

A arquitetura de uma refeição.
Palácios reais portugueses na aurora
do século XX
Caderno 0
Ana Sofia Pinto

D
2025



A arquitetura de uma refeição.
Palácios reais portugueses na aurora do século XX
Caderno 0
Ana Sofia Pinto



DECLARAÇÃO DE HONRA

Eu, Ana Sofia de Matos Pinto, natural de Águeda, inscrita no **Programa de Doutoramento em Arquitectura da Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto** com o número de estudante 201304635 declaro, nos termos do disposto na alínea a) do artigo 14.º do Código Ético de Conduta Académica da U.Porto, que o conteúdo da presente **tese** "A arquitetura de uma refeição. Palácios reais portugueses na aurora do século XX" orientada pela Prof. Doutora Marta Rocha Moreira reflete as perspetivas, o trabalho de investigação e as minhas interpretações no momento da sua entrega.

Declaro, ainda, que a presente **tese** de investigação é de minha autoria e não foi utilizada previamente noutro curso ou unidade curricular, desta ou de outra instituição.

Mais declaro que todas as referências a outros autores (afirmações, ideias, pensamentos) respeitam escrupulosamente as regras da atribuição, e encontram-se devidamente indicadas no texto e nas referências bibliográficas, de acordo com as normas de referência.

Não são divulgados na presente **tese** quaisquer conteúdos cuja reprodução esteja vedada por direitos de autor.

Tenho consciência de que a prática de plágio e auto-plágio constitui um ilícito académico.



31 de janeiro de 2025

A ARQUITETURA DE UMA REFEIÇÃO.

PALÁCIOS REAIS PORTUGUESES

NA AURORA DO SÉCULO XX

ANA SOFIA DE MATOS PINTO

TESE DE DOUTORAMENTO EM ARQUITETURA

APRESENTADA À FACULDADE DE ARQUITECTURA DA UNIVERSIDADE DO PORTO

ÁREA CIENTÍFICA: ARQUITETURA

Orientação científica:

PROF. DOUTORA MARTA ROCHA MOREIRA

Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto

Para o avô.

O trabalho de investigação que suporta esta tese foi parcialmente realizado no âmbito da Bolsa de Investigação 2020.06157.BD da Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT), com acolhimento no Centro de Estudos de Arquitectura e Urbanismo da Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto (CEAU-FAUP).

Resumo

Esta é uma investigação sobre a refeição e a sua capacidade de gerar espaço que usufrui das possibilidades de diálogo entre as práticas alimentares e a arquitetura.

O menu da refeição régia de finais do século XIX e inícios do século XX serviu de mote, tendo a recolha de um conjunto de mais de quinhentos exemplares possibilitado a seleção de seis casos de estudo: seis refeições consumidas entre 1903 e 1907 em seis palácios reais portugueses distintos, desencadeadas por visitas de chefes de Estado estrangeiros a Portugal aquando do reinado de D. Carlos.

A arquitetura destes seis palácios – da Pena, de Vila Viçosa, da Vila de Sintra, da Ajuda, da Cidadela de Cascais e das Necessidades – vê-se, assim, explorada à luz das práticas alimentares codificadas nos menus, que apropriaram, moldaram e justificaram um conjunto de espaços, identificando-se a rede alimentar destes objetos arquitetónicos como a impressão espacial da refeição na casa. Mais do que introduzir o valor das práticas alimentares na produção do conhecimento em arquitetura, procura deixar-se claro que não é possível compreender o palácio sem conhecer a dinâmica da refeição.

Palavras-chave: palácios reais; arquitetura; menu; refeição; rede alimentar.

Abstract

This is a study on the meal and its ability to create space that makes use of the possibilities for dialogue between culinary practices and architecture.

The menu of the royal meal from the late 19th and early 20th centuries served as the starting point, with the collection of over five hundred examples enabling the selection of six case studies: six meals consumed between 1903 and 1907 in six distinct Portuguese royal palaces, triggered by visits from foreign heads of state to Portugal during the reign of King Charles.

The architecture of these six palaces – Pena, Vila Viçosa, Sintra, Ajuda, Cidadela de Cascais, and Necessidades – is thus explored in the light of the culinary practices codified in the menus, which appropriated, shaped, and justified a set of spaces, making it possible to identify the food network of these architectural objects as the spatial imprint of the meal within the house. More than introducing the value of culinary practices in the production of knowledge in architecture, this study aims to make it clear that it is impossible to understand the palace without knowing the dynamics of the meal.

Keywords: royal palaces; architecture; menu; meal; food network.

Agradecimentos

Agradeço,

À Professora Marta Rocha, por acreditar no potencial do inusitado, pela sua generosidade, e pelo inabalável empenho e dedicação na orientação desta tese, também traduzido nas conversas que, quinzenalmente, marcaram os nossos quotidianos nos últimos seis anos.

No Museu-Biblioteca da Casa de Bragança, em Vila Viçosa: à Dr.^a Maria de Jesus Monge, à época diretora da instituição, pela sua disponibilidade em acolher e ajudar a documentar este projeto, e pela iniciativa em divulgá-lo a públicos mais vastos; à Dr.^a Marta Páscoa, no Arquivo Histórico, pelo constante apoio na pesquisa, identificação, análise e reprodução de manuscritos; ao Dr. Tiago Salgueiro, pela paciência em acompanhar-nos durante longas horas, enquanto o palácio revelava os seus segredos.

No Palácio Nacional da Ajuda: à Dr.^a Cristina Neiva Correia, Conservadora de Cerâmica, pelo enorme entusiasmo demonstrado para com esta investigação, acolhendo-a de braços abertos, pela sua enorme generosidade na partilha de informação e pela valorização do conhecimento que foi sendo desbravado; ao Dr. José Alberto Ribeiro, diretor do Palácio, pela sua constante disponibilidade e pronta partilha de documentação.

No Museu da Presidência da República: à sua diretora, a Dr.^a Maria Pinto de Matos, e ao arquiteto Pedro Vaz, por nos terem aberto as portas do Palácio da Cidadela de Cascais, e pela prontidão na partilha de informação, em especial fotográfica.

Nos Palácios da Pena e da Vila de Sintra: ao seu diretor, o Dr. António Nunes Pereira, e aos conservadores Dr.^a Mariana Schedel, Dr. Hugo Xavier e Dr. Cláudio Marques, pelo entusiasmo demonstrado através do tão positivo acolhimento desta investigação, e pela disponibilidade em partilhar o palácio e o seu espólio documental.

No Palácio das Necessidades, ao Ex.^{mo} Sr. Embaixador Manuel Henrique Côrte-Real, pelos gestos de generosidade revelados, quer sob a forma da excecional visita guiada efetuada ao paço, quer através da vasta informação partilhada em conversa ou nas suas obras, sem a qual não teria sido possível desvendar mais alguns segredos deste edifício.

Aos colaboradores das diversas unidades arquivísticas com as quais se contactou de modo mais direto – Arquivo Histórico Ultramarino (AHU), Arquivo Histórico de Cascais (AHC), Arquivo Municipal de Lisboa (AML), Academia Nacional de Belas Artes (ANBA), Arquivo Nacional Torre

do Tombo (ANTT), Biblioteca da Ajuda (BA), Biblioteca e Arquivo Histórico do Ministério da Economia (BAHME), Biblioteca Nacional (BN), Biblioteca Nacional Digital do Rio de Janeiro (BNDRJ), Casa Estúdio Carlos Relvas (CECR), Centro Português de Fotografia (CPF), Gabinete de Estudos Arqueológicos de Engenharia Militar (GEAEM); Hemeroteca Municipal de Lisboa (HML) e Serviço de Informação para o Património Arquitetónico (SIPA) –, em especial: à Dr.^a Cristina Pinto Basto, na BA, pelo seu apoio através da partilha de informação; ao Sargento Chefe Paulo Almeida, no GEAEM, pela prontificação na divulgação de desenhos, sempre expedita e generosa; à Dr.^a Paula Figueiredo, no ANTT, pela facilitação da consulta presencial de documentos em mau estado de conservação. E, ainda, à Fundação das Casas de Fronteira e Alorna, na pessoa do seu Secretário-Geral, Dr. Filipe Benjamim Santos, pela disponibilização de uma obra dada como perdida.

Ao arquiteto Eduardo Alves, pelo seu entusiasmo constante, e pelo seu particular contributo na recolha de informação manuscrita.

Aos meus amigos, que guardo em lugar seguro, e que mais perto ou mais longe estão sempre presentes, fiéis na sua confiança nas minhas ideias, por mais estranhas que lhes possam parecer.

À Marta, pela amizade, pelos conselhos. Por ter acreditado em mim.

À minha família. À minha mãe, ao meu pai e à minha avó, que desde criança me mostraram o poder da mesa e me forneceram os utensílios, e sem os quais este trabalho nunca teria sido cozinhado. E à minha nova família. À Paula, ao Carlos, à Beca, ao Francis e ao Fil, pelo apoio sempre demonstrado, e por terem alargado a minha mesa.

Ao João, que pertence ao mundo das coisas bonitas. Por tudo. Desde o início de tudo isto.

MENU

0. A ARQUITETURA DE UMA REFEIÇÃO.

PALÁCIOS REAIS PORTUGUESES NA AURORA DO SÉCULO XX

15	0.1	CONVITE
29	0.2	'MISE EN PLACE'
53	0.3	O JANTAR ESTÁ SERVIDO
101	0.4	A ARQUITETURA DE UMA REFEIÇÃO
107	0.5	A IMPRESSÃO DA REFEIÇÃO
111	0.6	OS DIGESTIVOS

1. NO PALÁCIO REAL DA PENA.

O ALMOÇO OFERECIDO PELA FAMÍLIA REAL PORTUGUESA A EDUARDO VII A 3 DE ABRIL DE 1903

III	1.1	'HORS-D'ŒUVRE'
01	1.2	O PALÁCIO REAL DA PENA EM 1903
04	1.3	EDUARDO VII EM PORTUGAL
08	1.4	UM ALMOÇO (INFORMAL) NA PENA
50	1.5	IMPRESSÃO DA REFEIÇÃO DE 3 DE ABRIL DE 1903

2. NO PALÁCIO REAL DE VILA VIÇOSA.

O JANTAR OFERECIDO PELA FAMÍLIA REAL PORTUGUESA A AFONSO XIII A 15 DE DEZEMBRO DE 1903

III	2.1	'HORS-D'ŒUVRE'
01	2.2	O PALÁCIO REAL DE VILA VIÇOSA EM 1903
04	2.3	AFONSO XIII EM PORTUGAL
08	2.4	JANTAR NO ALENTEJO
44	2.5	IMPRESSÃO DA REFEIÇÃO DE 15 DEZEMBRO DE 1903

3. NO PALÁCIO REAL DA VILA DE SINTRA.

O ALMOÇO OFERECIDO PELA FAMÍLIA REAL PORTUGUESA A ALEXANDRA DE INGLATERRA A 24 DE MARÇO DE 1905

III	3.1	'HORS-D'ŒUVRE'
01	3.2	O PALÁCIO REAL DA VILA DE SINTRA EM 1905
04	3.3	PELAS PORTAS DO MEDITERRÂNEO
08	3.4	UMA REFEIÇÃO ENTRE RAINHAS
62	3.5	IMPRESSÃO DA REFEIÇÃO DE 24 DE MARÇO DE 1905

4. NO PALÁCIO REAL DA AJUDA.

O JANTAR E CEIA OFERECIDOS PELA FAMÍLIA REAL PORTUGUESA A GUILHERME II A 27 DE MARÇO DE 1905

III	4.1	'HORS-D'ŒUVRE'
01	4.2	O PALÁCIO REAL DA AJUDA EM 1905
04	4.3	GUILHERME II RUMO A ÁFRICA
08	4.4	JANTAR E CEIA PARA O IMPERADOR
76	4.5	IMPRESSÃO DA REFEIÇÃO DE 27 DE MARÇO DE 1905

5. NO PALÁCIO REAL DA CIDADELA DE CASCAIS.

A CEIA OFERECIDA PELA FAMÍLIA REAL PORTUGUESA A ÉMILE LOUBET A 28 DE OUTUBRO DE 1905

III	5.1	'HORS-D'ŒUVRE'
01	5.2	O PALÁCIO REAL DA CIDADELA DE CASCAIS EM 1905
04	5.3	O REPUBLICANO EM PORTUGAL
08	5.4	DEPOIS DE BELÉM
54	5.5	IMPRESSÃO DA REFEIÇÃO DE 28 DE OUTUBRO DE 1905

6. NO PALÁCIO REAL DAS NECESSIDADES.

O JANTAR OFERECIDO PELA FAMÍLIA REAL PORTUGUESA A FREDERICO AUGUSTO A 8 DE MARÇO DE 1907

III	6.1	'HORS-D'ŒUVRE'
01	6.2	O PALÁCIO REAL DAS NECESSIDADES EM 1907
04	6.3	UMA LONGA ESTADA
08	6.4	REFEIÇÃO EM FAMÍLIA
56	6.5	IMPRESSÃO DA REFEIÇÃO DE 8 DE MARÇO DE 1907

0. A ARQUITETURA DE UMA REFEIÇÃO.

PALÁCIOS REAIS PORTUGUESES NA AURORA DO SÉCULO XX

15 0.1 O CONVITE

15 0.1.1 Olhar de arquiteto

19 0.1.2 Porque a refeição gera espaço
Quem come • Como come

29 0.2 ‘MISE EN PLACE’

29 0.2.1 Da escolha dos ingredientes
Da arquitetura • Da alimentação

39 0.2.2 Mais do que um elencar de pratos
Dos quinhentos e dez menus: uma seleção

43 0.2.3 Em sete cadernos

47 0.2.4 ‘Hors-d’oeuvre variés’

53 0.3 O JANTAR ESTÁ SERVIDO

Palácios reais portugueses na aurora do século XX: uma rede alimentar

55 0.3.1 Espaços de abastecimento
Produção interna • Abastecimento externo

61 0.3.2 Espaços de confeção
A cozinha, quando? • A cozinha, onde? • A cozinha, como?

73 0.3.3 Espaços de apoio
Em torno da confeção • Em torno do consumo

79 0.3.4 Espaços de consumo
A sala de jantar, quando? • A sala de jantar, onde? • A sala de jantar, como?

89 0.3.5 Espaços de serviço
Entre confeção e consumo • Onde lavar e arrumar • Música para quem come

95 0.3.6 Espaços de digestão
Do jogo e da boa conversa • Da música e da dança • Do jardim e da verdejância

101 0.4 A ARQUITETURA DE UMA REFEIÇÃO

107 0.5 A IMPRESSÃO ESPACIAL DA REFEIÇÃO

111 0.6 OS DIGESTIVOS

111 0.6.1 Menus: entretenimento

121 0.6.2 Leituras gerais

125 0.6.3 Convidados especiais

Na página seguinte:

[Fig. 1] *Mulher a ler uma carta* (detalhe), Johannes Vermeer (1632-1675), 1664. Óleo sobre tela (391 x 466 mm). © Rijksmuseum Amsterdam, SK-C-251.





[Fig. 2] Refeição futurista, autor desconhecido, datação desconhecida. Imagem obtida em Marinetti, F. T. e Fillia. (1932). *La Cucina Futurista*. Casa Editrice Sonzogno Milano.

0.1 O CONVITE

0.1.1 Olhar de arquiteto

“Mas agora voltamos à Taverna Santopalato, pensada, criada e decorada pelo arquiteto Diulgheroff e pelo pintor Fillia, e que devem imaginar como uma grande caixa cúbica enxertada, por um lado, noutra mais pequena: adornada com colunas translúcidas inteiramente luminosas e com grandes olhos metálicos, também luminosos, embutidos a meio da parede; revestida, no restante, com alumínio puro, do teto ao chão. Ali, por volta da meia-noite de domingo, reuniram-se os futuristas turinenses e as pessoas convidadas.”¹

Inaugurada em 1931, a Taverna Santopalato – expoente máximo, e único, de um espaço de restauração futurista em Turim –, é apresentada nas visões de Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944) e do poeta Fillia (1904-1936) como um santuário de alumínio. A arquitetura do espaço de consumo – aqui entendido como um invólucro da refeição [Fig. 2] que ativamente influencia a experiência da sua ingestão –, é ingrediente sempre presente nas fantásticas efabulações de comensalidade propostas por esta dupla de futuristas que, por vezes impossibilitadas de sair do papel, expressam sem amarras a intimidade e potencial da relação entre a arquitetura e a alimentação.

Quando o foco recai sobre a casa, abandonando-se o território da imaginação em prol do aprofundar das possibilidades racionais deste vínculo, reconhece-se a existência de um conjunto de espaços indissociáveis da refeição que, convenientemente, se optou por denominar espaços alimentares. O seu entendimento advém, em grande parte, da compreensão e leitura das práticas alimentares vigentes, e do modo como a mutação destas últimas exerceu influência sobre os primeiros. Ignoradas as possibilidades introduzidas em *La Cucina Futurista*, por inviabilidade, desinteresse ou desconhecimento, o estudo da arquitetura – não necessariamente da casa – só mais recentemente parece estar a despertar para a pertinência e potencial que a interação com o campo da alimentação propõe. De divulgação nacional e estrangeira, simpósios como *The Architecture of Food*² (2024) e *Comida y Arquitectura: Casa, Calle, Territorio*³ (2025), e programas como o da delegação espanhola na Trienal de Arquitetura de Lisboa *Foodscapes*⁴ (2024), vêm descortinando uma procura por um diálogo mais lato e inusitado – quicá iniciado em 2006 por Jamie Horwitz (-) e Paulette Singley (1960-) em *Eating Architecture*⁵ –, introduzindo timidamente o paladar como um sentido viável à exploração do construído. Curiosamente, o término desta investigação coaduna-se temporalmente com este crescendo, concretizando-se mais um exemplo no qual se reflete sobre o poder da refeição enquanto geradora de espaço.

¹ Marinetti, F. T. e Fillia. (1932). *La Cucina Futurista*. Casa Editrice Sonzogno Milano, pp. 97-98. Nesta obra, redigida em tom de manifesto, são apresentadas por Marinetti (1876-1944) e Fillia (1904-1936) refeições futuristas diversas, algumas concretizadas, outras somente idealizadas, nas quais se reconhece um grande teor imaginativo e uma inegável relação entre os pratos degustados – não necessariamente ingeridos –, a sua apresentação e o espaço onde se concretiza o consumo.

² *The Architecture of Food*, simpósio organizado pelo Latrobe Chapter SAH e pela D. C. Preservation League, tomou lugar entre os dias 6 e 7 de abril de 2024 em Washington, DC, Estados Unidos da América.

³ *Comida y Arquitectura: Casa, Calle, Territorio*, congresso organizado pela Escuela Técnica Superior de Arquitectura-UGR, tomará lugar entre os dias 16 e 18 de junho de 2025 em Granada, Espanha.

⁴ *Foodscapes*, projeto com curadoria de Eduardo Castillo-Vinuesa (-) e Manuel Ocaña (1966-) para a 18.ª Bienal de Arquitetura de Veneza, encontrou-se patente no Palácio Sinel de Cordes em Lisboa, entre os dias 14 de setembro e 16 de novembro de 2024.

⁵ Horwitz, J. e Singley, P. (Ed.) (2006). *Eating Architecture*. The MIT Press.



[Fig. 3] Mesa de refeição na Sala das Pêgas do Palácio Real da Vila de Sintra a propósito da reencenação do almoço oferecido à Rainha Alexandra de Inglaterra a 24 de março de 1905, no âmbito da participação no programa *A place at the Royal Table*. Imagem obtida em Burnay, M. J. (2019). Os melhores vidros para as grandes ocasiões: serviço da Rainha D. Maria Pia. In M. J. Burnay; F. Montesinos; C. N. Correia; I. Ferro (Dir. ed.); A. N. Pereira (Dir. ed.), et al. *A Royal Lunch. A visita a Sintra da Rainha Alexandra do Reino Unido. 24 de março de 1905*. Parques de Sintra - Monte da Lua, S.A., p. 243.

A oportunidade de, uma vez mais, trazer para a arquitetura a alimentação, e operacionalizar este campo enquanto ferramenta útil à concretização de conhecimento sobre o espaço, surgiu algures em 2019, no rescaldo do lançamento da obra *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança*⁶. À primeira vista sem um traço de arquitetura, este é um documento no qual imediatamente se reconheceu um potencial gritante para o estudo do espaço construído, espaço esse deveras particular: o dos palácios reais portugueses. Apesar de estudados a partir de ângulos diversos ao longo de décadas – maioritariamente do ponto de vista da disciplina da História com a qual a arquitetura se vai cruzando amplamente –, reconhece-se a existência de lacunas, nomeadamente ao nível da identificação e compreensão das lógicas de apropriação dos seus espaços alimentares por parte da estrutura humana que neles habitava, operava e à sua volta gravitava. Perante o olhar de arquiteto, a recolha deste conjunto de menus, mais do que abrir caminho ao estudo da refeição régia na corte portuguesa de finais do século XIX e inícios do século XX, sugeriu um tema de trabalho apetitoso, à falta de vocábulo mais adequado: a arquitetura do palácio compreendida através das práticas alimentares.

No âmbito do Ano Europeu do Património Cultural (ECHY 2018 – *European Cultural Heritage Year*), celebrado em 2018, concretizou-se o projeto *A place at the Royal Table* desenvolvido pela Rede de Residências Reais Europeias (*Association des Résidences Royales Européennes*), no qual participaram os palácios portugueses de Queluz, da Vila de Sintra [Fig. 3], da Pena e de Mafra. Os contributos desenvolvidos nestes palácios⁷ – alguns dos quais meramente expositivos, outros com adicional carácter interativo – apresentam-se indubitavelmente meritosos na exploração da mesa régia do ponto de vista do consumo e do plano material (através de encenações focadas no valor simbólico e estético) desvendando-se, todavia, uma hierarquia de interesses que, pelo menos no caso português, relegou para segundo plano a divulgação da verdadeira extensão da impressão da refeição no espaço do palácio.

A constatação daquela que se julga ser uma abordagem deficitária, em eventos desta natureza, ao conjunto de espaços alimentares nos quais a refeição régia se desenrola – desde os locais onde são produzidos/adquiridos os ingredientes até às câmaras onde se procede à digestão dos pratos consumidos – foi um dos fatores de maior ponderação na concretização, a 24 de setembro de 2022, de uma visita guiada pelos espaços da rede alimentar do paço de Vila Viçosa⁸. Procurando reencenar-se o jantar oferecido pela Família Real portuguesa ao Rei Afonso XIII de Espanha a 14 de dezembro de 1903, este foi um evento que, com recursos singelos, permitiu uma experiência do paço segundo um ponto de vista renovado, dando a conhecer, *in loco*, a impressão da refeição na sua máxima extensão. O percorrer dos meandros palacianos tendo como fio condutor uma narrativa diferente da habitualmente proposta despertou genuíno interesse nos participantes, agora não limitados à observação condicionada da cozinha e à passagem fugaz por alguns dos espaços alimentares. Resultados similares poderão ser alcançados por iniciativas como *O outro lado do Palácio de Sintra: das vivências reais aos espaços de serviço*, visita guiada de cariz excecional que vem sendo desenvolvida pela Parques de Sintra – Monte da Lua, a qual, apesar de não focar a espacialização da refeição, denota uma vontade pela exposição e divulgação de espaços normalmente entendidos como de menor importância.

É neste ambiente – onde prolifera o diálogo inusitado, a emergente valorização da alimentação, o fascínio pela mesa régia e a redescoberta dos paços reais portugueses –, que se enquadra a presente investigação, a qual visa entender o espaço do palácio através das práticas alimentares, recorrendo ao menu enquanto catalisador da sua abordagem, e à refeição régia da viragem do século XIX para o século XX como veículo ideal a esta exploração.

⁶ Monge, M.; Páscoa, M. e Gomes, V. (2019). *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança*. Scribe.

⁷ As atividades realizadas nos palácios portugueses tiveram lugar entre março e dezembro de 2018. No palácio de Queluz desenvolveram-se encenações especiais das mesas dispostas na sala de jantar privada (*Chocolate drinking, a royal habit*) e sala de jantar principal (*Eclecticism at the Royal Table*), que serviram de mote à realização de visitas temáticas. No palácio da Vila de Sintra – e também através da disposição da mesa, desta feita na Sala das Pegas –, evocou-se a visita da Rainha Alexandra de Inglaterra em 24 de março de 1905. Esta encenação, executada em colaboração com o palácio da Ajuda, originou a produção *A Royal Lunch. A visita a Sintra da Rainha Alexandra do Reino Unido. 24 de março de 1905*, editada pela Parques de Sintra – Monte da Lua em 2019. No palácio da Pena, por sua vez, concretizou-se uma pequena exposição e visita temática à sala de jantar e copa, sob o tema *Design, an innovation at the Royal Table*. As atividades desenvolvidas no palácio de Mafra incidiram na recriação de um piquenique no Jardim do Cerco – um dos espaços verdes do palácio –, assim como na encenação da mesa real na principal sala de jantar do paço, a qual motivou a concretização de ‘workshops’ para famílias e escolas. Informação patente na brochura oficial do projeto *A place at the Royal Table*, patente em «<https://relais-culture-europe.eu/fr/projet/place-royal-table>», consultado a 20/12/2024.

⁸ Visita concretizada a convite da então diretora do Museu-Biblioteca da Fundação da Casa de Bragança, Maria de Jesus Monge (-), intitulada *Um percurso pela rede alimentar do Paço de Vila Viçosa. O jantar oferecido pela Família Real portuguesa a Afonso XIII de Espanha a 14 de dezembro de 1903*, realizada a 24 de setembro de 2022.



[Fig. 4] *Miseries of Social Life*, Thomas Rowlandson (1757-1827), 1807. Gravura colorida à mão sobre papel (279 x 376 mm). © RCT, RCIN 810646.

Na legenda da gravura pode ler-se: “Depois do jantar com um grupo de amigos favorito, quando a toalha já foi retirada e o vinho da conversa, assim como a garrafa, começam a brilhar – vendo a porta abrir-se e uma fila de bebês a serem trazidos e levados à volta para serem acariciados e admirados durante o resto da sessão – um ultraje do qual não existe sequer uma norma ou uma lei obsoleta na nossa constituição, de resto feliz, que possa proporcionar-lhe o menor recurso.”

0.1 O CONVITE

0.1.2 Porque a refeição gera espaço

“Nós – faz dizer Plutarco a um personagem das suas ‘Disputas’ – não nos convidamos uns aos outros para simplesmente comer e beber, mas sim para comer e beber juntos.”⁹ Se é verdade que desde sempre existiram aqueles que não têm acesso ao alimento necessário, também o é que para uma parte considerável da sociedade a mesa encarna, como sempre encarnou, um *santo altar*¹⁰, a partir do qual é possível analisar o processo de desenvolvimento civilizacional. Como uma maquinaria social complexa mas, ainda assim, eficaz¹¹, a mesa serve de palco àquele que pode ser lido como um evento social estruturado e estruturante das relações de intimidade: a refeição.

*“As bebidas são para os estranhos, conhecidos, homens de trabalho, e familiares. As refeições são para a família, os amigos chegados, convidados de honra. O grande operador do sistema é a linha entre a intimidade e a distância.”*¹²

Partilhar uma refeição doméstica com alguém que não integra o núcleo familiar que habita a casa demonstra uma relação de confiança e de fraternidade através da introdução, na intimidade do lar, de alguém que lhe é estranho. Assim, e mais do que em qualquer outra situação, é sobre a mesa doméstica – de acesso restrito – que se expressam e se confirmam as principais relações sociais, geracionais, de cumplicidade (ou afastamento), ou até de hierarquia de género [Fig. 4].¹³ Pois que em comunidade o homem codifica através dos seus gestos não apenas uma dimensão funcional de significado, mas igualmente uma outra, de natureza verdadeiramente comunicativa. Comer implica uma linguagem própria, concretizada num vocabulário gestual que imediatamente conhece sentido no reconhecimento do outro.¹⁴ Esta congregação em torno da mesa doméstica, mais do que a comunhão entre meros comensais esfomeados é, sim, um ato entre aqueles capazes de *“entrar num generoso e familiar – isto é, tanto simples como liberto – relacionamento que é encorajado e simbolizado pela partilha da refeição e da bebida.”*¹⁵

Se no plano biológico, da substância, a refeição tem como propósito saciar a fome, no plano sociológico, da circunstância, esta dá resposta às necessidades e expectativas originadas por um conjunto de desafios e acontecimentos-chave da vida: um aniversário, uma despedida, uma celebração religiosa, um nascimento, uma morte, um matrimónio. Todas estas são circunstâncias capazes de originar a congregação em torno da mesa de jantar, o convite para se ser introduzido num lar que não o seu, a troca de gestos e a exibição de símbolos entre garfadas.

⁹ Montanari, M. (2006) *La comida como cultura*. Ediciones Trea, S. L., p. 93.

¹⁰ Cascão, R. (2011) O acto de comer e a arte de cozinhar. In J. Mattoso (Dir.), *História da Vida Privada em Portugal. A Época Contemporânea*. Temas e Debates, p. 56.

¹¹ Giard, Luce. (1998) Plat du jour. In M. de Certeau, L. Giard e P. Mayol, *The Practice of Everyday Life. Volume 2: Living & Cooking*. University of Minnesota Press, p. 197.

¹² Douglas, M. (1972) Deciphering a Meal. *Daedalus*, 101(1), p. 66.

¹³ Sarti, R. (2001) *Casa e Família. Habitar, Comer e Vestir na Europa Moderna*. Editorial Estampa, p. 260.

¹⁴ Montanari, M. *Op. Cit.*, p. 93.

¹⁵ Bourdieu, P. (1996) *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press, p. 179.

A refeição é, assim, uma constante onnipresente e imprescindível, essencial ao Homem e ao seu *ser* familiar e social por um lado, e consequência deste por outro.

O conjunto de ações na sua génese – o aprovisionamento de alimentos, a sua preparação e, por fim, confeção – constitui um processo determinante dos hábitos alimentares familiares, o mesmo que permite à comida do Homem distinguir-se da dos animais. Para além de conseguir produzir os seus próprios alimentos e de os poder selecionar de acordo com as suas preferências e possibilidades, o ser humano é capaz de os transformar culturalmente.

A abordagem estruturalista de Claude Lévi-Strauss (1908-2009) ao ato de cozinhar, potenciada pela análise linguística que caracteriza este autor, identifica um vínculo entre as dualidades cru/cozinhado e natureza/cultura, sendo através do cozinhar que se transforma a natureza – ou o alimento cru – em cultura – prato passível de ser consumido pelo Homem.¹⁶ Esta transformação cultural, em oposição à transformação natural que ocorre entre o cru/cozinhado e o apodrecido, dá-se enquanto consequência e reflexo do domínio do Homem sobre o fogo, fator de diversidade que o distingue e lhe permite, “*juntamente com outros, ‘fazer cozinha’*”¹⁷. A refeição é, por conseguinte, um produto final cumulativo materializado na cozinha – onde o papel simbólico do fogo adquire novo significado ritual no culto doméstico através do ato de cozinhar – e desmaterializado na sala de jantar, desmaterialização essa que também deverá ocorrer segundo os preceitos culturais vigentes à mesa da família. Cozinha e sala de jantar apresentam-se, assim, como expressões espaciais da relação refeição/casa, admitindo-se desde já a sua participação numa relação em cadeia deveras mais complexa e extensa.

Quem come

Para todos os efeitos consideram-se as refeições consumidas *em casa* como refeições domésticas, independentemente de outros fatores, como o número de comensais que as partilha, o seu nível de ritualização ou o seu simbolismo. A refeição doméstica é, por conseguinte, reflexo do sujeito que a determina, ou orquestra, sendo as regras que orientam as suas interações sociais – e delinham o seu *eu* social – refletidas nas regras impostas à refeição consumida.¹⁸

Deste modo, e de um ponto de vista não somente histórico, compreende-se que uma refeição doméstica vasta, estruturada segundo os preceitos da época do seu consumo e composta pelos ingredientes desejados, revela um sujeito hierarquicamente bem sucedido numa sociedade moldada pelo capital económico, social e cultural dos seus indivíduos.

¹⁶ Lévi-Strauss, C. (1997) The Culinary Triangle. In C. Counihan e P. van Esterik (Ed.), *Food and Culture. A Reader* (pp. 36-43). Routledge.

¹⁷ Montanari, M. (2006) *La comida como cultura*. Ediciones Trea, S. L., p. 31.

¹⁸ Douglas, M. (1972) Deciphering a Meal. *Daedalus*, 101(1), p. 66.

¹⁹ Goody, J. (1982) *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press, p. 99.

²⁰ Sato, P. et al. (2016) The use of Pierre Bourdieu's distinction concepts in scientific articles studying food and eating: A narrative review (pp. 174-186). *Appetite*, 96.

*“Uma característica saliente das culturas culinárias das maiores sociedades da Europa e da Ásia é a sua associação com o homem hierárquico. A forma extrema desta diferenciação é encontrada na atribuição de determinados alimentos a papéis, serviços ou classes específicos, cisnes à realeza inglesa, vinho de mel à nobreza da Etiópia.”*¹⁹

A facilidade de acesso a determinados bens alimentares em detrimento de outros não deve ser somente pensada tendo por base o capital económico do sujeito mas, de igual modo, o seu capital cultural. Ao percorrer a hierarquia social compreende-se que ao sujeito possuidor de maior capital económico não corresponderá somente a liberdade de escolher o mais caro, ou de adquirir maior abundância, mas também a de escolher o *melhor*, de acordo com o seu *habitus* – “*um arranjo corporificado de estruturas sociais que predispõe um indivíduo a certas ações, de acordo com o contexto social em que são produzidas*”²⁰. Neste aspeto, a importância do capital cultural, tanto do herdado como do adquirido, é entendida como preponderante, especialmente no que respeita o estilo de vida e as perceções sobre saúde.

*“Os gostos alimentares dependem também da ideia que cada classe tem do corpo e dos efeitos da comida neste, isto é, na sua força, saúde e beleza; e das categorias utilizadas para avaliar estes efeitos, podendo algumas das quais ser importantes para uma classe e negligenciáveis para outras, e que as diferentes classes classificam hierarquicamente de formas distintas.”*²¹

Todavia, a determinação social não se espelha somente no *que come* ou no *quanto come*, insurgindo-se também o *como come*, reflexo invariável do *onde vive* e do *como vive*. *“Indiscreto, o lar confessa abertamente o nível de rendimento e as ambições sociais dos seus ocupantes”*²², através de factores diversos como a sua localização, a sua arquitetura, a dimensão e o número de divisões que o compõem, o nível de conforto e até a materialidade. Assim, é no lar que as dualidades comensal/habitante, ingrediente/material, prato/divisão e paladar/gosto funcionam como elos estruturantes da relação refeição/casa, determinados pelo capital do sujeito que simultaneamente come e habita.

