

L'immaginario goloso nella poesia del Barocco: ritratti "em metáfora de doce"

MATTEO REI
Università di Torino

Riassunto

Nella letteratura portoghese del Barocco sono numerosi i testi che alludono ai piaceri della gola e in particolare alla produzione dolciaria, il cui sviluppo è favorito dalla fortuna che la coltura della canna zucchero conosce nei domini lusitani d'oltremare. In questo contesto il presente contributo intende concentrare l'attenzione su tre componimenti poetici in cui il motivo del ritratto conosce un originale sviluppo, dal momento che le figure descritte prendono forma, un po' come i busti dell'Arcimboldo, dall'accostamento di elementi diversificati ma di natura affine. Gli autori dei testi in esame, infatti, passano in rassegna le singole parti del corpo delle donne descritte associandole, via via, a diverse varietà di dolciumi.

Abstract

In Portuguese Baroque literature there are numerous texts that refer to the pleasures of gluttony and in particular to sweets production, the development of which is enhanced by the spread of sugarcane cultivation in the Lusitanian overseas domains. In this context, the present paper intends to focus on three poems in which the motif of the portrait undergoes an original development, since the figures described take shape, somewhat like the heads painted by Arcimboldo, from the combination of distinct but related elements. Indeed, the authors of the texts under consideration survey individual parts of the female body by associating them with different varieties of confectionery products.



1. La canna da zucchero, originaria del Sudest asiatico, durante il periodo medievale fu introdotta dagli Arabi nel Nordafrica, in Sicilia e nella Penisola Iberica. Agli albori dell'Età Moderna, la sua coltura, già fiorente in Algarve a inizio del Quattrocento, conobbe uno sviluppo senza precedenti nell'isola di Madeira e da qui si estese successivamente agli arcipelaghi di Capo Verde e São Tomé e Príncipe, fino ad approdare alle coste del Brasile, accompagnando e alimentando il processo di espansione oltremarina del regno lusitano (si osservi che, secondo José E. Mendes Ferrão: "A cana sacarina e o açúcar foram, afinal, a grande fonte de financiamento dos Descobrimentos, pelo menos até se dobrar o Cabo da Boa Esperança"; 2005: 29).

In tale contesto, la lavorazione fatta negli *engenhos* che sorgono a Madeira e successivamente in Brasile garantisce ai commercianti e ai consumatori portoghesi la disponibilità di grandi quantità di zucchero, a cui si associa un precoce sviluppo della produzione dolciaria. Dettagliate indicazioni per la preparazione di dolci sono presenti, così, nel ricettario che l'infanta Dona Maria, nipote del re D. Manuel, porta con sé in Italia in occasione del matrimonio con il Duca Alessandro Farnese nel 1565, mentre risale al 1572 l'emissione di un regolamento municipale della città di Lisbona comprendente una sezione volta a regolamentare l'attività



degli artigiani del settore, la cui presenza si concentrava, all'epoca, in quella *Rua dos Confeiteiros* che proprio da essi prendeva il nome (cfr. Correia, 1926; Consiglieri/Abel, 1999; Soares, 2015; Braga, 2015).

Il dolce entra così, man mano, a far parte della quotidianità di un numero sempre più elevato di persone, adattandosi a diversi impieghi e a diverse esigenze di frequentazione e convivio sociale. È la prelibatezza che impreziosisce le tavole di nobili e sovrani, ma anche l'umile mercanzia esposta dalle venditrici ambulanti sul sagrato delle chiese. È la delizia preparata secondo ricette gelosamente custodite tra le mura dei conventi ed al contempo l'omaggio raffinato elargito per dimostrare il proprio *status* sociale o addirittura impiegato a fini diplomatici.

Non deve sorprendere, allora, che, secondo Gaspar Correia, tra i ben diciotto velieri che nel 1521 accompagnarono a Nizza l'infanta D. Beatriz in occasione del suo matrimonio con il Duca Carlo II di Savoia, un'intera imbarcazione fosse riservata al trasporto di "conservas e frutas da ilha da Madeira" (1992: 147). Analogamente, del resto, nella sessantunesima ottava del primo Canto di *Os Lusíadas*, vediamo Vasco da Gama offrire al governatore dell'isola di Moçambique, tra le altre cose, della "conserva doce" (I, 61.5; Camões, 1992: 16). E si noti che, in quest'ultimo caso, João de Barros (che è la probabile fonte qui impiegata dal poeta) parla più nello specifico di "conservas da ilha da Madeira", adottando una formula affine a quella utilizzata da Gaspar Correia ed evidenziando il ruolo pionieristico assunto in questo contesto dall'isola atlantica (cfr. nota 268 in: Camões, 2022: 891).

Proprio a Madeira, del resto, è associato l'episodio forse più straordinario registrato negli annali di questa peculiare diplomazia dolciaria, vale a dire il dono fatto al Papa Leone X da D. Simão Gonçalves da Câmara, capitano donatario di Funchal, che nel 1515 inviò al pontefice 72 statue di pasta di zucchero in cui erano riprodotti, a grandezza naturale, tutti i componenti del sacro collegio cardinalizio. Omaggio magnifico e inusitato, di cui ci danno testimonianza esclusivamente le *Saudades da Terra* di Gaspar Frutuoso e di cui Luciana Stegagno Picchio (stabilendo un parallelismo con la celebre ambasciata romana guidata, un anno prima, da Tristão da Cunha) seppe cogliere con penetrante acume il significato, nelle sue implicazioni e sfaccettature anche meno immediate:

Mas os cardeais de alfenim, assim como os presentes de conservas, vindos da Ilha, falavam de secretos prazeres da gula, de intimidades requintadas até ao pecaminoso. Enquanto o cavalo, o elefante, o rinoceronte, desencadeavam um processo centrífugo de abertura de horizontes para fora, os cardeais de açúcar sugeriam um processo oposto, para dentro, centrípeto. Evocavam secretos prazeres conventuais, doces com nomes como "toucinho-do-céu" ou "barriga de freira", em que o sagrado e o profano, o Ocidente e o Oriente, convivem numa voluptuosa ambiguidade. Pareciam até, depois da Europa da Renascença, solar e venturosa, anunciar a Europa barroca da secreta volúpia e do castigo. (Stegagno Picchio, 1999: 50)¹

Le parole della grande lusitanista italiana ci conducono, così, ad un contesto storico e culturale, quello del Barocco portoghese, in cui il gusto per i dolci parrebbe toccare il parossismo, divenendo con inedita frequenza oggetto di rappresentazioni artistiche e letterarie². Si potranno ricordare, nel primo caso, le numerose nature morte in cui la celebre pittrice Josefa

¹ Illustrando l'emergere di una "civiltà dello zucchero" sui litorali del Brasile centrale e nordorientale tra XVI e XVII secolo, Roger Bastide, analogamente, osserva che i dolci ivi prodotti portano nomi ad un tempo "mistici" ed "erotici" che "prolungano la dolcezza dello zucchero con la dolcezza degli appellativi" e, poco oltre, torna ad alludere al "doppio clima, mistico e sensuale" che, in tale contesto, "fa sia della religione che dell'erotismo qualcosa di zuccherato" (1960: 38-40).

² A questo riguardo Ana Hatherly osserva che: "O prazer do doce – bem como o do chocolate e o do tabaco – são por assim dizer descobertas barrocas [...]" (1997: 54).

d'Óbidos (1630-1684) raffigura torte, pasticcini, confetti e marmellate, mentre, in ambito letterario, si potrà ad esempio menzionare una delle quattro *Descrições Jocosas* declamate da Padre Silvestre Aranha (1689-1768) nell'anno 1727 a Coimbra, vale a dire il *Suplício de Doces*, un'orazione burlesca in cui s'immagina che numerose varietà di dolci, personificate, siano poste sotto processo da un tribunale di studenti, che per ognuna emette le rispettive sentenze di condanna o di assoluzione (cfr. Hatherly, 1997: 171-192; in particolare: 179-181).

Alla produzione letteraria dell'epoca barocca appartengono anche, del resto, i tre componimenti poetici che costituiscono lo specifico oggetto d'analisi del presente studio e in cui il motivo del ritratto femminile, tradizionalmente associato alla lirica di tema amoroso, conosce un originale e inatteso sviluppo. In essi, infatti, le singole parti del corpo volte a comporre il "canone di bellezze" (Pozzi, 1993: 147) della donna raffigurata si trovano ad essere associate, per aspetto, forma, colore o attraverso arguti giochi di parole, a diverse golosità zuccherine. Quello presente in ognuno di questi tre testi è, insomma, "um retrato da amada em metáforas de doce", al cui interno, per usare la brillante formula di Ana Hatherly, "o cânone petrarquista se transforma em Arcimboldo da doçaria" (1997: 54)³.

