembro de 1701, a Inglaterra, o Sacro Império Romano Germânico e a Holanda tenham formado a Grande Aliança da Haia, cujo candidato foi o arquiduque Carlos de Habsburgo, que contou, a partir de maio de 1703, com o apoio de Portugal, inicialmente ao lado de Filipe V. O Habsburgo chegou a ser aclamado rei de Espanha, em Viena, em 12 de setembro de 1703, com o nome de Carlos III. Em 1711, a morte do imperador José I (1678-1711, i. 1705-1711), irmão do arquiduque, permitiu que este se tornasse sacro imperador romano-germânico com o nome de Carlos VI, o que, em última instância, acabou por levar ao fim do conflito. Quem o apoiava deixou de o fazer e foram assinados diversos acordos nos anos seguintes⁵⁰. A paz com Portugal chegará com os tratados de Utreque, de

Leitão Aranha (Coimbra: Dissertação de mestrado em Estudos de Cultura, Literatura e Línguas Modernas apresentado à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2018), 84-90; Pilar Díez del Corral Corredoira, «Juan V de Portugal, Felipe V de España y la Roma de Clemente XI: imagen, representación y política», em *¿Decadencia o reconfiguración? Las monarquías de España y Portugal en el cambio de siglo (1640-1724)*, direção de José Martínez Millán, Félix Labrador Arroyo e Filipa M. Valido Viegas de Paula Soares (Madrid: Polifemo, 2017), 237-254; David Martín Marcos, «Beyond policy: shaping the image of John V of Portugal», em *Politics and the arts in Lisbon and Rome: the roman dream of John V of Portugal*, coord. Pilar Díez del Corral Corredoira (Liverpool: Liverpool University Press, 2019), 17-41.

⁴⁷ No manuscrito encontra-se duque de Uzeda, versão italianizada de Uceda. D. Juan Francisco Pacheco Téllez Girón tornara-se 4.º duque de Uceda pelo casamento com a titular, D. Isabel Gómez de Sandoval. O título fora criado em 1610 por Filipe III para obsequiar D. Cristóbal de Sandoval-Rojas y de la Cerda (1577-1624).

⁴⁸ O texto (Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, Ms. 677, fols. 116-134) foi transcrito por Sara Augusto, «Diário da jornada de Roma do embaixador extraordinário, o marquês de Fontes, no ano de 1712», *Mathesis* 18 (2009), 103-104 e por Débora Helena Saramago Larsen, *O relato do embaixador*, 187-216, achando-se o relato do almoço nas pp. 207-208.

⁴⁹ Sobre os duques de Uceda, veja-se Pilar Díez del Corral Corredoira, «“Con otros muchos cumplimientos a la romana”: conflictos de precedencia y presencia pública de la duquesa de Uceda, esposa del embajador español en Roma», *Hipogrifo* 10, n.º 1 (2022): 407-431.

⁵⁰ Sobre Portugal e a Guerra da Sucessão Espanhola, veja-se Paulo Drumond Braga, *D. Pedro II (1648-1706): uma biografia* (Lisboa: Tribuna da História, 2006), 196-203; Isabel Cluny, «A Guerra da Sucessão de Espanha e a diplomacia portuguesa», *Penélope* 26 (2002): 63-92; Isabel Cluny, *O conde de Tarouca e a diplomacia na Época Moderna* (Lisboa: Livros Horizonte 2006), 95-109; David Martín Marcos, «“Ter o arquiduque por vizinho”: la jornada a Lisboa de Carlos III en el marco del conflicto sucesorio de la monarquía de España», *Hispania: revista española de historia* 72-241 (2012): 453-474; Miranda e Miranda, *A rainha arquiduquesa*, 100-103; Ana Leal de Faria, «Portugal na Guerra da Sucessão de Espanha: os debates na corte vistos pelo embaixador da Prússia», em *D. Luís da Cunha e as negociações de Utreque*, coordenação de Abílio Diniz Silva, Ana Leal de Faria e Tiago dos Reis Miranda, (Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal, 2014); Hugo Alexandre Portugal Cunha Alves, *Portugal na Guerra da Sucessão de Espanha: cartas de Francisco de Sousa Pacheco a D. Luís da Cunha 1700-1706* (Lisboa: Dissertação de Mestrado em História Moderna e Contemporânea, especialidade de Relações Internacionais apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 2014).

1715, que colocaram fim à Guerra da Sucessão Espanhola e normalizaram as relações nos reinos peninsulares⁵¹.

Clemente XI havia reconhecido o arquiduque como Carlos III, em 1709. Portanto, a posição do 4.º conde de Uceda era delicada, uma vez que a sede da embaixada espanhola na Santa Sé era o Pallazo de España, em Roma, o qual estava ocupado pelo inquisidor José Molines, representante do arquiduque. A presença de D. Juan Francisco Pacheco Téllez Girón em Génova significava, como se referiu, estar à espera que o palácio que abrigava a embaixada ficasse vago⁵². Em 1712, D. João V e, conseqüentemente, a diplomacia portuguesa, estavam do lado de Filipe V e dos seus diplomatas. Portanto, em Génova, no dia 3 de abril de 1712, o representante do monarca Bourbon junto da Santa Sé recebia o de D. João V, num almoço sumptuoso, como se esperava.

Pelas 10 horas da manhã, o embaixador de Portugal rumou à Piazza della Nunziata, assistindo à missa na Basílica della Santissima Annunziata del Vastato, considerada a mais bela da cidade. Em seguida, dirigiu-se de coche até à residência do duque, o qual estava acompanhado pelo filho e por diversos membros da nobreza genovense, num total de 17 convidados. Antes da chegada à sala onde iria decorrer a refeição, atravessaram uma outra, considerada pelo autor do relato como grande e decorada com pinturas que valorizou. Nesse espaço, houve tempo para algumas conversas, antes de todos passarem à sala seguinte, onde decorreu o almoço, que terá começado algures entre as 12 e as 13 horas. Ali estavam postas duas mesas, uma de formato oval com 13 lugares e uma outra redonda com quatro. D. Rodrigo Anes de Sá Meneses e Meneses ocupou o lugar de honra da mesa maior ficando D. Juan Francisco Pacheco Téllez Girón em frente.

Se bem que o relato de D. Lázaro Leitão Aranha não tenha sido dos mais pormenorizados, forneceu-nos algumas informações sobre os pratos servidos. A refeição consistiu em três cobertas, de acordo com a seguinte ordem, um prato grande ao meio, quatro médios em redor e oito mais pequenos à volta destes. Na primeira coberta foram servidos sopa, “diferentes e delicadas iguarias”, manjar branco e molhos; na segunda, ao centro, no lugar onde antes estava a sopa, ficou um prato grande de vitela assada, rodeada por pratos de aves e de outras carnes e por quatro pratos em forma de barcos com “extravagantes saladas”. A terceira e última coberta, dedicada à sobremesa, foi composta por doces apresentados em bandejas de madeira douradas – a que ocupou o centro tinha cinco por dois palmos, isto é, 1,10 por 0,44 metros – podendo os convidados degustar doces secos em pirâmide, doces de frutas em calda, frutas em pirâmide e ainda bebidas não identificadas e vinhos odoríferos. Antes da última coberta foram trocados as toalhas, os pratos e os talheres⁵³.