O seu capital social e cultural, baseado – mas não determinado – pelo seu capital económico, facilitará ao mesmo tempo que restringirá a escolha e o acesso a ingredientes e materiais, eles mesmos dependentes de um sistema particular de produção e de distribuição. A partir destes, e através de um processo de transformação altamente dependente das competências do executante e dos utensílios disponíveis, é criado um novo produto colocado à disposição do sujeito. Os processos de transformação aplicados tanto a ingredientes como a materiais regem-se por uma codificação reconhecida pelos intervenientes, expressa na generalidade das vezes de modo oral ou escrito, e que visa a obtenção de um resultado final concordante com as pretensões sociais de cada um. Este código de ações inerentes ao ato de cozinhar, mais do que ao ato de construir, tem sido indelevelmente marcado pelo progresso científico e tecnológico, muitas vezes à custa da desistência dos gestos da tradição.²³

*“A mudança envolve não apenas o utensílio ou a ferramenta e o gesto que a usa, mas a ‘relação de instrumentação’ estabelecida entre o utilizador e o objeto utilizado. No passado, o cozinheiro fazia uso de um instrumento simples, de natureza primária, que cumpria funções simples; a mão fornecia a energia cinética, guiava o progresso da operação, supervisionava a sucessão de sequências de acção (...). Hoje, emprega-se uma ferramenta elaborada, de natureza secundária, que requer um manuseamento complexo; não se compreendendo nem o seu princípio nem como opera.”*²⁴

O acesso a 1. ingredientes mais ou menos exclusivos e, segundo os padrões do sujeito, melhores, adequados ou apenas possíveis, 2. utensílios com um maior ou menor grau de inovação tecnológica e 3. mão de obra versada nas ações que executa, determinará a obtenção de um produto final concordante com os seus padrões sociais, similar a outros obtidos por membros da mesma classe. Ainda assim, não é possível afirmar que o somatório destes três fatores compreenda um produto necessariamente resultante da livre escolha do sujeito podendo, ao invés, ser consequência de imposições.

Argumentar que *“escolher o que comer contribui para que o sujeito faça da sua vida quotidiana uma questão de gosto e de prazer, quaisquer que sejam os constrangimentos que pesem nas suas escolhas”*²⁵ parece implicar que a impossibilidade da escolha tem como resultado uma vivência limitada em termos de gosto.

“Na Idade Moderna numerosas diferenças atravessam, assim, a esfera da alimentação. Mas as fronteiras entre homens e mulheres, adultos e crianças, servos e patrões, pessoas

²¹ Bourdieu, P. (1996) *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press, p. 190.

²² Giard, L. e Certeau, M. (1998) Private Spaces. In M. de Certeau, L. Giard e P. Mayol, *The Practice of Everyday Life. Volume 2: Living & Cooking*. University of Minnesota Press, p. 146.

²³ Giard, L. (1998) Gesture Sequences. In *Op. Cit.*, p. 210.

²⁴ *Idem*, p. 211.

²⁵ Ascher, F. (2005) *Le Mangeur Hypermoderne*. Éditions Odile Jacob, p. 212.

mais ou menos importantes, citadinos e camponeses, não eram unicamente traçadas através das exclusões e inclusões na comensalidade (...). Essas fronteiras eram expressas e comunicadas através dos próprios alimentos. De facto, durante muito tempo acreditou-se que cada pessoa devia comer de acordo com a sua própria 'qualidade', entendendo com isto não apenas (e tanto) a constituição, a saúde, a idade de cada um, mas (antes) a posição social."²⁶

Usufruir de opção de escolha – o gosto da liberdade –, quando o assunto é a alimentação, é certamente um fator inclusivo. Contrariamente, quando ao comensal não é permitido o consumo do desejado ou quando tal não lhe é proporcionado pelos fatores diversos que condicionam a sua vida – o gosto da necessidade –, a exclusão afirma-se, ainda que em ambas as situações quem come se integre na comensalidade. Poderá igualmente apontar-se que, na escada social, quanto mais baixo se desce, mais limitado está o indivíduo e maior é o seu compromisso, isto em termos económicos, de tempo, de competências, e de relações, para com a alimentação.²⁷

*"A verdadeira base das diferenças encontradas na área do consumo, e muito além dele, está na oposição entre os gostos do luxo (ou liberdade) e os gostos da necessidade. Os primeiros são os gostos de indivíduos que são o produto de condições materiais de existência definidas pela distância à necessidade, pelas liberdades ou facilidades decorrentes da posse de capital; os últimos expressam, precisamente no seu ajuste, as necessidades das quais são o produto."*²⁸

Se levado ao extremo, o antagonismo entre liberdade e necessidade – e o esforço para se manter à distância desta última –, habilmente equilibrado na fina linha onde interação, em abundância, os capitais do sujeito, desaguará num pressuposto de que os seus gostos do luxo enquanto comensal, acompanham aqueles da sua casa enquanto habitante.

Como come

Sendo o sujeito quem, com os seus grilhões sociais, culturais e económicos, come e habita, é também este quem medeia, de forma mais próxima, a relação da refeição doméstica com o espaço da sua casa. Ou não? Tal poderá ser verdade quando são reunidos na figura do sujeito os papéis de executante e servente da refeição, e de consumidor principal. Todavia, se ao sujeito couber apenas o proveito do prato e o regozijo no palato, torna-se claro que a mediação da relação entre os meandros da sua casa e os alimentos consumidos é somente consumada sobre a mesa e que, para si, a expressão máxima – e única – das suas refeições domésticas se dá, por excelência, na sala de jantar.

²⁶ Sarti, R. (2001) *Casa e Família. Habitar, Comer e Vestir na Europa Moderna*. Editorial Estampa, p. 285.

²⁷ Grignon, C. e Grignon, Ch. (1980) *Styles d'alimentation et goûts populaires. Revue française de sociologie*, 21(4), p. 548.

²⁸ Bourdieu, P. (1996) *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press, p. 177.

²⁹ Giard, L. (1998) *Gesture Sequences*. In M. de Certeau, L. Giard e P. Mayol, *The Practice of Everyday Life. Volume 2: Living & Cooking*. University of Minnesota Press, p. 199.

*"Uma sucessão de atos e passos, repetidos e requeridos. 'No interior': para a cozinha preparar; da cozinha para a sala de jantar para servir e comer, levantando-se continuamente para verificar o que ficou no grelhador ou para ir buscar a mostarda em falta na mesa; da sala de jantar para a cozinha para levar os pratos; novamente para a cozinha para lavar e arrumar os objetos utilizados. 'No exterior': da casa para o mercado, para a mercearia, para a padaria, para o talho, para a loja de vinhos, e de volta à casa, carregando-se sacos."*²⁹

Mesmo que negligenciável pelo sujeito, o encadeamento de ações inerente à refeição, repete-se várias vezes ao dia, desenrolando-se no teatro de operações das práticas alimentares que a casa (também) é. Todavia, cingir-se-á a impressão espacial da refeição, na casa, à cozinha e

sala de jantar? Ou serão apenas estes os redutos espaciais para onde foge o pensamento quando o tema em debate é o da expressão da refeição no espaço doméstico?

*“Talvez valha a pena enfatizar a importância do domínio desta história ‘irracional’, ou desta ‘não história’, como aponta Dupont. O que interessa ao historiador do quotidiano é o invisível; existe uma tradição nas pessoas espirituais do século XVII: o que é importante é o que não se vê, o que fica para lá das formas e do discurso, o que não pode ser dito.”*³⁰

Cozinha e sala de jantar – ou, noutros termos, espaço de confeção e espaço de consumo –, poderão ser entendidas como as partes mais evidentes de uma rede encoberta na qual espaços, atos e intervenientes são conjugados com o propósito de consumir uma refeição. À impressão da refeição no espaço doméstico, por conseguinte, chamar-se-á rede alimentar, adivinhando-se esta tanto mais expressiva quanto o somatório dos capitais social, económico e cultural do sujeito que habita. Assim, que imagem emergirá desta rede – habitualmente reduzida às esferas da confeção e consumo e, pontualmente, à do abastecimento – quando se abandonam os domínios da classe média acima retratados e se ascende socialmente? Quando a arquitetura dos seus espaços, atos neles praticados e seus intervenientes são determinados pela abundância de capital? Mantendo o foco na casa, mas escalando a hierarquia social, atinge-se o topo naquela que é, possivelmente, a mais exclusiva classe, à qual o direito de pertença não é alcançado através da acumulação de capital económico ou cultural, mas sim a partir de uma herança genealógica: a aristocracia.

*“Para o ‘grand seigneur’, a aparência física da casa no espaço é um símbolo da posição, da importância, do nível da sua ‘casa’ no tempo, ou seja, da sua estirpe no decorrer das gerações, simbolizando também a posição e a importância que ele mesmo possui como representante vivo da casa. A sua posição elevada obriga a possuir e a ‘organizar’ uma casa que lhe corresponda.”*³¹

A configuração da casa aristocrática, espelho de uma linhagem cujo primeiro objetivo é perpetuar-se, revela formas de operar, gestos quotidianos e manifestações pessoais essenciais à autoafirmação social da classe. No interior das suas paredes, espaço doméstico e espaço de representação coexistem, unificados na figura de um monarca e da sua família, agregado que, envolvido pela corte, reina a partir da casa que habita – e partilha. Assim, no palácio real habitado, – que nada mais é do que uma casa dilatada pela escala da classe e do seu capital –, onde “o valor do prestígio encobre o valor meramente utilitário”³², reconhece-se que a refeição tem tendência a tomar características dimensionais, ritualistas, simbólicas e estéticas únicas, tornando necessária uma arquitetura capaz de dar resposta a todas as obrigações inerentes.

Mesmo na generalização temporal desta ideia – numa alusão aos ritos alimentares da aristocracia, de um modo transversal, na Europa Ocidental do pós-Antiguidade – é possível reconhecer o seu fundamento de verdade. Se nos finais do século XIV a corte francesa empregava entre setecentos e oitocentos trabalhadores com a tarefa de alimentar todos os seus membros³³, também o é que nas cortes ibéricas, pela mesma altura, o cerimonial em voga implicava uma estruturação de funções meticulosa. Um exemplo reside na figura do *arinteiro*, homem ao serviço do rei cujo propósito era o de guardar a baixela de prata – a mesma que deveria ser trazida e exposta aquando dos banquetes dados em *sala*.³⁴

A evolução cerimonial dos usos da corte portuguesa levou a que, um século mais tarde, surgissem outros ofícios como o do trinchante e do mestre-sala³⁵ que, mais do que integrarem a estrutura humana por detrás das refeições aristocráticas, denotavam a complexificação ritualista e espacial do ato de comer. Um exemplo, à época, das práticas alimentares e da sua repercussão

³⁰ Leuilliot, P. (1977) Preface. In G. Thuillier, *Pour une histoire du quotidien au XIX^e siècle en Nivernais*. Mouton & Co e Écoles des Hautes Études en Sciences Sociales, p. XII.

³¹ Elias, N. (2001) *A Sociedade de Corte. Investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte*. Jorge Zahar Editor, p. 75.

³² *Op. Cit.*, p. 78.

³³ Strong, R. (2002) *Feast. A History of Grand Eating*. Jonathan Cape, p. 87.

³⁴ Gomes, R. (2011) Os convivas do rei e a estruturação da corte (séculos XIII a XVI). In A. Isabel Buescu e D. Felismino (Coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal*. Círculo de Leitores, pp. 34-35.

³⁵ *Idem*, p. 35.

no construído surge por ocasião das celebrações do casamento do Príncipe D. Afonso (1475-1491), filho de D. João II (1455-1495), com a infanta D. Isabel (1470-1498), decorridas no paço de S. Francisco, em Évora, em 1490.

“Porque nos paços todos não havia casa tão grande, e em que tanta gente se pudesse agasalhar (...) mandou El-Rei fazer uma sala nova de madeira por grande engenho e artifício (...). Tinha a porta principal muito grande (...) à mão direita era feita uma muito grande e muito alta copeira de muitos degraus (...). E ao longo da sala de cada parte foram feitos uns estrados, que chegavam de junto da copeira e cada falso das trombetas até junto do estrado real, a que subiam por degraus (...). E as mesas que estavam em todo cima, com seus assentos encostados às paredes, eram por todas catorze mesas muito grandes, sete de cada parte (...). De maneira que durante as festas, na sala sempre no ar ardiam cento e vinte tochas, além das com que os pagens serviam, que era cento, fora os brandões que estavam pelas mesas, e na copeira (...) que ficava a sala tão clara como se fosse de dia.”³⁶

“E quando levavam à mesa de El-Rei as iguarias principais e fruta primeira e derradeira, e de beber (...) iam sempre dois e dois muitos porteiros de maça, reis de armas, arautos e passavantes, os porteiros-mores, quatro mestres sala, o vedor, e os vedores da fazenda, e detrás o Mordomo-mor, e todos iam com os barretes na mão até ao estrado (...).”³⁷

O código de cerimónia instalado na Idade Média adquiriu, durante o Renascimento, uma renovada dimensão cénica, especialmente explorada nas cortes de Borgonha e de Itália. As condições climatéricas do centro europeu opunham-se largamente àquelas dos territórios do sul, nos quais as brandas temperaturas e as horas solarengas potenciavam o usufruto do exterior. Preocupações com os aspetos decorativos dos espaços de consumo e com o papel figurativo da comida emergiam no século XVI, contagiando os ambientes onde se comia mas, principalmente, transformando a refeição aristocrática, particular ou de estado, num espetáculo visual, auditivo e gustativo inigualável.

“Nessa ocasião houve cinquenta e quatro convidados no total. O evento começou na frescura do início da noite com o exercício cavaleiresco de correr na pista (...). Tal terminou às nove, tendo de seguida a comitiva sido encaminhada para um dos grandes salões do palácio com frescos, para assistir a uma farsa seguida de um concerto (...). Depois veio o jantar. Uma mesa havia sido posta nos jardins com, à sua direita, duas ‘credenze’, ou mesas de serviço, uma para comida, a outra para vinho. Do outro lado um porto havia sido construído (...). Ali sentavam-se os músicos. As mesas tinham quatro toalhas, umas em cima das outras, pois que o jantar seria pontuado, de tempo a tempo, pelo levantar de uma toalha e o revelar de outra por baixo. (...) Os convidados eram guiados até à mesa, a partir do palácio, por músicos e jovens homens e mulheres que dançavam (...). O evento chegou ao fim às cinco da manhã.”³⁸

Banquetes como este, encenado no seio da corte ducal de Este em 1529, vêem algumas das suas características de fausto teatral transitar para os séculos seguintes. Ainda assim, e em termos das práticas alimentares, seria a introdução de novos ingredientes – como o chocolate e o café – e a renovação dos gostos que marcaria, já no século XVII, a cisão com os costumes medievais e renascentistas de relacionar a astrologia, a alquimia e a medicina com comida.³⁹ Falar de refeições aristocráticas seiscentistas implica, necessariamente, mencionar as extravagâncias na corte absolutista do Rei Luís XIV (1638-1715) instalada em Versalhes, onde três a cinco mil pessoas eram alimentadas diariamente segundo hierarquias inflexíveis às quais correspondiam cozinhas, mesas e, conseqüentemente, espaços de consumo distintos. Por

³⁶ Resende, G. (1545) *Chronica de El-Rei D. João II. Volume II* (ed. de 1902). Mello d’Azevedo, pp. 75-76.

³⁷ *Idem*, pp. 88-89.

³⁸ Strong, R. (2002) *Feast. A History of Grand Eating*. Jonathan Cape, pp. 129-130.

³⁹ *Idem*, p. 227.

oposição, toda a corte poderia beneficiar, sem restrições, da comida disponibilizada nas grandes festas de acesso livre.

“Em outubro de 1682, logo após a instalação da corte em Versalhes, o Marquês de Sourches anunciou o programa de festas que permitiriam a Luís XIV ocupar a sua corte: teatro três vezes por semana, baile aos sábados e ‘appartement’ nas outras noites. A partir das seis horas da tarde, os cortesãos reuniam-se nos salões voltados para o Parterre norte. Num deles, dançava-se ao som de uma orquestra de violinos e oboés, sem o constrangimento de se ter de respeitar o formalismo dos bailes da corte na escolha dos parceiros. Os dois salões seguintes eram dedicados ao jogo da rainha – no qual Luís XIV participava de vez em quando – e ao do Delfim e sua esposa. As mesas cobertas com tapetes verdes eram destinadas a outros jogadores. O quarto salão tinha uma mesa de bilhar e, no quinto, nota Sourches, ‘havia um magnífico ‘buffet’ de bebidas onde todos podiam beber ou comer o que quisessem’.”⁴⁰

A entrada no século XVIII haveria de preconizar uma vontade generalizada por uma nova informalidade, assumida sob a forma de abandono dos preceitos barrocos outrora adotados à refeição. Ainda assim, quando a ocasião o justificava, era reconstituído o cerimonial, potencialmente anacrônico, em prol do teor representativo da celebração. Tal haveria de acontecer, pontualmente, até ao início do século XX, nos anos que antecederam a Primeira Guerra Mundial.

Como sugerido, existe uma transversalidade na ideia de que a refeição não só exerce influência sobre o espaço da casa, como atua ela própria como geradora de espaço. Tratando-se de uma morada aristocrática, a marca impressa pela refeição será notoriamente maior e mais forte, apropriando-se de uma significativa extensão da casa. Todavia, e apesar do esplendor associado à sala de jantar nobre e às práticas que nesta decorrem, emanação essa que, por vezes diversas, terá catapultado, justificado e motivado o estudo deste espaço, o mesmo não parece pairar com igual ímpeto em torno da figura da cozinha régia e, ainda menos, da multitude de outras câmaras *menores* nas quais a refeição também atua, mas que a história e a literatura tendem a ignorar.

Assim, e apesar dos diversos estudos já executados em torno dos palácios reais portugueses e de algumas refeições nestes consumidas, concluiu-se que nenhum foi dedicado à total compreensão e leitura da sua arquitetura a partir do ponto de vista das práticas alimentares e da refeição. Como ilustrado pelos exemplos convocados, mais do que a refeição régia quotidiana, já por si complexa do ponto de vista das diversas dinâmicas associadas, é a confluência à mesa em momentos especiais e, por norma, de cariz celebrativo, que coloca a arquitetura sob maior esforço, exercendo sobre a estrutura interna do palácio um tipo de pressão que suplanta a habitualmente infligida.

São, portanto, estes momentos de exceção à mesa – caracterizados não tanto pela dimensão quantitativa de comensais que a ela se senta, como pelo seu pendor ritualista, valor simbólico e invólucro espacial – os veículos entendidos como ideais ao estudo da rede alimentar do palácio, reflexo da influência das práticas alimentares no espaço da casa na sua versão mais complexa, e completa.

⁴⁰ Newton, W. R. (2014) *Vivre à Versailles. Derrière la façade, la vie quotidienne au château*. Flammarion, p. 71.

Na página seguinte:

[Fig. 5] *Cozinha do Brighton Pavilion*, John Nash (1752-1835), 1838. Gravura colorida à mão (222 x 298 mm). © RCT, RCIN 708000.ay.





[Fig. 6] *A bancada de fruta* (detalhe), Frans Snyders (1579-1657), 1618-1621. Óleo sobre tela (2060 x 3420 mm). © The State Hermitage Museum, ГЭ-596

0.2 ‘MISE EN PLACE’

0.2.1 Da escolha dos ingredientes

O carácter inusitado do tema explorado por esta investigação materializa-se, simultaneamente, fator de robusto entusiasmo e condição significativamente dificultadora. Na sua vontade de dispor sobre uma mesma mesa planos entendidos como comensais, *A Arquitetura de uma Refeição. Palácios Reais portugueses na aurora do século XX* constrói entendimentos sobre o espaço a partir da refeição convocando, além dos evidentes campos de estudo da arquitetura e da alimentação, uma multitude de outras dimensões gravitacionais que se estendem às ciências do homem.

O fenómeno alimentar exprime-se através de um vasto, complexo e transdisciplinar campo de estudo que – apesar de, em Portugal, ter vindo a recolher interesse por parte da investigação em história a partir da década de 1960 – negligencia, ainda, a arquitetura, principalmente através daquela que se considera ser a ideal ferramenta do arquiteto: o desenho. Maria Helena da Cruz Coelho (1948-), no seu texto introdutório à obra *A Mesa dos Reis de Portugal*, retrata o extenso campo de estudo da alimentação, que classifica como magma historiográfico relacionável

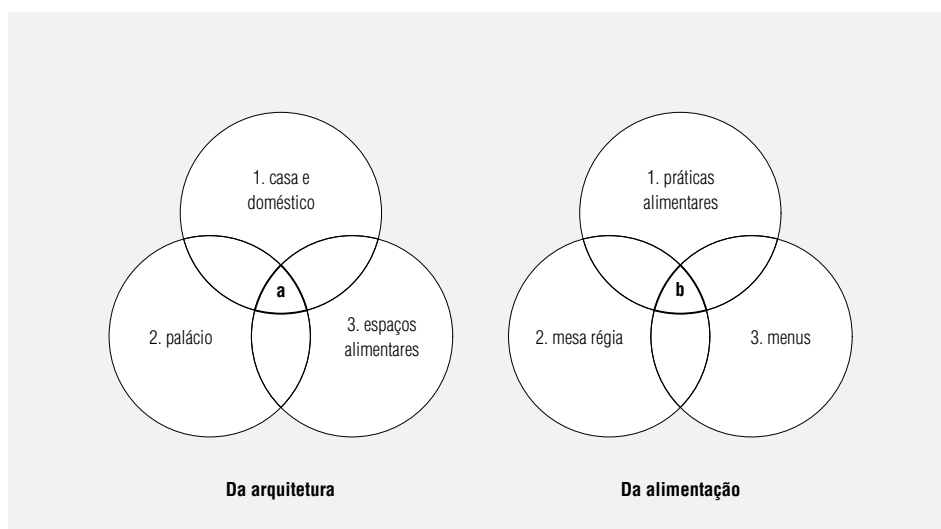
“(…) com a cultura material, a história do quotidiano e a história das mentalidades, cruzando saberes, entre outros, da antropologia, da sociologia, da literatura, da medicina e da história – da economia à sociedade, da cultura à religião, dos costumes às artes.”⁴¹

Ainda que esta última menção *às artes* possa ver em si incluída a arquitetura, a continuidade das disposições da autora deixa clara a ênfase do papel daqueles versados nas ciências sociais e humanas. Parece existir, inclusive, um relacionamento preferencial do tema da alimentação para com os campos da história, da sociologia e da antropologia, denotando-se tal amistosidade num alargado leque de obras que, na sua variabilidade e amplitude, se estende de *Historic Heston* do ‘chef’ Heston Blumenthal (1966-) a *Civilização e Capitalismo, séculos XV-XVIII. As estruturas do quotidiano* do historiador Fernand Braudel (1902-1985). É, todavia, quando se procura essa familiaridade com o campo de estudo da arquitetura que os exemplos começam a escassear, tornando-se necessário diligenciar por encontrar obras mais ou menos distantes que, não focadas neste diálogo, possuem partes potencialmente proveitosas [Fig. 6]. A construção do *corpus* bibliográfico apresenta-se, assim, desafiante, adivinhando-se a possibilidade de uma abordagem parcelada. Todavia, não fosse já desafio suficiente a mera

⁴¹ Coelho, M. H. (2011). *A Mesa dos Reis – Acto e Teatro*. In A. Isabel Buescu e D. Felismino (Coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal*. Círculo de Leitores, p. 7.

identificação, para os dois campos de estudo em questão – da arquitetura e da alimentação –, de obras nas quais se explore um cruzamento de planos [Fig. 7], mais difícil esta tarefa se torna quando o que verdadeiramente se deseja é matéria documental que explore a interação dos produtos *a* e *b*.

Por conseguinte, e com o intuito de estruturar os materiais produzidos até ao momento relevantes para o desenvolvimento desta investigação, recorreu-se a uma estruturação de confluências que se inicia com três planos participantes no campo de estudo da arquitetura: 1. casa e doméstico, 2. palácio e 3. espaços alimentares; e prossegue para o seu contraponto no campo de estudo da alimentação: 1. práticas alimentares, 2. mesa régia e 3. menus [Fig. 7]. Transversal e intrínseco aos campos de estudo da arquitetura e da alimentação, o campo de estudo das ciências sociais e humanas opera enquanto pano de fundo, não se considerando viável a sua autonomização. Apesar do ideal balizamento geográfico e temporal das interseções *a* e *b* ser o Portugal da viragem do século XIX para o século XX, reconhece-se ser impossível, pela sua parca quantidade, a construção deste trabalho somente com recurso a exemplos documentais focados no caso português.



[Fig. 7] Esquema ilustrativo das interseções *a* e *b* – produtos do cruzamento de planos participantes nos campos de estudo da arquitetura e da alimentação respetivamente –, tendo como pano de fundo o campo de estudo das ciências sociais e humanas, desenho da autora, 2024.

Dado esta investigação incidir sobre refeições consumidas em palácios reais portugueses – cuja abordagem individual implicou, para além da convocação de um conjunto de obras transversais a todo o trabalho, a análise de documentos específicos a cada caso de estudo –, optou-se por construir um Estado da Arte em torno de algumas das mais relevantes publicações de cariz generalizante afetas aos campos de estudo da arquitetura e da alimentação, de modo a não sobrecarregar e alongar esta exposição. Aquelas de teor exclusivo a cada caso de estudo encontram-se, por conseguinte, elencadas no início de cada um dos vários cadernos.

Como a seguir se constatará, diversas serão as obras que, apesar de mais enraizadas no campo de estudo da arquitetura, não deixam de estender a mão àquele da alimentação, e vice-versa. Este diálogo, que oscila entre o esporádico e a plena interseção, influencia em larga escala a leitura dos documentos em questão e, consequentemente, a sua integração num dos seis planos esquematicamente representados [Fig. 7].

Da arquitetura

1. casa e doméstico

O estudo da habitação da classe nobre – e, em última instância, da aristocracia –, deverá ser entendido, em essência, enquanto análise em torno da apropriação doméstica da casa, casa essa cuja especificidade espacial e material se concretiza óbvia e indelevelmente relacionável com os capitais social, económico e cultural dos seus habitantes. Neste âmbito, entende-se como incontornável a convocação de estudos nos quais se reflita sobre a apropriação do espaço do habitar e os seus usos através das grossas lentes das ciências sociais e humanas, em particular da sociologia, antropologia e história. Serão exemplo os vários trabalhos concretizados por Monique Eleb-Vidal (1945-2023) e Anne Debarre-Blanchard (1957-), nomeadamente os relatórios de investigação *Architecture domestique et mentalités. Réflexions sur les méthodes et les sources*⁴² e *Architectures de la vie privée. Maisons et mentalités, 1880-1914*⁴³, que estarão na base das obras seminais *L'invention de l'habitation moderne. Paris 1880-1914* e *Architectures de la vie privée. XVII^e-XIX^e siècles*. Se no primeiro dos relatórios mencionados se dedicou especial atenção à sua terceira parte, *Le luxe et ses rapports avec la notion de besoin au XIX^e siècle*, explorada sob o ponto de vista da oposição entre o luxo e a necessidade na formulação do espaço habitacional, no segundo atribuiu-se especial preponderância à discussão em torno dos *Dispositifs et manière d'habiter*, distinguindo-se os capítulos dedicados à sala de jantar e à cozinha, nos quais se discorre sobre as transformações – espaciais, materiais e operativas – sofridas por estes espaços.

Mantendo *La Distinction: Critique sociale du jugement*⁴⁴ de Pierre Bourdieu (1930-2002) no pano de fundo, introduz-se *L'Invention du Quotidien* – em particular o segundo volume desta obra, *Habiter, Cuisinier*⁴⁵ – de Michel de Certeau (1925-1986), Luce Giard (1950-) e Pierre Mayol (1945-). Ao longo da segunda parte deste volume dedicado à discussão das práticas alimentares na casa, de Luce Giard, o discurso vai tocando pontos diversos, desde as dinâmicas de consumo e o produto consumido, passando pelos modos de confeção, os perigos da imposição tecnológica e a linguagem das práticas alimentares. Esta exploração partilhará com *Vita di Casa. Abitare, Mangiare, Vestire nell' Europa Moderna*⁴⁶, de Raffaella Sarti (1963-), uma abordagem reconhecidamente focada na cultura material distinguindo-se, todavia, tons de discurso distintos. Ao adotar uma visão panorâmica construída através de pequenos textos, e ao separar os temas do comer e do vestir daquele do habitar, Raffaella Sarti procura simular uma incursão pelos modos de vida do passado pecando, quiçá, pelo parco desenvolvimento de alguns dos muitos assuntos tratados. Apesar de ter como cenário a casa e a sua arquitetura, identifica-se neste trabalho a prevalência de temas sociais e de questões de género, em particular no capítulo dedicado à alimentação. Neste, disposições sobre o papel da mulher dialogam com o estudo da hierarquização espacial em torno do consumo da refeição, sendo igualmente abordadas as variedades de alimentos e as identidades de grupo associadas.

A par com os estudos mencionados – os quais, tratando da casa e do doméstico, dispõem de momentos de interação com temas das práticas alimentares, nos quais se tecem e fundamentam considerações sobre o espaço –, deverão convocar-se outros cujo foco principal é a arquitetura. Neste grupo incluem-se obras de natureza tratadística, ou com carácter de 'Cours de Architecture', não produzidas somente por arquitetos, nomeadamente *Opere dell'arte del cucinare*⁴⁷ de Bartolomeu Scappi, *Le Premier Tome de l'Architecture*⁴⁸ de Philibert de L'Orme, *Cours d'architecture qui comprend les ordres de Vignole*⁴⁹ de Augustin-Charles d'Aviler (1653-1701), *The gentleman's house or How to plan English residences from the parsonage to the palace*⁵⁰ de Robert Kerr, *Éléments et Théorie de L'Architecture. Cours professé à l'École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts*⁵¹ de Julien Guadet, entre outras com menor participação nesta

⁴² Eleb-Vidal, M. e Debarre-Blanchard, A. (1985). *Architecture domestique et mentalités. Réflexions sur les méthodes et les sources*. [Unpublished report]. Ministère de l'urbanisme, du logement et des transports/Secrétariat de la recherche architecturale (SRA), Ministère de la recherche et de la technologie e Ecole d'architecture de Paris-Villemin.

⁴³ Eleb-Vidal, M. e Debarre-Blanchard, A. (1988). *Architectures de la vie privée. Maisons et mentalités 1880-1914*. [Unpublished report]. Ministère de l'équipement, du logement, de l'aménagement du territoire et des transports e Ecole d'architecture de Paris-Villemin.

⁴⁴ Bourdieu, P. (1996). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press.

⁴⁵ Consultada na sua tradução inglesa: Certeau, M., Giard, L. e Mayol, P. (1998). *The Practice of Everyday Life. Volume 2: Living & Cooking*. University of Minnesota Press.

⁴⁶ Consultada na sua tradução portuguesa: Sarti, R. (2001). *Casa e Família. Habitar, Comer e Vestir na Europa Moderna*. Editorial Estampa.

⁴⁷ Scappi, B. (1570). *Opera di M. Bartolomeu Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in Sei Libri*. Michele Tramezzino.

⁴⁸ De L'Orme, P. (1568). *Premier Tome de la Architecture de Philibert de l'Orme conseiller et aumosnier ordinaire du Roy, & Abbé de S. Serge les Angiers*. Frederic Morel.

⁴⁹ D'Aviler, A.-C. (1710). *Cours d'architecture qui comprend les ordres de Vignole*. J. Mariette.

⁵⁰ Kerr, R. (1864). *The gentleman's house or How to plan English residences from the parsonage to the palace*. John Murray.

⁵¹ Guadet, J. (1894). *Éléments et Théorie de L'Architecture. Cours professé à l'École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts. Tome II*. Librairie de la Construction Moderne.

investigação. Não tratando os espaços alimentares em exclusividade – e, portanto, não integrando o plano 3. do campo de estudo da arquitetura –, estas são obras que se revelaram, ainda assim, úteis, contribuindo para o conhecimento de formulações ideais destes espaços, e possibilitando uma análise comparativa da sua evolução.

2. palácio

Inúmeras são as obras publicadas que se dedicam ao estudo dos diversos palácios reais portugueses, em conjunto ou a título individual, nomeadamente daqueles sobre os quais este trabalho atenta. A leitura de diversos exemplares revelou uma inclinação natural para a análise do perfil histórico do edifícios, por norma auxiliada de iconografia, sendo esporádico o recurso ao desenho. Esta tendência advirá, deduz-se, do maior grau de familiaridade dos autores em questão com a fotografia e a ilustração, adivinhando-se um entendimento do desenho enquanto ferramenta de estudo supérflua.

De âmbito nacional, as obras consultadas de cariz compilatório, – como *Os Mais Belos Palácios de Portugal*⁵² – revelaram-se pouco pertinentes ao desenvolvimento desta investigação, em parte pela sua sintética abordagem a cada um dos edifícios selecionados. A exceção recairá no título *Paços Medievais Portugueses*⁵³ de José Custódio Vieira da Silva (1948-) – obra de valor e rigor histórico inquestionáveis, profundamente descritivo e bem documentado.

Para além destas, destacam-se duas obras cujo teor, apesar de alusivo a contextos internacionais, estabeleceu importantes pontos de contacto com esta investigação: *Vivre à Versailles. Derrière la façade, la vie quotidienne au château*⁵⁴ de William R. Newton (1945-) e *Au service du château. L'architecture des communs en Île-de-France au XVIII^e siècle*⁵⁵ de Christophe Morin (-). Deverá ressaltar-se, ainda, a preponderância de uma terceira obra – *La société de cour*⁵⁶, de Norbert Elias (1897-1990) – que, não tendo sido desenvolvida no campo de estudo da arquitetura, forneceu importantes dados sobre a apropriação do espaço do palácio e a estrutura humana que povoou as duas obras mencionadas.

Ao dar a conhecer a apropriação do Palácio de Versalhes por parte das monumentais cortes de Luís XIV (1638-1715), Luís XV (1710-1774) e Luís XVI (1754-1793), *Vivre à Versailles* apresenta um interessante contraponto ao caso português, apesar da maior complexidade da rede de espaços explorada e do foco temporal anterior ao desta investigação. No capítulo dedicado à espacialização das práticas alimentares cortesãs, *La 'Bouche à la Cour'* – ao qual se seguem outros dois dedicados aos temas da água e do fogo –, são identificados os espaços da refeição afetos aos vários estratos de membros da corte, hierarquicamente articulados e organizados, assim como é dada a conhecer a prodigiosa logística alimentar quotidiana.

Por sua vez, em *Au service du château* – já produto de um estudo em arquitetura – são focados os *bâtiments d'utilité* durante o 'Ancien Régime', sendo atribuída a estas *casas* de utilidade – nas quais se incluem cozinhas, ucharias e outras arrecadações – uma primazia invulgar. O discurso, iniciado com o capítulo *Le service de la bouche* e a análise das partes que o constituem, constrói-se em íntima relação com a tratadística e o desenho de arquitetura advindo desta devendo, para além deste primeiro sobre o serviço da boca, ressaltar-se a pertinência dos capítulos *Les lieux de conservation* e *Les dépendances d'utilité: un écrin pour le corps de logis*.

3. espaços alimentares

Entrando nos espaços que constituem a rede alimentar, e no conjunto de obras

⁵² Calvet, N. e Gil, J. (1992). *Os Mais Belos Palácios de Portugal*. Verbo.