2. La rassegna può iniziare con il ritratto femminile che si profila nel testo introdotto dal verso "Feiticeiros das almas" (e preceduto dal titolo *Retrato*) che fa la sua apparizione nella parte finale del terzo volume della *Fénix Renascida*, all'interno di una sequenza che raccoglie una ventina di "Poesias várias de um Anónimo", tra cui si possono contare anche altri ritratti (Castro, 2017: 433 e 431). Se l'alternanza di settenari e senari e l'assonanza tra il secondo e il quarto verso di ogni quartina permettono di riconoscere nella poesia il modello strofico e metrico della *seguidilla* (Henríquez Ureña, 1920: 78-79), dal punto di vista del contenuto l'elenco delle parti del corpo qui evocate rientra nei limiti di un canone breve *sui generis*, circoscritto a occhi, bocca, collo, mani e piedi.

Le metafore dolciarie riguardano, nello specifico, gli ultimi quattro elementi delle serie, mentre, nel caso degli occhi, questi introducono la tonica dominante del componimento attraverso l'effetto prodotto sul poeta, che al loro cospetto afferma di sentirsi sciogliere "come una gelea" (Castro, 2017: 433). Nella prosecuzione si fa cenno ad alcune delle caratteristiche fisiche consuetamente elogiate nell'ambito della *descriptio puellae* dei poeti barocchi, come la carnagione chiara e la ridotta dimensione dei piedi, la cui paradigmatica celebrazione è tuttavia vivacizzata, qui, dalla assai meno canonica approssimazione di questi a "dous confeitos do Porto/ dos mais pequeninos" (2017: 433) e di quella a ingredienti o preparati che coniugano al candore la dolcezza.

Ne deriva, nell'ultimo caso, l'omaggio ad una gola fatta di "açucar e nata", così come l'accostamento tra le forme ben modellate della fanciulla ("belo talhe") ed un tipo di pasta dolce, tradizionalmente usato per plasmare graziose forme di colombe, fiori e conchiglie, a cui nella Penisola Iberica si attribuisce, con un termine d'origine araba, il nome di "alcorça" (2017: 433). E i versi finali possono così riepilogare, a compendio di quanto via via affiorato nel corso della descrizione:

Toda a bela Jacinta
 Dos pés à cabeça
 Está feita de açúcar
 De mel e manteiga. (2017: 433)

³ In questi ritratti figurano i nomi di alcune leccornie presenti anche nella *descrizione giocosa* di Padre Aranha, nel dettaglio: *açúcar rosado, alfenim, confeitos, amêndoas, morgados, maçapão, escorcioneira, geleia, ovos reais, manjar branco e pastilhas*.

Per quanto concerne la bocca, la sua annessione all'immaginario goloso di questa composizione anonima non è giustificata, contrariamente a quanto accade nei casi già considerati, né dalla forma né dal colore, ma invece, con opportuna *variatio*, dalla similitudine tra la fragranza che da essa emana e sostanze od oggetti altrettanto gradevoli all'olfatto:

Sua boca de cravo,
Cheirosa respira
Bafos de calambuco,
Que nasce na China.
Com o cheiro parece
Também sua boca
Pucarinho da maia,
Que vem de Lisboa. (2017: 433)

Riguardo al richiamo alla resina odorosa che si estraeva dalla pianta chiamata *calambuco*, basterà osservare che, malgrado il nome derivante dal malese, se ne fa qui corrispondere il luogo d'origine alla Cina⁴, mentre merita senz'altro un più ampio indugio il cenno indirizzato a un "Pucarinho da maia,/ Que vem de Lisboa", per la cui migliore comprensione è utile riportare alcune delle copiose e dettagliate informazioni riunite da Carolina Michaëlis de Vasconcelos in un suo saggio del 1905.

Da esso si apprende, infatti, che i *púcaros* erano vasetti di argilla aromatica, particolarmente apprezzati per il loro profumo e per la capacità di preservare la freschezza dell'acqua o delle bevande in essi contenute. E se queste caratteristiche sono già sufficienti a spiegare la loro menzione nei versi succitati, va detto che i dati raccolti della grande filologa lasciano intravedere anche un altro possibile motivo a favore della loro inclusione nel contesto dolciario del nostro *Retrato*. Nel suo studio non soltanto si accenna, infatti, al fatto che, in occasione del Natale, ci fosse l'abitudine di regalare *pucarinhos* riempiti con una leccornia a base di uova e miele, ma si riporta anche, proprio a riguardo della denominazione di "pucarinho da maia" presente anche nel testo in esame, l'usanza di offrire ai bambini vasetti colmi di mandorle e altre prelibatezze in occasione dei festeggiamenti che tradizionalmente celebravano, il primo giorno di maggio, il ritorno della bella stagione (vedi: Vasconcelos, 1905; in particolare: 153 e 166)⁵.

⁴ Come si evince dalla voce dedicatagli nel *Glossário Luso-Asiático* di Monsignor Sebastião Rodolfo Dalgado, *calambuco* o *calambá* erano i nomi dati, indifferentemente, alla pianta nota come *Aquillaria malaccensis* e alla pregiata resina da essa derivata (nota anche come *agarwood*). I testi citati dallo studioso indicano come regione d'origine di tale specie vegetale la regione indocinese di Champá, corrispondente all'attuale Vietnam centro-meridionale. Nella forma 'calambuco' o 'calambucco', il termine è un lusismo presente anche in alcuni testi italiani del XVI e XVII secolo, come le *Lettere* di Filippo Sassetti (che ne vanta "l'odore [...] molto grato, e proprio nel conforto della testa") o la *Relatione della Provincia del Giappone* pubblicata nel 1645 a Roma dal gesuita portoghese António Francisco Cardim (cfr. "Calamba, calambá, calambac, calambuco" in Dalgado, 1919-1921: 180-182).

⁵ Oltre ad associare l'origine etimologica dei *púcaros* alla forma volgare *poelum* del latino *poçulum* (coppa, tazza o bicchiere), Michaëlis de Vasconcelos segnala che i principali centri di produzione di tali artefatti si trovavano, in territorio portoghese, nelle località di Estremoz, Montemor-o-Novo e, per l'appunto, Lisbona. Già citati nelle opere di autori quali Francisco de Moraes, Camões e Rodrigues Lobo, alla fine del Seicento i *púcaros* richiamarono anche l'attenzione di Madame d'Aulnoy nella sua *Relation du Voyage d'Espagne* e furono lo specifico oggetto delle *Lettere sopra le terre odorose d'Europa e d'America dette volgarmente bucheri* dello scrittore e diplomatico italiano Lorenzo Magalotti (1637-1712).

Collegando la varietà detta "da maia" alla città di Lisbona, il componimento della *Fénix Renascida* offre sostegno alla tesi di cui si fa portatrice anche la studiosa, scartandone l'erronea associazione con l'omonima località del Portogallo settentrionale. A questo proposito, nel contributo citato, apparso nel 1905 sul *Bulletin Hispanique*, vengono ricordati vari testi in cui è presente tale denominazione (per lo più con la maiuscola "Maia"). Nel suo *Mapa de Portugal antigo e moderno* (1762-1763), João Baptista de Castro menziona, infatti, tra le migliori qualità di "barros finos" presenti in territorio portoghese "os de Lisboa, chamados púcaros da Maia ou do Romão", mentre già Fran-

Si può ancora aggiungere che il termine di paragone per le "mãos refinadas" della bella Jacinta è individuato in un preparato a base di zucchero fatto bollire insieme a petali di rosa ("açúcar rosado"; Castro, 2017: 433), di cui i portoghesi avevano portato con sé la ricetta e l'impiego anche dall'altra parte dell'Atlantico, secondo la testimonianza dell'ultimo capitolo del trattato *Do Clima e Terra do Brasil* redatto alla fine del Cinquecento dal gesuita Fernão Cardim (1980: 58-59)⁶. L'"açúcar rosado" è inoltre citato nella corrispondenza intrattenuta, negli anni dal 1647 al 1652, tra D. Vicente de Nogueira e D. Vasco Luís da Gama (5° conte di Vidigueira e discendente diretto del celebre navigatore), che in più occasioni fa pervenire all'amico, trasferitosi a Roma, confetture e a altre golosità della sua terra natale. In particolare, nella missiva del 20 ottobre 1649, D. Vasco Luís annuncia la spedizione di un baule che contiene, tra le altre cose, quattro recipienti ("palanganas") di "açúcar rosado" e due che invece contengono quegli stessi "confeitos do Porto" che, come si è visto, sono accostati per le loro ridotte dimensioni ai piedi altrettanto minuti della fanciulla descritta nel *Retrato* in esame (cfr. Gomes, 2014: 227-233)⁷.