Nestes dois relatos, temos um cerimonial reconhecido por todos os intervenientes, os quais partilham entendimento acerca da importância e do desempenho de cada um dos comensais, bem como das formas de comer e de executar o serviço de mesa. Trata-se de uma linguagem por todos entendida e por todos praticada. As iguarias servidas, com destaque para os pratos de carne e para a doçaria, aparecem como marcadores sociais por excelência, não apenas pelo valor económico como também simbólico que comunicam. Nos outros continentes nem sempre assim acontecia.

Deixemos a Europa e desloquemo-nos à Ásia. Em 1725, D. João V enviou uma embaixada ao imperador Yongzheng (1678-1735), da dinastia Qing (1644-1911), que governou o país entre 1722 e 1735. Dessa missão encarregou Alexandre Metelo de Sousa e Meneses (1687-1766). Este era bacharel em Direito Canónico e em Direito Civil pela Universidade de Coimbra (1719), fora secretário da embaixada de Pedro de Vasconcelos a Madrid (1716-1718) e desembargador da Casa da

⁵¹ David Martín Marcos, «La paz hispanoportuguesa de 1715: la diplomacia ibérica en Utrecht», *Cuadernos de Historia Moderna* 37 (2012): 151-175.

⁵² Margarita Martín Velasco, «La documentación histórica y la publicística del siglo XVIII: el IV duque de Uceda y su correspondencia con don Félix de la Cruz Aedo», *Documentación de las Ciencias de la Información* 29 (2006), 147.

⁵³ Veja-se o texto transcrito, em anexo, doc. 1. Sobre banquetes na península itálica de então, veja-se Angelo D'Ambrosio, «Cucina e menù dei banchetti aristocratici in Antico Regime: le specialità gastronomiche del Meridione italiano (seccs. XVI-XVII)», em *Miscellanea Roads to heritage omaggio ad Ana Trono* (Lecce: Giorgani Editore, 2023), 227-252.

Suplicação. Após ter regressado da China, foi desembargador do Conselho Ultramarino (1729), tornando-se presidente deste órgão em 1745⁵⁴.

A conjuntura era difícil, uma vez que o embaixador teria que contar com a má vontade chinesa face aos portugueses, decorrente da rejeição, por parte do imperador, da presença de católicos no território. Não obstante, o pretexto para a missão foi felicitar o novo soberano pela subida ao trono e reforçar a amizade entre Portugal e a China. Se bem que Alexandre Metelo de Sousa e Meneses não tenha conseguido resolver os problemas de fundo, a embaixada (1725-1728), secretariada pelo jesuíta António de Magalhães⁵⁵, saldou-se por um enorme êxito do ponto de vista protocolar⁵⁶.

A missão diplomática deu origem a um vasto conjunto documental, do qual se destaca, para este propósito, o *Diário da embaixada que à China mandou o senhor D. João V, rei de Portugal, por Alexandre Metello de Souza Menezes, escrito pelo jesuíta Perrenin*⁵⁷. A leitura desta fonte permite saber que, após a chegada do embaixador, o imperador determinou que todos os mandarins das vilas e cidades por onde a comitiva passasse deveriam oferecer para o sustento da comitiva oito adens, dois carneiros, oito galinhas, quatro patos, dois porcos, oito peixes, 200 ovos, 240 arrâteis de arroz, dois boiões de vinho, além de carvão, lenha e velas⁵⁸. Note-se que estes géneros eram os mais comuns para as pessoas de qualidade. Numa memória sobre a terra, anexa ao relato da viagem, pode ler-se que os habitantes consumiam chá e vinho de arroz, isto é, saqué⁵⁹; ao mesmo tempo que se referiu que o arroz era “o pão de que usam, suposto que lhe não falem trigos”⁶⁰. Nas carnes e aves, a mesma fonte referiu os citados adens, galinhas, patos e porcos. Menos frequentes eram as carnes de vaca. Os chineses mais pobres sustentavam-se de aves diversas, búfalo, burro, cabra, cão, carneiro, cavalo e rato⁶¹.

A narrativa esclareceu sobre o constante oferecimento de banquetes e comédias, por parte dos mandarins e, mais tarde, pelo imperador, sem que nunca se tenham referido as iguarias servidas. Uma das peças, que decorreu durante uma das audiências concedidas por Yongzheng, foi representada pelos eunucos do soberano⁶². No relato, ficou apenas a expressão vaga, “várias

⁵⁴ Fernanda Campos, «Os livros de Alexandre Metelo de Sousa Menezes (1687-1766) e as suas itinerâncias», *Da minha casa para todos; a institucionalização de acervos bibliográficos privados*, v. 2 (s.l.: Museu de Astronomia e Ciências Afins, 2018), 36-52.

⁵⁵ Breves notas acerca deste jesuíta, podem ler-se em João de Deus Ramos, «As relações diplomáticas entre Portugal e a China na primeira metade do século XVIII: as embaixadas de António de Magalhães, S.J., e de Alexandre Metello de Sousa e Menezes», em *A diplomacia na História de Portugal* (Lisboa: Academia Portuguesa da História, 1990), 163-170.

⁵⁶ Veja-se Huang Qichen, «A embaixada de Alexandre Metello de Souza à China no contexto das relações luso-chinesas», *Administração* 40-11 (1998): 285-297; *A embaixada enviada por D. João V ao imperador Yongzheng (1725-1728) através da documentação do Arquivo Distrital de Braga*, leitura, estudo e anotação de Mariagrazia Russo (Lisboa: Centro Científico e Cultural de Macau, 2007); António Vilhena de Carvalho, «O tempo do diálogo: D. João V e os Qing», *One king and three emperors: Portugal, China and Macao at the time of king John V* (Lisboa: Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, 2019), 20-45; Miguel Metelo de Seixas, Maria João Ferreira, «Heráldica têxtil: o bordado do embaixador Alexandre Metelo de Sousa e Menezes», em *190 Anos do Supremo Tribunal de Justiça: arte e património / 190 years of the Supreme Court of Justice: art and heritage*, coordenação de Isabel Drumond Braga (Lisboa: Supremo Tribunal de Justiça, 2023), 258-271.

⁵⁷ Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Conselho da Fazenda, liv. 54. Trata-se do jesuíta Dominique Perrenin (1665-1741), missionário em Pequim e tradutor da embaixada. Um outro relato, pode ver-se em *Abreviada relação que a sereníssima majestade do senhor Dom João V rei de Portugal mandou ao imperador da China e Tartaria Yum Chin pelo seu embaixador Alexandre Metello de Sousa Menezes*, coordenação de Júlio Firmino Júdice Bicker (Lisboa: Imprensa Nacional, 1879), 33-54.