⁵³ Silva, C. (2002). *Paços Medievais Portugueses*. IPPAR – Instituto Português do Património Arquitetónico e Arqueológico.

⁵⁴ Newton, W. R. (2014). *Vivre à Versailles. Derrière la façade, la vie quotidienne au château*. Flammarion.

⁵⁵ Morin, C. (2008). *Au service du château*. Éditions de la Sorbonne.

⁵⁶ Elias, N. (2001). *A Sociedade de Corte. Investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte*. Jorge Zahar Editor.

exclusivamente dedicadas a estes verifica-se, sem surpresa, uma prevalência de estudos sobre a cozinha, tendo somente sido identificada uma obra na qual é esboçada uma ideia de conjunto semelhante à de rede alimentar: *The Food Axis. Cooking, eating and the architecture of american houses*⁵⁷, da autoria da historiadora Elizabeth Collins Cromley (1941-). Focado no desenvolvimento das práticas alimentares na casa dos Estados Unidos da América desde os assentamentos de colonos europeus no século XVI, este é um estudo amplamente ilustrado com exemplos de arquitetura norte-americanos, sendo difícil estabelecer correlações com o contexto socioespacial da presente investigação.

Maior pertinência terão obras como *Die Küche zum Kochen. Werkstatt einer neuen Lebenskultur*⁵⁸, *Cuisine, recettes d'architecture*⁵⁹ e *El Espacio Culinário. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*⁶⁰. Na primeira destas obras, elaborada por Otl Aicher (1922-1991) em 1982, é traçada uma análise contemporânea do espaço de confeção recorrendo a modelos do passado, como o das cozinhas de Frankfurt e de Munique, simultaneamente explorando temas que vão desde a sua organização espacial, conteúdo e apropriação, até ao cultivo de ervas aromáticas. Tendo como autor alguém versado em 'design' gráfico, *Die Küche zum Kochen* – ou, em português, *A Cozinha para Cozinhar* –, apresenta-se curiosamente ilustrada, tendo Otl Aicher optado por uma linguagem linear capaz de transmitir uma imagem do espaço de confeção enquanto receptáculo da cultura material e palco das relações humanas. Igualmente inusitada – quer em termos de estrutura, quer no que concerne a ilustração do texto –, *Cuisine, recettes d'architecture* de Catherine Clarisse (-) foca a evolução do espaço da cozinha durante o século XX, através de uma leitura axial que vai chamando a si modelos de espaços de confeção diversos, graficamente explorados através do desenho na forma de 'fiches-cuisine'. Mais do que o seu conteúdo textual, também meritoso, é para o modo como a autora explora a ferramenta do desenho que se chama a atenção, não se tendo contactado com outra obra de semelhante índole.

Mais tradicional na sua conceção e concretização, *El Espacio Culinário*, da autoria do arquiteto catalão Miguel Espinet (1948-), começa por empreender uma leitura transversal do percurso histórico da cozinha, partindo desta análise para uma exploração a dois tempos que ao espaço de confeção doméstico contrapõe o profissional. Tratando-se da única obra com a qual se contactou na qual é dedicado um capítulo ao tema da compartimentação do espaço de confeção, revê-se na visão do autor um território comum com o desta investigação, traduzido nas convocações recorrentes deste trabalho. Os seus esquemas nos quais são estudados os movimentos no seio do espaço da cozinha inspiraram largamente a síntese desenhada com a qual culmina este caderno.

De entre as publicações de cariz nacional, em parco número dedicadas a esta temática, é incontornável a menção a *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*⁶¹, até ao momento a única obra portuguesa de investigação em arquitetura exclusivamente dedicada ao estudo dos espaços alimentares. Seguindo um encadeamento cronológico, este estudo da arquiteta Mariana Salvador (-) fundamenta a sua narrativa principalmente através de exemplos de arquiteturas estrangeiras, atribuindo um maior ênfase aos espaços de confeção e consumo ingleses, franceses e holandeses. Unicamente dedicada à análise de espaços de confeção portugueses, a obra *Cozinhas, espaço e arquitectura*⁶² da autoria de Ana Marques Pereira (-), formaliza-se enquanto compilação panorâmica. Percorrendo Portugal de norte a sul, a autora visitou e fotografou dezenas de cozinhas com géneses temporais e contextos de apropriação distintos, à volta das quais constrói a sua narrativa cronológica, compondo análises sintéticas sobre a sua história e arquitetura.

⁵⁷ Cromley, E. (2011). *The Food Axis. Cooking, Eating, and the Architecture of American Houses*. University of Virginia Press.

⁵⁸ Aicher, O. (1982). *La cocina para cocinar. El final de una doctrina arquitectónica*. Editorial Gustavo Gili.

⁵⁹ Clarisse, C. (2004). *Cuisine, recettes d'architecture*. Les éditions de l'imprimeur.

⁶⁰ Espinet M. (1984). *El Espacio Culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Tusquets Editores.

⁶¹ Salvador, M. (2016). *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias* (1.ª ed.). Caleidoscópio.

⁶² Pereira, A. (2007). *Cozinhas. Espaço e Arquitectura*. Edições Inapa.

Da alimentação

1. práticas alimentares

Na relação da refeição com temas da sociologia e antropologia, colaboram para o estudo das práticas alimentares obras como *Cooking, Cuisine and Class*⁶³ de Jack Goody (1919-2015), *Il cibo come cultura*⁶⁴ de Massimo Montanari (1949-) e *Deciphering a Meal*⁶⁵ de Mary Douglas (1921-2007). Ao analisar as práticas de tribos africanas do norte do Gana e ao compará-las com as das sociedades da Europa e Ásia, Jack Goody foca a sua atenção não apenas nos modos de confeção alimentar, como também na relação estabelecida entre consumo e produção, concluindo-se de modo inabalável a relação prevalente, na Eurásia, entre o que é consumido e a classe social de quem o consome. Com um propósito distinto – o de explorar a relação entre natureza e cultura apresentando a produção alimentar como tradutora da aculturação do Homem –, *Il cibo come cultura* apresenta-se, por sua vez, como um discurso que, auxiliado por exemplos do passado, trata questões do gosto e da mesa, deixando clara a importância desta última enquanto construtora de relações e tradutora de identidades. De mais reduzida dimensão, o artigo *Deciphering a Meal* concretiza, neste conjunto de três produções, uma aproximação final à refeição, a qual se vê dissecada em prol do estudo das suas codificações no sistema social que é o lar. Apesar de ir além do âmbito desta investigação – especialmente ao empregar a analogia com a forma linguística enquanto ferramenta de análise da refeição –, esta não deixa de ser uma meritosa e inovadora abordagem ao estudo da sua estrutura e do modo como o ser humano interage, molda e é moldado pela refeição.

De carácter distinto das anteriores, e mais dialogante com a disciplina da história da arte, as obras *Elegant Eating, four hundred years of dining in style*⁶⁶, *Histoire de la Table*⁶⁷ e *Feast, a History of Great Dining*⁶⁸ apresentam-se como explorações da refeição que, amiúde auxiliadas por narrações do passado, percorrem a sua evolução histórica na relação com o espaço e a sociedade. Se *Elegant Eating*, uma compilação de textos editada por Philippa Glanville (1943-) e Hillary Young (-), dedica uma porção significativa das suas páginas à análise do conteúdo da sala de jantar em termos de mobiliário e manacial de utensílios, *Histoire de la Table*, da autoria de Pierre Ennès, Gérard Mabilie (1949-) e Philippe Thiébaud (1952-), e *Feast* de Roy Strong (1935-), surgem como meticulosas narrativas, organizadas cronologicamente através de um fio temporal contínuo, onde o foco repousa no(s) espaço(s) de consumo e na espacialização das práticas alimentares que aqui ocorre. Dado expressarem uma visão panorâmica, e o fazerem com reconhecida acuidade histórica, estas são obras às quais frequentemente se retorna.

A par com estas produções, e já em contexto nacional, não poderá deixar de se fazer menção a Isabel Drumond Braga (1965-), figura de proa no estudo da alimentação em Portugal. Apesar de algumas das muitas obras da sua autoria – a tom de exemplo, *Do primeiro Almoço à Ceia. Estudos de história da alimentação, Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise e A vida Familiar à Mesa. Portugal 1914-1915* – se distanciarem do âmbito desta investigação, quer pela especificidade da sua temática, quer pelo período histórico abordado, outras há como *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade 1800-1850*⁶⁹, que se revelam importantes ferramentas à análise do produto consumido, da sua conotação e práticas de confeção, possibilitando uma leitura renovada dos menus recolhidos.

Ainda neste âmbito da confeção alimentar, e por entre uma miríade de outras publicações e autores – *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* de Lucas Rigaud (-), *O Cozinheiro dos Cozinheiros* de Paul Plantier (-), *Tratado Completo de Cozinha e de Copa* de Carlos Bento da Maia – destacam-se *Arte de Cosinha*⁷⁰ de João da Matta (-) e *Cuisine Artistique. Études*

⁶³ Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press.

⁶⁴ Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Ediciones Trea, S. L.

⁶⁵ Douglas, M. (1972). *Deciphering a Meal* (pp. 61-81). *Daedalus*, 101(1).

⁶⁶ Glanville, P. e Young, H. (2002). *Elegant Eating, four hundred years of dining in style*. V&A Publications.

⁶⁷ Ennès, P.; Mabilie, G. e Thiébaud, P. (1994). *Histoire de la Table*. Flammarion.

⁶⁸ Strong, R. (2002). *Feast. A History of Grand Eating*. Jonathan Cape.

⁶⁹ Braga, I. (2000). *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade 1800-1850*. Hugin.

de l'École Moderne⁷¹ de Urbain Dubois. A exceção destas obras, advém, mais do que do receituário apresentado, das disposições dos seus autores acerca do serviço da refeição, no primeiro caso, e da formulação espacial ideal – minuciosamente ilustrada – de alguns dos espaços alimentares como cozinha, ucharia e sala de jantar, no segundo.

2. mesa régia

Mais explorado internacionalmente – especialmente em França e em torno das práticas alimentares da corte estacionada em Versalhes –, o tema da mesa régia vê-se multiplicado em abordagens diversas, destacando-se, por entre outros títulos (*Versailles et les tables royales en Europe: XVIIe–XIXe siècles, Palais Royal: à la table des Rois, At the King's Table: Royal Dining Through the Ages*) a obra *Tables Royales et festins de cour en Europe: 1661-1789*⁷², editada pela École du Louvre. Por entre os contributos que compõem este documento – concretizado no seguimento de uma conferência que tomou lugar no ano de 1994, no Palácio de Versalhes, a propósito da influência do modelo de refeição régia francesa em voga nos reinados de Luís XV e Luís XVI nas cortes europeias de então –, ressalva-se aquele da autoria de Leonor d'Orey (-2016) intitulado *Le cérémonial et les usages de table à la cour du Portugal*⁷³ onde a autora, apesar de tratar um período anterior ao focado nesta investigação, o reinado de D. João V (1689-1750), reconstrói uma valiosa imagem do cerimonial afeto à refeição na corte portuguesa.

Obra seminal sobre o tema da mesa régia em Portugal, a *A Mesa dos Reis de Portugal*⁷⁴, coordenada por Ana Isabel Buesco (1957-) e David Felismino (-) é regida, uma vez mais, por um balizamento temporal que não vai além do século XVIII. Apesar desta condicionante, identificaram-se pontos de contacto com esta investigação em alguns dos seus capítulos, amiúde convocados, destacando-se o contributo de Isabel dos Guimarães Sá (1958-), *O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo*⁷⁵, como um dos poucos com o qual se contactou, concretizado num âmbito que não o da arquitetura, a auxiliar-se de desenhos propositadamente produzidos para o estudo do espaço da refeição.

Mais próxima desta investigação ao concentrar-se na corte portuguesa da Dinastia de Bragança inaugurada por D. João IV (1604-1656), a obra de Ana Marques Pereira *Mesa Real. Dinastia de Bragança*⁷⁶ surge como peça incontornável que, para além de fornecer um encadeamento temporal de ritos e hábitos, gostos e modas inerentes ao ato de comer na corte de cada um dos monarcas brigantinos – tendo particular relevância os capítulos alusivos às regências de D. Luís e D. Carlos –, possibilita um primeiro contacto com uma panóplia diversificada de fontes. O levantamento das cotas de alguns dos manuscritos elencados pela autora, em particular dos patentes em fundos do Arquivo Nacional da Torre do Tombo, constituiu um dos pontos de partida da pesquisa arquivística na base desta investigação.

Para além das obras enumeradas, e já no âmbito dos relatos na primeira pessoa – nos quais se dão a conhecer momentos relacionáveis com a mesa régia –, destacam-se as publicações *Vital Fontes. Servidor de Reis e de Presidentes*⁷⁷ e *Diário de um Monárquico*⁷⁸. Com auxílio do jornalista luso-espanhol Rogério Pérez (-), o antigo serviçal da Casa Real portuguesa Vital Fontes (1861-1954) conta humildemente a história da sua permanência quase diária nos paços do rei, juntando-se a esta narrativa a de Tomás de Mello Breyner (1866-1933), médico da Casa Real cujas memórias monárquicas foram editadas em três volumes, sob a forma de diário. Por terem privado com a Família Real durante longos anos, ainda que em contextos profissionais distintos, os relatos dos momentos passados no seio do palácio – em especial da Ajuda e das Necessidades – encontram-se pontuados de referências a refeições triviais e excecionais, sendo facilitada ao leitor uma quase intromissão na intimidade dos monarcas.

⁷⁰ Matta, J. da e Pimentel, A. (Pref.). (1924). *Arte de Cozinha*. Parceria António Maria Pereira Livraria Editora.

⁷¹ Dubois, U. (1872). *Cuisine Artistique. Études de l'École Moderne. Ouvrage en Deux Parties*. Librairie E. Dentu.

⁷² École du Louvre. (2005). *Tables Royales et festins de cour en Europe: 1661-1789. Rencontres de l'École du Louvre*. La Documentation Française e L'École du Louvre.

⁷³ D'Orey, L. (2005). *Le cérémonial et les usages de table à la cour du Portugal*. In École du Louvre, *Tables Royales et festins de cour en Europe: 1661-1789* (pp. 315-330). La Documentation Française e L'École du Louvre.

⁷⁴ Buesco, A. e Felismino, D. (coord.) (2011). *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*. Temas e Debates.

⁷⁵ Sá, I. (2011). *O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo*. In A. Buesco e D. Felismino (coord.), *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)* (pp. 188-207). Temas e Debates.

⁷⁶ Pereira, A. (2012). *Mesa Real. Dinastia de Bragança*. Esfera dos Livros.

⁷⁷ Fontes, V. e Pérez, R. (ed.). (1945). *Servidor de Reis e de Presidentes*. Editora Marítimo-Colonial, Ld.^a.

⁷⁸ Breyner, T. (1994). *Diário de um Monárquico. Volume I: 1905-1907*. Ramos dos Santos.
Breyner, T. (1994). *Diário de um Monárquico. Volume II: 1908-1910*. Ramos dos Santos.



18 Rue Clapeyron

Portage

Hours d'œuvre

Fruits du lac Michigan

Le Cresset de chenille

Foin gras et croust

Salads.

Entremets

Desserts.

Vous. Grand Ordinaire Vouray
Corton.

Madame de Sey.

[Fig. 8] Menu de jantar dado por May Belfort, Henri de Toulouse-Lautrec (1864-1901), 1896. Litografia (284 x 181 mm).
© Minneapolis Institute of Art Collection, 2009.23.

3. menus

Impulsionadora desta investigação, a obra *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança*⁷⁹, editada por Maria de Jesus Monge e Marta Páscoa, é tida por excelência como a mais completa compilação de menus ilustrativos de refeições dadas nas cortes portuguesas de D. Luís, D. Carlos e D. Manuel II. Para além da transcrição do conteúdo de centenas de menus, e da reprodução dos exemplares mais vibrantes, é dado a conhecer – quando tal informação se encontra disponível – o contexto que justificou a refeição em causa, assim como detalhes adicionais: número de talheres, código de vestuário e de fardamento, e acompanhamento musical.

Paralelamente a esta, a qual se retomará adiante, e também de âmbito nacional, foi recolhido um outro trabalho da autoria de Isabel Drumond Braga, *Os Menus em Portugal. Para uma história das artes de servir à Mesa*⁸⁰. Não reunindo exclusivamente menus de refeições régias, este é um documento de cariz compilatório no qual é contextualizada, num momento inicial, a introdução deste elemento descritivo em Portugal e na corte, informando-se – de modo ilustrado – sobre as consequências decorrentes ao nível do serviço. Também *Le Menu. Une histoire Illustrée de 1751 à nos jours*⁸¹, colectânea editada por Philippe Mordacq (-) deverá ser referenciada enquanto notável agregação de mais de trezentos exemplares de menus de origens geográficas diversas, alguns dos quais ilustrados por nomes como Alphonse Mucha (1860-1939) ou Henri de Toulouse-Lautrec (1864-1901) [Fig. 8], estabelecendo-se o menu enquanto ferramenta utilitária e, simultaneamente, produto artístico cobiçável.

Um outro exemplo de uma obra compilatória de menus – menos desenvolvida que os dois registos portugueses anteriores e relativamente desconhecida do público dada a sua parca divulgação – tem como título *Memórias do Tempo à Mesa. Menus da Casa Real Portuguesa. Recordações de um Monárquico*⁸². Nesta, editada por Isabel Pereira Coutinho (-), são trazidos à luz, pela primeira vez, os menus de refeições assistidas por Tomás de Mello Breyner que integravam a coleção pessoal do médico. Expedito e hábil, este tece por diversas vezes comentários sobre tais momentos, descrevendo os nomes daqueles que consigo partilharam a refeição e fazendo esboços da disposição dos comensais à mesa.

Descrições de tal ordem poderão igualmente ser encontradas, com alguma frequência, no registo diário que acompanhou a Família Real portuguesa nas suas deslocações quotidianas entre os anos de 1899 e 1910. Apesar de não dispôr de menus propriamente ditos, este documento – patente no Arquivo Histórico da Fundação da Casa de Bragança – ao qual foi atribuído o nome de *Itinerário da Família Real*⁸³, dá a conhecer momentos de refeições, sendo as mesmas por vezes caracterizadas com plantas de mesa nas quais foram anotados os comensais presentes. Considera-se, por conseguinte, importante deixar nota do seu papel na construção desta investigação.

⁷⁹ Monge, M.; Páscoa, M. e Gomes, V. (2019). *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança*. Scribe.

⁸⁰ Braga, I. (2006). *Os menus em Portugal. Para uma História das Artes de Servir à Mesa*. Chaves Ferreira – Publicações, S. A..

⁸¹ Mordacq, P. (1989). *Le Menu. Une histoire Illustrée de 1751 à nos jours*. Éditions Robert Laffont.

⁸² Coutinho, I. (2016). *Memórias do Tempo à Mesa. Menus da Casa Real Portuguesa. Recordações de um Monárquico*. P55 Art & Auctions.

⁸³ *Itinerário da Família Real*, autor desconhecido, 1893-1906. AHFCB, NNG 4123.



[Fig. 9] Amostra de menus de refeições consumidas em palácios reais portugueses entre 1885 e 1910. © MN.

0.2 ‘MISE EN PLACE’

0.2.2 Mais do que um elencar de pratos

A intenção de explorar, no espaço do palácio, as impressões espaciais de refeições régias levou à procura por critérios capazes de sustentar um processo de seleção que permitisse reduzir o vastíssimo leque de possibilidades a uma amostra dominável mas, ainda assim, demonstrativa.

Estudar uma refeição, independentemente da sua natureza aristocrática implica, numa primeira instância, obter material informativo sobre o que foi consumido. Para tal, considera-se o menu – documento despoletador desta investigação – como o meio de excelência. Há que ter em consideração, todavia, que apesar de criado pelos franceses no século XVII, o menu – termo derivado do latim ‘minor’ ou ‘minutus’⁸⁴ – só proliferou e adquiriu expressão pelas cortes europeias no século XIX.

“Por seu lado, o primeiro ‘menu’ da corte, até hoje conhecido, data de 6 de Março de 1879 e refere-se a um jantar servido no Palácio da Ajuda, por ocasião da investidura do Tosão de Ouro a Fontes Pereira de Melo. Está integralmente escrito em francês. Não se trata do primeiro ‘menu’ produzido em Portugal, uma vez que temos exemplares anteriores (...).”⁸⁵

O contacto com a obra *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança*⁸⁶ – como vem sendo referido –, foi esclarecedor no sentido em que revelou a existência, no contexto da aristocracia portuguesa, de uma coleção de menus inédita, bem preservada e catalogada. A descoberta de um registo desta natureza, tão recentemente editado em território nacional (ano de 2019) encaminhou o foco da investigação para as refeições consumidas pela Família Real portuguesa no período retratado: a segunda metade do século XIX e os primeiros anos do século XX. A este primeiro conjunto de menus, revelador, acrescentaram-se outros dois, recolhidos posteriormente na compilação *Memórias do Tempo à Mesa. Menus da Casa Real Portuguesa. Recordações de um Monárquico*⁸⁷ – produzida a partir do arquivo pessoal do médico da Casa Real Thomaz de Mello Breyner (1866-1933) –, e nos Espólios Documentais dos palácios da Ajuda e da Pena [Fig. 9], acessíveis através da plataforma digital Matriz Net. Desta recolha resultou uma base documental generosa, composta por quinhentos e dez exemplares.⁸⁸

Tratando-se de uma época profícua no âmbito das práticas alimentares – marcada pela emergência de figuras de grandes ‘chefs’ como o francês Urbain Dubois ou, em Portugal, Paul Plantier (-) e João da Matta (-) –, a viragem do século XIX para o século XX caracterizou-se pela

⁸⁴ Braga, I. (2006). *Os menus em Portugal. Para uma História das Artes de Servir à Mesa*. Chaves Ferreira – Publicações, S. A., p. 20.

⁸⁵ *Idem*, pp. 54-55.

⁸⁶ Monge, M.; Páscoa, M. e Gomes, V. (2019). *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança*. Scribe.

⁸⁷ Coutinho, I. (2016). *Memórias do Tempo à Mesa. Menus da Casa Real Portuguesa. Recordações de um Monárquico*. P55 Art & Auctions.

⁸⁸ Na obra *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança* recolheram-se duzentos e sessenta e sete menus, na obra *Memórias do Tempo à Mesa. Menus da Casa Real Portuguesa. Recordações de um Monárquico* trinta e três menus e nos Espólios Documentais dos palácios da Ajuda e da Pena (através da plataforma Matriz Net) duzentos e dez menus.

mudança no modo de servir a refeição – através da introdução do serviço à maneira russa, que veio substituir a maneira francesa⁸⁹ –, pela crescente tecnologia dos processos de confeção alimentar e pelas preocupações higienistas aplicadas à esfera doméstica. Estes avanços, associados à estabilização do papel da sala de jantar como espaço de consumo preferencial, interpelam o menu, facilitando o deciframento do seu subtexto.

Numa primeira análise deste documento, reconhece-se a existência de uma estrutura comum a todos as ementas, listas ou minutas⁹⁰ recolhidas:

“Nos ‘menus’ régios e nos de muitos casamentos, quer do século XIX quer do século XX, o esquema adoptado foi, com frequência, o seguinte: Potage, Hors-d’Oeuvre, Relevés, Entrée, Punch, Rôti, Entremets (de legumes), Entremets (açucarados), Glacés e Desserts. Estamos aqui a considerar refeições festivas. Naturalmente que os piqueniques, mesmo os que eram promovidos pela rainha viúva D. Maria Pia, eram constituídos por um número de pratos mais reduzido do que as refeições em que eram recebidas individualidades estrangeiras (...).”⁹¹

Identificar a estrutura permite a análise do conteúdo que a preenche, isto é, dos pratos servidos e do receituário envolvido, podendo igualmente tirar-se ilações sobre o carácter da refeição: familiar ou de representação. A refeição régia de exceção – sobre a qual se debruça este estudo –, não será necessariamente uma com cariz de representação, reconhecendo-se também no quotidiano da realza situações despoletadoras de momentos excepcionais à mesa.

No que respeita a sua composição, do menu deve constar, preferencialmente, o local onde a refeição foi consumida e a data em que tal aconteceu. Ocasionalmente, outras informações são impressas ou adicionadas manualmente. Apesar de raro, é com agrado que se depara com menus nos quais foram anotados dados relativos ao número de comensais participantes, à razão que motivou tal refeição – ainda que a datação, por vezes, já o permita adivinhar –, ao código de vestuário ou de fardamento, ou até à geometria e dimensão da mesa de jantar, ou mesas, e à disposição dos convidados nesta(s). Não é também incomum que se faça acompanhar este documento de um outro registo, uma espécie de *minuta musical*: o programa do que deveria ser tocado, e por quem, durante o repasto.

Em suma, mais do que uma mera ferramenta informativa onde são enumerados os pratos consumidos aquando de uma dada refeição, o menu é um instrumento potente e não raras vezes com valor artístico, a partir do qual se podem extrair, direta e/ou indiretamente – como explorado no subcapítulo 0.2.4 *‘Hors-D’oeuvre variés’* –, dados que permitem espacializar a prática em torno do alimento e confiná-la a um pano de fundo material, social e histórico próprio, possibilitando-se o recriar do teatro de operações.

Dos quinhentos e dez menus: uma seleção

Durante o reinado de D. Carlos – entre 1889 e 1908 – deu-se um conjunto de sete visitas oficiais de Chefes de Estado estrangeiros a Portugal. Numa fase inicial da vida diplomática de D. Carlos, ainda durante o século XIX, mais propriamente em outubro de 1897, Lisboa foi visitada por Chulalongkorn (1853-1910), Rei do Sião. Alguns anos mais tarde – entre 1903 e 1907 –, e após uma sequência de deslocações do monarca português ao estrangeiro, foi a vez de Portugal ser agraciado por aqueles entretanto visitados por D. Carlos, inaugurando-se uma nova fase diplomática que viria a marcar as relações políticas internacionais do país.

⁸⁹ No serviço à maneira francesa os diversos pratos que compunham cada coberta – momentos nos quais se organizava a refeição, – saíam da cozinha em simultâneo, prontos a serem dispostos sobre a mesa, onde iriam resfriar enquanto não se dava o seu consumo. Por sua vez, no serviço à maneira russa era feito chegar à mesa um prato de cada vez, de acordo com a ordem anunciada no menu, garantindo-se uma maior qualidade da refeição. A mudança de serviço também originou o encurtar da refeição, que de longas horas, passou idealmente a demorar não mais de noventa minutos.

⁹⁰ Braga, I. (2006). *Os menus em Portugal. Para uma História das Artes de Servir à Mesa*. Chaves Ferreira – Publicações, S. A., p. 56.

⁹¹ *Idem*, p. 57.

Do conjunto de visitas prestadas por figuras de Estado estrangeiras, iniciado em 1903, fizeram parte Eduardo VII, Rei de Inglaterra, que visitou Portugal em abril desse mesmo ano, tendo-lhe seguido o exemplo, já no mês de dezembro, Afonso XIII, Rei de Espanha. O ano de 1905 foi ainda mais profícuo, tendo passado por Lisboa, no mês de março, Alexandra, rainha consorte de Inglaterra e Guilherme II, imperador alemão. Também Émile Loubet, presidente da República Francesa, pisou o solo nacional em 1905, durante o mês de outubro. Por fim, em março de 1907, já na reta final da governação de D. Carlos, a capital e diversas outras regiões do país foram visitadas por Frederico Augusto III, Rei de Saxe e primo do monarca português que, com a sua prolongada estadia, encerrou um capítulo na história diplomática portuguesa.

No âmbito das sete visitas – também relacionadas com o clima político vivido na Europa e noutras regiões sob domínio de potências europeias –, foram encenados momentos festivos que incluíram, para além de efusivas manifestações públicas de afeto e outras atividades de propósito similar, refeições dignas de nota, consumidas em alguns dos diversos paços frequentados pela Família Real portuguesa. Mais do que celebrações de foro religioso, ou outras de caráter civil, também garante de acontecimentos alimentares excecionais, considerou-se serem as refeições oferecidas a estes ilustres visitantes aquelas que, dado o seu carácter extraordinário – mas não necessariamente de representação –, mais impacto tiveram nas dinâmicas sociais, políticas e económicas da Casa Real à época. O palácio serviu, portanto, de território de eleição, onde cuidadas e meticulosas manobras alimentares foram agilizadas e concretizadas de modo a que, mais do que alimentar o convidado de honra e a sua comitiva, fosse concretizado o fortalecimento de amizades e alianças, o cultivo de cortesias relações internacionais, e o exercer ponderado de ascendentes.

Dada a sua preponderância e potencial, optou-se por fazer uso deste conjunto de visitas como fator de redução a aplicar ao leque de quinhentos e dez menus recolhidos, possibilitando-se a delimitação de uma amostra de trinta exemplares – referenciados de acordo com a sua dispersão no tempo e no espaço – alusivos a refeições consumidas nos Palácios Reais da Pena, de Vila Viçosa, da Vila de Sintra, da Ajuda, da Cidadela de Cascais e das Necessidades [Fig. 10]. A delimitação deste conjunto de seis edifícios levou, por conseguinte, à definição dos objetos arquitetónicos cujas redes alimentares seriam exploradas.

O facto de existirem notórias discrepâncias na distribuição pelos palácios das trinta refeições referidas, e de se reconhecerem redundâncias na imagem obtida [Fig. 10], catalisou a necessidade de uma segunda redução. Mais do que a aplicação de novos critérios, procurou-se efetuar uma leitura de conjunto e a mobilização de alguma sensibilidade no entendimento do seu subtexto. Idealmente, em cada paço deveria explorar-se uma única refeição, devendo aquelas selecionadas ter acontecido aquando de visitas encabeçadas por chefes de Estado diferentes, compondo-se uma amostra representativa, pautada de refeições com características distintas.

A visita de Chulalongkorn, por ter sido a única a ocorrer durante o século XIX, numa altura em que os modos de bem receber na corte portuguesa de D. Carlos estavam ainda em desenvolvimento⁹² – repare-se que o Rei do Sião, contrariamente ao que viria a acontecer daí em diante, não beneficiou sequer de alojamento em qualquer habitação régia⁹³ –, foi deixada de lado, recaindo o enfoque no conjunto de vinte e nove menus, ilustrativos de refeições consumidas aquando da grande campanha diplomática de D. Carlos, entre os anos de 1903 e 1907.

Tendo-se contactado somente com o menu de uma refeição referente ao palácio da Pena – um almoço no masculino, de carácter mais intimista, oferecido ao Rei Eduardo VII de Inglaterra a 3 de abril de 1903 –, revelou-se incontornável a sua seleção. A mesma lógica foi aplicada ao caso do palácio da Cidadela de Cascais, associado a somente um dos menus

⁹² "(...) Às nove horas fomos para o Paço [da cidadela de Cascais] a pé, (...). Rainha na sala antes de chegarem os convidados todos. Bateria pobre, sem tapetes, sem gente, iluminações no mar muito choca, iluminação em terra fazendo bonito efeito. Fogo pouco e pobre. (...) Duquesa [de Palmela] cai em perguntar ao Rei do Sião se é verdade o que dizem os jornais que ele ia matar um dos siameses que o acompanham. Perde a cabeça, começa numa gritaria doida com os filhos explicando-lhe em siamês o que é, e durante minutos vocifera em inglês mostrando o seu descontentamento. Diz que por ele, há a ideia de que os portugueses são estúpidos. Cena desagradável, abala a correr, sem quase se despedir da Rainha. Falta de tacto dela, sobranceira d'ele." Condessa de Sabugosa citada por Urbano, P. (2013). "Nos Bastidores da Corte": O Rei e a Casa Real na crise da Monarquia 1889-1908 [Unpublished doctoral dissertation]. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, p. 356.

⁹³ "Apesar deste [D. Carlos] ter oferecido um jantar oficial, não alojou o visitante num Palácio da Família Real, como passaria a acontecer posteriormente, tal como nos relata a Condessa de Sabugosa no seu diário: '(...) Estivemos até às 4 horas, que passou o rei do Sião com 3 filhos e um irmão. Chulalongkorn feio e pouco simpático. (...) Fermé no Hotel Bragança, porventura muito dinheiro arranjar o Palácio de Belém! (...) Jantar justo às 9 horas na Ajuda.' (...) A questão de o Rei ter sido hospedado no Hotel Bragança, o melhor de Lisboa à época e não num palácio Real, foi assunto discutido na imprensa. Segundo o jornal O Tempo, citando o jornal O Popular, 'o rei de Sião ficara tristemente impressionado em virtude de lhe terem dado por aposentadoria um hotel, quando havia palácios reais em que pudesse ser conveniente alojado e de lhe mandarem pagar depois a conta da despesa!'" Idem, p. 356.

	Pena	Vila Viçosa	Vila de Sintra	Ajuda	Cascais	Necessidades
Chulalongkorn				21/10/1897 [J]		
Eduardo VII	03/04/1903 [A]			05/04/1903 [J] 06/04/1903 [C]		02/04/1903 [J] 03/04/1903 [J] 04/04/1903 [A/J] 05/04/1903 [A] 06/04/1903 [A/J]
Afonso XIII		14/12/1903 [J] 15/12/1903 [A/J] 16/12/1903 [J]	13/12/1903 [A]	10/12/1903 [J] 11/12/1903 [C]		12/12/1903 [J]
Alexandra de Inglaterra			24/03/1905 [A]	22/03/1905 [J/C]		23/03/1905 [J] 24/03/1905 [J] 25/03/1905 [A]
Guilherme II				27/03/1905 [J e C]		
Émile Loubet				27/10/1905 [J]	28/10/1905 [C]	
Frederico Augusto III				12/03/1907 [J]		08/03/1907 [J]

[Fig. 10] Dispersão no tempo e no espaço dos trinta menus⁹⁴ selecionados, alusivos a refeições oferecidas aos chefes de Estado estrangeiros que visitaram Portugal durante o reinado de D. Carlos, esquema da autora, 2024.

constantes nesta amostra. Assim, viu-se selecionada a ceia consumida neste paço em honra do Presidente da República Francesa Émile Loubet, a 28 de outubro de 1905.

Rapidamente se deu conta, de igual modo, que o único dos chefes de Estado visitantes a deslocar-se a Vila Viçosa e a consumir refeições neste paço foi o Rei Afonso XIII de Espanha. Por conseguinte, e após pesquisa sobre quatro das refeições que integraram esta visita cujos menus se obteve – jantares dos dias 14, 15 e 16 de dezembro e almoço do dia 15 –, tornou-se claro ser o jantar do dia 15 de dezembro de 1903 o mais cerimonioso e bem documentado.

O processo de seleção prosseguiu, paço a paço, transferindo-se as atenções para o palácio da Vila de Sintra e para os respetivos dois menus de almoço relativos às visitas dos Reis Afonso XIII em 1903, e Alexandra de Inglaterra em 1905. Dado que a refeição selecionada consumida no paço de Vila Viçosa aconteceu aquando da visita do monarca espanhol, impôs-se como forçoso o estudo do paço da Vila de Sintra a partir do almoço oferecido à rainha inglesa a 24 de março de 1905. O facto de já terem sido redigidos conteúdos sobre esta refeição⁹⁵, a propósito da participação da instituição no projeto de 2018 *A place at the Royal Table* – como referido em 0.1.1 *Olhar de arquiteto* –, foi entendido como factor adjuvante.