3. La rappresentazione di una figura femminile che si delinea attraverso l'associazione tra le singole parti del corpo e diversi tipi di leccornie zuccherose si può riscontrare anche in un altro testo poetico della *Fénix Renascida* (Castro, 2017: 589-590), ovvero, nello specifico, il *romance* in ottonari rivolto a una dama rigorosa stando sangrada, che chiude il quarto volume della raccolta. E sebbene, in questa sede, esso figuri come tredicesimo e ultimo di una sequenza di "Vários romances de um Anónimo" (2017: 580), in realtà un rapido raffronto permette di verificare che esso riproduce (seppure con diverse lacune, varianti e integrazioni) un testo già apparso nel secondo volume di un'opera destinata alla pubblicazione degli Atti della *Academia dos Singulares* di Lisbona (1668: 221-222; 1698: 221-222), laddove lo si trova attribuito al poeta, predicatore e musicista António Lopes Cabral (1634-1698)⁸.

Rispetto a quello già analizzato, questo componimento si distingue per la sua maggiore estensione e complessità: in esso non soltanto si registra un notevole incremento delle parti anatomiche interessate, ma si attribuisce anche un'esplicita giustificazione al procedimento

cisco Manuel de Melo alludeva a "fragilidades de barro da Maia" nella sua *Feira dos Anexins* e Lope de Vega dichiarava di conoscere e apprezzare "búcaros" o "barros de la Maia" (cfr. Vasconelos, 1905; in particolare: 159, 161 e 164).

⁶ "No Rio de Janeiro, e Piratininga ha muitas roseiras, somente de Alexandria, destillão muitas aguas, e fazem muito açúcar rosado [...]; cozem as de Alexandria n'agua, e botando-lha fora fazem açúcar rosado muito bom [...]" (Cardim, 1980: 58-59).

⁷ A proposito di questi ultimi, il contributo dedicato da João Pedro Gomes al rapporto epistolare sopra menzionato può fornirci alcune interessanti informazioni complementari. Lo studioso, infatti, individua la presenza dei "confeitos do Porto" tra gli oggetti raffigurati in una natura morta di Josefa de Óbidos ed oltre a ciò specifica che si trattava di piccoli confetti arrotondati, di consistenza dura, della forma e della grandezza di un corbezzolo, composti di una base di zucchero cui s'aggiungeva, talvolta, pasta di mandorle. L'opera di Josefa d'Óbidos cui si fa riferimento è intitolata *Natureza morta com caixas, barros e flores*: si trova custodita presso il Museo Nacional de Arte Antiga di Lisbona e risulta datata agli anni 1660-1670. Per le caratteristiche dei "confeitos do Porto" Gomes (2014: 232) riporta la corrispondente voce introdotta da Rafael Bluteau nel suo *Suplemento ao Vocabulário Português e Latino*: "São feitos com as nossas amêndoas cobertas, mas redondos, e do tamanho de medronhos. Outros não têm amêndoas algumas, mas são todos feitos de açúcar, e muito duros, e ambarados" (Blueau, 1727-1728: I.254).

⁸ Barbosa Machado riferisce che António Lopes Cabral, nato a Lisbona, fu letterato, musicista, predicatore e membro di spicco della *Academia dos Singulares*. Accolto nell'Ordine di Cristo, fu anche Maestro di Cappella durante i regni di D. Afonso VI e D. Pedro II. Si sarebbe distinto nella composizione di "versos em que se admirava o artificio poético junto com o seu génio jocoso que nunca degenerou em pueril". Tra le varie opere che gli sono attribuite nella *Biblioteca Lusitana*, si possono ricordare un'antologia di sermoni, un panegirico per la vittoria portoghese nella battaglia di Montes Claros e una curiosa *Serpentomaquia* (Machado, 1741: 309). Il verso iniziale del componimento in esame è "Marcela da minha vida" negli atti dell'Accademia e "Menina da minha vida" nella *Fénix*.

figurativo che, nel caso del precedente *Retrato*, pareva potersi ricondurre soltanto ad un gratuito sfoggio di inventività ludica. Infatti, come suggerisce il titolo che gli è anteposto nella *Fénix*, il pretesto è fornito, in questo caso, dai dolciumi di cui il poeta fa omaggio alla donna amata, affinché questa, che per ragioni di salute ha dovuto sottoporsi ad un salasso, si possa riconfortare e rifocillare.

Rivolgendosi con garbata galanteria ad una “Dama rigorosa” usa a trattare il proprio corteggiatore con sdegnosa alterigia, l’autore ricorre così al motivo del ritratto come ad una sorta di *captatio benevolentiae*; nei suoi intenti la correlazione stabilita tra le ghiottonerie offerte e le fattezze della dama servirà a rendere più gradito il dono che a questa è destinato:

Dar-vos brinco de sangria
Minha afeição bem pudera,
Porém tome esse desdém
Que tudo meu já despreza.
Dar-vos-ei somente doce
De qualidades diversas,
Que aceitareis talvez porque
Vosso retrato pareça. (Castro 2017: 589)⁹

A proposito dell’espressione “brinco de sangria”, presente nei versi sopraccitati, si noti che la sesta edizione del dizionario di António de Morais e Silva menziona l’usanza di regalare un piccolo gioiello o un altro oggetto di valore ai pazienti sottoposti a tale debilitante trattamento (“para os alegrar ou distrair”; 1858: I.354).

A questo riguardo vale la pena di ricordare che, incardinata sulla teoria dei quattro umori corporei formulata da Ippocrate, la pratica del salasso godeva di ampia diffusione nel Portogallo del XVII e XVIII secolo, come testimonia la pubblicazione di opere quali la *Prática de Barbeiros* (1604) di Manuel Leitão o *l’Arte de Barbeiros Flebotômanos* (1719) di Leonardo de Pristo. In accordo con quanto già lasciano intendere i titoli di tali opere, la *sangria*, di regola prescritta da un medico, era poi eseguita da barbieri, che allo scopo si servivano di lancette per incidere le vene, lacci, bacinelle, garze e, in alcuni casi, sanguisughe. Ad essere incise erano di norma le vene del braccio, del capo o del piede e si credeva che attraverso il deflusso di sangue il paziente si sarebbe liberato degli umori dannosi che ne avevano provocato la malattia (cfr. Santos, 2005; Cascudo, 2012: 630-631).

In contraddizione, forse solo apparente, con la raccomandazione di Manuel Leitão (che prescriveva, per chi avesse subito un salasso, una dieta “subtil e delgada”; *apud* Santos, 2005: 55), l’usanza di offrire dolci a chi era convalescente dopo tale terapia pareva essere piuttosto comune e ne troviamo testimonianza anche in un’ulteriore poesia della *Fénix Renascida*, in cui l’autore, Jacinto Freire de Andrade, reduce da una *sangria*, ringrazia D. Manuel de Ataíde per l’invio di “um presente de doces” (Castro, 2017: 422). A somiglianza del *romance* in esame, il tono è anche qui ludico e leggero, come rivela, ad esempio il gioco di parole che coinvolge le distinte accezioni che ha in portoghese la parola *engenho* (‘ingegno’ e ‘zuccherificio’):

Por senhor de grande engenho
É razão que eu vos venere,
Pois nestas caixas de açúcar

⁹ Curiosamente la versione dell’*Academia dos Singulares* non si limita a condensare in una sola il contenuto delle due quartine riportate, ma sviluppa gli spunti in esse presenti in una direzione affatto divergente. Infatti l’identificazione tra il sembiante della giovane e le goloserie offertele, auspicata nel testo della *Fénix*, in quello dell’*Academia* appare, invece, temuta: “Dar-vos brinco de sangria/ Minha afeição bem quisera/ Porém teme que por doce/ Vosso retrato pareça” (1698: 221).