⁵⁸ Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fols. 33v-34.

⁵⁹ O saqué popularizou-se através do Japão. Contudo, também era produzido na China. Veja-se Philippe Pelletier, «Le sake», em *L'Épicerie du monde: la mondialization par les produits alimentaires du XVIII^e siècle à nos jours*, coordenação de Pierre Singaravélou, Sylvain Venayre, (Paris: Fayard, 2022), 126-130.

⁶⁰ Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fol. 58v.

⁶¹ Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fol. 58v.

⁶² Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fol. 51.

mesas de comer à moda sínica⁶³, enquanto na memória sobre o território se enfatizou que não se usavam toalhas de mesa, guardanapos, facas e garfos, para, em seguida, se precisar o uso dos *kuàizi*, isto é, os pauzinhos, definidos como “palitinhos redondos com que facilmente tudo comem porque tudo lhe vai às mesas feito em bocadinhos”⁶⁴. Mesmo na falta de tradições estéticas partilhadas, as distrações festivas serviam para aferir a distância entre culturas ou para ser palco de reconhecimento e apreço. Ao apresentar cerimónias próprias da corte chinesa, traduzindo o cerimonial usado nas receções, o autor do relato acabou por tornar evidentes as diferenças⁶⁵.

Sabe-se também que Yongzheng enviava com frequência pratos da sua mesa para Alexandre Metelo de Sousa e Meneses⁶⁶. Aparentemente, as iguarias chinesas, nunca especificadas, eram toleradas e não apreciadas pelos portugueses. A dado passo, no relato da viagem pode ler-se: “neste tempo, nos recolhemos também a descansar e a comer em uma sala, onde em todas as ocasiões nos recolhíamos e comíamos juntamente, de que o imperador mandava que sempre era em abundância, mas tudo à sua moda, que é algum tanto desagradável para quem não tem o seu costume”⁶⁷. Eis um comentário que se pode situar no meio dos dois posicionamentos habituais face à comida dos outros, o apreço e a adaptação ou a repugnância e a recusa⁶⁸. Neste caso, apesar do não apreço, havia que não causar qualquer tipo de dificuldade protocolar.

Antes da primeira audiência, Alexandre Metelo de Sousa e Meneses foi confrontado com um pedido, a lista dos que o acompanhariam ao palácio. Segundo o autor do *Diário da embaixada*, o ato justificava-se “para saberem as mesas e comeres que haviam de ter preparados porque costuma o imperador, antes de dar audiência aos embaixadores, mandar-lhe[s] de comer e a toda a comitiva, como nós mesmos experimentámos”⁶⁹. O embaixador retribuiu as gentilezas do imperador e, em Pequim, no dia 24 de junho de 1727, convidou os ministros de Yongzheng e alguns missionários “de maior autoridade”, presenteando-os com uma refeição a que se seguiram uma comédia e “outras ligeirezas de que os chins usam em dias de divertimento”⁷⁰. Mais uma vez, ficamos na ignorância do que foi servido.

Em vários momentos, o imperador mandou servir chá ao embaixador e a outros membros da comitiva⁷¹. Esta cerimónia acabou por ser descrita no relato. Após a primeira audiência:

A tudo isto se seguiu a cerimónia do chá tártaro que o imperador nos deu e nós também na forma seguinte: postos de joelhos se nos ofereceu o chá e o tomámos com ambas as mãos, cada um a sua porcelana que eram de prata. Logo, sustentando com uma mão o chá e com a outra tocando a terra batemos uma vez a cabeça e depois nos sentámos. Assim sentados, bebemos o chá, e depois, postos outra vez de joelhos, restituímos as porcelanas e batemos segunda vez [a] cabeça, tudo em ação de graças pela mercê que nos fez o imperador⁷².

No final da última audiência, além do chá, foi partilhado vinho, presumivelmente saqué chinês, um sinal de apreço pelo embaixador português, por parte do imperador:

À bebida do chá se seguiu também a do vinho para o mesmo imperador, o qual apenas recebeu o vaso do vinho, chamou logo para junto de si ao embaixador a quem deu o mesmo vaso, pedindo-lhe que quisesse beber o vinho todo ou aquele que pudesse. E feito isto,

63 Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fol. 36.

64 Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fol. 51v.

65 Welch, *A theater of diplomacy*, 158-173.

66 Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fol. 47v.

67 Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fol. 47.

68 Sobre o apreço e a estranheza face aos alimentos e pratos dos outros povos, veja-se Rui Loureiro, «1509 – A alimentação dos outros no Oriente», em *História global da alimentação portuguesa*, coordenação de Isabel Drumond Braga (Lisboa: Temas e Debates, 2023), 129-134.

69 Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fol. 47.

70 *A embaixada enviada por D. João V ao imperador Yongzheng ...*, p. 58.

71 *A embaixada enviada por D. João V ao imperador Yongzheng ...*, p. 214.

72 Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fol. 45v. Veja-se anexo, doc. 2.

havendo o embaixador primeiro batido cabeça pelo especial favor, se levantou para o lugar do seu assento, levando um prato que o mesmo imperador, da sua própria mesa, que tinha diante do trono, repartiu com ele⁷³.

Mudemos de novo de continente e, deste feita, dirijamo-nos a África e, em concreto, a Marrocos. Em 1769, deu-se o abandono de El Jadida (Mazagão), o último reduto português no Magrebe, permitindo o estabelecimento da paz com Marrocos em 1774⁷⁴. A cooperação entre os dois reinos inaugurou uma nova era. A iniciativa ficou a dever-se ao rei alauita Mohammed ben Abdallah (1757-1790), também conhecido por Sidi Mohammed ou Mohammed III. O monarca conjugou, de forma hábil, a ameaça ou mesmo a agressão de corso com a oferta de negociação. A paz propiciou a realização de novas relações comerciais reguladas pelo direito internacional e não pela força. Na segunda metade do século XVIII, Marrocos estava em paz com quase toda a Europa.