Ao atentar-se nos restantes menus, e ao constatar-se que apenas se dispunha de um exemplar alusivo a uma refeição dada em honra de Guilherme II – a qual tomou a forma de jantar e ceia, e foi consumida no Palácio Real da Ajuda a 27 de março de 1905 –, fixou-se necessariamente o seu estudo na relação com este objeto arquitetónico e este visitante. O conjunto de decisões descrito levou a que, por exclusão de partes, a refeição a ser estudada aquando da visita de Frederico Augusto III correspondesse ao jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 8 de março de 1907.

Encerrado o processo de seleção obtém-se, assim, o seguinte conjunto de seis casos de estudo, cronologicamente ordenados: 1. o almoço oferecido no Palácio Real da Pena a Eduardo VII a 3 de abril de 1903, 2. o jantar oferecido no Palácio Real de Vila Viçosa a Afonso XIII a 15 de dezembro de 1903, 3. o almoço oferecido no Palácio Real da Vila de Sintra a Alexandra de Inglaterra a 24 de março de 1905, 4. o jantar e ceia oferecidos no Palácio Real da Ajuda a Guilherme II a 27 de março de 1905, 5. a ceia oferecida no Palácio Real da Cidadela de Cascais a Émile Loubet a 28 de outubro de 1905 e 6. o jantar oferecido no Palácio Real das Necessidades a Frederico Augusto a 8 de março de 1907.

⁹⁴ Por motivos de economia de espaço e simplificação da leitura, as cotas dos menus patentes neste conjunto encontram-se anotadas em 0.6.1 *Menus: entretenimento*, juntamente com as dos demais recolhidos.

⁹⁵ Destaca-se, em particular, a obra Burnay, M. J.; Montesinos, F.; Correia, C. N.; Ferro, I. (Dir. ed.); Pereira, A. N. (Dir. ed.), et al. (2019). *A Royal Lunch. A visita a Sintra da Rainha Alexandra do Reino Unido. 24 de março de 1905*. Parques de Sintra - Monte da Lua, S.A.

0.2 ‘MISE EN PLACE’

0.2.3 Em sete cadernos

A aglutinação, num só volume, de um trabalho académico desta natureza apontaria para uma sugestão de leitura sequencial, com um início declarado e um fim identificado. Contudo, na expressão que esta investigação foi tomando não se reconhece um sentido de leitura necessário, sendo por isso sugerida ao leitor, mais do que uma direção, uma cadência. Esta última concretiza-se através de um fracionamento do conteúdo produzido em sete cadernos: um de carácter diferenciado, numerado com o algarismo 0 – no qual este subcapítulo se insere –, e outros seis, alusivos a cada um dos seis casos de estudo anteriormente apresentados, numerados de 1 a 6. Ainda que este ordenamento possa induzir o temido sentido de leitura, tal não foi a intenção por detrás da atribuição numérica. Procurou-se, sim, facilitar o reconhecimento do todo e clarificar a discussão das partes através da definição do seu rosto. A leitura, todavia, poderá ser tão *desordenada*, e alheia ao fator cronológico que assegurou o ordenamento, quanto desejado.

Aquele que é o volume central do trabalho – o caderno 0 que empresta o nome a esta Tese –, intitulado *A arquitetura de uma refeição. Palácios reais portugueses na aurora do século XX*, também não deverá ser entendido nem como um princípio, nem como um fim. Em boa verdade é um caderno onde se apresenta, introduz e sumariza, e que poderá ser explorado *antes* ou *após* a leitura dos restantes seis, podendo até justificar-se a sua leitura *durante*. Atentando na sua composição, verifica-se que este procura, desde o primeiro instante, situar o leitor no conjunto através da apresentação do sumário, ou, neste caso, do Menu. Tratando-se de um trabalho dividido em sete parcelas considerou-se pertinente revelar, por um lado, as coordenadas de todas as partes, destacando-se graficamente o caderno em análise e, por outro, de modo mais detalhado, a estrutura inerente a este último.

Após este Menu, que anuncia o caminho, inicia-se um primeiro momento – *0.1 O Convite* –, onde o leitor é apropriadamente convidado a integrar a *mesa* que esta investigação concretizou. Tal como num convite devidamente redigido, no qual deve apresentar-se o evento e fornecer-se as informações essenciais à digna participação, este primeiro capítulo introduz ao leitor o tema em *0.1.1 Olhar de arquiteto* – simultaneamente situando a investigação num panorama mais alargado –, e explicita o raciocínio por detrás da opção de estudar refeições régias consumidas em palácios reais em *0.1.2 Porque a refeição gera espaço*. Neste último subcapítulo, composto por um texto tripartido, é igualmente feita uma aproximação ao conceito de rede alimentar, retomado no seguimento.

Ao transitar-se para o segundo momento deste caderno – 0.2 *Mise en place* –, cuja denominação tem subentendida a ideia de *pôr em ordem*, denota-se um câmbio de intenções, agora focadas na organização do trabalho, no pensamento subjacente a esta, e no modo como os resultados da investigação são apresentados. Assim, dão-se a conhecer as publicações às quais este trabalho foi beber em 0.2.1 *Da escolha dos ingredientes*, introduz-se o conjunto de menus recolhidos e apresenta-se o processo de seleção dos seis casos de estudo em 0.2.2 *Mais do que um elencar de pratos*, explicita-se a estrutura que a investigação toma em 0.2.3 *Em sete cadernos* e esclarece-se o processo de identificação, categorização e tratamento das fontes primárias e secundárias em 0.2.4 *Hors-d'oeuvre variés*.

A familiarização com os assuntos que vêm sendo apresentados, em especial com o conjunto de casos de estudo – seis refeições consumidas em seis palácios reais portugueses distintos entre 1903 e 1907 – e com a ideia de rede alimentar, justifica a apresentação, no capítulo seguinte – 0.3 *O jantar está servido* –, das seis categorias de espaços que constituem esta mesma rede, isto após uma breve nota de abertura de capítulo intitulada *Palácios reais portugueses na aurora do século XX: uma rede alimentar*. Assim, figuram os subcapítulos 0.4.1 *Espaços de abastecimento*, 0.4.2 *Espaços de confeção*, 0.4.3 *Espaços de apoio*, 0.4.4 *Espaços de consumo*, 0.4.5 *Espaços de serviço* e 0.4.6 *Espaços de digestão* enquanto análises comparativas sucintas onde o ênfase recai sobre uma leitura de conjunto. Procurou-se explorar cada categoria de espaços alimentares segundo um ponto de vista particular, recorrendo-se a desenhos distintos daqueles consultáveis nos demais seis cadernos. Através destas ilustrações dá-se a conhecer a localização dos diferentes espaços – isoladamente ou em relação com outros –, informa-se sobre a sua área a partir da representação da proporção, e exploram-se ideias como as de segmentação e de percurso, sempre associando a cada categoria uma conotação colorida própria. Esta vai-se enunciando e revelando ao longo de todo o capítulo 0.3, através de pequenos círculos coloridos posicionados à direita dos respetivos títulos.

Já no quarto capítulo, e ainda com a noção de análise panorâmica em mente, alcança-se a apresentação do princípio fundamental defendido por este trabalho partindo-se, para tal, da explicitação do seu título: *A arquitetura de uma refeição*. As considerações aqui tecidas, no modo como exploram o conjunto das impressões no espaço das seis refeições selecionadas, enfatizam a ambiguidade deste caderno 0, podendo ser simultaneamente entendidas como preâmbulo ou epílogo.

O quinto momento – 0.5 *Os Digestivos* –, anuncia um conjunto de elementos que auxiliam a elaboração dos alimentos no estômago ou, no presente contexto, a leitura do que antecede e vem depois. Em 0.5.1 *Menus: entretenimento* é elencada a totalidade de menus recolhidos, devidamente esclarecidos com código de referência ou cota. No seguimento, em 0.5.2 *Leituras gerais*, apresentam-se as obras de cariz generalista que, por não aludirem a nenhum dos casos de estudo em particular, não constam das bibliografias parceladas de cada um dos respetivos cadernos. De modo a situar as obras convocadas no conjunto de planos intersetados [Fig. 7], optou-se por organizar esta bibliografia segundo as mesmas guias orientadoras que regeram a explicitação do estado da arte em 0.2.1 *Da escolha dos ingredientes*. Num último subcapítulo, adequadamente intitulado 0.5.3 *Convidados especiais* apresentam-se as figuras que povoam a narrativa e que, pela sua relevância, se entende merecedoras de uma breve nota biográfica. De modo a distinguir as personalidades constantes neste dicionário, deverá atentar-se, no seguimento do seu nome aquando da primeira menção por subcapítulo, se é feita referência ao respetivo ano de nascimento. No caso de tal não existir, fica o leitor elucidado para o facto da figura em questão integrar a lista de convidados especiais devendo, para informação adicional, socorrer-se do caderno 0.

Desviando a atenção para os seis cadernos nos quais são estudadas, do ponto de vista do espaço, as seis refeições selecionadas, e focando a apresentação da sua estrutura apresentada nas primeiras páginas, depara-se com um Menu em tudo semelhante ao disposto no caderno 0. À versão detalhada deste Menu foram acrescentados, ainda, alguns apontamentos sob a forma de círculos coloridos, notação gráfica transversal aos sete cadernos entretanto já referida. Ao aludir a uma categoria de espaços alimentares em particular, cada cor é anotada no sumário de modo a estabelecer uma correspondência visual entre o subcapítulo e o(s) espaço(s) alimentar(es) neste abordado(s).

Ao invés de se remeter para o final de cada um dos seis volumes o elencar de documentos consultados, implicados na sua concretização, optou-se por apresentar os mesmos num momento inicial *X.1 'Hors-d'oeuvre'* (onde X toma o lugar da numeração atribuída ao caderno). Como se pode antever, existe uma relação entre este capítulo e o subcapítulo *0.2.4 'Hors-d'oeuvre variés'* do caderno 0, informando-se neste último sobre a estratégia que levou à categorização das fontes detalhadamente apresentadas no primeiro. Assim, dá-se a conhecer o método de trabalho aplicado ao desenvolvimento de cada caso de estudo em *X.1.1 Um método*, o conjunto de desenhos recolhidos alusivos a este em *X.1.2 Dos desenhos*, uma seleção de imagens obtidas igualmente alusivas ao caso de estudo em questão em *X.1.3 Das imagens*, o conjunto de manuscritos consultados entendidos como pertinentes em *X.1.4 Dos manuscritos* e a coletânea de publicações visitadas, na qual se incluem periódicos e similares em *X.1.5 Das publicações*. Mais do que uma mera exposição das fontes consultadas, pretendeu-se dar a conhecer a diversidade de material existente, assim como a sua localização precisa, na esperança de que outros trabalhos possam beneficiar com este levantamento detalhado. Os títulos atribuídos a cada uma das fontes desenhadas, iconográficas e manuscritas foram concretizados pela autora, muitas vezes porque as nomenclaturas patentes nas unidades arquivísticas revelaram-se inexistentes, incorretas ou imprecisas. Assim, e aquando de futuras pesquisas dos documentos em questão, as mesmas deverão ser levadas a cabo com recurso ao código de referência ou cota anotados. Deverá, ainda neste primeiro capítulo, atentar-se nas anotações laterais nas quais se destacam, através do apontamento [Fig. x], os documentos convocados ao longo do caderno, estritamente alusivos ao caso de estudo focado.

O segundo capítulo – *X.2 O Palácio Real Y em Z. Identificação geral dos espaços* (onde Y toma o lugar do nome de um dos seis palácios e Z o ano em que a refeição respetiva foi consumida) – surge como um momento de transição antes do início da narrativa propriamente dita. Neste, invariavelmente composto por duas páginas, apresenta-se a arquitetura do palácio no período em causa e os espaços da rede alimentar identificados, isto através de uma legenda onde o tema dos círculos coloridos é retomado, a qual ressurgirá ao longo da narrativa. Chama-se a atenção para o facto de, nesta apresentação, se encontrar ilustrada a rede alimentar na sua verdadeira grandeza. Alguns dos espaços assinalados, ainda que integrantes desta malha, poderão não ter sido apropriados durante a refeição explorada e, por conseguinte, não surgir distinguidos nos capítulos seguintes. O conjunto de plantas que integra este capítulo é referenciado ao longo do volume através da notação [Planta x], tratando-se das únicas ilustrações não convocadas através do termo figura e da sua abreviatura [Fig. x]. Esta exceção procura agilizar o processo de consulta deste segundo capítulo, distinguindo este conjunto de desenhos dos demais elementos visuais que povoam a narrativa.

No capítulo *X.3*, e já com o espírito de encenação da refeição, contextualiza-se o momento histórico no qual esta se insere, procurando fazer-se uma resenha da situação política e social vivida no país e situar o pretexto que levou à concretização de tal almoço, jantar e/ou ceia.



[Fig. 11] Anotações esquemáticas sobre exemplo de duas páginas-chave sequenciais patentes nos cadernos numerados de 1 a 6.

O estudo da refeição no espaço do palácio é finalmente alcançado no capítulo X.4. A diversidade de tons, de documentos convocados e de dados a ser transmitidos, imprimiu neste quarto momento um grau de complexidade gráfica mais facilmente esclarecido com recurso à reprodução de duas páginas-chave [Fig. 11], as quais marcam o início de cada subcapítulo de X.4.

No que respeita os tons de escrita, considera-se a existência simultânea de quatro variantes, dispostas de acordo com o ilustrado em [Fig. 11 1, 2, 3 e 4]. À mancha de texto 1 corresponde a narrativa principal de cariz científico, onde são apresentados e discutidos os conhecimentos construídos na sua relação com desenhos, imagens, manuscritos, e publicações; a mancha de texto 2, por sua vez, ilustra a narrativa principal de cariz literário, através da qual se tecem disposições na primeira pessoa e se atenta a reencenação do que vai acontecendo no palácio ao longo do dia da refeição – esta vê-se acompanhada pela notação de um relógio que vai dando conta do avançar do tempo; a mancha de texto 3 corresponde à narrativa secundária de cariz complementar, a qual integra todas as legendas de ilustrações, devidamente referenciadas nas narrativas principais, e nas quais é complementada a informação transmitida por estas; por último, a mancha de texto 4 traduz a narrativa terciária de cariz mais referencial, em plena coordenação com ambas as narrativas principais, sendo constituída pelas notas de rodapé laterais nas quais se detalham, principalmente, as fontes consultadas.

Para além desta diferenciação, ressalva-se a coordenação entre os elementos a – desenho de arquitetura dos espaços alimentares explorados no capítulo em causa, *a.1* – representação esquemática da rede alimentar onde se encontram distinguidas as categorias de espaços visadas, *a.2* – anotação legendada das mesmas categorias de espaços, em diálogo com o sumário, e *a.3* – planta esquemática representativa dos limites do palácio com marcação da porção ilustrada em a. Deve esclarecer-se, ainda, em referência a *a.1*, que os círculos coloridos de dimensões distintas traduzem a área correspondente a cada categoria de espaços alimentares, tendo-se considerado somente aqueles apropriados aquando da refeição estudada. Quando considerado necessário foi, ainda, mobilizada uma linha cronológica vertical, na qual se situou temporalmente – em termos de ano e de reinado correspondente – a produção de algumas das ilustrações reproduzidas.

O quinto e último capítulo de cada um destes seis cadernos, X.5, é somente composto por uma página síntese na qual se explicita sucintamente a impressão espacial da refeição em causa recorrendo, para tal, à representação esquemática da rede alimentar respetiva. Esta imagem integra – juntamente com as demais cinco – o capítulo 0.4 *A arquitetura de uma refeição* deste caderno 0, vendo-se aqui explorada em maior detalhe.

Abreviaturas utilizadas:

AHFCB

Arquivo Histórico da Fundação da Casa de Bragança;

AHU

Arquivo Histórico Ultramarino;

AMC

Arquivo Municipal Cascais;

AML

Arquivo Municipal de Lisboa;

AMS

Arquivo Municipal de Sintra;

AMSMB

Arquivo Municipal Sophia de Mello Breyner;

ANBA

Academia Nacional de Belas Artes;

ANTT

Arquivo Nacional Torre do Tombo;

BA

Biblioteca da Ajuda;

BAFCG

Biblioteca de Arte da Fundação Calouste Gulbenkian;

BAHME

Biblioteca e Arquivo Histórico do Ministério da Economia;

BDA

Biblioteca Digital do Alentejo;

BMC

Biblioteca Municipal de Cascais – S. Domingos de Rana;

BN

Biblioteca Nacional;

BNA

British Newspaper Archive;

BND

Biblioteca Nacional Digital;

BNDRJ

Biblioteca Nacional Digital do Rio de Janeiro;

Bnf Gallica

Bibliothèque nationale de France;

CECR

Casa Estúdio Carlos Relvas;

CPF

Centro Português de Fotografia;

EDPNP

Espólio Documental do Palácio Nacional da Pena;

GEAEM

Gabinete de Estudos Arqueológicos de Engenharia Militar;

HDBNE

Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional de Espanha;

HML

Hemeroteca Municipal de Lisboa;

MN

MatrizNet;

MP

MatrizPix;

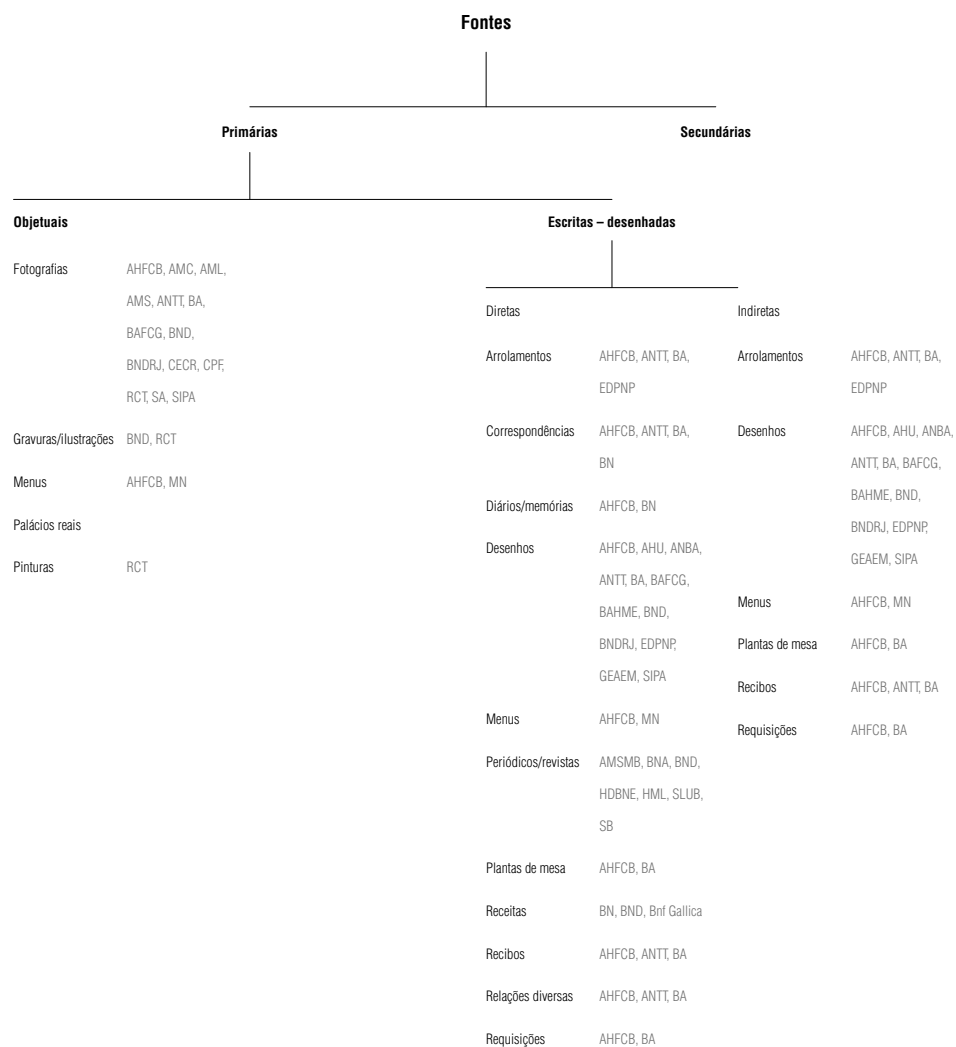
0.2 ‘MISE EN PLACE’

0.2.4 ‘Hors-d’oeuvre variés’

O desenvolvimento desta investigação concretizou-se por fases, de modo parcelado, algo que viria a traduzir-se na própria estrutura do trabalho final, dividido em sete volumes, como descrito em 0.2.3 *Em sete cadernos*. A explicitação do método é diluída nessas sete partes, cabendo ao presente subcapítulo 0.2.4 *‘Hors-d’oeuvre variés’* a capacidade de se relacionar com X.1 *‘Hors-d’oeuvre’* e a tarefa de familiarizar o leitor com o processo de identificação, categorização e tratamento das fontes primárias e secundárias.

Desde cedo se reconheceu a importância da unidade arquivística enquanto reservatório de fontes primárias escritas e desenhadas, e do palácio enquanto fonte primária *per se* que simultaneamente atua como depósito de objetos. Assim, e numa primeira instância, efetuou-se um reconhecimento gradual – inicialmente virtual e, mais tarde, em formato presencial – do conjunto de estruturas de informação consideradas relevantes disponíveis em Portugal (AHFCB, AHU, AMC, AML, AMS, AMSMB, ANBA, ANTT, BA, BAFCG, BAHME, BN, BND, CECR, CPF, EDPNP, GEAEM, HML, MN, MP e SIPA) e em alguns países estrangeiros, nomeadamente Espanha (HDBNE), França (Bnf Gallica), Alemanha (SLUB e SB), Inglaterra (BNA, RCT e SA) e Brasil (BNDRJ). No sentido de melhor perceber qual a vocação de cada uma destas unidades arquivísticas, efetuou-se uma pesquisa por assuntos e palavras-chave alusivas ao trabalho, na generalidade, e aos casos de estudo, no particular. Os resultados obtidos permitiram estruturar este conjunto de instituições, controlando-se a grande dispersão da informação através da clarificação dos tipos de fontes disponíveis e da sua localização [Fig. 12]. Pela primeira vez, este conjunto de instituições vê-se reunido numa investigação, aproximando-se os seus conteúdos e facilitando-se a sua interação e diálogo. Curiosamente, deve dar-se nota da existência, entre unidades arquivísticas, de documentos similares, sem que de tal haja conhecimento geral. Aliás, será a falta de comunicação entre as instituições portuguesas visadas – mesmo quando sob a mesma tutela –, assim como a inexistência de um catálogo coletivo e abrangente, um dos maiores adversários ao desenvolvimento de investigações desta natureza.

Ainda sobre as unidades arquivísticas frequentadas destacam-se, pela quantidade e relevância da documentação guardada, o AHFCB, o ANTT e o SIPA. O início do trabalho de campo presencial deu-se, precisamente, nas instalações do AHFCB no palácio de Vila Viçosa, onde foram recolhidos, para além de desenhos de levantamento, diversos documentos escritos – sob a forma de requisições e recibos – referentes ao conjunto de refeições tratadas.



[Fig. 12] Esquema explicativo da estruturação das unidades arquivísticas consultadas de acordo com a categorização de fontes apresentada em Howell, M. (2001). *From Reliable Sources: An Introduction to Historical Methods*. Cornell University Press, desenho da autora, 2021.

Com uma valência semelhante em termos da disponibilidade de documentação desenhada e escrita útil, o ANTT revelou-se o mais completo depósito de informação, não somente alusiva, mas também produzida, pela Casa Real portuguesa. A complexidade da estrutura organizacional deste arquivo, todavia, impôs algumas dificuldades à progressão desta investigação, ainda que se considere ter sido dominada a pesquisa nos fundos da Casa Real, do Ministério do Reino, do Arquivo Histórico do Ministério das Finanças, da Direção Geral da Fazenda Pública e do Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria.

No SIPA – sediado no Forte de Sacavém – foram consultados e recolhidos, por sua vez, somente registos desenhados, principalmente produzidos nas primeiras décadas do século XX.⁵⁴ Apesar de se encontrar estruturado de um modo mais inteligível quando comparado com o ANTT, denotou-se uma clara falta de investimento na operacionalização tecnológica deste arquivo, em especial na interface com o utilizador.

Regressando ao processo de aproximação gradual às unidades arquivísticas, deve ressaltar-se que o mesmo envolveu a expansão da colectânea de menus entretanto recolhida na obra *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança*. Nesse sentido, o contacto com a plataforma digital MN revelou-se deveras profícuo, contribuindo para a

⁵⁴ Deve destacar-se a curiosa exceção da identificação de dois alçados inéditos, ilustrativos da proposta barroca de Manoel Caetano de Sousa para o Palácio Real da Ajuda, presumivelmente elaborados em 1795. Pinto, A. S. e Rocha, M. (2023). O projeto do século XVIII do Palácio Real da Ajuda: dois desenhos de arquitetura. *História: Revista Da Faculdade De Letras Da Universidade Do Porto*, 13(1).

construção de um conjunto documental de quinhentos e dez exemplares que viria a servir de base a esta investigação, como explicado em 0.2.2 *Mais do que um elencar de pratos*.

Enquanto transmissor de informação, o menu apresenta cariz ambíguo, podendo ser lido como fonte primária objetual e, simultaneamente, fonte primária escrita direta e indireta. Algo similar acontece com os arrolamentos, desenhos (de levantamento), plantas de mesa, recibos e requisições, os quais, consoante o contexto, se vêem convocados enquanto fontes primárias diretas ou fontes primárias indiretas. Se, por um lado, informam com clareza sobre o que existia no palácio em determinado momento da sua história – arrolamentos –, sobre a disposição dos comensais à mesa, e a geometria e dimensão desta aquando de uma dada refeição – plantas de mesa –, sobre as aquisições dos almoxarifados – recibos – ou sobre os bens pedidos pela cozinha ou pelas mesas à ucharia – requisições –, por outro potenciam um raciocínio baseado na dedução que acabaria por tornar-se um sistema construtivo significativo para esta investigação. Tal prende-se muitíssimo com o facto dos documentos deste conjunto, ao dialogarem entre si, proporcionarem a construção de ilações com base nos dados diretamente transmitidos. Tome-se o exemplo de uma requisição de alimentos por parte da cozinha de um palácio, para um determinado dia. Ao cruzar-se a listagem de pratos servidos nesse paço – constante nos menus das refeições do dia em questão –, com os dados dispostos no formulário da requisição, poderá deduzir-se que a quantidade de brócolos solicitada terá sido utilizada na confeção do ‘legume’⁵⁵ sob a forma do prato ‘brocolis boillis, sauce beurre’. Indo um pouco mais além, poderá ainda verificar-se a existência de recibos de compra de hortaliças, colocadas à disposição da ucharia nesse dia ou nos imediatamente anteriores, e deduzir-se que os referidos bróculos possam ter sido adquiridos à empresa Jerónimo Martins & Filho, sediada no Chiado. Esta linha de raciocínio, apesar de essencial à composição da narrativa em torno das seis refeições, nem sempre pôde ser desenvolvida em tamanha extensão, muito por culpa da falta de informação, ou da impossibilidade de a consultar ou localizar em tempo útil.

O recurso à dedução não se fez somente a partir de registos escritos ou desenhados, reconhecendo-se também a importância de fontes primárias objetuais como fotografias, gravuras e pinturas. Quando necessário, principalmente a propósito da ilustração do trabalho com recurso a materiais não estritamente alusivos aos seis casos de estudo, recorreu-se a reproduções disponibilizadas por instituições diversas, cuja consulta tão ocasional não justificou a sua integração no conjunto de unidades arquivísticas anteriormente referido.

Simultaneamente face a este processo de familiarização com a estrutura dos arquivos e de reconhecimento da sua vocação [Fig. 12], efetuou-se uma contextualização da situação política em Portugal na viragem do século XIX para o século XX, assim como uma aproximação à Família Real portuguesa. As fontes secundárias utilizadas para este fim, assim como na continuidade do trabalho, foram maioritariamente consultadas na BDA, na BMC, na BN, na BND, BnF Gallica e na HML, devendo igualmente fazer-se menção aos registos obtidos digitalmente em plataformas diversas, nem sempre vinculadas a unidades arquivísticas.

A fase seguinte, de trabalho de campo – na qual foi efetuada uma abordagem separada a cada um dos seis casos de estudo –, iniciou-se com a refeição consumida no palácio de Vila Viçosa, como anteriormente mencionado. Esta opção deveu-se ao facto do AHFCB possuir documentação circunscrita às temáticas subjacentes à Casa de Bragança, traduzida numa estrutura mais clara e navegável, ideal para um primeiro contacto em modo presencial. O método de trabalho que viria a ser aplicado a este caso de estudo, assim como aos demais cinco, encontra-se explicitado no início do primeiro capítulo de cada um dos cadernos numerados de 1 a 6, em X.1.1 *Um método*, poupando-se tais detalhes a esta disposição.

Abreviaturas utilizadas (continuação):

RCT
Royal Collection Trust;
SA
Sutton Archives;
SLUB
Sächsische Landesbibliothek und
Universitätsbibliothek;
SB
Staatsbibliothek zu Berlin;
SIPA
Serviço de Informação para o
Património Arquitetónico.

⁵⁵ Um dos pratos que constitui uma refeição servida à maneira russa, segundo o encadeamento ‘potage’, ‘hors d’œuvre’, ‘relevés’, ‘entrée chaude’, ‘entrée froide’, ‘rôti’, ‘legume’, ‘entremets’ e ‘sucrés’. Entre a ‘entrée froide’ e o ‘rôti’ era costume servir-se, ainda, uma espécie de limpa palato sob a forma de ‘punch’.

Na página seguinte:

[Fig. 13] *Banquete de casamento* (detalhe), Martin van Meytens (1695-1770), 1763. Óleo sobre tela (4000 x 3000 mm). © Schönbrunn Palace, Viena.





[Fig. 14] Representação comparativa da localização dos espaços correspondentes às seis categorias de espaços alimentares – apropriados durante as refeições exploradas –, e das suas áreas em proporção face à área de implantação de cada um dos seis palácios reais estudados (1. Palácio Real da Pena; 2. Palácio Real de Vila Viçosa; 3. Palácio Real da Vila de Sintra; 4. Palácio Real da Ajuda; 5. Palácio Real da Cidadela de Cascais e 6. Palácio Real das Necessidades), desenho da autora, 2024. Escala 1/4000.

0.3 O JANTAR ESTÁ SERVIDO

Palácios reais portugueses na aurora do século XX: uma rede alimentar

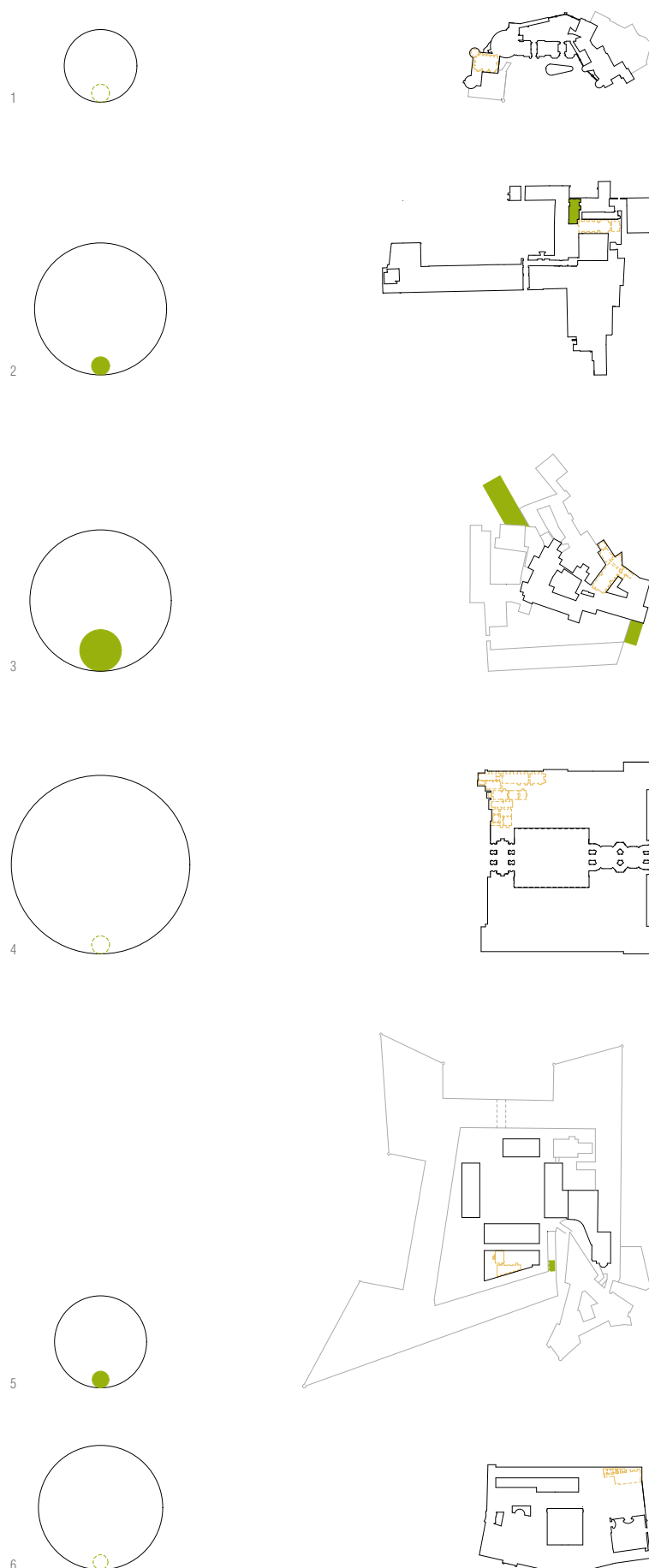
- Espaços de abastecimento
- Espaços de confeção
- Espaços de apoio
- Espaços de consumo
- Espaços de serviço
- Espaços de digestão

Como um esqueleto que suporta e anima a casa – neste caso da aristocracia, sob a forma de palácio –, a rede alimentar é um sistema que, ainda assim, extravasa os limites do construído, refletindo a amplitude das implicações das práticas alimentares.

A análise efetuada, que percorreu seis palácios reais portugueses, levou a que se concluisse que a formulação da rede alimentar – isto é, da impressão da refeição no espaço da casa – comum a todos estes edifícios é constituída por seis categorias de espaços alimentares: 1. espaços de abastecimento, 2. espaços de confeção, 3. espaços de apoio, 4. espaços de consumo, 5. espaços de serviço e 6. espaços de digestão.