Mostrai quanto engenho tendes. (2017: 422)¹⁰

Tornando al testo di Cabral, si può osservare che in esso, come già accennato, sono un buon numero i particolari anatomici che vengono passati in rassegna e disposti secondo l'ordine discendente già codificato dalla retorica medievale (cfr. Faral, 1962: 214-218). Ben dieci nel testo della *Fénix* (capelli, fronte, sopracciglia, occhi, guance, naso, bocca, denti, collo, mani), a cui ancora si aggiungono seno e piedi nella versione edita dall'*Academia dos Singulares*. Una versione, questa, che con soluzione ingegnosa riesce a piegare alla *contrainte* dolciana persino il motivo topico della reticenza che imponeva, per esigenze di eleganza e pudore, l'esclusione dal canone descrittivo delle parti del corpo considerate vergognose. Il risultato è quello d'introdurre una nota blandamente provocante e allusiva nell'ordito figurativo (per il resto meno erotico che goloso, più ludico che licenzioso) che connota i ritratti femminili in esame:

O que mais aqui não declaro,
Por não ser dado ao Poeta,
Pudera suprir a falta
De toda a fruta coberta. (Academia, 1698: 222)¹¹

In entrambe le versioni, la descrizione è aperta dal cenno rivolto ai capelli biondi della fanciulla, che trovano un calzante corrispettivo negli "ovos reais", un dessert di aspetto filamento e colore ambrato, a base di uova e zucchero, conosciuto anche col nome di *fios de ovos* (cfr. Soares, 2015: 124). E se alle bionde chiome non poteva che affiancarsi, secondo i canoni del petrarchismo, una fronte bianca come la neve, anche in questo caso Cabral è abile nel coniugare la ripetizione dello stereotipo tradizionale con l'introduzione di un correlativo nuovo, ma non meno appropriato, ovvero, nella fattispecie, una pasta di zucchero famosa proprio per il suo candore, denominata *alfenim* (con un termine che, attraverso la mediazione araba, risalirebbe al vocabolo che in lingua persiana indica precisamente il colore bianco; cfr. Vieira, 2015: 10-12; Cascudo, 2012: 26):

Se vosso louro cabelo
À minha ordem estivera,
Fizera de ovos reais
Uma bem feita capela.
Por ser na alvura tão rara
É tão branca vossa testa,
Que por feita de alfenim
Meu amor a oferecera. (Castro, 2017: 589)

Nella quartina successiva, come succedaneo delle sopracciglia figurano le radici scure, lunghe e carnose di una pianticella chiamata scorzonera, che era costume consumare cristallizzate, dopo averle messe sul fuoco con l'aggiunta di zucchero e scorza d'agrumi. E a questo riguardo occorre notare che il richiamo alle "raízes de escorcioneira" (2017: 589) parrebbe associato alla specifica condizione della destinataria del componimento, dal momento che quello

¹⁰ Anche nel *Suplício de Doces* di Padre Aranha è presente un gioco di parole che si basa sul duplice significato della parola *engenho*: in questo caso è lo stesso zucchero, personificato, ad essere definito "sujeito de tão peregrinas partes, de «engenho» bem conhecido" (*apud* Hatherly, 1997: 181).

¹¹ L'arguzia scaturisce qui dal nome di "fruta coberta", con cui l'autore designa la frutta candita e ricoperta di zucchero, secondo una pratica assai diffusa che mirava a garantire un maggior periodo di conservazione ad un prodotto altrimenti rapidamente deperibile (cfr. Soares, 2015: 117-118). Traggo le citazioni del componimento di Cabral dal secondo volume della seconda edizione (1698) degli atti dell'*Academia dos Singulares*, il cui testo ho comunque raffrontato con quello della prima edizione (1668).

da esse ottenuto era considerato il dolce più indicato per chi si fosse sottoposto ad un salasso, come ribadiva, ancora al principio del XIX secolo, Francisco de Figueiredo nel commento all'edizione, da lui stesso curata, delle opere teatrali del fratello Manuel. Secondo quanto qui riferito, infatti, la preparazione di un decotto di scorzonera era tra i preparativi che di consuetudine precedevano l'intervento del barbiere che avrebbe applicato la *sangria*, mentre "esta mesma raiz coberta era o doce específico para os doentes" (Figueiredo, 1815: 516-517; cfr. Vasconcelos, 1905: 162).

L'elenco continua con gli occhi, il cui splendore smeraldino giustifica l'accostamento con una conserva di limoni verdi – associazione, questa, che potrebbe forse riecheggiare la celebre *cantiga* di Camões che ha per *mote* iniziale: "Verdes são os campos/ da cor do limão/ assi são os olhos/ do meu coração" (Camões, 2021: 105; cfr. Marnoto, 2011). A tal proposito non è inutile ricordare che gli occhi verdi rappresentano un *topos* assai fortunato nella tradizione lusitana, che riverbera dai versi del trovatore duecentesco João Garcia de Guilhade (cf. Brea, 1996: I.442) fino a quelli del romantico brasiliano Gonçalves Dias (1998: 409-410), conoscendo un'inventiva e sorprendente rivisitazione nel *romance* in esame:

São tão verdes vossos olhos,
Que por eles eu vos dera,
Sobre pastilhas de boca,
Limõezinhos de conserva. (Castro, 2017: 589-590)

Il fattore cromatico entra in gioco anche nella caratterizzazione delle guance (con l'alternanza di bianco e di vermiglio che distingueva, a quanto sembra, i "confeitos de rosa") e del naso (da parte sua candido come un cubetto di "fino açúcar de Madeira"; 2017: 590).

Più complesso il caso della bocca, la cui connotazione si biforca nell'associazione, da un lato, alla dolcezza di un pasticcino, dall'altro al colore di una ciliegia riprodotta col marzapane. Riguardo al primo referente, va evidenziata, inoltre, una discrepanza tra le due versioni del componimento, con il testo della *Academia* che evoca il biscotto tutt'oggi conosciuto nei paesi di lingua portoghese come *beijinho de freira* (simile ai nostrani baci di dama), e quello della *Fénix* che, rimpiazzandolo con "melindre de Freira" (2017: 590), curiosamente chiama in causa un piccolo bignè che non solo non è di norma accompagnato dalla specificazione *de freira*, ma che, a differenza del *beijinho*, non parrebbe neppure avere, per nome e per forma, particolari ragioni per essere associato proprio alle labbra della fanciulla. Entrambe le versioni insistono, comunque, attraverso il ricorso all'aggettivo "breve", sul precetto che voleva la bocca di una bella donna, secondo la formula di Pietro Bembo, "di picciolo spazio contenta" (*apud* Pozzi, 1993: 153)¹²:

É vossa boca por doce
Breve beijinho de freira,
Senão é de um maçapão
(Por encarnada) cereja. (Academia, 1698: 221)

Per quello che riguarda la gola, poi, si è tentati di scartare come erronea l'indicazione che, nella *Fénix*, la vuole "de agra e doce feita" (Castro, 2017: 590), con un'allusione che si

¹² Una piccola variazione interessa anche la tessera descrittiva immediatamente successiva, che è dedicata ai denti. Infatti, sebbene in entrambi i casi essi risultino paragonati a mandorle pralinate ("amêndoas confeitas"; 1698: 221), è solo nella versione dell'*Academia* che si riscontra il pertinente richiamo alle *amêndoas marquesinhas*, di cui si trovava già menzione nel già citato regolamento municipale lisbonese del 1572 (cfr. Correia, 1926: 207-208). Secondo Bluteau si tratta di "amêndoas descascadas, cobertas de açúcar, ficando em vários relevos pequenos como cabeças de alfinetes" (1727-1728: I.39).

colloca ai margini della sfera semantica privilegiata nel componimento. Senz'altro più convincente, su questo punto, il testo della *Academia dos Singulares*, che, dicendo della "garganta" che essa è "de diagargante feita", ricorre alla stessa paronomasia impiegata nel ritratto affine presente nella *Música do Parnaso* di Botelho de Oliveira (cfr. *infra*), associando la gola della fanciulla ad una compressa di zucchero caramellato cui si era soliti fare ricorso in caso di tosse e raffreddore. E, a ben vedere, il fatto che il "diagargante" fosse impiegato proprio per lenire il mal di gola pare offrire, oltre all'affinità fonetica, un'ulteriore giustificazione, metonimica in senso lato, per il suo accostamento alla "garganta" (e al verbo derivato *gargantear*):