O soberano realizou reformas na administração e no exército, para as quais necessitou de um aumento das receitas, o que significou o incremento do corso, que mandou praticar de forma a prejudicar os reinos com os quais não tinha acordos de paz, nomeadamente Suécia, França, Espanha e Portugal. Para pressionar os visados e forçá-los a alterar as opções de política externa face a Marrocos, inflacionou o comércio de cativos. Simultaneamente, procurou aumentar as receitas com o incremento do comércio externo, nomeadamente com a Europa, pois taxas e direitos permitiam o financiamento das reformas em curso. A opção de Mohammed ben Abdallah revelou-se acertada. Se a diminuição do corso e do número de cativos implicaram a redução das fontes de receitas, a animação do comércio internacional apoiada com a criação de infraestruturas como a construção de portos⁷⁵, fez aumentar o florescimento urbano e a circulação monetária. De 1769, com a evacuação de Mazagão, a 11 de janeiro de 1774, com a assinatura do tratado de paz, decorreram negociações entre Portugal e Marrocos. Em 1773, D. José I escolheu para o representar José Roleen Van-Deck, filho de pais holandeses, católico, de 49 anos, solteiro, oficial da Marinha de Guerra portuguesa com grande experiência operacional no Mediterrâneo. O embarque da comitiva deu-se em 29 de setembro. A missão ficou ensombrada pela morte do embaixador, em 18 de novembro de 1773, que acabou substituído pelo cônsul geral, Bernardo Simões Pessoa, com estudos feitos na Aula do Comércio. Desta missão, foi escrito um amplo relato da autoria do tradutor, o arabista frei João de Sousa (c. 1730-35-1812)⁷⁶.

Nesse texto, a alimentação foi um dos pontos que mais interessou frei João de Sousa. Desde a quantidade de géneros enviada a bordo por Sidi Mohammed, logo após a chegada da comitiva, em 1773, até à abundância com que as refeições foram servidas por ordem do soberano. A qualidade e a diversidade dos pratos foram sempre referidas pelo intérprete, que não se cansou de

⁷³ Lisboa, ANTT, Conselho da Fazenda, liv. 54, fol. 51v. Veja-se anexo, doc. 2.

⁷⁴ Sobre estas missões, veja-se Joaquim Pedro de Oliveira Martins, *Portugal e Marrocos no século XVIII* (Lisboa: Parceria António Maria Pereira, 1937), 111-151; Maria Joana Miranda de Carvalho Neto, *Portugal e Marrocos: diplomacia e comércio (1760-1783)*, 2 vols (Lisboa: Dissertação de Mestrado em História dos Descobrimentos e da Expansão Portuguesa apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 1996); Maria Joana Miranda de Carvalho Neto, «Portugal e Marrocos: inversão das políticas externas, modernidade das relações (1760-1773)», *Camões. Revista de Letras e Cultura Lusófonas* 17-18 (2004): 55-69; António Afonso, *Portugal e o Magrebe nos finais do Antigo Regime* (Lisboa: Dissertação de Mestrado em História dos Descobrimentos e da Expansão Portuguesa apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 1998); Fernando de Castro Brandão, «O Tratado de Paz entre Portugal e Marrocos de 1774», *Camões. Revista de Letras e Cultura Lusófonas* 17-18 (2004): 26-41; Jorge Afonso, «O Tratado Luso-Marroquino de 1774 e o Magrebe: um relacionamento Integrado», *Camões. Revista de Letras e Cultura Lusófonas*, 17-18 (2004): 83-95; Isabel Drumond Braga, *Missões diplomáticas entre Portugal e o Magrebe no século XVIII: os relatos de Frei João de Sousa* (Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2008); Eva-Maria Von Kemnitz, *Portugal e o Magrebe (Séculos XVIII / XIX): pragmatismo, inovação e conhecimento nas relações diplomáticas* (Lisboa: Ministério dos Negócios Estrangeiros, 2010).

⁷⁵ Ramon Lourido Diaz, *Marruecos y el mundo exterior en la segunda mitad del siglo XVIII* (Madrid: Agencia Española de Cooperación Internacional, 1989), 368-375.

⁷⁶ Outros relatos foram escritos sobre esta mesma missão. Veja-se para tudo isto, bem como sobre o autor, Braga, *Missões diplomáticas*. O relato de frei João de Sousa (Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa, *Manuscritos Azuis*, n.º 989, fols 1-41) foi publicado em *Ibidem*, 107-159.

elogiar a liberalidade do rei de Marrocos e as múltiplas atitudes de deferência para com o embaixador português. Logo à chegada, e antes do desembarque, a comitiva foi presenteada com um refresco composto por 26 bois, 60 carneiros, 150 galinhas, meio barco de pão, quase um barco de melancias, abóboras e hortaliça do tempo, a que ainda se juntaram 40 sacos de farinha, 20 de grãos, seis moios de cevada e palha para o gado. O fornecimento foi suspenso a pedido do comandante, pois não havia espaço para acomodar mais géneros a bordo⁷⁷.

Frei João de Sousa referiu uma refeição com pormenor: “mandaram a ceia para o embaixador e pessoas que comiam com ele, e outra para toda a comitiva, com diferentes repartições e tudo com muita abundância. Constava a ceia (que veio em grandes gamelas e alguidares muito cheios) de bom cuscuz, muita galinha cozida e assada, carneiro guisado de muitos modos, muita fruta e fartura de pão. Finalmente, foi ceia tão abundante que mais sobejou do que se comeu”⁷⁸. Mesmo assim, os pratos não agradaram a todos, o que foi notado pelo condutor. Para obstar ao problema, foi perguntado ao embaixador se preferia que lhes fossem enviados os alimentos para serem preparados pelos cozinheiros portugueses. A oferta foi aceite, tendo sido pedidos dois carneiros, 74 arrátéis de vaca, 16 galinhas, 12 pombos, manteiga, ovos, temperos e hortaliças⁷⁹. Durante a mesma viagem, outra refeição mereceu ser descrita:

vieram com grandes alguidares muito cheios de comer que constava de bom cuscuz, ponteta (*sic*), muitas galinhas cozidas e assadas, pastéis de picado fritos e um grande alguidar de um célebre guisado, que se compunha de pedaços de carneiro meio cozido e depois frito em manteiga e guarnecido de amêndoas e passas fritas na mesma manteiga em que se frigi o carneiro e com mel derretido por cima de maneira que tudo nadava em mel veio juntamente a sobremesa com igual abundância⁸⁰.

Notem-se ainda os cuidados especiais com que o soberano presenteou José Roolen Van-Deck, ao enviar-lhe os pratos de que se iria servir: “mandou El Rei o jantar para o embaixador e foi com mais especialidade, porque veio o primeiro cozinheiro de Sua Majestade acompanhando um proporcionado alguidar de sopas que eram para a mesa do mesmo rei e disse ao embaixador que El Rei seu amo o mandava ali para que primeiro tirasse Sua Excelência as que lhe fossem necessárias e que os que ficassem tornavam para a mesa do mesmo soberano”⁸¹. Os cuidados e as atenções de Mohammed III para com o embaixador português estenderam-se inclusivamente aos objetos de cozinha e mesa. Como a saúde do representante de D. José I estava abalada, o soberano marroquino considerou ser melhor que usasse uma tigela da Índia, uma colher de laranjeira e louça vidrada, em substituição das peças de cobre estanhado por ele usadas⁸².