Não sendo um sistema exclusivo do palácio – já que se admite a sua existência, com maior ou menor expressão, em qualquer habitação –, é neste que se considera tomar verdadeira expressão, refletida na extensão deste ordenamento de categorias. Apesar de distintos, os seis palácios reais explorados apresentam-se aqui seccionados por um mesmo modelo de refeição, reflexo das práticas alimentares de uma classe e de uma época. É com este facto em mente que se avança para a análise comparativa dos espaços integrantes de cada uma das seis categorias referidas, na qual se explora a sua implantação no seio do palácio, dimensão, características gerais e participação na rede alimentar.

De modo a facilitar a leitura da imagem de conjunto [Fig. 14], assim como das seguintes, tecem-se alguns esclarecimentos: à esquerda, sob a forma de círculos, são apresentadas as áreas de cada categoria de espaços alimentares apropriados durante a refeição estudada, de acordo com a notação colorida escolhida; o círculo maior, não preenchido, representa, em proporção, a área de implantação do respetivo palácio; quando os espaços não se alocam no piso representado mas, ainda assim, se vêem neste anotados, tal anotação é feita com traço interrompido, sem haver lugar a preenchimento; quando não se dá a apropriação de uma categoria de espaços aquando da refeição estudada (exemplo dos espaços de digestão do Palácio Real das Necessidades), mas se considera a sua representação necessária, os mesmos espaços encontram-se delineados com traço contínuo, sem haver lugar a preenchimento quer em planta, quer no círculo de área correspondente; quando existem espaços de produção afetos ao palácio que não integram o construído palaciano (exemplo de tapadas ou hortas), os mesmos não se encontram representados nas imagens de conjunto desta natureza.



[Fig. 15] Representação comparativa da localização dos espaços de produção integrantes do construído – excluindo-se tapadas, parques e reguengos –, e das suas áreas em proporção face à área de implantação de cada um dos seis palácios reais estudados (1. Palácio Real da Pena; 2. Palácio Real de Vila Viçosa; 3. Palácio Real da Vila de Sintra; 4. Palácio Real da Ajuda; 5. Palácio Real da Cidadela de Cascais e 6. Palácio Real das Necessidades), desenho da autora, 2024. Escala 1/4000.

0.3 O JANTAR ESTÁ SERVIDO

0.3.1 Espaços de abastecimento

- Espaços de abastecimento
- Espaços de confeção
- Espaços de apoio
- Espaços de consumo
- Espaços de serviço
- Espaços de digestão

Por detrás de qualquer momento de partilha alimentar à mesa existe uma cadeia de abastecimento com grau de extensão variável, podendo considerar-se que é nos espaços que lhe são inerentes que se inicia, em sentido lato, a refeição. A análise dos seis casos de estudo permitiu constatar que, na viragem do século XIX para o século XX, nenhum dos palácios explorados era autossuficiente do ponto de vista alimentar, verificando-se a prevalência de um modelo de abastecimento de bens de consumo no qual produção interna [Fig. 15] e fornecimento externo se conjugavam. Há que ter em consideração, de igual modo, que estes seis palácios, para além de se alocarem em contextos territoriais distintos, também eram ocupados temporalmente pela Família Real de forma diferente, fatores naturalmente condicionantes das suas cadeias de abastecimento. Na capital localizavam-se as duas principais habitações régias: os palácios da Ajuda e das Necessidades, onde a Família Real passava a maior parte do seu tempo. Em ocasiões específicas dava-se a deslocação sazonal de alguns dos seus membros para as vilas de Sintra e de Cascais, não muito distantes de Lisboa e acessíveis através de comboio. Se Cascais era, à época, uma vila costeira maioritariamente habitada por pescadores onde, ocasionalmente, a aristocracia e a nobreza gostavam de apreciar o fim do verão, Sintra apresentava-se como uma vila pitoresca cujo posicionamento montesino lhe conferia características ideais para passar os meses de maior calor. Afastado desta malha de proximidade na qual se inserem os Palácio Reais da Ajuda, das Necessidades, da Cidadela de Cascais, da Vila de Sintra e da Pena fica o paço de Vila Viçosa, reduto alentejano associado a visitas natalícias e a outras, mais esporádicas, de cariz cinegético.

No sentido de compreender com maior precisão os bens necessários à concretização das refeições em estudo consumidas nestas habitações régias recorreu-se aos formulários de pedidos de bens às ucharias – quando existentes –, preenchidos por chefes de cozinha e encarregados das mesas. A informação contida nestes, quando cruzada com o conteúdo dos menus em questão e com os demais registos documentais recolhidos – discriminados a seguir –, potenciou o reconhecimento de alguns dos espaços de abastecimento envolvidos, permitindo o seu enquadramento nas duas categorias referidas: produção interna e fornecimento externo.

Em suma, os bens adquiridos através da produção interna e do fornecimento externo – dualidade constatatadamente essencial à refeição – têm uma mesma proveniência, mas meios de distribuição distintos. A paisagem, que abandonou um potencial domínio hegemónico da geografia e que tem, também ela, como ponto de partida a *terra*, ainda pode ser entendida como

património cultural com dimensão produtiva.⁵⁶ Não poderá deixar de ressaltar-se, assim, esta valência de produção aumentada e melhorada pelo Homem que, na sua relação com a *terra*, permite a concretização de paisagens alimentares: “O fundamental é saber que ler paisagens é em grande parte olhar para o prato que as organiza”⁵⁷.

Contudo, não se pode ignorar que o prato sobre o qual este estudo se debruça, reflexo de uma disseminação e enraizamento da gastronomia francesa nas cortes europeias após o século XVII – muito devido à influência da corte de Luís XIV (1638-1715) e de ‘chefs’ como François Pierre La Varenne (1615-1678) –, concretiza, até certo ponto, a negação da ideia de paisagem alimentar. O capital cultural, mais até do que o económico, da aristocracia portuguesa no período da transição do século XIX para o século XX, surge como catalizador de uma homogeneidade alimentar promovida pela difusão internacional de gostos e de modas, e pelas facilidades no fornecimento externo. A variabilidade regional vê-se, assim, superada na grande maioria das refeições com cujos menus se contactou, reconhecendo-se somente naquelas consumidas em Vila Viçosa alguma tradução notoriamente alentejana.

Produção interna

A posse, por parte da Casa Real portuguesa, de generosas extensões de terra permitiu, muitas das vezes, o pensamento e a concretização da casa régia em diálogo com tapadas, parques e reguengos. Estes territórios apresentam-se como os principais espaços responsáveis pela produção interna de bens alimentares, do tipo vegetal e/ou animal. Mesmo na ausência de terrenos envolventes de dimensão produtiva reconheceu-se a existência, junto de determinados palácios reais, de porções de terra potencialmente dedicadas, ainda que de modo mais singelo, ao cultivo e à pecuária.

O acesso a desenhos de levantamento, quer destas extensões de terra sob jurisdição da Casa Real – como a *Planta do terreiro do paço, jardins, hortas, cavalariças e pinhal em Vila Viçosa*, da autoria de F. Perry Vidal (-) (Caderno 2) –, quer dos próprios palácios e da sua envolvente imediata – como a *Planta da Cidadela de Cascais*, executada por João da Silva Bento (-) (Caderno 5) –, permitiu compreender a panóplia de diferentes usos atribuídos ao solo e, por conseguinte, as localizações e áreas de implantação de hortas, pomares, oliveiras e até de outras espécies vegetais de vocação não alimentar. O olhar aplicado sobre estes registos – informado pelos demais documentos consultados e, simultaneamente, capaz de os elucidar –, permitiu reconhecer no seu conteúdo um subtexto de informações discretas, ignoradas por outras análises. Atentou-se nas tramas, colorações, legendas (muitas vezes altamente descritivas e detalhadas) e em outros elementos gráficos, reveladores de potenciais utilizações do solo, sempre com o objetivo de reconhecer sinais subtis, reveladores da existência de produção alimentar.

Simultaneamente, a recolha de documentos elaborados por parte dos almoxarifados nos quais é feita menção aos bens alimentares produzidos e aos animais criados em alguns dos espaços de abastecimento, quer através de anotações diversas – como a *Relação do gado vacum existente na Tapada Real da Ajuda* elaborada por Feliciano José dos Reis (-) (Caderno 4) –, quer sob a forma de registos de venda – à semelhança do *Registo da receita da Propriedade da Pena desde 1 de novembro de 1839 até 22 de dezembro de 1849* anotado por Rodrigo José Simões (-) (Caderno 1) –, permitiu descodificar com maior precisão os tipos de espécies cultivadas e as características da atividade pecuária desenvolvida. Mais raramente, fez-se também uso de registos do produto de caçadas, sob a forma de formulários – *Relação dos animais caçados na Tapada Real de Vila Viçosa em 16 de dezembro de 1899*, de autoria desconhecida (Caderno 2) –

⁵⁶ Domingues, A. (2001). A paisagem revisitada (pp. 55-66). *Finisterra*, XXXVI(72), p. 58.

⁵⁷ Pereira dos Santos citado por Valagão, M. M.; Célio, V. e Gomes, B. (2015). *Algarve Mediterrânico. Tradição, Produtos e Cozinhas*. Tinta da China, p. 31.

assim como de outros de cariz jornalístico publicados à época em periódicos nos quais é dado a conhecer o interior de algumas tapadas – como a descrição detalhada da Tapada das Necessidades patente na *Ilustração Portuguesa* de 17 de outubro de 1904 (Caderno 6).

Dos seis paços abordados, apenas três beneficiavam da proximidade de uma tapada: o palácio de Vila Viçosa, o palácio da Ajuda e o palácio das Necessidades. Apesar do seu usufruto – marcado pela prevalência da caça e da agricultura – se ter concretizado segundo moldes similares pelos membros da monarquia portuguesa, as origens destas tapadas são distintas. As duas primeiras, implantadas na vizinhança mas, ainda assim, com algum afastamento face ao edifício principal do paço concretizaram-se, respetivamente, por vontade do duque de Bragança D. Jaime I (1479-1532), e do Rei D. João IV (1604-1656). A terceira – contígua ao Palácio Real das Necessidades – desenvolveu-se, por sua vez, a partir da cerca conventual sob alçada da Congregação do Oratório desde 1745.

Não podendo beneficiar de tão próxima relação com as suas tapadas, os palácios de Vila Viçosa e da Ajuda dispunham adicionalmente, na sua contiguidade, de terrenos menores aptos ao cultivo. Associado ao primeiro reconheceu-se o Reguengo – um território composto por horta e grande extensão de olival –, e ao segundo o Jardim das Damas – uma porção de terra onde se depreende ter existido cultivo de horta e de pomar.

Nem sempre, todavia, a cerca conventual viu a sua vocação e, por conseguinte, nomenclatura, evoluir no sentido de se tornar uma tapada. Tal aconteceu com o território do Parque da Pena, originalmente explorado pelos monges hieronimitas que, segundo os seus preceitos religiosos, atribuíam maior importância à arborização dos terrenos da sua cerca do que à prática da agricultura.⁵⁸ O palácio da Pena usufruiu, ainda assim, dos frutos da prática do cultivo residual e da criação animal no território envolvente, apesar do parque ter mantido a sua vocação primária de mata.

Ao contrário do que acontecia em Vila Viçosa, na Ajuda, nas Necessidades e na Pena, os palácios da Vila de Sintra e da Cidadela de Cascais não dispunham de grandes áreas de terra afetas, na sua imediação. Em ambos os casos parece, ainda assim, ter-se dado um processo evolutivo através do qual a exploração alimentar de algumas parcelas de terreno – através do cultivo agrícola ou da criação animal – foi sendo abandonada. No início do século XX foi apenas possível reconhecer, na envolvência do Palácio Real da Vila de Sintra, a existência de duas hortas e, na Cidadela de Cascais, de um volume associado à criação de gado.

Assim, e apesar de na sua generalidade os palácios em questão disporem de terrenos envolventes, concluiu-se ser essencial à concretização das refeições estudadas o fornecimento externo de bens, no sentido de complementar a, muitas vezes escassa, produção interna.

Fornecimento externo

A par com o leque de documentos já referidos, foram os recibos de pagamento os mais pertinentes registos capazes de elucidar sobre os bens de consumo adquiridos externamente. Denotou-se, no âmbito da esfera alimentar, prevalecer um conjunto de fornecedores que, na viragem do século XIX para o século XX, se sediava em Lisboa e Sintra, e abastecia de forma sistemática os diversos palácios frequentados pela Família Real sitos na capital e arredores [Fig. 15].⁵⁹ Ocasionalmente, alguns destes fornecedores – nomeadamente a Companhia Frigorífica Portuguesa, a empresa Jerónimo Martins & Filho e o talhante Innocencio Rodrigues (-) – garantiam, ainda, o abastecimento do palácio de Vila Viçosa e a manutenção de comodidades

⁵⁸ Rego, F. (2001). Tapadas reais e cercas de conventos. In C. Castel-Branco (Coord.), *Necessidades, Jardins e Cerca* (pp. 35-45). Livros Horizonte, p. 39.

⁵⁹ Pereira, A. M. (2012). *Mesa Real. Dinastia de Bragança. Esfera dos Livros*, p. 226.



[Fig. 16] *Um padeiro a soprar na sua corneta*, Gabriel Metsu (1629-16567), c. 1660. Óleo sobre painel (365 x 307 mm). © Coleção privada. Imagem cedida em: «[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gabri%C3%ABl_Metsu_\(1629-1667\),_A_Baker_Blowing_his_Horn,_c.1660-3..jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gabri%C3%ABl_Metsu_(1629-1667),_A_Baker_Blowing_his_Horn,_c.1660-3..jpg)», a 3/01/2025.

alimentares semelhantes às experienciadas na capital, isto numa tentativa de contornar, à mesa, as imposições da distância geográfica ou, como quem diz, do distanciamento cultural. Ainda assim, deve ressaltar-se a excecionalidade regional de algumas das refeições consumidas no palácio alentejano, nas quais, e apesar da internacionalização das práticas alimentares da aristocracia portuguesa, vinha à tona a herança alimentar e a ligação ao território.

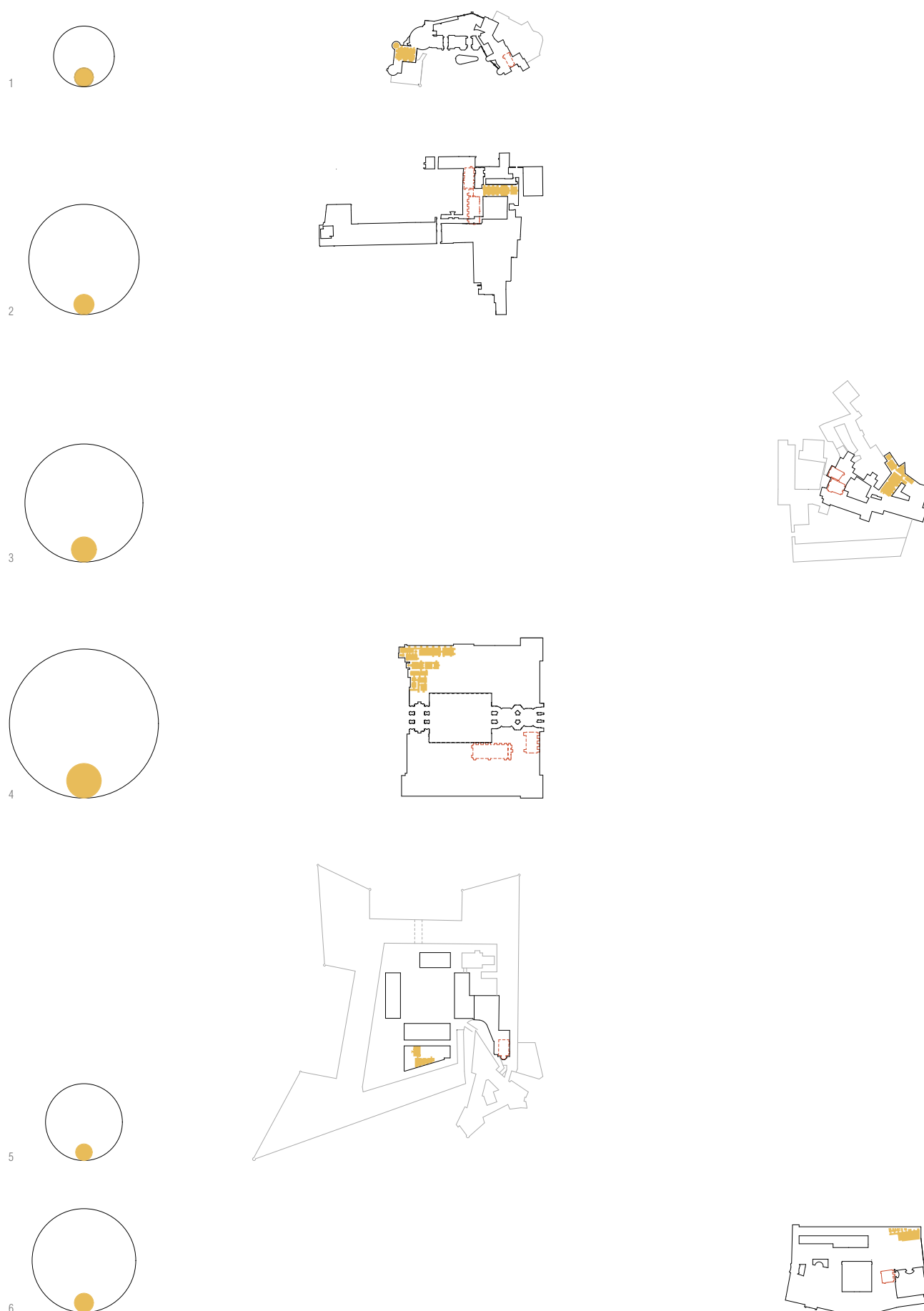
Os bens adquiridos [Fig. 16] a este conjunto de fornecedores iam desde o pão, à carne, passando por hortícolas, produtos de mercearia variados – alguns de origem internacional –, doces e bebidas alcoólicas. A grande quantidade de recibos recolhidos referentes a vendas desta natureza comprova, precisamente, que os bens produzidos internamente não seriam, de todo, suficientes à vivência quotidiana nos diferentes palácios, e muito menos à concretização, nestes, de grandes refeições, habitualmente assistidas por dezenas, senão centenas, de convidados. Denotou-se, em tom de curiosidade, que os pagamentos dos recibos consultados se efetuava, grande parte das vezes, como um atraso significativo face à data da concretização da venda, atraso esse que podia ascender a alguns anos. Este facto dificultou, consequentemente, a recolha de registos, visto os mesmos se encontrarem catalogados nas unidades arquivísticas visitadas, em particular o ANTT, por data de pagamento e não de aquisição dos bens.

Para além do conjunto de fornecedores identificado, cujas lojas e sedes se entendem ser espaços de abastecimento considerou-se, de igual modo, como fornecimento externo qualquer aquisição de bens por parte de um almoxarifado desde que os mesmos não fossem produzidos neste, ou nos territórios contíguos. Por conseguinte, vendas de mantimentos e de outros produtos afetos à refeição, concretizadas pelos almoxarifados de tapadas, como da Ajuda ou de Mafra, ou até do Parque da Pena, a outros que não o paço correspondente, são considerados fornecimentos externos. Este tipo de venda é particularmente relevante no caso do Almoxarifado da Tapada da Ajuda, território profícuo à produção agrícola e animal, sendo fornecidos por esta tapada bens diversos ao Palácio Real da Ajuda – produção interna – e a outros dos paços estudados – fornecimento externo.

Mais raramente, alimentos fornecidos externamente eram eles mesmos transportados por funcionários da Casa Real, ao invés de pelas empresas contratadas para o fornecimento. Tal acontecia, a tom de exemplo, aquando da deslocação de membros da Família Real entre paços, e da necessidade – ou vontade – que os mesmos sentiam de fazer chegar à sua presença determinados bens alimentares *habituais*, entretanto já adquiridos pelo almoxarifado. Esta era uma realidade, especialmente aquando de estadas no palácio de Vila Viçosa, sendo conhecidos alguns dos pedidos dirigidos às casas régias da capital para que destas fossem enviados os produtos desejados:

*“A fruição destas estadias prolongava-se através das remessas de produtos alimentares, expressamente solicitados pelos serviços do Paço de Belém e, mais tarde, pelo Paço das Necessidades: ‘12 paios, 15 kg de chouriço de carne e 6 lombos, SM A Rainha deseja que estes géneros sejam d’ahi.”*⁶⁰

⁶⁰ Monge, M.; Páscoa, M. e Gomes, V. (2019). *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança* (1.ª ed.). Scribe, p. 69



[Fig. 17] Representação comparativa da localização dos espaços de confeção integrantes do construído – potencialmente participantes nas refeições exploradas –, e das suas áreas em proporção face à área de implantação de cada um dos seis palácios reais estudados (1. Palácio Real da Pena; 2. Palácio Real de Vila Viçosa; 3. Palácio Real da Vila de Sintra; 4. Palácio Real da Ajuda; 5. Palácio Real da Cidadela de Cascais e 6. Palácio Real das Necessidades), desenho da autora, 2024. Escala 1/4000.

0.3 O JANTAR ESTÁ SERVIDO

0.3.2 Espaços de confeção

- Espaços de abastecimento
- Espaços de confeção
- Espaços de apoio
- Espaços de consumo
- Espaços de serviço
- Espaços de digestão

De entre a panóplia de registos consultados, afetos ao reinado de D. Carlos, consideram-se especialmente pertinentes para a compreensão do funcionamento dos espaços de confeção régios os formulários patentes no AHFCB, nos quais constam os pedidos das diferentes cozinhas reais às ucharias dos respetivos paços – como o *Pedido para a cozinha à ucharia do Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1903*, formulário preenchido por António Maria Corrêa (-) (Caderno 2).

Estes documentos – normalmente preenchidos pelo chefe de cozinha – revelam com bastante especificidade as solicitações diárias, assim como os preços, de bens de consumo maioritariamente alimentares, a serem utilizados na confeção de almoços, jantares, ceias e outras refeições avulsas. Deve ressaltar-se, ainda, que tais pedidos dirigidos à ucharia aparentam não ser destinados a uma empresa abastecedora específica, devendo a entrega dos bens requisitados ser assegurada pela entidade mais capaz.

A este primeiro conjunto documental acresceu-se um outro, igualmente significativo, sob a forma dos recibos emitidos pelos fornecedores externos de cada paço – como o *Recibo relativo à aquisição de peixe e marisco a Guilherme Carlos*, datado de abril de 1903 (Caderno 4). Em conjugação com os menus das refeições – o terceiro conjunto documental convocado, entretanto já referido em 0.2.2 *Mais do que um elencar de pratos. Dos quinhentos e dez menus: uma seleção* e elencado em 0.5.1 *Menus: entretenimento* –, formulários e recibos adquirem um significado renovado, permitindo discernir e desvendar parte da dinâmica da logística alimentar inerente: que bens já existiriam no armazenamento do paço (ucharia) e, por conseguinte, não teriam de ser adquiridos?; quais poderiam ter sido produzidos internamente nos terrenos afetos ao palácio, dadas as características destes e as práticas agrícolas associadas?, e que produtos seriam efetivamente provisionados pelos habituais fornecedores da Casa Real?

Curiosamente, e apesar de se tratar dos hábitos alimentares de uma Família Real europeia na transição do século XIX para o século XX, reconhecidamente influenciados pela cultura gastronómica francesa, a aquisição de enlatados por parte da Casa Real portuguesa é notória, como bem atestam os formulários e recibos de compra consultados. Reconhecem-se algumas vantagens no consumo deste tipo de produto, nomeadamente ao nível da redução do tempo dispendido na preparação e cocção alimentar. Todavia, acredita-se ter sido a perda de capital

económico por parte da monarquia portuguesa, especialmente em finais do século XIX, o fator determinante no recurso a alimentos conservados deste modo.

Para além dos documentos mencionados, elucidativos sobre a dinâmica de abastecimento alimentar, e já no âmbito das relações de salários, contactou-se com registos dos trabalhadores do almoxarifado de cada um dos seis palácios – como a *Relação dos ordenados e gratificações dos empregados e criados da Casa Real referentes ao Almoxarifado do Palácio Real das Necessidades*, apresentada por Joaquim Maria Martins (-) em 31 de março de 1907 (Caderno 6). Através da análise destas relações foi possível contabilizar o número de funcionários afetos à cozinha – ainda que não se tenha conseguido discernir o seu horário de trabalho –, identificar as suas funções – hierarquicamente elencadas –, e conhecer o vencimento onerado mensalmente por cada trabalhador, construindo-se uma imagem mais completa da apropriação e da mancha de ocupação do espaço de confeção régio aquando da elaboração das refeições.

A cozinha, quando?

Comparativamente, as cozinhas régias estudadas possuem momentos de génese distintos e anteriores ao século XX, facto que possibilita uma análise cronológica da evolução da sua arquitetura até aos inícios de 1900, período focado.

1. SÉCULO XV

Cronologicamente falando, o mais antigo dos espaços de confeção explorados pertence ao Palácio Real da Vila de Sintra, tendo sido edificado entre os finais do século XIV e o início do século XV, no reinado de D. João I (1357-1433). Notoriamente medieval, esta é uma cozinha que dispõe de uma generosa câmara central, dividida em duas partes iguais, cada qual munida de chaminé. É possível que tenha sido implantada sobre pré-existências árabes, como sugerido por Albrecht Haupt (1852-1932) a partir da análise de vestígios mouriscos visíveis no construído palaciano.⁶¹ Sendo a cozinha de mais antiga arquitetura, é de ressaltar o facto de a mesma não aparentar ter sofrido alterações de grande escala no sentido de se adaptar à passagem dos séculos e às mudanças nas práticas alimentares. Tal dever-se-á, pelo menos em parte, à formulação espacial ampla, desimpedida e polivalente da sua câmara central bipartida, onde tarefas do foro da preparação e cocção, desde as mais complexas e insalubres – o assar de um animal inteiro nos tempos medievos –, às mais delicadas – o cozinhar de espargos com molho branco nos finais de 1800 –, poderiam ser concretizadas com o mesmo à vontade.

2. SÉCULO XVI

Também na cozinha do palácio de Vila Viçosa – edificada por volta de 1501 a mando do 4.º Duque de Bragança, D. Jaime I (1478-1532) –, manteve-se intacta uma parte significativa da sua estrutura espacial, apesar deste espaço de confeção ter sofrido algumas campanhas de melhoramentos. Da primeira, levada a cabo durante o ducado de D. Teodósio I (1505-1563), terá resultado o acrescento de uma terceira câmara com chaminé, destinada à assadura de grandes peças de carne através do uso de fogo aberto. Mais tarde, foi D. João V (1689-1750) quem empreendeu novo conjunto de obras que, entre outras alterações, levou à demolição de uma parede divisória entre câmaras e, conseqüentemente, à modificação da lógica de apropriação vigente. Durante o século XIX ter-se-ão executado modificações de outra índole, nomeadamente ao nível da abertura e fecho de vãos que, não implicando o modo de apropriação espacial da cozinha, originaram diferentes percursos entre esta e os demais espaços implicados na refeição.

⁶¹ Sabugosa, C. (1903). *O Paço de Sintra: apontamentos históricos e archeológicos do Conde de Sabugosa*. Imprensa Nacional, p. 2.

3. SÉCULO XVII

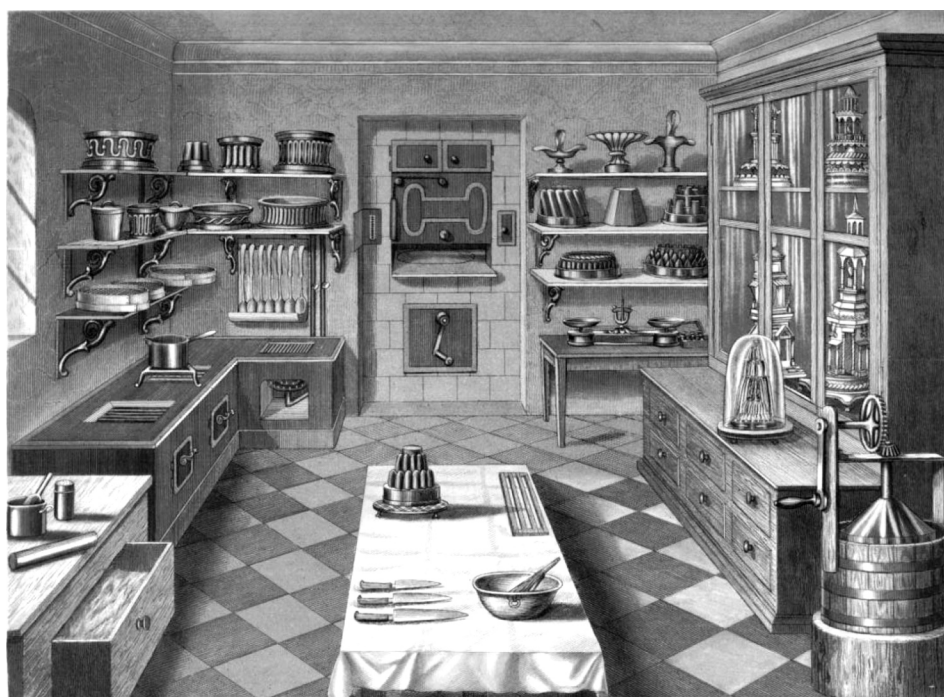
A cozinha do Palácio Real da Cidadela de Cascais foi erigida como parte integrante do hospital militar da cidadela algures nos inícios do século XVII, servindo como espaço de confeção desta instituição. Sobre a organização interna à época da sua génese pouco se conhece, tendo de se recorrer a um registo desenhado de meados do século XIX de forma a reconstituir-se o interior deste volume e o aspeto dos seus alçados – *Planta do Hospital na Praça de Cascais* de José Carlos Conrado de Chelmicki (1814-1890) (Caderno 5). Na década de 1870, e como consequência da aquisição do palácio do Governador, também sito no interior da cidadela, esta cozinha viu o seu propósito alterado, passando a servir a Família Real nas suas sazonais passagens por Cascais. Para além daquele que se imagina ter sido um câmbio do seu conteúdo material, deu-se a ampliação da área de atuação do espaço de confeção através do acrescento de um novo volume ao edifício do antigo hospital. Deste conjunto, entretanto desaparecido, restam somente alguns registos fotográficos antigos, de datação desconhecida, e desenhos de levantamento executados na viragem do século XIX para o século XX.

4. SÉCULO XIX

De edificação bastante mais tardia, a cozinha do Palácio Real da Pena é um outro exemplo de um espaço de confeção cuja vocação foi mantida desde a conceção, a qual é reconhecível ainda nos dias de hoje. A sua arquitetura – desenhada por Ludwig von Eschwege (1777-1855) sob encomenda do rei consorte D. Fernando II –, terminada em 1846, conjura uma aura de moderna medievalidade. Se por um lado esta cozinha dispõe de uma generosa e polivalente câmara central, por outro responde às preocupações higienistas de 1800 através da sua brancura, luminosidade e do sistema de ventilação cruzada de que usufrui. Apesar da sua arquitetura ter sofrido alterações mínimas e em tempos mais recentes, o mesmo não se poderá dizer do seu conteúdo, tendo a consulta documental dado a conhecer flutuações na quantidade e tipo de objetos, utensílios e mobiliário que a foram preenchendo nos anos em que operou.

Cerca de 1862, aquando do reinado de D. Luís – o mesmo em que se deu a apropriação da cozinha do hospital da Cidadela de Cascais –, fez-se instalar no palácio da Ajuda um núcleo de confeção até então inexistente. Isto numa parte do edifício onde não se havia previsto alocar qualquer espaço da rede alimentar. O programa teve, por conseguinte, de adaptar-se às pré-existências, reconhecendo-se que esta cozinha se foi expandindo ao longo dos anos através de um processo de aglomeração, claramente identificável através da geometria e composição dos telhados. Os poucos registos fotográficos consultados, ilustrativos das suas câmaras em completa ruína na década de 1960, revelam ter sido um espaço de confeção composto por salas de pês-direitos diversos – alguns mais avantajados e bem iluminados que outros –, por vezes revestidas a cerâmica, que dialogavam entre si segundo uma lógica complexa de teor labiríntico.

A mais recente das cozinhas onde foi confecionada uma das refeições estudadas pertenceu ao Palácio Real das Necessidades, residência oficial da Família Real após 1889. Curiosamente, este é um espaço de confeção que, não tendo sido completamente destruído, sobreviveu na qualidade de biblioteca. Construída de raiz por volta de 1899 segundo projeto do arquiteto Domingos Parente da Silva (1836-1901), esta foi uma cozinha de dimensões generosas e timidamente compartimentada. Quando comparada com a antiga cozinha do mesmo paço, desaparecida na mesma campanha de obras, não se poderá deixar de indagar sobre as diferenças no pensamento ordenador de um e outro espaço de confeção, o mesmo que determinou a passagem de uma cozinha altamente particionada, munida de fornos, vários núcleos de fornhalhas, zonas de lavagem e pátio, para uma outra cujo desenho de projeto determinou pouco mais do que o contorno dos seus limites.



[Fig. 18] Sugestão de Urbain Dubois para o espaço principal de confeitaria, dependência pertencente à sua formulação de cozinha compartimentada. Gravura patente na obra Dubois, U. (1872). *Cuisine Artistique. Études de l'École Moderne. Ouvrage en Deux Parties*. Librairie E. Dentu, p. 3.

[Fig. 19] Sugestão de Urbain Dubois para o espaço da 'pâtisserie', dependência pertencente à sua formulação de cozinha compartimentada. Gravura patente na obra Dubois, U. (1872). *Cuisine Artistique. Études de l'École Moderne. Ouvrage en Deux Parties*. Librairie E. Dentu, p. 13.

A cozinha, onde?

*“Como área de trabalho, a cozinha era considerada um inevitável, mas ainda assim secundário componente da casa. Este estatuto de subordinado refletia-se também em planta. A cozinha era geralmente alocada num lugar periférico, o mais longe possível dos locais onde a família vivia e socializava – os odores eram considerados vulgares. Assim, os arquitetos posicionavam a cozinha de acordo com as necessidades práticas e simbólicas dos ocupantes.”*⁶²

A localização que a cozinha ocupa no seio da habitação – ou de outros edifícios que, não sendo casas, também possuam essa valência – revela-se de importante ordem. O espaço de confeção ideal [Fig. 18 e Fig. 19], isto é, à prova de fogo, com acesso a água canalizada e esgotos, bem ventilado, iluminado, cujos ruídos e odores não se propagam e na proximidade da sala onde se come, dificilmente será o resultado de um projeto bem localizado mas mal desenhado, e vice-versa. Assim, e antes de se explorar o interior destas seis cozinhas régias de forma a ponderar-se a modernidade e adequabilidade das suas características, entende-se ser pertinente uma abordagem que reflita sobre a sua posição no palácio [Fig. 17]. Há que ter em conta, todavia, que em finais do século XIX esta posição poderia ser distinta daquela inicialmente proposta.

Para além das seis principais cozinhas régias retratadas [Fig. 17], há que referir ainda a existência, em todos os paços estudados, de outras cozinhas menores – em dimensão e em estatuto –, lidas como secundárias, de aposento ou do pessoal de serviço. Nestes espaços de confeção, normalmente munidos de água e de alguma fonte de calor, seriam concretizadas somente refeições ligeiras, como caldos e semelhantes. Dada a sua dimensão e propósito estes encontravam-se, na generalidade das vezes, plenamente integrados na arquitetura do palácio.