Vossa garganta por fina,
Tão sonora gargantea,
Que quer mostrar por suave
Ser de diagargante feita. (Academia, 1698: 221)¹³

I versi dedicati alle mani, le cui dita, in entrambi i testimoni, sono assimilate a bastoncini di cannella ricoperti di zucchero ("canelões"; 1698: 222; cfr. Bluteau 1712-1721: II.101), risultano preceduti e seguiti, nel volume dell'*Academia*, dalle quartine qui dedicate, rispettivamente, al seno e ai piedi. Degni di nota, a questo proposito, paiono soprattutto l'allusione ai "peitos cristalinos" e l'inerente richiamo al *manjar branco*, una pietanza a base di petto di pollo, latte e farina di riso, la cui ricetta figura già nel libro di ricette cinquecentesco appartenuto all'infanta Dona Maria. L'approssimazione tra il particolare anatomico e il preparato culinario, che il componimento esplicitamente fonda sui dati complementari del candore e della morbidezza, faceva probabilmente anche leva sul peculiare aspetto di questa ghiottoneria, la cui forma, a giudicare da alcune realizzazioni moderne della ricetta tradizionale, poteva facilmente ricordare quella di un seno (cfr. Soares, 2015: 123; con l'illustrazione fotografica in tal sede riportata)¹⁴:

Vossos peitos cristalinos
Tanto meu amor respeita,
Que pelo nevado e brando
São de manjar branco pelas. (Academia, 1698: 222)

A questo punto, la carrellata delle parti del corpo associate a dolci è suggellata, come anche nell'anonima *seguidilla* già considerata, da una quartina cumulativa e riassuntiva, che equipara complessivamente la figura femminile a un "brinquinho de alcorça" e, riprendendo il motivo iniziale del dono, introduce la constatazione arguta e paradossale per cui alla donna

¹³ *Diadragant*, *diagregant*, *diagargante* e forme simili designavano, nel lessico mercantile iberico del Medioevo, una gomma bianca di uso medicinale, ottenuta da alcune varietà di arbusti dell'Asia minore e della regione persiana, come ad esempio l'astragalo gommifero, designato oggi in portoghese dai termini *adraganto* o *tragacanto* (in italiano 'adragante'; cfr. la voce "diagregant" in: Gual Camarena, 2023: web). All'epoca di Rafael Bluteau (che è anche, pressappoco, quella del componimento in esame), il vocabolo *diagargante* era passato ad indicare, invece, una varietà di pastiglie ottenute caramellando lo zucchero e impiegate, come si è detto, contro tosse e costipazione (nel *Vocabulário* del grande lessicografo, alla voce "Diagargante", si legge infatti: "Talhadas de açúcar em ponto, para se trazerem na boca contra a cerração do peito e tosse"; Bluteau 1712-1721: III.204).

¹⁴ Depongono a favore di questa ipotesi gli accenni scherzosi che riserva a questo manicaretto Padre Aranha nel suo *Suplício dos Doces*: "À vista de tanto rigor não desmaiava o «Manjar Branco», antes se dava por seguro, confiado no patrocínio de muitos e bons amigos, mas quando viu que sentenciaram a que cada um lhe comesse uma teta, ficou mamado" (*apud* Hatherly, 1997: 181). Nell'edizione del 1668 gli ultimi due versi della quartina in questione del *romance* di Cabral differiscono dalla versione del 1698, equiparando i seni a "bolas de ovos" (Academia, 1668: 222). Come testimonia Pellegrino Artusi, il "bianco mangiare" non è ignoto alla tradizione culinaria italiana (1995: 604-605).

spetterebbe di essere, ad un tempo, beneficiaria e oggetto del galante omaggio concepito dal suo spasimante:

Se sois brinquinho de alcorça
Sereis de sangria a prenda,
Que nada eu podia dar-vos
Do que dar-vos a vós mesma. (Castro, 2017: 590)

La quartina citata segna la transizione verso l'ultima parte del *romance*, in cui il poeta accantona tanto la tecnica del ritratto quanto le metafore dolciarie, per concedere spazio al tema del salasso e delle sue conseguenze sulla dama che vi si è sottoposta. Emergono in questo ambito due motivi che si ritrovano in altri testi poetici coevi dedicati, come questo, alla pratica della *sangria*: lo svenimento provocato dal deflusso di sangue (che veniva interpretato come il segnale che la terapia aveva raggiunto il suo effetto) e la contrapposizione cromatica tra il vermiglio vivo del sangue fuoriuscito (qui comparato a rose e rubini) e il pallore del disgraziato, o della disgraziata, paziente (che, nel caso in esame, richiama il candore di bianchi gigli).

A tutto ciò si affiancano, nel testo di Cabral, almeno due ulteriori elementi degni di nota: da una parte, l'idea che la debolezza indotta dal dissanguamento rappresenti una sorta di contrappasso per una dama che si è sempre mostrata dura e sprezzante nei confronti del suo corteggiatore ("rigorosa"; 2017: 589); dall'altra, il gioco di parole che, menzionando come garza impiegata per tamponare la ferita i panni di lino all'epoca denominati *holandas*, introduce nella trama del componimento il riverbero del conflitto che nel corso del XVII secolo era venuto contrapponendo, in diversi scenari bellici, il Portogallo e i Paesi Bassi:

Não queirais que diga o mundo
Que foi tal vossa dureza,
Que fizestes das holandas
Contra o meu amor bandeiras. (2017: 590)¹⁵

A questo riguardo vale la pena di ricordare che il *romance* in esame fu composto in occasione della seduta della *Academia dos Singulares* tenutasi il 7 dicembre del 1664, che ebbe come tema prefissato proprio lo svenimento di una dama sottopostasi a un salasso ("Foi assunto desta Academia uma Dama desmaiada de uma sangria"; Academia, 1698: 215). Chiamati a esercitarsi su questo argomento, i partecipanti produssero quattro sonetti, tre *romances* (incluso il nostro) e una *silva*: tutti testi in cui riecheggiano spesso i motivi presenti anche in quello di Cabral. Ecco allora, ad esempio, che riprendendo la contrapposizione poc' anzi segnalata, gli accademici accostano a più riprese, con l'impiego di un vasto arsenale di metafore, il rosso

¹⁵ Correggo il penultimo verso in accordo con il testo dell'*Academia*, parrebbe infatti erronea la trascrizione presente in *Fénix*: "Que fiz estes das holandas". Contribuendo a un filone alimentato anche da poeti spagnoli del tempo, compreso Góngora, nella *Fénix Renascida* si possono segnalare altre poesie dedicate al tema del salasso, con sviluppi spesso affini a quelli del componimento qui studiato (cfr. Ares Montes, 1956: 458-459). Così nelle *décimas* che Jerónimo Baía riserva *A um desmaio por causa de uma sangria* si possono ritrovare il motivo dello svenimento e la comparazione tra sangue e rubini (Castro, 2017: 137), mentre il contrasto cromatico bianco/rosso è ampiamente sviluppato nei versi che António Barbosa Bacelar dedica *A uma sangria de um amigo*, includendo nelle sue "décimas sérias e burlescas" l'imprecazione contro l'avidità e la brutalità dei barbieri specializzati in questo tipo di interventi e la fascinazione voyeuristica di cui è qui oggetto, insolitamente, un piede maschile (2017: 196-198). D'altra parte, se entrambi i poeti citati vestono i panni dell'osservatore, al contrario nel sonetto in lingua spagnola che Violante do Céu dedica a questo tema è lo stesso soggetto poetico a vivere sulla propria pelle l'esperienza del salasso, qui esaltato come auspicabile strumento di una morte desiderata, che possa sottrarre la poetessa alla sua pena d'amore (*Yéndose la sangre de una sangría*; 2017: 144). Si può ricordare, infine, l'anonimo *romance* dedicato *A uma Dama sangrada*, in cui è presente, come in quello di Cabral, un'arguzia che scaturisce dalle diverse accezioni del vocabolo *holanda* ("[...] / Onde então cobria Holanda / Os Alpes de Portugal"; 2017: 431).

sgargiante del sangue al colorito smunto della "Dama desmaiada". Il primo diviene così, di volta in volta, porpora, corrente di corallo, fiume di rubini, rosa fluida, mentre il secondo evoca le immagini di neve, giglio, madreperla, ermellino, mare di gelsomini o fontana di alabastro (cfr. 1698: 216-224).