Na Ásia e em África os códigos protocolares eram diferentes dos da Europa. Apesar de se salientarem as diferenças e de se ter referido, por exemplo, “comer à moda sínica”, percebe-se que houve um esforço no sentido de se ultrapassarem eventuais desconfortos. Na China, embora se notassem ausências como toalhas, guardanapos e talheres, e se tenham referido alimentos em detrimento de pratos, não deixou de se salientar a abundância, a liberalidade e a deferência, nomeadamente quando o imperador ofereceu comida da sua mesa ao embaixador. Em Marrocos, a proximidade a uma realidade alimentar mais semelhante à portuguesa, e por parte de um sacerdote que era natural da Síria, não causou tanto espanto. A carne era relevante e também havia pão. Portanto, a proximidade a uma dieta europeia era maior. De novo, a abundância de manjares e a liberalidade do rei de Marrocos bem como as deferências consubstanciadas no envio de utensílios e de preparados da sua mesa para o embaixador foram notadas.

⁷⁷ Braga, *Missões diplomáticas*, 111.

⁷⁸ Braga, *Missões diplomáticas*, 112.

⁷⁹ Braga, *Missões diplomáticas*, 113.

⁸⁰ Braga, *Missões diplomáticas*, 116.

⁸¹ Braga, *Missões diplomáticas*, 127.

⁸² Braga, *Missões diplomáticas*, 124-125.

Conclusão

A partir dos quatro casos em estudo, podemos verificar na prática a relevância da mesa nas práticas diplomáticas. Se, na Europa, o modelo proposto por Domingos Rodrigues era comum a diversas cortes, em outros continentes as mesas pautavam-se por cerimoniais e iguarias diferenciados. Não obstante, foram possíveis a convivência, o respeito por práticas distintas e uma comunicação interconfessional entre pessoas de vários credos, mesmo que se tivessem sentido dificuldades ao nível do conhecimento das normas dos outros⁸³. A mesa permitiu esbater amplas diferenças culturais, mesmo quando os preparados não agradaram a todos.

As refeições servidas para obsequiar os embaixadores constituíram experiências culturais e gastronómicas, aliando o prazer da mesa ao convívio social em ambientes requintados. As descrições das mesas festivas possibilitam “uma leitura antropológica da diplomacia como um espaço de experiência do outro, uma forma de comunicação política e simbólica, constantes diplomáticas que encontramos em diversos tempos e espaços”⁸⁴. Como sistematizou Mark Netzloff, “early modern diplomacy was forged through codes of sociability and intersubjective network of friendship and alliance”⁸⁵, o que inclui, naturalmente, a mesa. Ou, como prefere Christine Vogel, “[the] ambassador’s ceremonial performance at a foreign court would actually decide his master’s status within the society of princes”⁸⁶.

Em espaços fora da Europa, as tradições culinárias diferenciadas tornavam as refeições menos previsíveis. Mas, a maneira como os embaixadores participaram nos banquetes e até nos entretenimentos e o modo como reagiram a tais acontecimentos jogou um papel importante na mediação das relações e nos novos desenhos dos limites da sociedade diplomática. Mesmo na falta de tradições culinárias e estéticas partilhadas, mesmo com um cerimonial distinto, os banquetes serviam quer para aferir a distância entre culturas quer para ser palco de reconhecimento e apreço cultural.

Apêndices⁸⁷

Doc. 1: Génova, 1712, abril, 3 – Descrição do almoço oferecido pelo 4.º duque de Uceda, D. Juan Francisco Pacheco Téllez Girón ao marquês de Fontes, D. Rodrigo Anes de Sá Meneses e Meneses, da autoria de D. Lázaro Leitão de Andrade.

Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, Ms. 677, fol. 123⁸⁸.

Veio recebê-lo o duque [4.º duque de Uceda, D. Juan Francisco Pacheco Téllez Girón] e seu filho D. Melchior Pacheco ao topo da escada achando[-se] já o príncipe Dória e outros fidalgos de Génova em uma grande sala de perfeitíssimas pinturas e depois de alguma prática se passou a outra casa igualmente rica onde estavam prevenidas duas mesas uma de forma ovada com 13 lugares, outra redonda com quatro. Na primeira se deu o primeiro lugar a S. Ex.^a e da frente dele o duque de Uceda, em os mais lugares, sem se observar ordem de jantar, os mais cavalheiros que eram convidados pelo duque que eram o príncipe Dória, Angelo Grimaldi, D. Cavalier Grimaldi Maltes, Francisco Grimaldi, João Domingos Lomellini, Julieta Gavoti, Jacomo Philippo Duraso, Ippolitino Mari, Jozepin Palavicini, Bachilin Spinola, D. Bertholomeu Pono, geral de batalha espanhol. Em a outra mesa com [o] filho do duque comeram D. Camilo Dória, o filho do príncipe; o Marquês Stephano Dorca, geral das galés; e [o] marquês Lorpa, espanhol.

⁸³ Francesco Caprioli, Rubén González Cuerva, «La diplomacia hispano-musulmana moderna: el problema de la representación», em *Reconocer al infiel: la representación en la diplomacia hispano-musulmana (siglos XVI y XVII)*, coordenação de Francesco Caprioli, Rubén González Cuerva (Madrid: Sílex, 2021), 11-32.

⁸⁴ Faria, «1498: comida e diplomacia», 93-98.

⁸⁵ Netzloff, *Agents beyond the state*, 165.

⁸⁶ Christine Vogel, «Diplomatic writing as aristocratic self-fashioning: French ambassadors in Constantinople», em *Cultures of diplomacy and literary writings in the Early Modern World*, coordenação de Tracey A. Sowerby, Joanna Craigwood (Oxford: Oxford University Press, 2019), 198-199.

⁸⁷ Procedeu-se à atualização da grafia e da pontuação nas transcrições.

⁸⁸ O texto foi publicado previamente em Augusto, *Diário da jornada*, 103-104; Larsen, *O relato do embaixador*, 207-208.

Foi coberta a mesa duas vezes com pratos de cozinha, a primeira foi servida no meio um grande prato de sopa acompanhado de quatro de cozinha inteira, ao redor dos quais estavam oito de meia cozinha todos com diferentes e delicadas iguarias e pelo que não aparecesse a toalha estavam entre portas quatro framengos com manjar branco e salsas. Na segunda coberta em lugar do grande prato de sopa estava outro da mesma grandeza de assado de vitela e várias aves, rodeado na forma do primeiro, coberto de diferentes carnes sendo de mais quatro pratos em forma de barcos com extravagantes saladas. Para a terceira coberta se mudaram os pratos, toalhas e guardanapos. Vieram doces em várias bandejas de madeira douradas, a do meio tinha cinco palmos de comprido e dois de largo em figura extravagante entrando nos côncavos dela doce da mesma matéria. Parte destas estavam cheias de doces secos em pirâmide, parte tinham doces de calda, e outros com vários e singulares frutas em pirâmide. Vindo esta coberta se seguiram quantidades de bebidas esquisitas e vinhos odoríferos. Acabado o banquete, depois de larga conversação, se despediu S. Ex.^a vindo no mesmo coche do duque. Chegando a casa com meia hora de noite.