COZINHA EXTERNA

Destaca-se o espaço de confeção do palácio da Cidadela de Cascais como o único exemplo abordado implantado num volume declaradamente separado do edifício para o qual operava [Fig. 17 e Fig. 19]. Tal separação entre cozinha e palácio (e, consequentemente, espaço de consumo), ainda que trouxesse diversas vantagens, implicava um percurso longo e parcialmente exterior a ser efetuado pelos alimentos, comprometendo a sua qualidade na hora de servir. Esta situação viu-se contornada somente aquando do período de governação do Presidente da República Óscar Carmona (1869-1951) que, para habitar a tempo inteiro o palácio da Cidadela, procedeu à reestruturação de partes do seu interior e à concretização, no piso nobre, de um espaço de confeção propriamente dito acompanhado de uma nova sala de jantar.

COZINHA PERIFÉRICA

Consideram-se cozinhas periféricas aquelas que, dialogando com o volume do paço, o fazem sem se entrosarem no construído, apesar de poderem estabelecer com este alguns pontos de contacto. O posicionamento periférico de uma cozinha promove um afastamento de segurança face ao núcleo do edificado sem implicar, necessariamente, um percurso longo, sinuoso ou a céu aberto até ao(s) espaço(s) de consumo. Tal viu-se refletido no plano inicial do Palácio Real da Pena, o qual contemplava uma cozinha implantada perifericamente no extremo sul do complexo, próxima do espaço de consumo principal mas, ainda assim, sem existir o risco de o contaminar com fumos, ruídos ou maus odores. Todavia, a prevalência e perpetuação de hábitos anteriores de apropriação comprometeram esta relação ideal ao relegar para o extremo oposto do palácio a sala de jantar quotidiana, e ao transformar um curto percurso dos alimentos num trajeto pleno de obstáculos [Fig. 17 e Fig. 19].

⁶² Corrodi, M. (2006). On the Kitchen and Vulgar Odors. The Path to a New Domestic Architecture Between the Mid-Nineteenth Century and the Second World War. In K. Spechtenhauser (Ed.), *The Kitchen*. Birkhäuser, p. 21.

No palácio de Vila Viçosa, por sua vez, o também periférico posicionamento da cozinha [Fig. 17 2] entende-se mais bem sucedido, isto porque aquando da construção posterior da principal sala de jantar, no século XVIII e a mando da Rainha D. Maria I (1734-1816), foi acautelada a devida proximidade à confeção. Implantada no limite oeste, esta é uma cozinha que beneficia de dois pátios contíguos, e de vizinhança face a um dos núcleos de produção interna, conectando-se ao complexo palaciano através de um ponto de contacto a norte – sem que exista passagem entre câmaras –, e de outro a sul, a partir do qual se inicia o percurso dos alimentos em direção à sala de jantar principal [Fig. 19].

COZINHA INTEGRADA

Um espaço de confeção integrado será, portanto, aquele cuja arquitetura se encontra endentada na do conjunto palaciano, não sendo possível reconhecer a sua delimitação quando se atenta na volumetria total do complexo. Aquando da construção da cozinha do palácio da Vila de Sintra, no século XV, a sua posição era periférica, sendo o volume da cozinha intersetado por aquele da capela, também joanina. Alterações posteriores levadas a cabo por D. Manuel I (1469-1521) culminaram na expansão do complexo palaciano para nascente e no circundar parcial da cozinha com construções. Apesar dos três pátios na sua proximidade e da reconhecível volumetria das suas chaminés, entende-se que este espaço de confeção chegou aos finais do século XIX como um programa de arquitetura integrada, espelho da atitude de interseção e entrosamento que marca todo o edifício [Fig. 17 3 e Fig. 19].

Uma cozinha integrada na arquitetura do palácio não significa, necessariamente, facilidades na comunicação entre confeção e consumo. Se tal não é verdade no caso do palácio da Vila de Sintra, ainda menos o é quando se trata do palácio da Ajuda. Alocada na extremidade poente da ala norte [Fig. 17 4], a cozinha deste paço vê a sua arquitetura mesclada com aquela do edifício, numa atitude que, para além de agudizar o risco de propagação de incêndios e de insalubridade, não facilita o trajeto dos alimentos até à mesa, na ala sul. As condicionantes espaciais falaram mais alto aquando desta implantação, denotando-se uma clara ausência de pensamento no que concerne a operacionalização deste espaço de confeção [Fig. 19].

No palácio das Necessidades os perigos advindos da integração da sua cozinha serão semelhantes. Contudo, poderá considerar-se que os benefícios da sua localização no extremo nascente [Fig. 17 6 e Fig. 19], isto em termos da facilidade de comunicação com o espaço de consumo principal, suplantam o potencial risco de incêndio e de contaminação por ruídos e maus odores. A bem dizer, e apesar de entrosada, esta é uma cozinha projetada em conjunto com a sala de jantar, reconhecendo-se uma atitude que visou um equilíbrio entre os ideais de segurança, que implicam afastamento, e a necessidade de servir os alimentos de forma ágil e rápida numa base quotidiana, que requer proximidade.

A cozinha, como?

Entende-se que a estrutura de ações inerente à elaboração de uma refeição poderá seguir o encadeamento sugerido por Otl Aicher (1922-1991): 1.º limpar, lavar e organizar; 2.º preparar; 3.º cozinhar ao lume e 4.º servir.⁶³ Estes atos – resultantes de uma visão que coloca como pontos centrais do trabalho na cozinha “o fogo onde se confecciona, a pia onde se lava, limpa e esfrega e a mesa onde se efetuam os trabalhos manuais como cortar, amassar ou partir”⁶⁴ – contribuem ativamente para a organização do espaço de confeção, reconhecendo-se determinantes, a par com fatores de ordem social, cultural e económica, à sua segmentação e compartimentação.

⁶³ Aicher, O. (1982). *La cocina para cocinar. El final de una doctrina arquitectónica*. Editorial Gustavo Gili, p. 52.

⁶⁴ *Idem, Ibidem*.

Na Idade Média, quando o consumo alimentar era marcado pela homogeneidade de ingredientes e o fator diferenciador entre classes sociais era o da quantidade do ingerido⁶⁵, reconhece-se uma prevalência de espaços de confeitaria nos quais era dada primazia a uma generosa câmara desimpedida, de geometria centralizante, munida com chaminés que, por vezes, tomavam todo o volume – cozinha-chaminé. Este modelo, identificável em diversas abadias e mosteiros e, em menor quantidade, em algumas habitações da nobreza, é principalmente fruto das práticas de cocção da época, que incluíam a assadura e defumagem de grandes peças de carnes, e da disponibilidade de espaço. A grande câmara, que poderia ser auxiliada por outras, menores em dimensão e em estatuto, é reflexo de uma compartimentação – isto é, repartimento das tarefas afetas à confeitaria alimentar por diversas salas – subtil, mas reconhecidamente hierárquica.

*“Nas grandes cozinhas das quais estamos a tratar, a câmara principal, ou cozinha propriamente dita, é reservada exclusivamente à cocção e preparação dos pratos. Existem espaços anexos para todos os trabalhos acessórios, mais especificamente confiados aos ajudantes de cozinha. (...) Quero apenas mostrar que, na grande habitação, a palavra cozinha é um termo geral que exprime um conjunto; é nesse sentido que se dizia antigamente ‘as cozinhas’. E mesmo que o seu programa diga simplesmente ‘uma cozinha’, não está a atender a essa demanda com um único espaço, por maior que seja; é preciso pensar que se designa por isso todo o serviço de alimentação, que, nas casas ricas, é muito complicado.”*⁶⁶

Se a análise da obra de alguns autores, como *Éléments et Théorie de L’Architecture* (1894) de Julien Guadet, leva a que se associe à atitude de compartimentar uma de afastamento face à necessidade⁶⁷, deve ressaltar-se que, pelo menos no caso de cozinhas medievais como a do Palácio Real da Vila de Sintra, a singela compartimentação – traduzida na primazia da grandiosa câmara bipartida encimada por duas grandes chaminés [Fig. 20] –, deverá ser lida, sim, como uma escolha do luxo. Consequentemente, e perante aquele que se entende ser o relegar da compartimentação para um segundo plano, reconhece-se ser imprescindível apropriar a grande câmara de modo particionado estrategicamente delineado – especialmente ao nível térmico –, alocando-se tarefas específicas a diferentes segmentos do espaço. A cozinha resultante apresenta-se, assim, segmentada, sem perder a sua versatilidade e polivalência, revelando-se capaz de absorver mudanças nas práticas alimentares por não possuir características espaciais verdadeiramente constritivas.

Os modelos monásticos, apesar de terem servido de referência para alguns dos espaços de confeitaria civis da nobreza, não tardaram a ser abandonados por esta classe que, não operando na cozinha, insistia em alocá-la em caves ou sótãos, onde a exiguidade e a insalubridade detinham o seu progresso. Esta lógica de implantação ter-se-á mantido desde o século XV até ao final do século XVIII⁶⁸ intensificando-se, todavia, a compartimentação do espaço de confeitaria. Se, por um lado, o facto de existir uma câmara dedicada à execução de cada tarefa do foro alimentar, no âmbito da habitação nobre, é apresentado como indício de luxuosidade, por outro, autores como Miguel Espinet (1948-) entendem-no como uma necessidade: única alternativa face à redução da área disponibilizada para implantação da cozinha e consequente impossibilidade de se construírem grandes câmaras polivalentes.

À luz deste diálogo entre luxo e necessidade, a cozinha renascentista do palácio de Vila Viçosa é ilustrativa de um pensamento organizador que não demonstra reconhecer a compartimentação nem como linguagem de ostentação, nem como reflexo de carência [Fig. 20]. Parece, e já no âmbito da tratadística – posterior à sua edificação –, aproximar-se do preconizado

⁶⁵ Espinet M. (1984). *El Espacio Culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Tusquets Editores, p. 30.

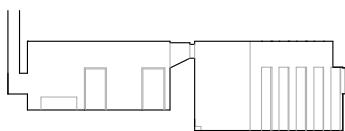
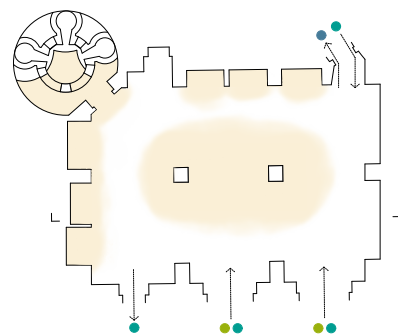
⁶⁶ Guadet, J. (1894). *Éléments et Théorie de L’Architecture. Cours professé à l’École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts. Tome II*. Librairie de la Construction Moderne, pp. 121-122.

⁶⁷ Eleb-Vidal, M. e Debarre-Blanchard, A. (1985). *Architecture domestique et mentalités. Réflexions sur les méthodes et les sources*. [Unpublished report]. Ministère de l’urbanisme, du logement et des transports/Secrétariat de la recherche architecturale (SRA), Ministère de la recherche et de la technologie e École d’architecture de Paris-Villemin, pp. 132-133.

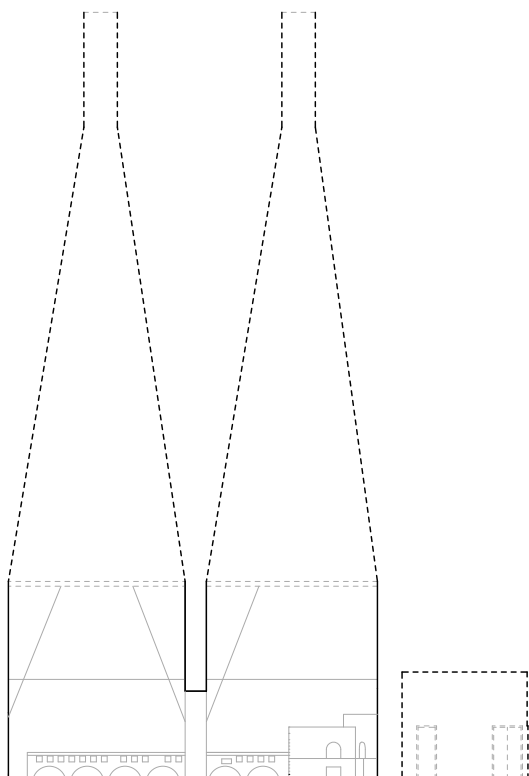
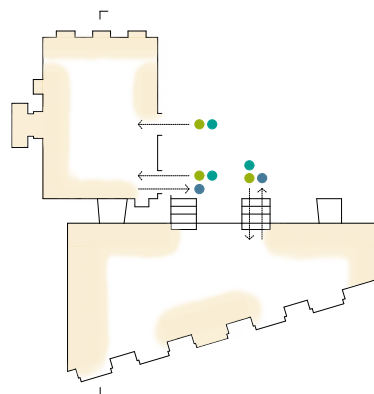
⁶⁸ Espinet M. (1984). *El Espacio Culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Tusquets Editores, p. 60.



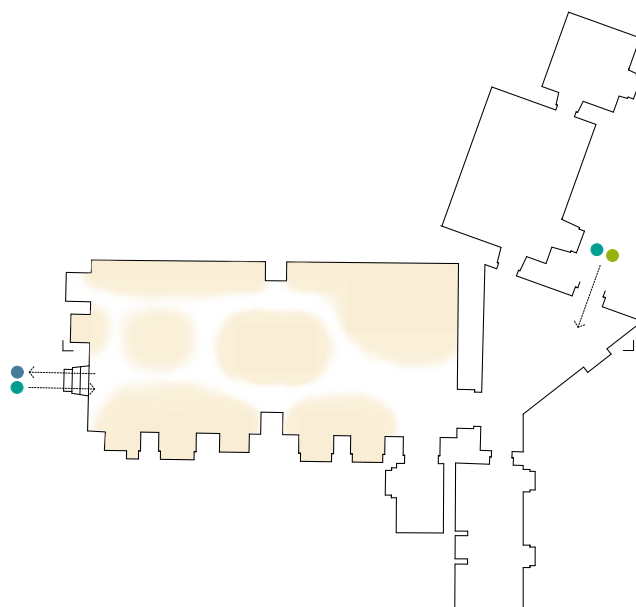
○ Espaço de confeção principal do Palácio Real da Pena



○ Espaço de confeção principal do Palácio Real da Cidadela de Cascais

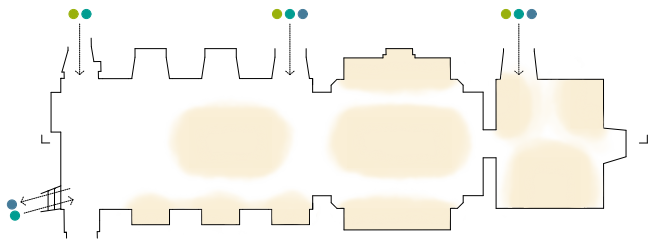


○ Espaço de confeção principal do Palácio Real da Vila de Sintra

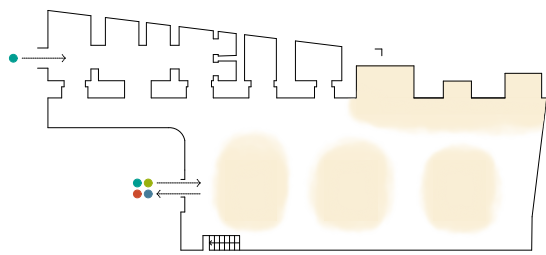


[Fig. 20] Sugestões de secção e planta dos seis espaços de confeção principal dos palácios reais explorados, onde presumivelmente foram confeccionadas as refeições estudadas, desenho da autora, 2024. Escala 1/350.

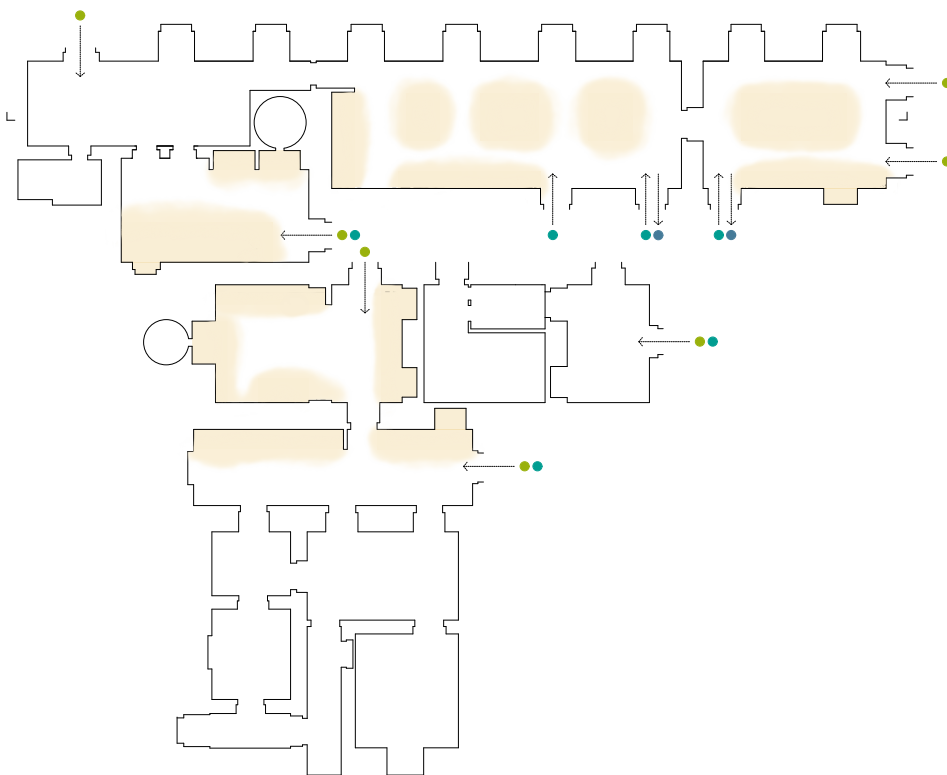
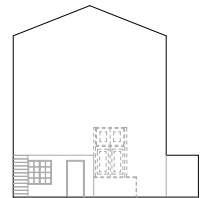
Dá-se nota, em planta, de uma possibilidade de segmentação espacial, assim como dos pontos de ingresso e saída da cozinha, na sua interação com os espaços da rede alimentar diretamente relacionáveis.



⊙ Espaço de confeção principal do Palácio Real de Vila Viçosa



⊙ Espaço de confeção principal do Palácio Real das Necessidades



⊙ Espaço de confeção principal do Palácio Real da Ajuda

por Philibert de L'Orme, arquiteto francês autor do *Le Premier Tome de l'Architecture* (1567). Ao apresentar a sua ideia de cozinha ideal, de L'Orme concretiza um passo evolutivo face ao modelo medieval de cozinha-chaminé, acrescentando-lhe algum teor de compartimentação com o claro propósito de operacionalizar a execução de tarefas.⁶⁹

Esta obra – e esta visão – de arquiteto, enfrenta a do cozinheiro Bartolomeu Scappi em *Opere dell'arte del cucinare*, publicada poucos anos mais tarde, em 1570. Intimamente conhecedor das práticas, das técnicas, dos gostos e dos utensílios, Scappi apresenta a sua cozinha ideal como um palco bastante compartimentado – não por constrangimento, mas por aparato conveniente – e segmentado, de modo a nele poder exibir toda a bateria de objetos e instrumentos que conhece.⁷⁰ Apesar de estabelecer com esta formulação alguns paralelos – não só ao nível da sua composição espacial, mas também em termos de ventilação, capaz desenfumagem e adequada iluminação –, a cozinha do palácio de Vila Viçosa revela-se mais racional, o que lhe terá permitido, mesmo quatrocentos anos após a sua construção, continuar adequada e capaz de operar.

A especialização do espaço de confeção permaneceu como lógica de organização nos palácios e casas da nobreza, tendo a compartimentação passado por um processo de afinação durante o século XVIII. O compartimentar, agora mais associada ao serviço à moda francesa – que implicava a preparação, em quantidade e simultaneamente, de pratos distintos – e à complexificação da estrutura humana em torno da preparação da refeição nobre, apresenta-se como a alternativa natural à grande câmara medieval polivalente.⁷¹ Nas palavras de Augustin-Charles d'Aviler (1653-1701):

*“É através da conveniência destes pequenos espaços que tudo tem o seu lugar; é por isso que as cozinhas já não são feitas muito grandes, quando no passado tinham de ser bastante espaçosas.”*⁷²

Ainda que se reconheça uma complexificação da cozinha também nas casas burguesas da classe média, isto na França e Inglaterra da Idade Moderna⁷³, a mesma terá assentado mais em princípios de segmentação – potenciada pela evolução dos utensílios mas, principalmente, dos modos de aproveitamento do calor – do que de compartimentação. Estas disposições devolvem o entendimento anteriormente despoletado por Julien Guadet, no qual se sugeria existir uma relação entre compartimentação e luxo, relação essa que a obra de Bartolomeu Scappi pareceu, algo inadvertidamente, corroborar. Por conseguinte, e em oposição, o recurso à segmentação como estratégia única à operacionalização da cozinha, quando a compartimentação não é opção, poderá ser tido como uma escolha da necessidade.

É preciso, todavia, ser-se cauteloso ao efetuar tais leituras, em especial quando a atenção recai sobre os espaços de confeção oitocentistas e sobre as construções teóricas em torno destes. Autores da época, como Urbain Dubois e Robert Kerr que, respetivamente nos campos da gastronomia e da arquitetura, se debruçaram sobre a formulação da cozinha ideal, apresentam modelos [Fig. 18 e Fig. 19] que, ao aproximarem-se nas questões de salubridade – ventilação, iluminação, materialidade – e, menos, de estruturação do aparato (segmentação), se afastam em termos da composição do espaço de confeção (compartimentação). Neste sentido, e mesmo que a atenção recaia nas cozinhas das classes mais altas – aquelas com maior facilidade em alcançar o *ideal* – verifica-se não existir um cânone no que concerne a organização do espaço de confeção.

A cozinha do Palácio Real da Pena [Fig. 20], concretizada em meados de 1800, apresenta-se herdeira do modelo monástico medieval de câmara central, ao qual foi retirada a grande chaminé por não ser condizente com as práticas alimentares em vigor à época da edificação.

⁶⁹ De L'Orme, P. (1568). *Premier Tome de la Architecture de Philibert de l'Orme conseiller et aumosnier ordinaire du Roy, & Abbé de S. Serge les Angiers*. Frederic Morel, fls. 274 v.-276.

⁷⁰ Scappi, B. (1570). *Opera di M. Bartolomeu Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in Sei Libri*. Michele Tramezzino, fls. 2-4 v.

⁷¹ Morin, C. (2008). Chapitre 1. Le service de la bouche. In *Au service du château* (pp. 25-77). Éditions de la Sorbonne. <https://doi.org/10.4000/books.psrbonne.548>.

⁷² D'Aviler, A.-C. (1710). *Cours d'architecture qui comprend les ordres de Vignole*. J. Mariette, p. 185¹¹.

⁷³ Salvador, M. (2016). *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Caleidoscópio, pp. 201-202.

Tendo sido executada de raiz, e sem restrições de área de que se tenha conhecimento, esta é uma cozinha na qual se nega o recurso à compartimentação – afincadamente advogada por Dubois na sua *Cuisine Artistique. Études de l'École Moderne*⁷⁴ (1872) –, e se faz uso de uma segmentação inusitada, não muito distante do modelo sugerido por Kerr em *The Gentleman's House*⁷⁵ (1864). Torna-se claro que, perante tal exemplo de empreendimento régio, não se deverá discutir o recurso à segmentação como uma atitude de mero remedeio.

Uma semelhante atitude terá estado presente na década de 1870, aquando da expansão da cozinha do Palácio Real da Cidadela de Cascais, efetivada através da edificação de uma nova câmara de dimensões generosas [Fig. 20]. Uma vez mais, a predileção pela segmentação, num espaço de confeção nobre, revela uma atitude que recusa o compartimento como tradutor de estatuto, reconhecendo nas câmaras amplas, polivalentes, bem arejadas e iluminadas – à semelhança do que acontece no palácio da Pena –, a modernidade. Poderá argumentar-se que, tanto o espaço de confeção do palácio da Cidadela de Cascais como do palácio da Pena operavam esporadicamente, dada a ocupação sazonal dos complexos palacianos pela Família Real, e que tal poderá justificar a construção de cozinhas não particionadas e, enfim, de contornos mais *simples*. Contudo, ao atentar-se no espaço de confeção do palácio das Necessidades [Fig. 20] – habitação oficial da Família Real portuguesa –, elaborado na sequência do projeto de 1899, verifica-se que o mesmo, apesar de compartimentado, é essencialmente constituído por uma grande câmara polivalente. A bem dizer, a relação de hierarquia expressa entre a câmara principal e as demais menores é tão notória, e a sua apropriação tão marcadamente desenvolvida no interior de uma espaço amplo de características centralizantes, que se poderia estar perante a formulação de uma cozinha nobre medieval. Se se aproxima das cozinhas dos palácios da Pena e de Cascais através da lógica que regula a sua composição, este espaço de confeção afasta-se quando o tema é o das preocupações higienistas que marcaram a transição do século XIX para o século XX. Isto porque não aparenta ter possuído ventilação ou iluminação suficientes, nem mesmo conexão com o exterior, como defendido pelos autores mencionados.

Apesar de ocuparem a posição central na rede alimentar, as cinco cozinhas régias mencionadas ficam aquém, em termos de dimensão e particionamento, da cozinha do palácio da Ajuda [Fig. 20]. Compartimentada mais como resultado das condicionantes espaciais que marcaram a sua implantação do que como consequência do ainda vigente serviço à maneira francesa na corte portuguesa de 1860, esta é uma cozinha cuja quantidade de câmaras e funções atribuídas se equiparará ao representado nos projetos teóricos apresentados por Jacques-François Blondel (1705-1774) e Le Camus de Mézières (1721-1789) cerca de um século antes.⁷⁶

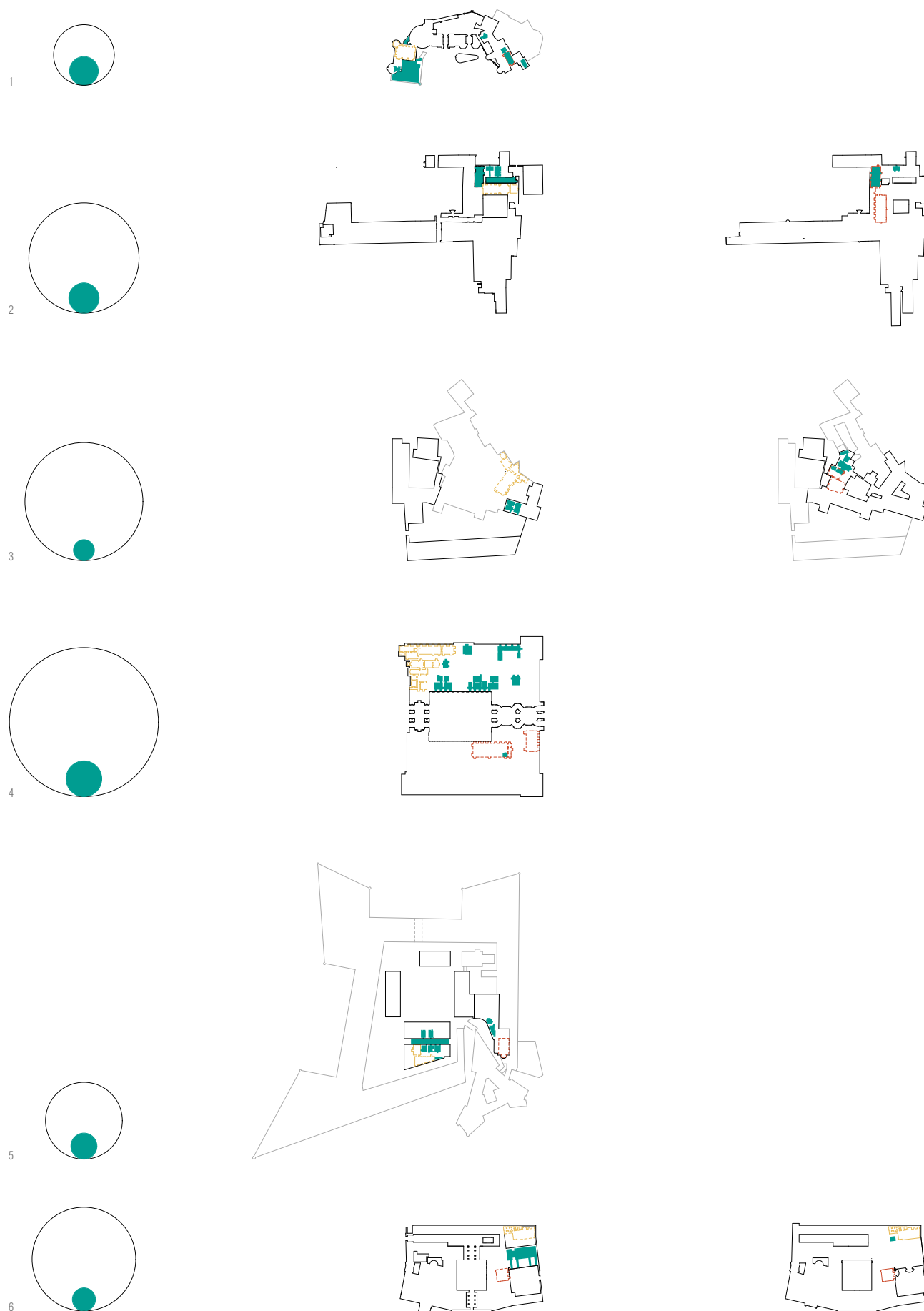
Se o “*significado da cozinha muda, porque muda o significado do comer*”⁷⁷, reconhece-se na arquitetura da cozinha do palácio da Ajuda, no auge da sua compartimentação labiríntica e algo desordenada, onde divisões arejadas e iluminadas coexistiam com outras interiores, uma incapacidade de acompanhar a evolução da refeição – introdução do serviço à maneira russa – e de se simplificar. Note-se que esta não é uma compartimentação como a advogada por chefes como Bartolomeu Scappi ou Urbain Dubois, verdadeiros conhecedores das práticas alimentares e da sua repercussão no espaço, mas sim uma concretização espacial que foi crescendo segundo um processo de aglomeração pressionado pelo valor da refeição régia num palácio como o da Ajuda. E ao aproximar-se dos modelos de distribuição setecentistas de Jacques-François Blondel e Le Camus de Mézières, apenas o faz pelo número de câmaras de que dispõe, não pela lógica racional ordenadora destas. Estranhamente, pode considerar-se que, sendo do luxo, este é um espaço de confeção que, pelos constrangimentos espaciais que moldaram e condicionaram a sua formulação, se aproxima da necessidade e afasta da modernidade.

⁷⁴ Dubois, U. (1872). *Cuisine Artistique. Études de l'École Moderne. Ouvrage en Deux Parties*. Librairie E. Dentu, pp. 2-16.

⁷⁵ Kerr, R. (1864). *The gentleman's house or How to plan English residences from the parsonage to the palace*. John Murray, pp. 204-211.

⁷⁶ Morin, C. (2008). Chapitre 1. Le service de la bouche. In *Au service du château* (pp. 25-77). Éditions de la Sorbonne. <https://doi.org/10.4000/books.psbbonne.548> e Guadet, J. (1894). *Éléments et Théorie de L'Architecture. Cours professé à l'École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts. Tome II*. Librairie de la Construction Moderne, pp. 115-118.

⁷⁷ Aicher, O. (1982). *La cocina para cocinar. El final de una doctrina arquitectónica*. Editorial Gustavo Gili, p. 41.



[Fig. 21] Representação comparativa da localização dos espaços de apoio integrantes do construído – potencialmente participantes nas refeições exploradas –, e das suas áreas em proporção face à área de implantação de cada um dos seis palácios reais estudados (1. Palácio Real da Pena; 2. Palácio Real de Vila Viçosa; 3. Palácio Real da Vila de Sintra; 4. Palácio Real da Ajuda; 5. Palácio Real da Cidadela de Cascais e 6. Palácio Real das Necessidades), desenho da autora, 2024. Escala 1/4000.

0.3 O JANTAR ESTÁ SERVIDO

0.3.3 Espaços de apoio

A elaboração da refeição implica, pelo menos nas casas onde as práticas alimentares são mais complexas, a existência de uma miríada de espaços de apoio que, a par com os de serviço – sobre os quais se debruçará no seguimento –, auxiliam as atividades concretizadas na cozinha e na sala de jantar.

“Nas grandes casas, o número de salas nas quais é preparada a refeição é demonstrativo do seu estatuto. As cozinhas não são espaços de luxo, mas é a multiplicação dos seus anexos e/ou a qualidade dos equipamentos que o significam.”⁷⁸

O conjunto de câmaras anexas que constituem os espaços de apoio – por vezes mais vasto, outras vezes mais singelo – não deixa de ser o reflexo espacial de uma classe, cujo capital é um notório interveniente no plano da mesa. Estes espaços de apoio – onde nenhum alimento é confeccionado e pelos quais não passam os pratos prontos a servir –, podem agrupar-se, à luz deste estudo, em quatro categorias, algumas mais relacionáveis com a confeção alimentar [Fig. 22], outras mais dialogantes com o consumo [Fig. 23]: ucharias, mantearias, arrecadações e terraços/pátios.

De modo geral, para a identificação destes espaços de apoio nos seis palácios estudados foi essencial o recurso a levantamentos desenhados devidamente legendados. Tratando-se maioritariamente de programas que não exigem necessária conexão a redes infraestruturais de água e de esgotos e, por conseguinte, podem ser alocados e deslocados com relativa facilidade, considerou-se determinante a consulta de documentos descritivos do conteúdo material destes espaços – como o *Inventário de 1864 do existente no Palácio Real da Pena e Abelheira* (Caderno 1) e o *Arrolamento do Palácio Real da Ajuda* levantado em 1911 (Caderno 4) – de forma a constatar se este se coadunava com a função de apoio atribuída.

Em torno da confeção

Ucharias, algumas arrecadações e terraços/pátios são os espaços de apoio que dialogam de modo mais próximo com o núcleo de confeção [Fig. 21]. Começando pela ucharia – “*por definição, o lugar onde se guardavam as carnes e outros géneros alimentícios nas casas reais ou de*

- Espaços de abastecimento
- Espaços de confeção
- **Espaços de apoio**
- Espaços de consumo
- Espaços de serviço
- Espaços de digestão

⁷⁸ Eleb-Vidal, M. e Debarre-Blanchard, A. (1985). *Architecture domestique et mentalités. Réflexions sur les méthodes et les sources*. [Unpublished report]. Ministère de l'urbanisme, du logement et des transports/Secrétariat de la recherche architecturale (SRA), Ministère de la recherche et de la technologie e École d'architecture de Paris-Villemin, p. 132.