Tra questi esercizi poetici, quello che forse meglio si presta ad un confronto con il testo di Cabral è il *romance* di Sebastião da Fonseca e Paiva (1625-1705), che, come questo, ha la peculiarità di caratterizzarsi come un vero e proprio *tour de force* metaforico, in cui, tuttavia, la *contrainte* dolciaria è rimpiazzata dallo spunto, non meno eccentrico, di un ritratto in forma di parata. Prendendo spunto da coloro che prendevano parte, danzando, alla processione che si teneva per la festa dell'Assunzione, il poeta segmenta infatti la sua descrizione sciorinando secondo il consueto ordine discendente i vari dettagli anatomici del corpo femminile ed equiparandoli, via via, ai corpi di ballo e agli altri figuranti coinvolti in tale occasione. Gli archi delle sopracciglia sono così assimilati, ad esempio, a quelli branditi dalle "dançadeiras da Alfama", le ciglia sono mobili come la "chacota" danzata da una "mulatinha", i pomelli delle guance ("maças") richiamano le ballerine di Colares, giacché questa località era famosa proprio per le sue mele (1698: 223), ecc. E, non soddisfatto, l'autore introduce ancora, nella conclusione, una seconda, più sintetica, proposta di ritratto, in cui a comporre le fattezze della "Marica" qui rappresentata non sono nient'altro che i lacci, le lancette e gli altri attrezzi impiegati per il salasso:

Ó quantos retratarão
 Marica assim desmaiada,
 Fazendo a testa atadura,
 Lanceta a nariz delgada.
 Os cabelos listão de ouro,
 Os beiços fonte de nácar,
 Caramelo o braço rico,
 Os olhos púcaro de água. (1698: 224)

4. L'accostamento di delizie dolciarie ai singoli elementi corporei evocati nella *descriptio puellae*, che nei due testi analizzati si estende senza eccezioni a tutte le componenti del ritratto, in altri componimenti della *Fénix* si presenta, invece, sotto forma più sporadica e circoscritta. Basterà ricordare, a tal riguardo, il "retrato inscrito" (Ares Montes, 1956: 454) nella *Fábula de Apolo e Dafne* di Jerónimo Baía, in cui il poeta dice che la ninfa di cui s'innamora il dio del Sole è fatta di neve e pasta di zucchero ("Desde os pés até a cabeça/ Feita de neve e alcorça") e, più avanti, ne paragona le orecchie a golose ciambelline ("rosquilhas de alfenim"; Castro, 2017: 475)¹⁶.

Rientra invece integralmente nella tipologia del ritratto in metafora di dolci il terzo dei sei *romances* dedicati al governatore dell'America portoghese António Luís Coutinho da Câmara dal poeta baiano Manuel Botelho de Oliveira (1636-1711), all'interno del "Primeiro Coro" della sua *Música do Parnaso* (1705: 1 e 141-142). Si tratta, in questo caso, della *Pintura de uma dama conserveira*, in cui, come traspare dal titolo, il ricorso alla riserva delle metafore dolciarie è giustificato dalla specifica occupazione della fanciulla descritta (per Bluteau, "conserveira e conserveiro" è, infatti, il titolo attribuito a coloro che "fazem doces"; 1712-1721: II.477).

Ad essere adottato in questo componimento è quindi, come sostiene con felice intuizione Leonardo Zuccaro (2019: 143), un procedimento affine a quello impiegato da Arcimboldo (1527-1593) nelle opere pittoriche in cui la figura di un cuoco è composta dall'accostamento di

¹⁶ Una "garganta" che è "feita em rosquilhas/ de alfenim [...]" viene esaltata in uno dei componimenti attribuiti a Camões dedicati al motivo degli occhi verdi (Camões, 1953: 15).

vassoi di carni arrosto oppure quella di un bibliotecario è suggerita da una pila di libri amucchiati: tutti casi in cui, come riconobbe Roland Barthes, “dall’utensile professionale [...] si inferisce metonimicamente l’uomo” (2005: 13).

Per il resto, l’affinità tra la *Pintura* del poeta brasiliano e i due ritratti già esaminati è tale che, oltre alla presenza di un procedimento del tutto analogo, in essa si ritrova la menzione di alcune golosità già introdotte nei testi della *Fénix*, che in alcuni casi sono persino associate agli stessi particolari della fisionomia femminile. È quanto avviene, nello specifico, nel caso dei capelli e della gola, a riguardo dei quali i correlativi metaforici scelti da Oliveira coincidono con quelli impiegati da Cabral: anche qui, infatti, al biondo delle chiome si abbina il colore giallo dei “fios de ovos” (analogamente disposti a formare un rivestimento o una ghirlanda cui si dà il nome di “capela”) e ancora una volta la “garganta” si associa per paronomasia al “diagargante”, condividendone peraltro il candore (Oliveira, 1705: 141-142).

In altri casi il ricorso a prelibatezze e leccornie già menzionate nei componimenti precedentemente considerati appare invece dislocato a designare parti del corpo diverse da quelle a cui in essi si mirava, in consonanza, d’altronde, con quanto accade nel canone ritrattistico della tradizione petrarchista, in cui, ad esempio, il bianco della neve si trova ad essere accostato, di volta in volta, alla fronte, al seno, alla mano o ai piedi della donna descritta. Così l’evocazione dell’*alcorça*, che nell’anonima *seguidilla* della *Fénix* suggeriva diffusamente l’acattivante silhouette dell’incantevole Jacinta, si trova ora circoscritta al naso della non meno affascinante Amarílis (naso che infatti viene equiparato a una “bem feita lasca de alcorça”; 1705: 142). E la stessa constatazione emerge anche dal confronto tra il testo di Cabral e quello di Oliveira: entrambi includono, ad esempio, il marzapane nella loro lista di delizie, ma se uno ritiene che una “encarnada cereja” (Castro, 2017: 590) composta con questo dolce impasto possa richiamare la bocca purpurea della donna ritratta, l’altro, combinando affinità fonetica e cromatica, associa da parte sua il “maçapão rosado” agli zigomi (“maçãs”) di un “rosto de carnim” (Oliveira, 1705: 142). E non è tutto: se, per il primo, la fronte della fanciulla risulta “feita de alfenim” (Castro, 2017: 589), il secondo considera “pedaços de alfenim” le dita della mano e per designare la fronte si serve del “manjar branco” che è invece, come si è visto, un attributo del seno nel *romance* di Cabral (Oliveira, 1705: 141-142).

Alla “Dama conserveira” della *Música do Parnaso* non andrà negato, infine, il possesso esclusivo di alcune delizie ignote ai ricettari poetici impiegati nei testi affini della *Fénix Renascida*. Per quattro delle dieci parti del corpo passate in rassegna, infatti, Oliveira evoca golosità di cui non si è ancora avuto modo di dar conto all’interno del nostro studio: la menzione degli occhi si sposa così a quella dei pasticcini tondeggianti chiamati *morgados*, la bocca è purpurea ed appetitosa come una confettura d’amarene (“ginjas”; 1705: 142), i denti sono candide pastiglie custodite in rossi fagottini ed infine, con una notazione senz’altro inconsueta nell’ambito della lirica amorosa, l’accostamento tra seni e “bolos de leite” (1705: 142) allude scopertamente alla funzione a questi assegnata nell’allattamento materno¹⁷.