Doc. 2: Pequim, 1727 – Descrição da cerimónia do chá, na primeira e última audiências concedidas pelo imperador Yongzheng ao embaixador de Portugal, Alexandre Metelo de Sousa e Meneses, e à sua comitiva.

Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Conselho da Fazenda, liv. 54, fols. 45v-46 e 51v.

A tudo isto se seguiu a cerimónia do chá tártaro que o imperador nos deu e nós também na forma seguinte: postos de joelhos se nos ofereceu o chá e o tomámos com ambas as mãos, cada um a sua porcelana que eram de prata. Logo, sustentando com uma mão o chá e com a outra tocando a terra batemos uma vez a cabeça e depois nos sentámos. Assim sentados, bebemos o chá, e depois, postos outra vez de joelho, restituímos as porcelanas e batemos segunda vez [a] cabeça, tudo em ação de graças pela mercê que nos fez o imperador. E feito tudo isto, nos levantámos todos e fomos saindo pela mesma porta por onde tínhamos entrado, concluindo-se todo este ato com a mesma cerimónia de batermos nove vezes a cabeça, mas já em outro pátio mais distante de onde se não via nem se podia ver o trono e, neste mesmo tempo, em que o imperador ainda ficava no trono, ouvi que ficava dizendo para os magnates que lhe assistiam na sua língua tártara [...] homem agradável que não é como a mais gente, falava dos moscovitas.

[...]

À bebida do chá se seguiu também a do vinho para o mesmo imperador, o qual apenas recebeu o vaso do vinho, chamou logo para junto de si ao embaixador a quem deu o mesmo vaso, pedindo-lhe que quisesse beber o vinho todo ou aquele que pudesse. E feito isto, havendo o embaixador primeiro batido cabeça pelo especial favor, se levantou para o lugar do seu assento, levando um prato que o mesmo imperador, da sua própria mesa, que tinha diante do trono, repartiu com ele. A este tempo veio também vinho para nós, que o bebemos e demos pelo favor as graças batendo cabeça antes e depois de o bebermos. Seguiu-se o descobrirem as mesas, tanto a do imperador que estava defronte do seu trono, como as nossas, que cada um tinha diante do seu assento e todos nós, com muita pausa, principiámos a comer e igualmente a receber o favor dos pratos que o mesmo imperador também repartiu connosco.

Fontes impressas⁸⁹

Abreviada relação que a sereníssima majestade do senhor Dom João V rei de Portugal mandou ao imperador da China e Tartaria Yum Chin pelo seu embaixador Alexandre Metello de Sousa Meneses, coordenação de Júlio Firmino Júdice Bicker. Lisboa: Imprensa Nacional, 1879.

Chevalier, Nicolas. *Relation des fêtes que son excellence monsieur le conte de Tarouca à donné au sujet des naissances des deux princes de Portugal*. Utreque: Chez l'auteur, 1714.

Du Mont e Rousset. *Le cerimonial diplomatique des cours de l'Éurope*. 2 tomos. Amesterdão: Janssons, Smith e Chatelain. Haia: P. de Hondt, Viúva de Ch. Le Vier e J. Neaulme, 1739.

⁸⁹ Conflitos de interesses: nenhum.

- Embaixada (A) enviada por D. João V ao imperador Yongzheng (1725-1728) através da documentação do Arquivo Distrital de Braga.* Leitura, estudo e anotação de Mariagrazia Russo. Lisboa: Centro Científico e Cultural de Macau, 2007.
- Fonseca, Francisco da. *Embaixada do conde de Vilar Maior Fernando Telles da Silva de Lisboa à corte de Viena e viagem da rainha nossa senhora D. Maria Ana de Áustria de Viena à corte de Lisboa, com uma sumária notícia das províncias e cidades por onde se fez jornada.* Viena: Oficina de João Diogo Kürner, 1717.
- Lobo, Francisco Rodrigues. *Corte na aldeia*, introdução, notas e fixação do texto de José Adriano de Carvalho. Lisboa: Presença, 1991.
- Wienerisches Diarium* 512, 27-29 de junho de 1708.

Bibliografia

- Abad Zardoya, Carmen. «Arte y cerimonia del fresco». Em *La cocina valenciana del Museo Nacional de Artes Decorativas: una relectura a través de la tecnología de realidade aumentada*, coordenação de Ana Cabrera Lafuente, Isabel Rodríguez Marco e Cristina Villar Fernández, 60-88. [s.l.]: Museo Nacional de Artes Decorativas, 2013.
- Abad Zardoya, Carmen. «“Injusto seria al olvido”: las artes efémeras en el banquete». *Ars & Renovatio* 7 (2019) 449-469.
- Afonso, Jorge. *Portugal e o Magrebe nos finais do Antigo Regime*. Lisboa: Dissertação de Mestrado em História dos Descobrimentos e da Expansão Portuguesa apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 1998.
- Afonso, Jorge. «O Tratado Luso-Marroquino de 1774 e o Magrebe: um relacionamento Integrado». *Camões. Revista de Letras e Cultura Lusófonas* 17-18 (2004): 83-95.
- Alves, Hugo Alexandre Portugal Cunha. *Portugal na Guerra da Sucessão de Espanha: cartas de Francisco de Sousa Pacheco a D. Luís da Cunha 1700-1706*. Lisboa: Dissertação de Mestrado em História Moderna e Contemporânea, especialidade de Relações Internacionais apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 2014.
- Augusto, Sara. «Diário da jornada de Roma do embaixador extraordinário, o marquês de Fontes, no ano de 1712». *Mathesis* 18 (2009): 81-108.
- Bély, Lucien. *L'art de la paix en Europe: naissance de la diplomatie moderne XVI^e-XVIII^e siècles*. Paris: Presses Universitaires de France, 2007.
- Bély, Lucien. *Espions et ambassadeurs au temps de Louis XIV*. Paris: Fayard, 1990.
- Borges, Sónia. *Dois cortes, um modelo: o cerimonial diplomático nas relações luso-espanholas (1715-1750)*. Lisboa: Dissertação de mestrado em História das Relações Internacionais apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 2016.
- Braga, Isabel Drumond. «Domingos Rodrigues e a *Arte de Cozinha*: uma vida pouco conhecida, uma obra muito usada». Em *Primeiro Tratado de Cozinha: Arte de Cozinha*, coordenação de Isabel Drumond Braga (= *Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa*, direção de José Eduardo Franco e Carlos Fiolhais), 7-48. Lisboa: Círculo de Leitores, 2017.
- Braga, Isabel Drumond. «D. João de Almeida Portugal, 2.º conde de Assumar: cerimonial de mesa, política e diplomacia», no prelo.
- Braga, Isabel Drumond. *Os Menus em Portugal: para uma história das artes de servir à mesa*. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações, 2006.
- Braga, Isabel Drumond. *Missões diplomáticas entre Portugal e o Magrebe no século XVIII: os relatos de Frei João de Sousa*. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2008.
- Braga, Isabel Drumond. «Du Portugal au Maghreb, du Maghreb au Portugal: les déplacements des ambassadeurs au XVIII^e siècle». *Histoire, Économie et Société* 37, n.º 1 (2018): 98-114.
- Braga, Isabel Drumond. «A viagem do embaixador de Portugal, D. Fernando Telles da Silva, a Viena (1707-1708)». Em *Naufrazi e salvezze / Naufrágios e salvções*, coordenação de Cristina Rosa e Francisco de Almeida Dias, 9-42. Viterbo: Sette Città, 2025.