*gente abastada*⁷⁹ –, reconhece-se que a sua identificação nem sempre é um processo linear, mesmo com o recurso a documentos manuscritos que auxiliem a leitura dos desenhos consultados. Tal dificuldade prende-se com o facto de uma ucharia ser, em boa verdade, um espaço de arrumação e de, na ausência de uma nomenclatura que refira o conteúdo guardado, ou de outra informação adicional pertinente, a proximidade de uma arrecadação ao espaço da cozinha não ser critério suficiente para a sua categorização como ucharia. Se em alguns dos palácios estudados o reconhecimento destes espaços de apoio foi imediato – devido à anotação do termo ucharia ou equivalente inequívoco na legenda dos respetivos desenhos –, noutras situações a sua identificação foi atribuída através de dedução lógica, permanecendo disputável por falta de mais dados.

O palácio de Vila Viçosa é o único, por entre os estudados, cuja ucharia – localizada na proximidade da cozinha principal – é referenciada em desenho por termos sinónimos. No caso das representações desta arquitetura, a utilização das denominações *depósito da carne* e *depósito da hortalça*, ainda que não empregando o termo ucharia, alude inequivocamente a tal espaço de apoio, convenientemente alocado em duas salas contíguas, passíveis de ser satisfatoriamente arejadas e iluminadas apenas o quanto basta.

Nos palácios da Pena, da Ajuda e das Necessidades também se constatou a existência de ucharias na proximidade dos espaços de confeção, desta feita legendadas como tal. Em termos de área, a mais pequena seria a do palácio da Pena, composta somente por uma câmara de geometria irregular. Já a ucharia do palácio da Ajuda, formulada segundo a mesma lógica de compartimentação que regulou o desenho da cozinha respetiva, ocupava uma área muito superior, distribuindo-se por cinco compartimentos, dois dos quais interiores. No palácio das Necessidades, por sua vez, a ucharia operava num espaço semienterrado massivo projetado em 1899, comunicando diretamente com a galeria de serviço, no piso nobre, através de uma escadaria. Se a ucharia do palácio da Pena – localizada num terraço elevado e desimpedido – e a ucharia do palácio da Ajuda – alocada junto a uma fachada do pátio central pontuada de grandes vãos de janela – poderão estabelecer algum ponto de contacto com os desígnios higienistas defendidos à época da sua construção, a verdade é que a sua congénere no palácio das Necessidades revela uma atitude conscientemente negligente face à importância da salubridade sob a forma de ventilação deficitária, apesar da sua posterior edificação.

No palácio da Vila de Sintra, por alturas de 1900, a ucharia compartimentada encontrava-se alocada numa posição algo semelhante à do palácio das Necessidades: semienterrada e apenas ventilada por duas portas e duas pequenas janelas. Todavia, é quase perverso comparar este espaço de apoio, implantado numa parte do paço possivelmente construída durante o reinado de D. Manuel I (1469-1521), com aquele outro construído na aurora do século XX. Aquando do período estudado, e contrariamente face ao que acontecia nas demais habitações régias, a ucharia do palácio da Vila de Sintra não se localizava na imediação do espaço de confeção. Desconhece-se com exatidão, contudo, o que terá justificado tal afastamento, e quando se terá o mesmo concretizado.

Continuando na exploração dos espaços de apoio do palácio da Vila de Sintra, e confrontando os desenhos de levantamento deste com aqueles do palácio da Cidadela de Cascais realizados pelo mesmo autor, J. A. d'Abreu Victal (-), constata-se a existência na legenda, em ambos os casos, do termo *dependências da cozinha*. Se no palácio da Vila de Sintra aceita-se – com base nos entendimentos construídos – a anotação *dependências da cozinha* sobre as quatro salas menores alocadas no seguimento da grande câmara central do espaço de confeção [Fig. 20], no palácio da Cidadela de Cascais efetua-se uma leitura diferente, sendo nesta situação as cinco

⁷⁹ Felismino, D. (2008). As Ucharias da Casa Real portuguesa (1706-1777). Alimentar, servir e representar o rei. In J. M. Millán e M. Lourenço (coord.), *Las relaciones discretas entre las Monarquías Hispana y Portuguesa: Las Casas de las Reinas (Siglos XV-XIX)*. Polifemo, p. 417.

dependências da cozinha anotadas por J. A. d'Abreu Victal na imediação da cozinha entendidas como ucharias, ao invés de compartimentos do espaço de confeção. Tal prende-se com o facto de: 1. o palácio sintrense já possuir uma ucharia reconhecida e implantada nos meandros palacianos e, conseqüentemente, se deduzir que, fossem estas quatro câmaras legendadas como *dependências da cozinha* parte da ucharia, as mesmas estariam nomeadas como tal; e 2. nos desenhos de levantamento do palácio da Cidadela de Cascais, nomeadamente aqueles datados de 1879, 1888 e 1895, ser referenciado como *ucharia* o volume no qual se encontra a maioria destes cinco compartimentos.

Para além destes espaços de apoio analisados, presentes em todos os palácios estudados, ressalva-se a existência de arrecadações nas imediações de alguns dos espaços de confeção, não passíveis de serem denominadas ucharias à luz das informações recolhidas. As mesmas são identificáveis nos palácios de Vila Viçosa, da Ajuda e da Cidadela de Cascais, podendo colocar-se a hipótese de nestas câmaras terem sido guardados – dada a proximidade ao espaço de confeção – utensílios, instrumentos ou outros bens não alimentares participantes na cocção da refeição.

Devem mencionar-se, por fim, os pátios ou terraços, espaços de apoio essenciais à promoção da higiene nos quais se executavam as tarefas menos salubres. Na impossibilidade de a cozinha contactar diretamente com o exterior do complexo edificado, o pátio insurge-se como o mecanismo ideal, permitindo a entrada de luz, o arejamento, a dissipação de odores e materializando um distanciamento de segurança face à propagação de focos de incêndio. De entre os seis edifícios analisados concluiu-se que apenas dois, os palácios da Ajuda e das Necessidades, não dispunham deste tipo de espaço de apoio. No primeiro caso, reconhece-se a existência de uma estreita porção de terreno no exterior norte da cozinha, constatando-se, contudo, que a mesma seria inacessível a partir desta e que não possuiria as condições necessárias a que ali se elaborassem tarefas do foro alimentar. De modo semelhante, também no palácio das Necessidades se identifica a existência de um pátio, na proximidade sudoeste da cozinha, mas sem contacto direto com esta. Desconfia-se que em ambas as situações estas porções de terreno exterior pudessem facilitar a entrada de bens no núcleo de confeção através do seu atravessamento, sem todavia revelarem valência de espaço alimentar.

Dos restantes quatro paços, munidos de pátios que exerciam função de apoio, distingue-se o palácio de Vila Viçosa como aquele possuidor do que se poderia chamar de *pátio de cozinha ideal*. De geometria regular, este acompanha o limite lateral oeste do espaço de confeção, estabelecendo três pontos de contacto com o seu interior através dos quais se facilitava o acesso às câmaras da ucharia. Aproveitado de água corrente, este dispositivo espacial dispunha de quatro pias de pedra de dimensão generosa, nas quais poderiam ser efetuadas preparações menos salubres e lavados utensílios. A presença de água neste tipo de espaço de apoio, ainda que de máxima importância⁸⁰, não seria transversal a todos os pátios analisados, podendo a sua falta ser contornada com o auxílio de recipientes abastecidos na cozinha e transportados para o exterior. Para além do pátio da cozinha do palácio de Vila Viçosa, apenas no palácio da Pena se identificou um outro espaço de apoio inequivocamente provido com acesso a água canalizada, implantado a noroeste da cozinha, e igualmente munido de uma pia de lavagem. Este pátio menor ver-se-ia complementado por um outro, de grandes dimensões e com características de terraço, localizado a nascente. A partir deste último far-se-ia o ingresso dos diversos bens na ucharia, ou diretamente no espaço de confeção.

Características de terraço apresenta também o pátio da cozinha do palácio da Vila de Sintra, posicionado no limite norte do núcleo de confeção. De geometria irregular e grandes dimensões, seria a partir deste que os alimentos dariam entrada na primeira das seis câmaras da

⁸⁰ Guadet, J. (1894). *Éléments et Théorie de L'Architecture. Cours professé à l'École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts. Tome II.* Librairie de la Construction Moderne, p. 122.



[Fig. 22] *Interior de cozinha com serviçal*, círculo de Jean-Baptiste de Saive II (1571-1624), 1563. Óleo sobre tela (1070 x 1520 mm). Imagem obtida em: «https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jean-Baptiste_de_Saive_%28circle%29_Kitchen_interior_with_maid_1563.jpg#cite_note-1», consultado a 3/01/2025.

[Fig. 23] *Pôr a mesa*, Joseph Bail (1862-1921), 1 datação desconhecida. Óleo sobre tela (812 x 1006 mm). Imagem obtida em: «https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Setting_the_Table_by_Joseph_Bail.jpg», consultado a 3/01/2025.

cozinha régia [Fig. 20], podendo igualmente, e à semelhança do que aconteceria no grande pátio da cozinha do palácio da Pena, ser ali executadas algumas tarefas que dispensassem o recurso a água corrente.

O pátio da cozinha do palácio da Cidadela de Cascais, por sua vez, poderá assemelhar-se ao do palácio de Vila Viçosa entretanto referido, isto em termos da sua implantação estratégica enquanto espaço de apoio com cariz de distribuição. Mais do que divagar sobre as tarefas que aqui poderiam ser realizadas, fosse ou não munido de água corrente na viragem do século XIX para o século XX – algo que carece de confirmação – reflete-se, sim, sobre o seu papel enquanto corredor de atravessamento ao ar livre, qual rótula facilitadora do diálogo entre as diversas câmaras da ucharia (e a cozinha). A bem dizer este poderia ser, mais do que o *pátio da cozinha*, o *pátio da ucharia*: um espaço ventilado e que se pretendia salubre, a partir do qual se acedia a todas as reservas alimentares, devidamente particionadas, evitando-se a circulação pelos meandros do volume da cozinha e, por conseguinte, otimizando-se as operações no seu interior.

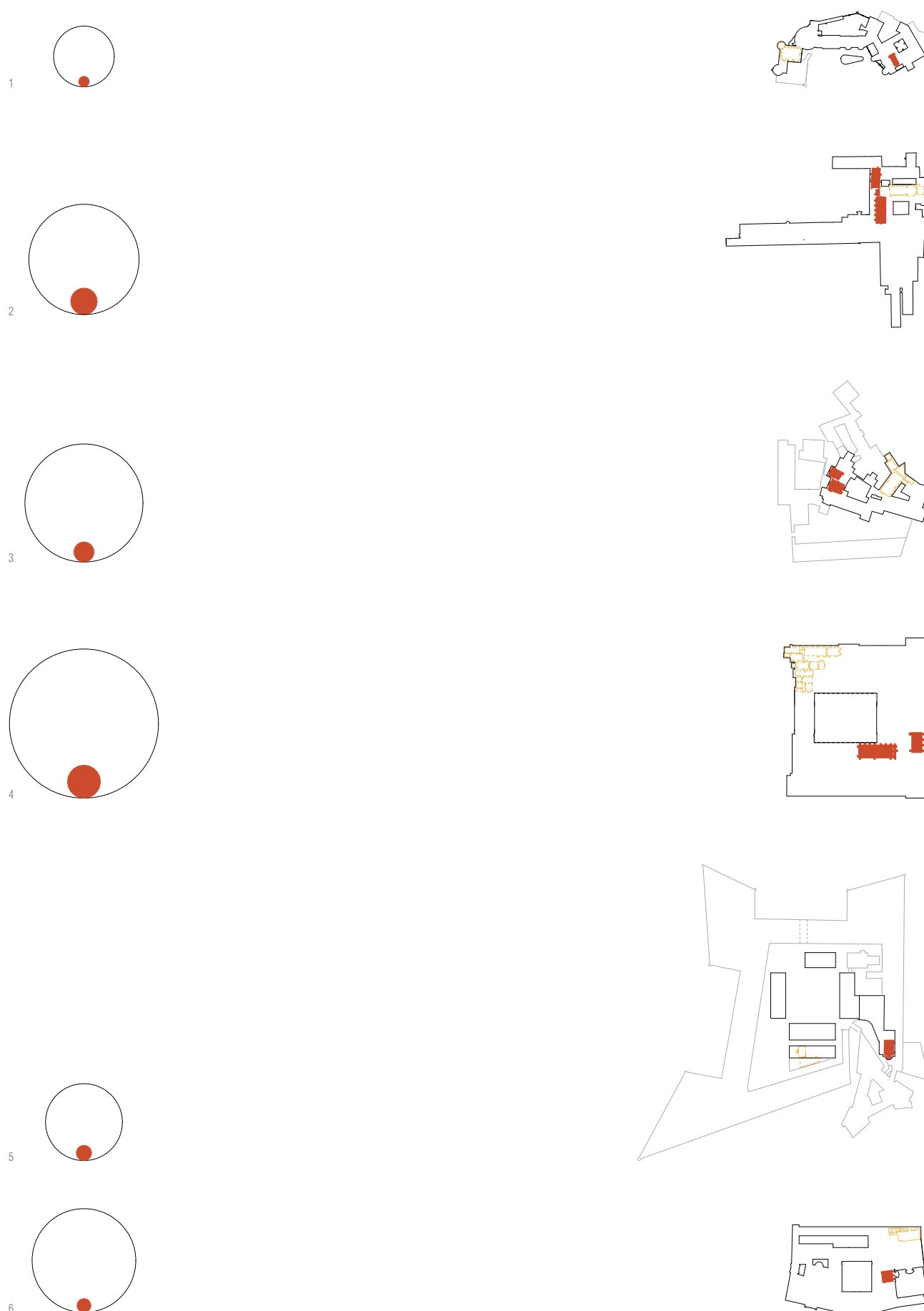
Em torno do consumo

Se as ucharias, as arrecadações de itens afetos à confeção alimentar e os pátios ao serviço da refeição se distribuíam na proximidade da cozinha, as mantearias – isto é, as câmaras onde se guardava o aparato que atendia à Mesa Real – alocavam-se idealmente nas imediações do espaço de consumo. De mão dada com estas andavam usualmente outros espaços de serviço, como copas, os quais se abordarão em 0.3.5 *Espaços de serviço*.

Como espaço de apoio que é, denota-se que a implantação da mantearia se vê condicionada, numa primeira instância, pelo posicionamento da sala de jantar e, numa segunda (quando aplicável), pela arquitetura do palácio em causa.

Nos palácios da Pena, de Vila Viçosa, da Vila de Sintra, da Cidadela de Cascais e das Necessidades reconhece-se, no período estudado, uma lógica de implantação das mantearias – e de outras arrecadações que, não possuindo tal denominação, se deduz terem servido semelhante propósito – que visava principalmente a sua proximidade ao espaço de consumo principal do complexo palaciano. Tem-se conhecimento, dada a evolução da rede alimentar de cada palácio, que algumas destas mantearias terão, no passado, ocupado posições distintas. Contudo, a transformação gradual das práticas alimentares, a formalização do espaço de consumo, a renovação dos espaços da refeição e a apropriação do palácio por parte de novos habitantes levaram a que, por alturas de 1900, se procurasse agilizar, na medida do possível, a rede alimentar, aproximando-se dos núcleos de confeção e consumo os respetivos espaços adjuvantes. À exceção do palácio de Vila Viçosa, cuja mantearia se desdobrava como sala de refeições secundária posicionada no seguimento do espaço de consumo principal, todos os demais palácios supramencionados dispunham de mantearias implantadas no piso inferior ao da sala de jantar mais importante, sendo a ligação com este estabelecida por meio de escadas e até de pequenos elevadores com características de monta-pratos.

No palácio da Ajuda, exceção a esta regra de aproximação entre apoio e consumo principal, terão também existido pequenas arrecadações da mantearia na ala sul – próximas à sala de jantar da Rainha D. Maria Pia –, apesar do seu núcleo mais importante se localizar no piso térreo da ala norte. Tal posicionamento, deveras distante dos principais espaços de consumo do paço, é consequência da adaptação do programa de espaços alimentares à arquitetura pré-existente, formulando-se uma rede alimentar extremamente completa em termos da quantidade e categorias de espaços, mas de difícil operacionalização.



[Fig. 24] Representação comparativa da localização dos espaços de consumo integrantes do construído – potencialmente participantes nas refeições exploradas –, e das suas áreas em proporção face à área de implantação de cada um dos seis palácios reais estudados (1. Palácio Real da Pena; 2. Palácio Real de Vila Viçosa; 3. Palácio Real da Vila de Sintra; 4. Palácio Real da Ajuda; 5. Palácio Real da Cidadela de Cascais e 6. Palácio Real das Necessidades), desenho da autora, 2024. Escala 1/4000.

0.3 O JANTAR ESTÁ SERVIDO

0.3.4 Espaços de consumo

- Espaços de abastecimento
- Espaços de confecção
- Espaços de apoio
- **Espaços de consumo**
- Espaços de serviço
- Espaços de digestão

A par com os espaços de confecção, são os espaços de consumo aqueles da rede alimentar aos quais a literatura parece atribuir maior proeminência. O seu estudo baseou-se principalmente na análise dos registos desenhados recolhidos, e da sua legenda, em conjugação com outros documentos manuscritos de âmbito descritivo, nos quais – como mencionado anteriormente – são elencados os objetos que, na viragem do século XIX para o século XX, preenchiam estes espaços.

Contrariamente ao que acontece com os espaços de confecção, cuja implantação é indissociável de questões do foro higienista e infraestrutural, nos espaços de consumo insurgem-se preocupações de outro cariz, que vão desde a articulação com a cozinha ao pendor representativo do seu usufruto. Neste sentido, enfatiza-se a importância da análise de levantamentos desenhados, pois somente através destes é possível identificar os diversos espaços de consumo palacianos – salas de refeições principais e secundárias, salas de banquetes, áreas utilizadas para refeições e salas onde comia o pessoal afeto ao paço –, compreender a sua articulação com a respetiva cozinha e o seu grau de importância na hierarquia da rede de espaços alimentares do palácio.

“A sala de jantar oferece, na habitação, um programa artístico de uma natureza particular. (...) O conhecimento das necessidades que a regem aconselhou, na sua decoração, o uso de materiais apropriados, como mármore, estuques, mosaicos ou cerâmicas; se se utilizassem matérias menos especiais, como a madeira ou os tecidos, era através da proteção com pinturas e vernizes que se conseguiam estas decorações que caracterizam as salas de jantar, ao mesmo tempo brilhantes e sérias. A pintura espalhou temas encantadores; as grandes lareiras, mais decorativas do que funcionais, os aparadores e as cristaleiras, as fontes, tornaram-se um tema de composição que atraiu poderosamente os artistas.”⁸¹

Para além da documentação mencionada, e de modo a aferir-se sobre o aspeto interior dos principais espaços de consumo estudados, em especial daqueles já desaparecidos ou modificados ao longo dos anos, recorreu-se a desenhos dos seus alçados – como o *Alçado ilustrativo do projeto da decoração da parede sul da nova sala de jantar do Palácio Real das Necessidades* da autoria de Francisco Vilaça (c. 1850-1915) (Caderno 6) –, algo raros neste

⁸¹ Guadet, J. (1894). *Éléments et Théorie de L'Architecture. Cours professé à l'École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts. Tome II.* Librairie de la Construction Moderne, p. 104.

contexto e, mais amiúde, a fotografias de época ou outros registos iconográficos como gravuras publicadas na imprensa – como a ilustração do momento de baile após o jantar oferecido a Afonso XIII no Palácio Real da Ajuda, publicada na *Ilustração Portuguesa* de 14 de dezembro de 1903.

Uma das maiores dificuldades com a qual se contactou, no âmbito da exploração dos espaços de consumo, prendeu-se com a identificação das salas de jantar secundárias, nomeadamente aquelas onde se alocariam as mesas hierarquicamente inferiores à Mesa de Estado. Apesar de alguns dos desenhos de levantamento consultados serem claros ao referir a sua localização, na maioria das vezes foi necessário recorrer a um processo dedutivo baseado num conjunto documental mais vasto, que viria a incluir manuscritos avulsos.

A sala de jantar, quando?

Se o lugar do fogo é transversalmente reconhecido e identificado no espaço de habitar do Homem, o mesmo não pode ser dito do lugar da mesa. Na Idade Média as práticas alimentares, mesmo nos palácios, não implicavam um palco de consumo exclusivo, podendo a mesa ser montada onde mais conviesse à ocasião. Este local era frequentemente o grande ‘hall’, “*um espaço amplo único, sem divisões internas, que albergava múltiplas funções*”⁸². Apesar de não dispôr de um espaço desta natureza – possivelmente originário dos países escandinavos mas desenvolvido sob práticas anglo-saxónicas entre os séculos V e XI –, reconhece-se no Palácio Real da Vila de Sintra a existência de um conjunto de câmaras medievais cuja utilização polivalente terá incluído o consumo alimentar. Espaços como a Sala das Pêgas, de dimensões generosas e adequadas ao dispôr de uma extensa mesa funcionariam, por conseguinte, como salas de audiências e de grandes refeições, ao passo que aquelas de foro privado seriam consumidas na intimidade dos aposentos particulares régios. O teor de polivalência associado a algumas das grandes câmaras de representação deste paço perpetuou-se, como aconteceu com a Sala das Pêgas. Aqui, e já na aurora do século XX, eram ainda consumidas refeições de carácter especial. Por sua vez, o abandono do costume medievo de fazer as refeições nos recônditos particulares levou a que se apropriassem outras divisões, como o antigo Quarto de D. Sebastião, transformado pela Rainha D. Maria Pia em sala de jantar particular.

Apesar de no Renascimento a nobreza já ter acautelado, em algumas ocasiões, a edificação de espaços exclusivamente dedicados à socialização e ao consumo de refeições, a verdade é que somente no século XVIII se reconhece a verdadeira afirmação da sala de jantar como fruto da especialização de funções na casa.⁸³ É precisamente nesta época, por volta de 1770, que se concretiza no palácio de Vila Viçosa um espaço exclusivamente dedicado ao consumo: a sala de jantar principal. Alocado onde anteriormente havia operado uma parte do Colégio de Música, este é um espaço que se coaduna com a dimensão do complexo no qual se insere. Ao contrário do que acontecia no palácio da Vila de Sintra, onde não existiriam de modo formalizado salas de consumo destinadas a mesas distintas, no palácio de Vila Viçosa reconhece-se tal correspondência, sendo possível identificar, através dos desenhos recolhidos, a posição dos espaços de consumo secundários destinados à 1.ª e 2.ª mesas.

⁸² Salvador, M. (2016). *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias* (1.ª ed.). Caleidoscópio, p. 134.

⁸³ Franco, C. (2014). *Casas das Elites de Lisboa: objetos, interiores e vivências (1750-1830)* [Unpublished doctoral dissertation]. Universidade Católica Portuguesa, p. 315.

A obra do palácio da Pena, alguns anos mais tarde, contemplou igualmente a edificação de um espaço de consumo principal inusitado e generosamente dimensionado, de geometria circular. Todavia, alterações nos desígnios de vida do Rei D. Fernando II – desencadeados pelo falecimento prematuro da sua esposa, a Rainha D. Maria II, em 1853 –, levaram ao relegar deste espaço de consumo para segundo plano, tendo o monarca preferido continuar a fazer do antigo refeitório do Mosteiro de Nossa Senhora da Pena, outrora casa de monges jerónimos, a sua sala

de jantar. Esta vocação foi perpetuada reconhecendo-se que, aquando de esporádicas refeições para elevado número de comensais, pudessem ser utilizados outros espaços palacianos de maiores dimensões – não exclusivamente dedicados ao consumo alimentar –, como a sala de bilhar ou até o claustro.

No palácio da Ajuda, por sua vez, as alterações efetuadas na lógica de apropriação a partir de meados de 1860 – desencadeadas pelo regresso ao palácio da Família Real encabeçada pela figura do monarca D. Luís –, acautelaram um núcleo de consumo muitíssimo mais completo que o presente, à época, nas demais casas régias não habitadas em permanência. Para além de espaços de consumo secundários ou utilizados pelo pessoal afeto ao paço, destaca-se a concretização – possivelmente antes de 1875 – de uma sala de jantar de cariz familiar associada à figura da Rainha D. Maria Pia, assim como a adaptação de duas grandes salas de dossel a espaços dedicados a banquetes. Já durante o reinado de D. Carlos, e aquando de faustosos momentos de representação nos quais era providenciado alimento a centenas de comensais, seriam utilizados outros espaços do piso nobre do palácio da Ajuda, nomeadamente a Sala de D. João IV.

A subida ao trono de D. Carlos e a mudança da residência régia oficial para o palácio das Necessidades trouxe à luz uma limitação dramática na arquitetura deste edifício: a incapacidade de albergar grandes refeições por não possuir uma sala de jantar de dimensão adequada. O projeto que visaria a construção de um espaço para banquetes (assim como uma nova cozinha e outras câmaras de serviço) apenas seria traçado em 1899, e concluído já após a morte do monarca. Durante o seu reinado, D. Carlos ver-se-ia então obrigado, por força de condicionantes espaciais e económicas, a pedir de empréstimo a sala de banquetes do palácio da Ajuda, residência querida de sua mãe D. Maria Pia. No palácio das Necessidades terá usufruído, ainda assim, do espaço da antecâmara da sala de banquetes que nunca conheceu terminada, onde, ao que se apurou, poderá ter consumido algumas refeições.

Em 1898, quando no palácio das Necessidades se debatia o problema da sala de banquetes inexistente, no palácio da Cidadela de Cascais tomavam-se diligências de modo a não deixar desaparecer a sala de jantar construída a mando de D. Luís, provavelmente algures na década de 1870. O volume anexo ao edifício da antiga Casa do Governador, tornada paço real, integrava uma sala de jantar e outra de bilhar, posicionadas com vista privilegiada para a Baía de Cascais. A concretização das obras de melhoramento, que terá ocorrido no final do ano de 1900, implicou a reformulação exterior do volume, assim como trabalhos interiores em madeira possivelmente executados pela empresa de carpintaria de Frederico Augusto Ribeiro (-).

Curiosamente, e ao contrário do que acontece com algumas das cozinhas régias desta amostra de seis palácios, todos os principais espaços de consumo estudados podem, ainda hoje, ser visitados, vendo-se alguns destes ainda apropriados aquando de receções de Estado.

A sala de jantar, onde?

Mais do que estudar as coordenadas de localização dos espaços de consumo principais no interior do complexo palaciano, deverá focar-se o seu posicionamento na relação com o núcleo de confeção, isto é, a cozinha régia [Fig. 24].

*“A cozinha não deve estar exatamente debaixo dos narizes dos convidados, nem a uma distância demasiado grande; (...). O corredor pelo qual os alimentos devem ser transportados deve ser elegante e conveniente, não exposto às intempéries, nem desonrado por qualquer tipo de sujidade que possa ofender os estômagos dos convidados.”*⁸⁴

⁸⁴ Alberti, L. B. (1755). *The architecture of Leon Battista Alberti in ten books*. Book V. Edward Owen, p. 342.

Por muito que se reconheça verdade nas palavras de Alberti (1404-1472), assim como a transversalidade temporal da sua adequação, rapidamente se constata, em confronto com os exemplos estudados, que a realidade não poderia estar mais longe do teorizado. Somente em três dos palácios em estudo – de Vila Viçosa, da Pena e das Necessidades –, foi reconhecida com clareza uma intenção de operacionalizar a rede alimentar ao alocar em diálogo próximo confeção e consumo [Fig. 24]. Se no primeiro caso a construção mais tardia da sala de jantar, no piso nobre – à qual se viriam a juntar outras duas, secundárias – acautelou uma ligação direta com a cozinha implantada no piso térreo através de uma escadaria, no segundo e terceiro reconhece-se um pensamento de projeto mais atento e informado face à importância do conjunto.

No caso do palácio da Pena, a dicotomia confeção/consumo concretizou-se mediada por um corredor circular. Este dispositivo arquitetónico, mais do que mimético da geometria daquela idealizada para ser a principal sala de jantar do paço, promovia a proteção deste espaço de consumo dos ruídos, cheiros e vapores emanados pela cozinha, à imagem do defendido por autores como Robert Kerr.⁸⁵ Claro está que a não projetualmente prevista promoção do antigo refeitório dos monges a espaço de consumo principal dissipou a lógica idealizada para a rede alimentar do palácio [Fig. 24]. A utilização quotidiana, e mesmo em momentos de exceção, desta sala de jantar implantada no extremo oposto ao da cozinha, implicava um percurso dos alimentos longo e complexo, com possíveis passagens pelo exterior. Para além do desafio de fazer chegar a comida quente, impunha-se ainda o de o fazer de modo invisível e preferencialmente silencioso, tendo-se de acautelar a alocação, nas imediações deste renovado núcleo de consumo, de um conjunto de espaços de apoio e serviço adjuvantes.

Apesar do projeto inicial do palácio das Necessidades, setecentista, contemplar uma rede alimentar na qual confeção e consumo, em pisos diferentes, se sobrepunham e pareciam comunicar, reconhece-se ser com o projeto de reformulação dos principais espaços alimentares, de 1899, que se alcança o ideal proposto por aqueles – arquitetos e chefes – que ao longo dos séculos se debruçaram sobre o tema. Alocados no mesmo piso [Fig. 24], e mediados somente por um espaço de serviço intermédio que fazia as vezes de copa, os novos espaços de confeção e consumo do palácio das Necessidades comunicavam rápida e eficazmente, economizando-se tempo, mão de obra humana e dispositivos térmicos.

Nos restantes três palácios abordados – da Vila de Sintra, da Ajuda e da Cidadela de Cascais [Fig. 24] – contacta-se com redes alimentares cuja otimização não foi acautelada do ponto de vista projetual. Atentando-se no palácio da Vila de Sintra e na sua arquitetura – em particular na que remonta ao reinado de D. João I (1357-1433) (cozinha régia e núcleo construído em torno do Pátio do Esguicho) –, reconhece-se não ter sido equacionada, aquando das diversas campanhas de obras, a otimização da relação confeção/consumo. Tal deve-se, principalmente, à herança histórica do edifício, também traduzida na não construção de uma sala de refeições formal. Aquando da utilização, com este fim, de algumas das câmaras de representação localizadas a sudoeste, imagina-se que o transporte dos alimentos seria feito através do Pátio do Esguicho, percurso esse que se terá perpetuado até ao reinado de D. Carlos. Não sendo longo, nem especialmente complexo, este trajeto a céu aberto apresenta-se, ainda assim, inadequado. Algo semelhante aconteceria no palácio da Cidadela de Cascais onde, como anteriormente referido, o volume no qual estava instalada a cozinha régia não comunicava com o do paço propriamente dito. A ligação entre ambos implicava, por conseguinte, um complicado percurso parcialmente exterior, e o vencer de cotas com recurso a três escadarias diferentes. À imagem do que acontecia no palácio da Pena, também nas imediações do espaço de consumo do palácio da Cidadela de Cascais foram concentradas funções de apoio e de serviço, curiosamente alocadas segundo uma mesma lógica: no piso superior, contiguamente face à sala de jantar, uma

⁸⁵ Kerr, R. (1864). *The gentleman's house or How to plan English residences from the parsonage to the palace*. John Murray, p. 210.

copa de serviço e no piso inferior, ligados através de uma estreita escadaria, espaços de apoio como mantearia e arrecadação.

O exemplo mais crítico e simultaneamente mais intrigante do diálogo entre cozinha e sala(s) de jantar verifica-se, todavia, no palácio da Ajuda. Neste, não é o histórico de apropriações que condiciona a rede alimentar aquando da viragem do século XIX para o século XX, mas sim a lógica de apropriação da arquitetura *incompleta* do paço durante o reinado de D. Luís, a qual viria a perpetuar-se. Ao optar-se por instalar, de modo consciente, a cozinha régia no piso térreo da ala norte, e as salas de jantar da Rainha D. Maria Pia (piso térreo) e de banquetes (piso nobre) na ala sul, materializou-se um problema de difícil, senão impossível, solução. Efetuar o transporte dos alimentos através dos meandros palacianos seria uma tarefa quase hercúlea, o que terá levado à proposta de edificação de um corredor sobre a arcada incompleta do lado poente do palácio. A sua não concretização leva a crer que outra opção, ainda mais rebuscada, tenha sido utilizada: um túnel que, sob o pátio central, ligaria ambas as alas de modo discreto e silencioso, tendo início na proximidade da cozinha e fim nas imediações da sala de jantar da Rainha D. Maria Pia, junto a um acesso vertical que permitiria, enfim, alcançar a sala de banquetes.

A sala de jantar, como?

“A primeira aparição do termo ‘salle à manger’ surge num plano de uma casa num livro de arquitetura francês publicado em 1647. A criação de um espaço separado para refeições foi uma consequência direta do que vinha acontecendo nas grandes casas parisienses da aristocracia nas décadas anteriores. À antiga sequência básica de uma sala de recepção partilhada, a ‘salle’, seguida por uma série de apartamentos consistindo numa antecâmara e um quarto, foram adicionados novos espaços, organizados ‘en enfilade’ para proporcionar uma vista interior elegante através de uma série de portas duplas. Introduzidos entre a ‘salle’ e o apartamento estavam a ‘salle à manger’, para as refeições, e o ‘salon’, para conversas.”⁸⁶

Aceder à sala de jantar de outrem é, em boa verdade, introduzir-se por convite na intimidade de alguém, permitindo ser-se guiado por uma narrativa espacial propositadamente disposta para ser observada, admirada e, quiçá, tocada pelo *intruso*.

“O jantar torna-se um momento de sociabilidade muito importante, seja no seio da família ou não, e os autores dos tratados de ‘savoir-vivre’ revelam-se preocupados com a posição desta sala na casa. Ela tem, de facto, um estatuto ambíguo, privado ou público dependendo do momento, e as opiniões divergem quanto à sua ligação, por um lado, com a cozinha, e por outro, com a antessala ou a entrada.”⁸⁷

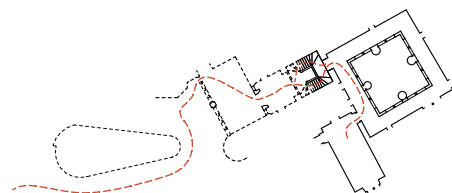
Impõe-se nas grandes habitações, como refere Julien Guadet, a existência de salas de jantar familiares e de outras para festas, com percursos de acesso distintos a partir da entrada da habitação.⁸⁸ Não deverá significar tal desdobramento do espaço de consumo, todavia, a negação do estatuto de ambiguidade referido, reconhecendo-se como inevitável que, tanto em torno da utilização da sala de refeições de cariz familiar, como daquela destinada a festas ou atos de representação, coexistam o sedutor chamamento da intromissão e a necessária devassa de privacidade consequente.