Resta da osservare che la struttura di questo *romance* di ottonari scandito in dodici quartine è segnata da un lineare regolarità: una ed una sola quartina viene concessa ad ognuna delle dieci parti del corpo evocate (seguendo scrupolosamente il canonico ordine discendente), mentre, con esatta simmetria, la quartina iniziale e quella finale fanno da contorno al ritratto vero e proprio, assolvendo rispettivamente alla funzione di introito e di congedo. Così, la parola “doce”/“doces”, ripetuta in qualità di aggettivo o di sostantivo in ognuno dei quattro versi introduttivi, assolve eloquentemente al compito di introdurre il tema dominante del

¹⁷ “Os sempre cândidos peitos/ Que escondem leite nutriz/ Se não são bolas de neve,/ São bolos de leite sim” (Oliveira, 1705: 142). Nell’evocare due diversi tipi di specialità dolciarie (“bolas de neve” e “bolos de leite”) il poeta non fa soltanto leva sul bisticcio tra *bolos* e *bolas*, ma allude anche a due elementi, la neve e il latte, tradizionalmente associati al candore del petto della donna descritta: basti pensare all’Elena delle *Eroidi* (XVI, vv. 251-252; Ovidio, 1999: 494) e, per il secondo elemento, alle “lácteas tetas” della Venere di *Os Lusíadas* (II.36.3; Camões, 1992: 36).

componimento, mentre a questo stesso tema torna ad alludere anche la constatazione autoironica della strofa conclusiva, in cui il poeta, pur senza rinunciare ad un colto rimando al Monte Pindo, sacro ad Apollo e ad alle Muse, si serve della designazione di norma riservata ad un marinaio provveduto e alle prime armi per dichiararsi scherzosamente "poeta de água doce":

Perdoai, Fábio, dizia,
Que no retrato, que fiz,
Fui Poeta de água doce
Quando no Pindo bebi. (1705: 142)¹⁸

5. È rimasto escluso dal novero dei testi finora esaminati il componimento che costituisce forse il caso più noto di descrizione attraverso metafore dolciarie, ovvero il *romance* che Frei Jerónimo Baía (1620-1688) dedica *Ao Menino Deus em metáfora de doce* nel primo volume della *Fénix Renascida* e che si potrebbe considerare, visto il suo oggetto, una versione *a lo divino* dei ritratti poetici qui considerati (Castro, 2017: 133-134; cfr. Hatherly, 1997: 43-58). A tal proposito va osservato che se il testo di Baía presenta, in effetti, diverse affinità con quelli studiati nei paragrafi precedenti, gli vanno al tempo stesso riconosciute alcune peculiarità che da essi lo distinguono e separano.

Introdotta da un appello che parrebbe imitare il richiamo con cui venditori e venditrici ambulanti attiravano i loro clienti alla porta di chiese e monasteri ("Quem quer fruta doce?"), il *romance* procede paragonando il Bambino Gesù a un "doce coberto" (poiché avvolto in fasce), e anche, prevedibilmente, a un "manjar divino", alludendo in questo caso al nome di una golosità a base di uova, zucchero, croste di pane, mandorle e cannella (Castro, 2017: 133). Più avanti, deposto nell'umile mangiatoia al rigore della notte invernale, l'infante divino appare a Baía bianco e freddo come un "caramelo":

Exposto ao rigor do tempo,
Quando tiritinha nuzinho,
Um caramelo parece
Pelo branco e pelo frio. (2017: 133)

Nella quartina immediatamente precedente, invece, l'associazione ad un *morgado* si fonda sul fatto che a questa leccornia viene dato per nome il titolo che indica, in portoghese, il figlio maggiore, tradizionalmente beneficiario principale o esclusivo dell'eredità paterna (Baía fa qui leva su di un'arguzia affine a quella impiegata da Oliveira, che definisce "morgados" gli occhi della sua Amarilis, giacché "[...] são de luzes/ primogénitos gentis"; 1705: 141):

Que seja doce este Infante,
A razão o está pedindo,
Porque é certo que é morgado,
Sendo unigénito Filho. (Castro, 2017: 133)¹⁹

¹⁸ Nell'arguzia finale, attraverso l'impiego dell'aggettivo "doce", si ritorna alla parola-chiave su cui insistono, come s'è detto, i versi introduttivi: "No doce ofício Amarilis/ Doce amor causando em mim,/ Seja a pintura de doces;/ Doce a veia corra aqui" (il corsivo è nostro; da segnalare anche, nella terza quartina, il ricorso all'avverbio "docemente"; Oliveira, 1705: 141-142). Come suggeritomi da Valeria Tocco (che ringrazio), è plausibile, del resto, che all'origine dei ritratti qui esaminati abbia contribuito proprio la presa alla lettera o la materializzazione scherzosa dell'aggettivo che, per eccellenza, spicca sul blasone della lirica amorosa-

¹⁹ Rafael Bluteau indica che: "Morgados também se chamam uma espécie de empanadilhas, redondas e cheias de especiaria, cobertas de massa, com açúcar por cima" (1712-1721: V.581).

Riguardo all'accostamento con squisitezze come il tenero *pão-de-ló* o il già menzionato *manjar branco*, vale la pena di ricordare che (come anche il *manjar divino* e il *morgado* citati, come s'è visto, in altri passaggi del *romance*) queste erano specialità tipiche della tradizione conventuale (cfr. Consiglieri/Abel, 1999; Braga, 2015).

Un dato, questo, che si lega strettamente al contenuto del testo del monaco benedettino, non soltanto per il suo oggetto specificamente religioso, ma soprattutto perché al suo interno, nell'ambito di una sequenza che si estende per ben cinque quartine, il poeta si diverte a ricostruire la vita di Gesù Cristo associandone le tappe essenziali ai nomi di diversi conventi femminili di Lisbona (evidentemente noti in quel tempo per la loro produzione di dolci). La parabola terrena del Figlio di Dio diviene così un periplo, pio e goloso ad un tempo, che porta dal monastero di "Santa Ana" (creato col patrocinio dalla regina D. Catarina) a quello del "Salvador" (nel storico quartiere dell'Alfama), dal cenobio dell'"Encarnação" (fondato per volontà di D. Maria, la brillante e colta figlia di D. Manuel) a quello della clarisse della "Esperança", e ancora dal famoso convento dedicato dalla regina D. Leonor alla "Madre de Deus", a Xabregas, a quello delle domenicane del "Sacramento", ad Alcântara, e via dicendo (cfr. Castro, 2017: 133-134).

Se, dunque, l'immaginario dolciario avvicina senza dubbio il *romance* di Baía ai tre ritratti femminili esaminati nel corso del nostro studio, a distanziarlo è, tuttavia, l'assenza del procedimento descrittivo che in essi risulta sistematicamente applicato. Nel componimento dedicato *Ao Menino Deus em metáfora de doce* non c'è traccia, infatti, dell'elenco di parti anatomiche, presentate singolarmente e disposte secondo un ordine discendente, che accomuna i tre esempi di *descriptio puellae* su cui ci siamo soffermati, all'interno dei quali l'elenco di varietà dolciarie può essere considerato alla stregua di una variazione scherzosa su di uno schema già consolidato, quello dell'*effictio* già disciplinata nell'ambito dell'arte retorica medievale (il riferimento va ad opere come la *Poetria Nova* di Geoffrey de Vinsauf, attivo tra XII e XIII secolo; cfr. Faral, 1962: 214-218).

È proprio la presenza di quest'ultimo elemento, tuttavia, ciò che permette di includere i tre ritratti femminili oggetto del presente contributo all'interno di una categoria più vasta di componimenti, costituita da quelli che si possono definire 'ritratti compositi', ovvero quei ritratti in cui la figura (per lo più femminile) che è oggetto della descrizione prende forma attraverso l'accostamento e l'assemblaggio di singoli elementi differenziati, ma accomunati dall'appartenenza a una categoria comune. Come avviene, insomma, per le teste e i busti che resero celebri i quadri di Arcimboldo, formati da elementi diversi ma tutti imparentati tra loro (di volta in volta, soltanto fiori o soltanto frutti, solo uccelli o solo ortaggi), così nella poesia lusitana del XVII e XVIII secolo non mancano gli esempi dell'applicazione, in campo letterario, di un procedimento del tutto affine²⁰.

I tre ritratti "em metáfora de doce" (Castro, 2017: 133) qui analizzati rappresentano quindi, sotto questo punto di vista, soltanto un caso particolare all'interno di una tipologia più ampia, in cui, per limitarci alle pagine della *Fénix Renascida*, il ritratto della donna descritta si può comporre anche attraverso la giustapposizione di fiori, di pesci o di metalli. All'origine della *seguidilla* anonima, così come dei *romances* di Cabral e Oliveira, parrebbe dunque corretto riconoscere l'intersezione di tale motivo arcimboldesco con il repertorio d'immagini associato alle molteplici varietà di dolci che la produzione di zucchero e l'opera di monache e *confeiteiros*

²⁰ La diffusione in epoca barocca di questa particolare tipologia di ritratti può essere considerata uno dei casi più originali e intriganti in cui ad essere applicata è la "particularização", vale a dire la tecnica descrittiva che, secondo il principale teorico letterario portoghese di questo periodo, Francisco Leitão Ferreira, corrisponde alla "expressão individual de qualquer objeto, reduzido do universal a seus particulares" (1718-1721: II.166).

avevano messo a disposizione della fantasia (e della golosità) dei poeti portoghesi del Barocco²¹.