- Braga, Isabel Drumond. «As viagens de Frei João de Sousa ao Magrebe no século XVIII: percursos, alojamentos e práticas alimentares». Em *Portugal e o Magrebe. Actas do 4.º Colóquio de História Luso-Marroquina. Actes du IV Colloque d'Histoire Maroco-Lusitanienne*, 277-289. Lisboa, Braga: CHAM – Centro de História de Além-Mar/CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar, Cultura, Espaço e Memória, 2011.
- Braga, Paulo Drumond. *D. Pedro II (1648-1706): uma biografia*. Lisboa: Tribuna da História, 2006.
- Brandão, Fernando de Castro. «O Tratado de Paz entre Portugal e Marrocos de 1774». *Camões. Revista de Letras e Cultura Lusófonas* 17-18 (2004): 26-41.
- Bravo Lozano, Cristina e Antonio Álvarez-Ossorio Alvaríño (coords.). *Representantes de la soberanía, garantes del equilibrio 1659-1748*. Madrid: Marcial Pons, 2021.
- Brazão, Eduardo. *A diplomacia portuguesa nos séculos XVII e XVIII*. Lisboa: Resistência, 1980.
- Brazão, Eduardo. *Relações externas de Portugal: reinado de D. João V. v. 2*. Porto: Civilização, 1938.
- Brizay, François. *Touristes du grand siècle: le voyage d'Italie au XVIII^e siècle*. Paris: Belin, 2006.
- Caetano, José A. Palma. «A embaixada do conde de Vilar Maior a Viena nos anos de 1707-1708, segundo uma descrição contemporânea». Em *Relações entre Portugal e a Áustria: testemunhos históricos e culturais*. Coord. Ludwig Scheidl, José A. Palma Caetano, 179-196. Lisboa: Assírio e Alvim, 2002.
- Campanini, Antonella. «I banchetti come rituale politico (secoli XV e XVI)». Em *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, coord. Massimo Montanari, 29-41. Roma: Laterza, 2021.
- Campos, Fernanda. «Os livros de Alexandre Metelo de Sousa Meneses (1687-1766) e as suas itinerâncias». Em *Da minha casa para todos; a institucionalização de acervos bibliográficos privados*, v. 2, 36-52. s.l.: Museu de Astronomia e Ciências Afins, 2018.
- Caprioli, Francesco, Rubén González Cuerva. «La diplomacia hispano-musulmana moderna: el problema de la representación», em *Reconocer al infiel: la representación en la diplomacia hispano-musulmana (siglos XVI y XVII)*. Coordenação de Francesco Caprioli e Rubén González Cuerva, 11-32. Madrid: Sílex, 2021.
- Cardim, Pedro. «“Nem tudo se pode escrever”: correspondência diplomática e informação política em Portugal durante el siglo XVII». *Cuadernos de Historia Moderna. Anexos* 5 (2005): 95-128.
- Cardim, Pedro. «A prática diplomática na Europa do Antigo Regime». Em *História e relações internacionais: temas e debates*. Coordenação de Luís Nuno Rodrigues, Fernando Martins, 11-53. Évora: CIDEHUS, 2004.
- Carvalho, António Vilhena de. «O tempo do diálogo: D. João V e os Qing». Em *One king and three emperors: Portugal, China and Macao at the time of king John V*, 20-45. Lisboa: Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, 2019.
- Cluny, Isabel. «A Guerra da Sucessão de Espanha e a diplomacia portuguesa». *Penélope* 26 (2002): 63-92.
- Cluny, Isabel. *O conde de Tarouca e a diplomacia na Época Moderna*. Lisboa: Livros Horizonte 2006.
- D'Ambrosio, Angelo. «Cucina e menù dei banchetti aristocratici in Antico Regime: le specialità gastronomiche del Meridione italiano (seccs. XVI-XVII)». Em *Miscellanea Roads to heritage omaggio ad Ana Trono*, 227-252. Lecce: Giorgiani Editore, 2023.
- Diez del Corral Corredoira, Pilar. «“Con otros muchos cumplimientos a la romana”: conflictos de precedencia y presencia pública de la duquesa de Uceda, esposa del embajador español en Roma». *Hipogrifo* 10, n.º 1 (2022): 407-431.
- Diez del Corral Corredoira, Pilar. «Juan V de Portugal, Felipe V de España y la Roma de Clemente XI: imagen, representación y política». Em *¿Decadencia o reconfiguración? Las monarquías de España y Portugal en el cambio de siglo (1640-1724)*, direção de José Martínez Millán, Félix Labrador Arroyo e Filipa M. Valido Viegas de Paula Soares, 237-254. Madrid: Polifemo, 2017.
- Diez del Corral Corredoira, Pilar y Marta Isabel Sánchez Vasco. «Un “rinfresco” veneciano del marqués de Castromonte, primer embajador de las Dos Sicilias: la celebración de las bodas de Carlos Borbón y María Amalia de Sajonia». *Anthopologica Anna* 71 (2024): 77-106.