Bibliografia

- ACADEMIA = (1668) *Academia dos Singulares de Lisboa, dividida em dezoito concursos, em que se inclui um Certamen Académico, dedicada a D. José Luís de Lancastró, Conde de Figueiró*, Tomo segundo, Lisboa, António Craesbeek de Melo.
- ACADEMIA = (1698) *Academia dos Singulares de Lisboa, dividida em dezoito concursos, em que se inclui um Certamen Académico*, Tomo segundo, Lisboa, Manuel Lopes Ferreira.
- ARES MONTES, José (1956) *Góngora y la poesía portuguesa del siglo XVII*, Madrid, Gredos.
- ARTUSI, Pellegrino (1995) *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi.
- BARTHES, Roland (2005) *Arcimboldo*, traduzione di Giovanni Mariotti, con uno scritto di Corinna Ferrari, Milano, Abscondita.
- BASTIDE, Roger (1960) *Il Brasile*, traduzione dal francese di Roberto Ortolani, Milano, Garzanti.
- BLUTEAU, Rafael (1712-1721) *Vocabulário português e latino*, 8 voll., Coimbra, Colégio das Artes da Companhia de Jesus [voll. 1-4]/ Lisboa, Oficina de Pascoal da Silva [voll. 5-8].
- (1727-1728) *Suplemento ao vocabulário português e latino*, 2 voll., Lisboa, José António da Silva.
- BRAGA, Isabel Drummond (2015) *Sabores & Segredos. Receituários conventuais da época moderna*, Coimbra/São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume.
- BREA, Mercedes (coord.) (1996) *Lírica profana galego-portuguesa*, 2 voll., Santiago de Compostela, Xunta de Galicia.
- CAMÕES, Luís de (1953) *Rimas*, texto estabelecido e prefaciado por Álvaro J. da Costa Pimpão, Coimbra, Acta Universitatis Conimbrigensis.
- (1992) *Os Lusíadas*, leitura, prefácio e notas de Álvaro Júlio da Costa Pimpão, apresentação de Aníbal Pinto de Castro, Lisboa, Instituto Camões.
- (2021) *La lirica di Camões. 2. Redondilhas*, ed. Barbara Spaggiari, Genève, Centre International d'Études Portugaises de Genève.
- (2022), *I Lusíadi*, coordinamento, testo e introduzione di Rita Marnoto, traduzione e note di Roberto Gigliucci, Milano, Bompiani.

²¹ Per il ritratto floreale, si può vedere il sonetto di Francisco de Vasconcelos Coutinho che, a partire dalla seconda edizione della *Fénix*, ha per titolo *Retrato de Fílis pelas flores* (Castro, 2017: 384). Dello stesso autore è il ritratto incastonato nella mitologica *Fábula de Polifemo e Galateia*, in cui il corpo della ninfa vagheggiata dal pescatore Glauco si compone di diverse specie ittiche (ottave da LVI a LVIII; 2017: 157-166). A Jerónimo Baía si deve invece il madrigale *A uma crueldade formosa*, tutto costruito sull'accumulo di referenti metallici e minerali (oro, argento, marmo, rubini...), che, oltre ad evocare, come di consueto, immagini di sfolgorante bellezza, significano qui anche, al contempo, la freddezza insensibile della "bela ingrata" (2017: 376-377). Alla tipologia del 'ritratto compositivo' si possono ricondurre, infine, anche i casi curiosi di due componimenti anonimi della *Fénix* in cui le descrizioni femminili scaturiscono dalla giustapposizione di nomi di regni o di titoli nobiliari (2017: 440-441).

- CARDIM, Fernão (1980) *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, Belo Horizonte, Editora Itatiaia Limitada.
- CASCUDO, Luís da Câmara (2012) *Dicionário do Folclore Brasileiro*, 12ª ed., São Paulo, Global Editora.
- CASTRO, Ivo *et al.*, ed. (2017) *A Fénix Renascida ou Obras poéticas do melhores Engenhos Portugueses*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- CONSIGLIERI, Carlos e Marília ABEL [1999] *A tradição conventual na doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora.
- CORREIA, Gaspar (1992) *Crónicas de D. Manuel e D. João III (até 1533)*, leitura, introdução, notas e índice por J. Pereira da Costa, Lisboa, Academia das Ciências.
- CORREIA, Vergílio, ed. (1926) *Livros dos Regimentos dos oficiais mecânicos da mui nobre e sempre leal cidade de Lisboa (1572)*, Coimbra, Imprensa da Universidade.
- DALGADO, Sebastião Rodolfo (1919-1921) *Glossário Luso-asiático*, 2 vols, Coimbra, Imprensa da Universidade.
- DIAS, [Antônio] Gonçalves (1998) *Poesia e prosa completas*, organização Alexei Bueno, Rio de Janeiro, Editora Nova Aguilar.
- FARAL, Edmond (1962) *Les arts poétiques du XIIe et du XIIIe siècle*, Paris, Champion.
- FERRÃO, José E. Mendes (2005) *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, 3ª ed., Lisboa, IICT.
- FERREIRA, Francisco Leitão (1718-1721) *Nova Arte de Conceitos*, 2 voll., Lisboa, António Pedro Galvão.
- FIGUEIREDO, Manoel de (1815) *Teatro*, tomo XIV, Lisboa, Impressão Régia.
- GOMES, João Pedro (2014) “Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)” in Carmen Soares, Irene Coutinho de Macedo (coords.), *Ensaio sobre o património alimentar luso-brasileiro*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 213-250.
- GUAL CAMARENA, Miguel (2023) “Diadragant” in Id., *Vocabulario del comercio medieval*, <https://www.um.es/lexico-comercio-medieval/index.php/v/lexico/8168/diadragant> [consultato in data: 06/02/2023]
- HATHERLY, Ana (1997) *O Ladrão Cristalino. Aspectos do imaginário barroco*, Lisboa, Cosmos.
- HENRÍQUEZ UREÑA, Pedro (1920) *La versificación irregular en la poesia castellana*, Madrid, Centro de Estudios Históricos.
- MACHADO, Diogo Barbosa (1741) *Bibliotheca Lusitana*, Tomo I, Lisboa, António Isidoro da Fonseca.
- MARNOTO, Rita (2011) “Retratos femininos na poesia de Camões” in Vítor Aguiar e Silva (coord.) *Dicionário de Luís de Camões*, Alfragide, Caminho, pp. 851-855.
- OLIVEIRA, Manuel Botelho de (1705) *Música do Parnaso*, Lisboa, na Oficina de Miguel Manescal.
- OVIDIO (1999) *Opere I. Dalla poesia d’amore alla poesia dell’esilio*, edizione con testo a fronte a cura di Paolo Fedeli, Torino, Einaudi.
- POZZI, Giovanni (1993) *Sull’orlo del visgibile parlare*, Milano, Adelphi.

- SANTOS, Georgina Silva dos (2005) "A Arte de Sangrar na Lisboa do Antigo Regime", *Tempo*, 19, pp. 43-60.
- SILVA, António de Moraes (1858) *Dicionário da Língua Portuguesa*, sexta edição, melhorada e muito acrescentada pelo desembargador Agostinho de Mendonça Falcão, Lisboa, António José da Rocha.
- SOARES, Carmen (2015) "Odisseia de sabores: integrações luso-brasileiras" in Cilene da Silva Gomes Ribeiro e Carmen Soares (eds.), *Odisseia de sabores da lusofonia*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 109-168.
- STEGAGNO PICCHIO, Luciana (1999) *Mar Aberto. Viagens dos portugueses*, Lisboa, Caminho.
- VASCONCELOS, Carolina Michaëlis de (1905) "Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal", *Bulletin Hispanique*, 2 (t. 7), pp. 140-196.
- VIEIRA, Alberto (2015) "Alfenim da Madeira para o mundo", *Cadernos CEHA - Centro de Estudos da História do Atlântico*, 8, pp. 2-25.
- ZUCCARO, Leonardo (2019) *O discurso evidente. Um estudo da descrição na obra impressa de Manuel Botelho de Oliveira*, dissertação de Mestrado, orientadora Adma Muhana, Universidade de São Paulo.