- Faria, Ana Leal de. «1498: comida e diplomacia». Em *História global da alimentação portuguesa*, coordenação de Isabel Drumond Braga, 93-98. Lisboa: Temas e Debates, 2023.
- Faria, Ana Leal de. «Portugal na Guerra da Sucessão de Espanha: os debates na corte vistos pelo embaixador da Prússia». Em *D. Luís da Cunha e as negociações de Utreque*, coordenação de Abílio Diniz Silva, Ana Leal de Faria e Tiago dos Reis Miranda, 33-50. Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal, 2014.
- Faria, Ana Leal de. *Arquitectos da paz: a diplomacia portuguesa de 1640 a 1815*. Lisboa: Tribuna da História, 2008.
- Larsen, Débora Helena Saramago. *O relato do embaixador de 1712 do marquês de Fontes a Roma, da autoria de D. Lázaro Leitão Aranha*. Coimbra: Dissertação de mestrado em Estudos de Cultura, Literatura e Línguas Modernas apresentado à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2018.
- Laurieux, Bruno. «Un pranzo puramente politico? Il ‘banchetto diplomatico’ in Francia nei secoli XIV e XV». Em *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, coordenação de Massimo Montanari, 18-28. Roma: Laterza, 2021.
- Lollini, Fabrizio. «Il gusto del potere: tra arte, alimentazione e politica». Em *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, coordenação de Massimo Montanari, 43-58. Roma: Laterza, 2021.
- Loureiro, Rui. «1509 – A alimentação dos outros no Oriente». Em *História global da alimentação portuguesa*, coordenação de Isabel Drumond Braga, 129-134. Lisboa: Temas e Debates, 2023.
- Lourido Díaz, Ramon. *Marruecos y el mundo exterior en la segunda mitad del siglo XVIII*. Madrid: Agencia Española de Cooperación Internacional, 1989.
- Martín Marcos, David. «Beyond policy: shaping the image of John V of Portugal». Em *Politics and the arts in Lisbon and Rome: the roman dream of John V of Portugal*, coordenação de Pilar Díez del Corral Corredoira, 17-41. Liverpool: Liverpool University Press, 2019.
- Martín Marcos, David. «“Ter o arquiduque por vizinho”: la jornada a Lisboa de Carlos III en el marco del conflicto sucesório de la monarquía de España». *Hispania: revista española de historia* 72-241 (2012): 453-474.
- Martín Marcos, David. «La paz hispanoportuguesa de 1715: la diplomacia ibérica en Utrecht». *Cuadernos de Historia Moderna* 37 (2012): 151-175.
- Martín Velasco, Margarita. «La documentación histórica y la publicística del siglo XVIII: el IV duque de Uceda y su correspondencia con don Félix de la Cruz Aedo». *Documentación de las Ciencias de la Información* 29 (2006): 141-164.
- Martins, Joaquim Pedro de Oliveira. *Portugal e Marrocos no século XVIII*. Lisboa: Parceria António Maria Pereira, 1937.
- Miranda, Susana Munch e Tiago dos Reis Miranda. *A rainha arquiduquesa Maria Ana de Áustria*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2013.
- Montanari, Massimo (coord.). *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociale e rappresentazioni ideologiche*. Bari, Roma: Editori Laterza, 2021.
- Montanari, Massimo. «Il linguaggio del cibo». Em *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*. Coordenação de Massimo Montanari, V-VI. Roma: Laterza, 2020.
- Montègre, Gilles. *Voyager en Europe aux temps des Lumières: les émotions de la liberté*. Paris: Tallandier, 2024.
- Neto, Maria Joana Miranda de Carvalho. «Portugal e Marrocos: inversão das políticas externas, modernidade das relações (1760-1773)». *Camões. Revista de Letras e Cultura Lusófonas* 17-18 (2004): 55-69.
- Neto, Maria Joana Miranda de Carvalho. *Portugal e Marrocos: diplomacia e comércio (1760-1783)*. 2 vols. Lisboa: Dissertação de Mestrado em História dos Descobrimentos e da Expansão Portuguesa apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 1996.
- Netzloff, Mark. *Agents beyond the state: the writings of English travelers, soldiers, and diplomats in Early Modern Europe*. Oxford: Oxford University Press, 2020.

- Oliván Santaliestra, Laura. «“Cenas, penas y soles matan a los hombres”: medicina preventiva de un embajador que sobrevivió a su embajada (1663-1674)». *Chronica Nova* 44 (2018): 147-175.
- Pelletier, Philippe. «Le sake». Em *L'Épicerie du monde: la mondialization par les produits alimentaires du XVIII^e siècle à nos jours*, coordenação de Pierre Singaravélou, Sylvain Venayre, 126-130. Paris: Fayard, 2022.
- Pereira, Ana Luísa de Castro. «José da Cunha Brochado: de secretário de embaixada a embaixador extraordinário». *Tempo* 22-39 (2016): 72-87.
- Pinto, Elsa Garrett. *Rodas do poder: coches e outros carros nobres*. Lisboa: Caleidoscópio, 2007.
- Qichen, Huang. «A embaixada de Alexandre Metello de Sousa à China no contexto das relações luso-chinesas». *Administração* 40-11 (1998): 285-297.
- Raffard, Pierre. *Géopolitique de l'alimentation et de la gastronomie: de la fourche à la FoodTech*. Paris: Le Cavalier Bleu, 2021.
- Ramos, João de Deus. «As relações diplomáticas entre Portugal e a China na primeira metade do século XVIII: as embaixadas de António de Magalhães, S.J., e de Alexandre Metello de Sousa e Meneses». Em *A diplomacia na História de Portugal, 163-170*. Lisboa: Academia Portuguesa da História, 1990.
- Robuschi, Luigi. «Il *De officio* di Ermolao Barbaro ed il pensiero politico nella Venezia di fine'400». *Atti dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti* 172 (2013-2014): 258-301.
- Seixas, Miguel Metelo de, Maria João Ferreira. «Heráldica têxtil: o bordado do embaixador Alexandre Metelo de Sousa e Meneses». Em *190 Anos do Supremo Tribunal de Justiça: arte e património / 190 years of the Supreme Court of Justice: art and heritage*, coordenação de Isabel Drumond Braga, 258-271. Lisboa: Supremo Tribunal de Justiça, 2023.
- Sousa, António Caetano de. *História genealógica da casa real portuguesa*, tomo 8. Coimbra: Atlântica/Livraria Editora, 1951.
- Sowerby, Tracey A., Joanna Craigwood. «Literary and diplomatic cultures in the Early Modern World». Em *Cultures of diplomacy and literary writings in the Early Modern World*, coordenação de Tracey A. Sowerby, Joanna Craigwood, 1-21. Oxford: Oxford University Press, 2019.
- Vale, Teresa Leonor M. *Arte e diplomacia: a vivência romana dos embaixadores joaninos*. Lisboa: Scribe, 2015.
- Vogel, Christine. «Diplomatic writing as aristocratic self-fashioning: French ambassadors in Constantinople». Em *Cultures of diplomacy and literary writings in the Early Modern World*. Tracey A. Sowerby, Joanna Craigwood, 190-202. Oxford: Oxford University Press, 2019.
- Volpini, Paola. *Ambasciatori nella prima età moderna tra corti italiane ed Europe*. Roma: Sapienza Università Editrici, 2022.
- Von Kemnitz, Eva-Maria. *Portugal e o Magrebe (Séculos XVIII / XIX): pragmatismo, inovação e conhecimento nas relações diplomáticas*. Lisboa: Ministério dos Negócios Estrangeiros, 2010.
- Welch, Ellen R. *A theater of diplomacy: international relations and the performing arts in Early Modern France*. Filadelfia: Pennsylvania University Press, 2017.
- Würgler, Andreas. «National and transnational news distribution 1400-1800». Em *European History Online* (EGO), Mainz 2012, <https://www.ieg-ego.eu/wuerglera-2012-en> URN: urn:nbn:de:0159-2012112605.
- Zuquete, Afonso Eduardo Martins (dir., coord. e comp.). *Nobreza de Portugal e do Brasil* 3. Lisboa: Zairol, 2000.