“Existem regras mais gerais que se aplicam a todas as categorias de habitações; estas referem-se principalmente à distribuição interior, e têm a sua razão de ser nas exigências

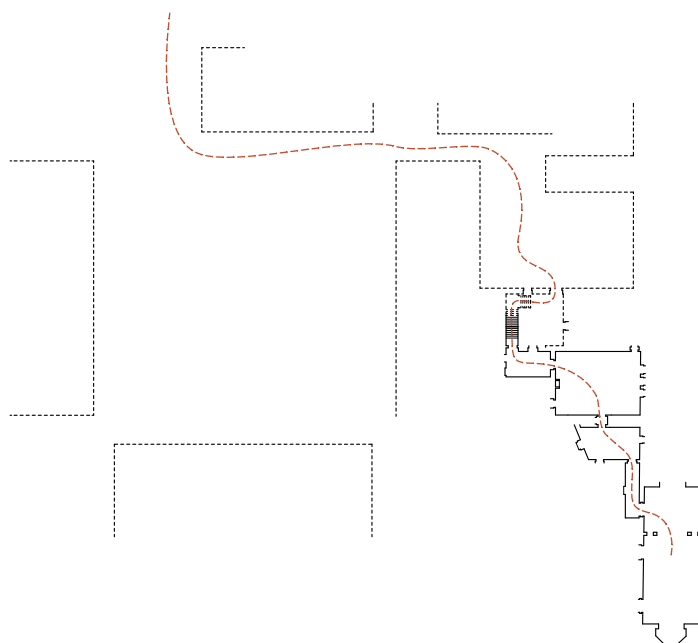
⁸⁶ Strong, R. (2002). *Feast. A History of Grand Eating*. Jonathan Cape, p. 242.

⁸⁷ Eleb-Vidal, M. e Debarre-Blanchard, A. (1988). *Architectures de la vie privée. Maisons et mentalités 1880-1914*. [Unpublished report]. Ministère de l'équipement, du logement, de l'aménagement du territoire et des transports e École d'architecture de Paris-Villemin, p. 226.

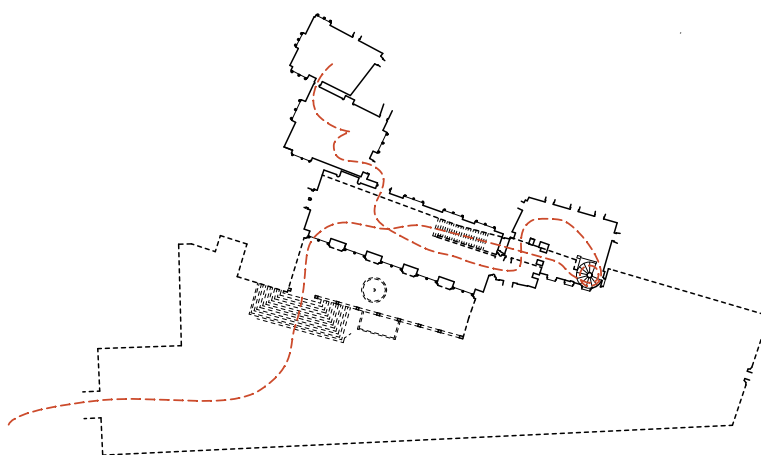
⁸⁸ Guadet, J. (1894). *Éléments et Théorie de L'Architecture. Cours professé à l'École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts. Tome II*. Librairie de la Construction Moderne, p. 99.



Percurso até ao espaço de consumo do Palácio Real da Pena



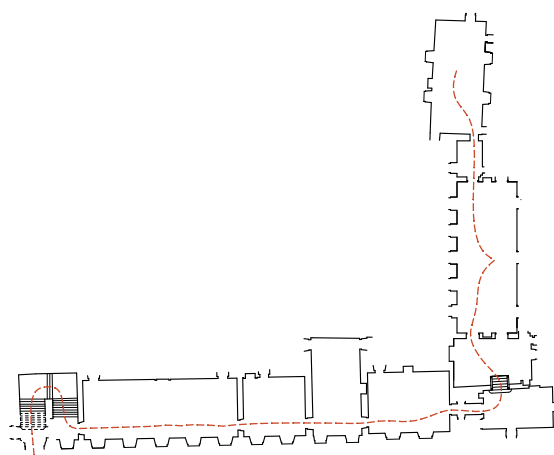
Percurso até ao espaço de consumo do Palácio Real da Cidadela de Cascais



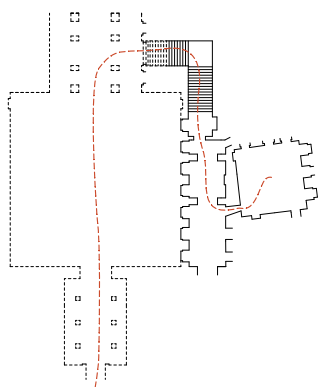
Percurso até aos espaços de consumo do Palácio Real da Vila de Sintra

[Fig. 25] Representação comparativa esquemática dos percursos efetuados pelos convidados das refeições exploradas desde o exterior do palácio até ao espaço de consumo, desenho da autora, 2024. Escala 1/1000.

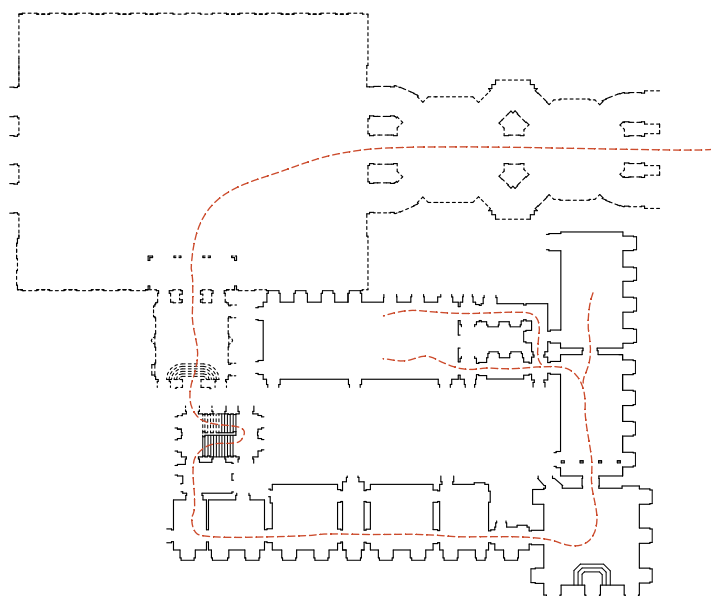
Dado tratar-se de um percurso contínuo, optou-se por anular a diferença de pisos representando-se num só plano a aglutinação de diferentes cotas, traduzidas através das diferenças de grafismo.



Percurso até aos espaços de consumo do Palácio Real de Vila Viçosa



Percurso até ao espaço de consumo do Palácio Real das Necessidades



Percurso até aos espaços de consumo do Palácio Real da Ajuda

*da nossa vida doméstica e social. De facto, essa existência divide-se em duas partes bem distintas: uma é inteiramente dedicada à intimidade, aos deveres e afetos da família, e exige disposições arquitetónicas que garantam a liberdade e o segredo da vida privada; a outra está ligada ao mundo exterior através das nossas relações, seja de negócios, seja de prazer, e este segundo lado, por assim dizer público, da nossa existência, comporta mais luxo e esplendor do que o primeiro.*⁸⁹

A coexistência paralela das duas realidades, pública e privada – ou, no caso do palácio, de representação e familiar –, e o uso consciente da arquitetura para a assegurar, implicam uma formulação do espaço da casa que integra, por um lado, salas destinadas a impressionar quem vem de fora e, por outro, compartimentos cujo principal propósito é o de proteger a intimidade de quem vive dentro⁹⁰. A bem dizer, no contraponto da ‘enfilade’, o corredor.

A organização do fluxo de movimentos no seio dos palácios estudados combina, de modo geral, as duas modalidades, mais como consequência da necessidade de garantir um sistema circulatório secundário – e discreto – afeto ao pessoal de serviço, do que como meio de separar as vivências da esfera privada daquelas da mais pública. O resultado, analisado à luz da refeição e da vocação predominante no acesso ao espaço de consumo [Fig. 25], apresenta-se distinto nos diversos complexos palacianos, reconhecendo-se um diálogo variável entre as realidades familiar e de representação.

FAMILIAR E DE REPRESENTAÇÃO

Na viragem do século XIX para o século XX, apenas um dos seis palácios estudados – o Palácio Real da Ajuda –, dispunha formalmente de espaços de consumo distintos a serem utilizados consoante o teor da refeição: a sala de jantar da Rainha D. Maria Pia – familiar –, e a Sala da Ceia – de representação [Fig. 24]. O seu propósito diferenciado, também influenciador do posicionamento ocupado no conjunto, implicava percursos de acesso distintos, principalmente para aqueles vindos do exterior.

A entrada na sala de jantar da Rainha D. Maria Pia dava-se após um trajeto que, partindo do pátio central, requeria a transposição do vestíbulo sul e o ingresso, ainda que sucinto, num longo corredor que rasgava o miolo palaciano no sentido nascente-poente e se posicionava paralelamente a um outro, mais estreito, de serviço. Este acesso, circunscrito e com leitura de convite para os bastidores, contrasta com o trajeto efetuado nos dias das grandes refeições [Fig. 25], o qual compreendia – após a transposição do vestíbulo sul e a subida ao piso nobre através da escadaria de aparato –, o percorrer das majestosas salas de representação, dispostas ‘enfilade’ até à Sala do Trono, e o culminar do percurso na Sala da Ceia.

Como referido, esta natureza de desdobramento não está presente nos restantes cinco palácios – pelo menos de modo oficial e comprovável através da consulta de desenhos de arquitetura – gerando-se, nos respetivos espaços de consumo, a inevitável confluência das realidades familiar e de representação. Mais do que na arquitetura das salas de jantar propriamente dita, atenta-se nas características dos acessos a estes espaços, efetuando-se uma leitura que tem por base o grau de interação entre ambas as realidades.

FAMILIAR

A permanência da realidade familiar, mesmo quando as refeições consumidas no paço extravasam o foro intimista, reconhece-se nos palácios da Pena e das Necessidades: de um lado uma das residências ocupadas sazonalmente pela Família Real, do outro a sua morada oficial na capital portuguesa.

⁸⁹ Daly, C. (1864). *L'architecture privée au XIX^{ème} siècle sous Napoléon III. Nouvelles Maisons de Paris et des Environs. Tome Premier*. A. Morel et C^{ie}, Libraires-Éditeurs, p. 15.

⁹⁰ Evans, R. (1997). *Translations from Drawing to Building and Other Essays*. The MIT Press, p. 74.

De arquiteturas muitíssimo distintas, estes dois complexos aproximam-se no modo como apresentam o seu espaço de consumo, e na formulação do trajeto efetuado pelo convidado até o alcançar [Fig. 25]. Acercando-se do edifício, após o atravessamento dos pátios da cisterna (no palácio da Pena) e central (no palácio das Necessidades) – que se admitem de naturezas distintas mas, ainda assim, passíveis de ser comparados –, o comensal é encaminhado para uma escada de aparato que o leva ao piso nobre, desaguardando nas imediações do espaço de consumo. A última parte de ambos os trajetos apresenta mais uma similitude: a passagem, quase fugaz, por espaços inequivocamente marcantes como o claustro da Pena e a galeria nobre das Necessidades, neste contexto relegados ao papel de sedutora passagem. Porventura a concretização desta galeria, projetada em 1899, teria como propósito o engrandecimento do piso nobre daquela que era a principal habitação régia. O seu posicionamento, contudo, tão facilitador do acesso ao espaço de consumo, não deixa de transparecer uma aura de otimização familiar.

DE REPRESENTAÇÃO

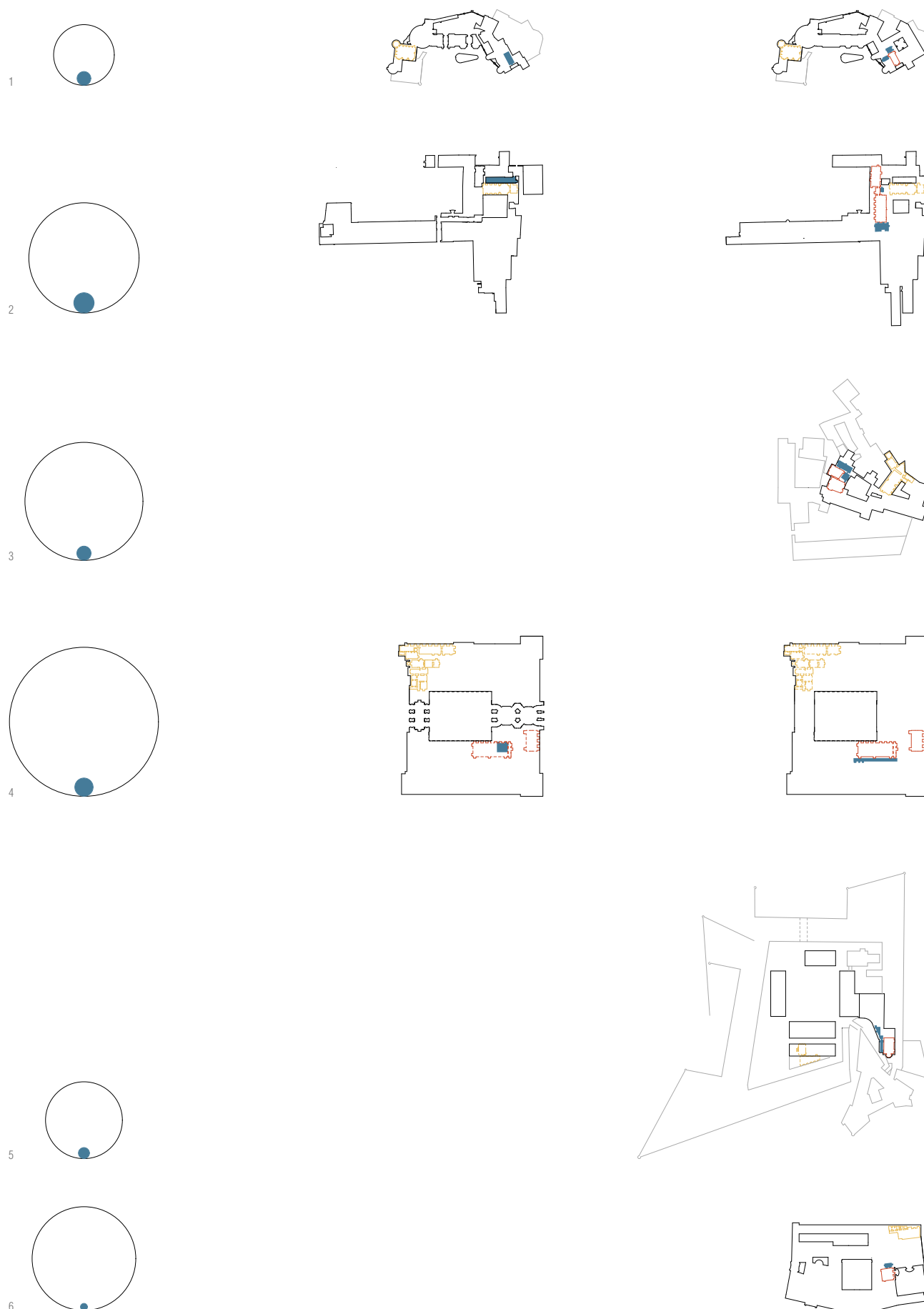
Curiosamente, é no palácio de Vila Viçosa, possivelmente a residência régia mais propícia à partilha de tranquilos momentos na intimidade familiar, que se considera haver mais vestígios de uma realidade de representação. Tal prevalência adivinha-se consequência natural de um pensamento gerador do projeto do palácio que, através da dimensão métrica e simbólica, procurou dignificar o Ducado de Bragança, o seu propósito e ambições.

O acesso à sala de jantar [Fig. 25], iniciado no Terreiro do Paço, implica o ascender da escadaria de aparato até ao piso nobre e, já neste andar, o atravessamento de uma sucessão de cinco câmaras dispostas ‘enfilade’ que culmina na chegada à sala do café. A partir desta, e após a subida de alguns degraus, alcança-se a casa da música – outra divisão de porte majestoso –, a qual permite, finalmente, o ingresso na sala de jantar. Para além de este ser um trajeto que compreende os mais nobres espaços do paço, reconhecem-se na própria sala de jantar características que a tornam propícia e adequada à concretização de receções excecionais de carácter não familiar – generosa dimensão, posicionamento privilegiado com vista sobre os jardins, abundância decorativa na abóbada do teto, extravagante aplicação de elementos de cariz cinegético –, ainda que a lógica de ocupação sazonal do edifício não fomenta este uso.

FAMILIAR/DE REPRESENTAÇÃO

Se nos quatro palácios entretanto mencionados se reconheceu uma coexistência de realidades – palácio da Ajuda –, ou a prevalência de uma em detrimento da outra – palácios da Pena, Necessidades e Vila Viçosa –, nos palácios da Cidadela de Cascais e da Vila de Sintra assiste-se a uma interação próxima entre as vocações familiar e de representação, já que em ambos os complexos palacianos é proposto ao comensal visitante um percurso solene [Fig. 25] até ao espaço de consumo que, ainda assim, não deixa de transparecer a sensação de se estar perante uma casa de família.

A percepção de percorrer um *lar* é provocada, nos dois palácios, pelo encadeamento entre as divisões atravessadas, o qual, negando quaisquer enfiamentos visuais de longo alcance, se propõe a acompanhar o visitante de perto, entre torções e mudanças de direção, afunilamentos e libertações. Este trajeto, que alterna entre o corredor e o breve piscar de olho de um vestígio de *enfilade*, culmina em magníficos espaços de consumo: as Salas dos Cisnes, das Pêgas e de jantar da Rainha D. Maria Pia, no caso do palácio da Vila de Sintra, e a sala de jantar sobranceira ao mar, no palácio da Cidadela de Cascais. Será nestas, mais do que nos espaços de digestão visitados após a refeição, que a experiência abandona em definitivo a vocação familiar, relembrando-se ao comensal que, afinal de contas, estas são as casas do rei.



[Fig. 26] Representação comparativa da localização dos espaços de serviço integrantes do construído – potencialmente participantes nas refeições exploradas –, e das suas áreas em proporção face à área de implantação de cada um dos seis palácios reais estudados (1. Palácio Real da Pena; 2. Palácio Real de Vila Viçosa; 3. Palácio Real da Vila de Sintra; 4. Palácio Real da Ajuda; 5. Palácio Real da Cidadela de Cascais e 6. Palácio Real das Necessidades), desenho da autora, 2024. Escala 1/4000.

0.3 O JANTAR ESTÁ SERVIDO

0.3.5 Espaços de serviço

- Espaços de abastecimento
- Espaços de confecção
- Espaços de apoio
- Espaços de consumo
- **Espaços de serviço**
- Espaços de digestão

No palácio, a rede alimentar encontra-se munida de um conjunto de espaços que apenas se ativa durante o servir da refeição, convenientemente denominados espaços de serviço. Estes, que podem organizar-se em três classes – 1. copas ou salas equiparadas, 2. casas de lavagem e 3. salas de música –, são apropriados de um modo que interage diretamente com as ações que ocorrem na cozinha e sala de jantar antes, durante e após a refeição [Fig. 26].

Como vem sendo habitual, são os desenhos de levantamento da arquitetura dos palácios estudados, informados pelas suas legendas, os mais pertinentes documentos ao estudo deste conjunto de espaços. Para além destes, e de alguns outros mais descritivos que vêm sendo recorrentemente convocados, foram consultados relatos jornalísticos divulgados na imprensa portuguesa da época, assim como registos fotográficos diversos. Visitar estes espaços, quando possível, revelou-se também um exercício útil, permitindo discernir e esclarecer, *in loco*, as complexas articulações com os núcleos de confecção e de consumo sugeridas pelo cruzamento dos variados registos consultados.

Entre confecção e consumo

Nem todos os complexos palacianos explorados possuem redes alimentares nas quais são reconhecíveis as três classes de espaços de serviço supramencionadas, insurgindo-se a copa ou sala equiparada como o único programa alimentar de serviço transversalmente presente nos seis palácios estudados.

A bem dizer, mesmo quando a relação entre confecção e consumo era operativa – como aconteceria nos palácios de Vila Viçosa e das Necessidades –, e não compreendia o vencer de longas distâncias, a obrigação de dispôr de uma copa impunha-se enquanto garante de um serviço de qualidade. Assim, mesmo nestes dois edifícios é possível reconhecer a existência de espaços de serviço desta natureza onde, para além de se manterem alimentos quentes ou frios através do uso de estufas – algo necessário quando se tratava de refeições de grande porte, dimensional e de estatuto –, se procedia ao empratamento (ou ao seu refinamento), e se tratava de logísticas inerentes ao serviço que poderiam incluir a gestão de mão-de-obra, de objetos afetos ao consumo alimentar ou de bebidas.



[Fig. 27] *Mulher que lava pratos*, Giuseppe Maria Crespi (1665-1747), após 1712. Óleo sobre tela (570 x 430 mm). © Galleria degli Uffizi.

A copa, ou sala equiparada, impunha-se assim como um programa de máxima utilidade, formalizando-se como uma espécie de prolongamento da cozinha estrategicamente implantado nas imediações da sala de jantar, mediando o discurso entre a confeção e o consumo. Ao passo que alguns espaços de apoio – como mantearias –, apesar de relacionados com o espaço de consumo, poderiam ser implantados no piso inferior a este, tal nunca acontecia com espaços de serviço como a copa, invariavelmente posicionados na contiguidade de uma sala de jantar, apresentando-se acessíveis a partir desta e de um trajeto comunicante com a cozinha.

Com base no estudo efetuado, entende-se como regra a existência de uma copa por cada espaço de consumo usado pela Família Real. Contudo, em palácios como o da Pena, das Necessidades e da Ajuda reconhece-se a existência de salas de jantar da Família Real – nos primeiros dois exemplos afetas aos Príncipes D. Manuel e D. Luís Filipe, no terceiro caso apropriadas pela Rainha D. Maria Pia – que não se encontravam, pelo menos formalmente, munidas de copa ou espaço equiparável. Existe também a situação oposta: de uma única sala de jantar ser servida por duas copas distintas, implantadas na proximidade mas não comunicantes entre si. Tal é observável no Palácio Real da Pena onde, curiosamente, o somatório da área de ambos os espaços de serviço deverá equiparar-se à do espaço de consumo – o antigo refeitório dos monges –, com o qual interagem.

Idealmente ventilada e usufruindo de luz natural, a copa é um espaço cujas características geométricas e dimensionais, para além da localização, devem ser acauteladas. Se, de um modo geral, proliferam as copas constituídas por câmaras de cariz individual de geometria quadrangular – como acontece nos palácios da Pena, de Vila Viçosa, da Vila de Sintra (ainda que comunicantes) e das Necessidades –, deve ressaltar-se a existência de outras, mais inusitadas, cujos compartimentos assumem uma configuração linear ou se interligam em correnteza. Exemplo disso é a copa do palácio da Cidadela de Cascais, onde as três câmaras constituintes se interseitam, tendo como resultado um percurso de serviço que desagua na sala de jantar. Comprovadamente funcional, esta é uma copa que contrasta muitíssimo com aquela, ao que tudo indica improvisada, a operar no piso nobre do palácio da Ajuda. Esta, formulada por uma única câmara, é o produto da transformação em espaço de serviço com funções de copa de uma parcela do corredor paralelo à Sala da Ceia. Longe de possuir a proporção, arejamento e luminosidade ideais, a copa do palácio da Ajuda era, ainda assim, um espaço funcional e bem apetrechado, operando discretamente para lá da parede sul desta sala de banquetes, como que instalada num invisível (e quiçá, silencioso) interstício palaciano.

Onde lavar e arrumar

Estranhamente, nem todos os palácios estudados possuíam casas de lavagem propriamente ditas, isto é, espaços preferencialmente munidos de pias, caldeira de aquecimento, água corrente e acesso à rede de esgotos, onde pudessem ser limpos os itens usados durante a refeição [Fig. 27]. Na ausência de uma casa de lavagem existia a possibilidade – longe de ideal – de estes objetos, após a sua utilização, serem encaminhados para a cozinha de modo a dar-se a devida higienização, tendo depois de regressar à mantearia, onde seriam guardados.

Ainda que não seja sempre certa a sua existência ou localização, encontra-se bem delimitada a vocação da casa de lavagem, câmara preferencialmente dedicada em exclusividade à limpeza de cutelarias, vidros/cristais, louças e objetos afins, os mesmos que haviam marcado presença sobre a mesa de jantar real. Não seriam, assim, limpos nesta casa os utensílios empregues na confeção alimentar, que seriam lavados na cozinha ou no seu pátio.

Com base na documentação recolhida, concluiu-se que apenas três dos seis palácios estudados estariam munidos de casa de lavagem passível de ser localizada com relativo grau de certeza, ainda que nem sempre denominada como tal nos desenhos de arquitetura consultados: os palácios de Vila Viçosa, da Pena e da Ajuda.

Implantada na proximidade da Sala de Jantar da Rainha D. Maria Pia, no piso térreo, a casa de lavagem do palácio da Ajuda – a única efetivamente referenciada em desenho – dispunha de geometria quadrangular e considerável dimensão, sendo aqui efetuadas as lavagens dos itens que atendiam tanto à mesa particular da rainha, como às mesas de banquetes da Sala da Ceia e de outras câmaras que pudessem ser apropriadas com o mesmo fim. O transporte destes objetos entre os piso nobre e térreo, por conseguinte, era presumivelmente efetuado com auxílio de um elevador monta-pratos alocado num saguão próximo da casa de lavagem, reconhecendo-se a engenhosidade da solução. Os objetos, terminada a sua limpeza, seriam encaminhados na direção do núcleo da mantearia contíguo ou, se necessário, para aquele outro de maiores dimensões localizado na ala norte do palácio.

Nas restantes duas situações, respeitantes aos palácios de Vila Viçosa e da Pena, a identificação desta classe de espaços de serviço é mais subjetiva, ainda que fundada. No primeiro – e dada a inexistência de qualquer vestígio de uma casa de lavagem na proximidade da sala de jantar no piso nobre –, entende-se como verosímil e muito provável a utilização das quatro pias de pedra existentes no pátio da cozinha, desdobrando-se este dispositivo como espaço exterior de apoio à confeção e simultaneamente casa onde se lavavam os itens da mesa. Dada a sua proximidade à sala de jantar, e o grau de facilidade do percurso entre ambas, deduz-se que os objetos fossem transportados até à cozinha, e daí até ao seu pátio, onde se juntariam aos utensílios da confeção no processo de lavagem. Quando terminado, efetuariam o percurso inverso, regressando ao piso nobre através da escadaria de acesso anteriormente utilizada, sendo depois arrumados na grande divisão da mantearia.

Algo a ter em conta – quando o assunto é o da casa de lavagem ou somente o da higienização dos objetos utilizados na mesa –, é o facto de tudo o que é limpo ter de retornar à mantearia ou, se for o caso, ao palácio de origem⁹¹. Neste sentido, compreende-se que o posicionamento deste espaço de serviço é deveras sensível, devendo salvaguardar-se a viabilidade da sua implantação através de um compromisso nas distâncias entre este e a sala de jantar, a mantearia e, até, o exterior. No caso do palácio da Pena verifica-se a partilha de uma mesma câmara por parte da mantearia e da casa de lavagem, convenientemente posicionada sob o espaço de consumo principal. Apesar de não se encontrar autonomizado, reconhecem-se vantagens neste posicionamento do espaço de serviço, nomeadamente ao nível da facilidade na arrumação dos objetos pós-lavagem. Adivinha-se possível que nas mantearias de outros paços – como nas dos palácios da Vila de Sintra e da Cidadela de Cascais – também pudessem ser executadas lavagens, ainda que a informação recolhida não permita afirmá-lo terminantemente.

O caso do palácio das Necessidades, propositadamente deixado para o fim, é o mais ingrato dos seis. A informação recolhida permite aferir a existência e localização precisa de uma casa de lavagem no paço em 1901. Por sua vez, o arrolamento do edifício efetuado em 1910 dá conta da prevalência dessa mesma casa, agora numa posição diferente como resultado da reformulação projetada em 1899. Apesar de se saber que a sua nova localização precede a entrada no espaço de confeção régio, a mesma não pôde ser situada com rigor, dado existirem diversas câmaras que cumprem este requisito. Assim, e ainda que se reconheça a sua existência e recheio, e se possa atestar o seu funcionamento durante o período estudado, esta é uma casa de lavagem impossível de fixar à luz da documentação recolhida.

⁹¹ Não era incomum, especialmente aquando de refeições excecionais dadas em palácios de ocupação sazonal, o empréstimo de serviços e outros objetos entre paços.

Música para quem come

As casas de música são espaços de serviço excepcionais, não devendo ser confundidas com as salas onde, após a refeição – normalmente de caráter especial –, se dançava ou assistia a concertos. Nestas apenas operava a banda contratada para musicar a refeição, devendo a sala de música alocar-se, preferencialmente, na proximidade do espaço de consumo. O contacto com os diversos documentos recolhidos veio mostrar que, contrariamente ao que se poderia imaginar, a sala de música era um programa volátil, nem sempre fixado no seio do palácio ou atribuído a um espaço propositadamente projetado para o efeito. Assim, a garantia de boas condições acústicas não se vê entendida como requisito imprescindível à instalação de uma sala de música, pelo menos não tanto quanto o asseverar de que o som produzido na sua área de atuação alcançava a sala de jantar.

O carácter efémero das atuações, a par com a mobilidade dos intervenientes, isto é como quem diz, dos músicos, enfatiza a tendência para a apropriação de espaços diversos como casas de músicas, quando necessário. Tal acontecia com especial preponderância no palácio da Vila de Sintra, onde terá servido de pouso à banda, isto aquando do almoço oferecido à Rainha Alexandra de Inglaterra a 24 de março de 1905, um espaço a céu aberto, o Pátio do Esguicho, o qual deveria ser libertado pelos instrumentistas aquando do término da refeição, para que dele pudessem usufruir os comensais durante a digestão. Também no palácio da Cidadela de Cascais seria utilizado, esporadicamente, o salão do piso nobre, comunicante com o exterior, de modo a poder musicar-se a refeição, especialmente se esta fosse de carácter volante e servida no terraço. Algo semelhante aconteceria no palácio da Pena, onde a parca informação recolhida sobre este tema aponta a utilização do claustro como sala de música improvisada. Tratando-se de apropriações esporádicas, optou-se por não entender estes três espaços como verdadeiras casas de música e, por conseguinte, não representar os mesmos enquanto integrantes da rede alimentar sob a forma de espaços de serviço.

Apenas no palácio de Vila Viçosa é identificável uma sala de música propriamente dita, de geometria quadrangular e comunicante com o espaço de consumo principal através de dois vãos de passagem. Esta, cuja localização terá sofrido flutuações, posicionava-se aquando do reinado de D. Carlos na câmara sita após o limite nordeste da sala de jantar, garantindo-se que os músicos, apesar de invisíveis aos comensais seriam, ainda assim, audíveis a partir da mesa.

Para além da já pouco usual sala de música, identificou-se um outro dispositivo de propósito semelhante: a tribuna. Porventura potenciadora de melhor acústica, por permitir a instalação dos instrumentistas numa posição sobranceira face à dos comensais, esta vê-se associada às grandes salas de banquetes, onde a pompa e o ritual requeriam soluções arquitetónicas condizentes. Tal verifica-se nos espaços de consumo de representação dos dois palácios habitados em continuidade pela Família Real: a Sala da Ceia do palácio da Ajuda e o interstício entre a nova sala de banquetes e a sua antecâmara no palácio das Necessidades, produto do projeto de reestruturação de 1899.

Estas disposições – reveladas principalmente a partir da análise de relatos e reportagens jornalísticas publicadas na imprensa da época, e não tanto pelo estudo dos desenhos de levantamento recolhidos –, permitem confirmar que, mesmo quando não existiam casas de música formalmente concretizadas, a refeição de exceção poderia, ainda assim, ser musicada com recurso à apropriação excepcional de câmaras na proximidade do núcleo de consumo.



[Fig. 28] Representação comparativa da localização dos espaços de digestão integrantes do construído – potencialmente participantes nas refeições exploradas –, e das suas áreas em proporção face à área de implantação de cada um dos seis palácios reais estudados (1. Palácio Real da Pena; 2. Palácio Real de Vila Viçosa; 3. Palácio Real da Vila de Sintra; 4. Palácio Real da Ajuda; 5. Palácio Real da Cidadela de Cascais e 6. Palácio Real das Necessidades), desenho da autora, 2024. Escala 1/4000.

0.3 O JANTAR ESTÁ SERVIDO

0.3.6 Espaços de digestão

- Espaços de abastecimento
- Espaços de confeção
- Espaços de apoio
- Espaços de consumo
- Espaços de serviço
- Espaços de digestão

A bem dizer, qualquer espaço onde o comensal se disponha a passar os instantes pós-prandiais pode ser considerado um espaço de digestão, quer se trate de uma encantadora sala de fumo ou de um recôndito quarto de cama. Contudo, reconhece-se existir um conjunto de salas e áreas exteriores mais propícias a serem apropriadas nesses momentos, onde eram realizadas atividades de carácter cultural e lúdico após a refeição, numa época caracterizada pela “*grande valorização das relações sociais institucionalizadas*.”⁹²

A delimitação deste conjunto de espaços alimentares [Fig. 28], algo subjetiva, baseou-se fundamentalmente num cruzamento entre os desenhos compilados, os relatos recolhidos e alguns registos fotográficos. Definiram-se, como consequência, e com base nas suas características e natureza de apropriação, três classes de espaços de digestão – 1. salas de bilhar e salas de café, 2. salas ou áreas utilizadas para concertos e salas ou áreas utilizadas para bailes, e 3. terraços, pátios e jardins –, espaços esses que vão pontuando, com maior ou menor expressão, os palácios reais estudados.

Do jogo e da boa conversa

As salas de bilhar e de café, no que respeita os espaços de digestão interiores, apresentam-se como aqueles de dimensão mais intimista e propícia ao desenvolver de relações de familiaridade. Neste grupo poderia incluir-se, de igual modo, o ‘fumoir’, ou sala de fumo. Todavia, nas casas régias exploradas não se contactou com nenhum espaço de digestão desta índole, deduzindo-se que tanto sala de café como de bilhar pudessem ser utilizadas para este fim.

Sobre as salas de bilhar em particular, refere o arquiteto Julien Guadet que as mesmas devem “*ser alocadas de forma a que os convidados possam ser conduzidos até lá, sem que, no entanto, façam necessariamente parte da receção*”, sendo “*importante encontrar um local suficientemente independente, e de preferência numa extremidade*”⁹³. O autor defende igualmente que estes espaços devem usufruir de uma luz difusa, preferencialmente proveniente de vãos posicionados nas diversas paredes. Como se verificará em seguida, a implantação limítrofe e a boa iluminação não fazem necessariamente parte do conjunto de características identificável nas salas de bilhar estudadas.

⁹² Eleb-Vidal, M. e Debarre-Blanchard, A. (1988). *Architectures de la vie privée. Maisons et mentalités 1880-1914*. [Unpublished report]. Ministère de l'équipement, du logement, de l'aménagement du territoire et des transports e École d'architecture de Paris-Villemin, p. 211.

⁹³ Guadet, J. (1894). *Éléments et Théorie de L'Architecture. Cours professé à l'École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts. Tome II*. Librairie de la Construction Moderne, p. 110.

Raramente se depara com a coexistência, num mesmo palácio, de salas de café e de bilhar, verificando-se apenas uma ocorrência desta natureza, no palácio de Vila Viçosa. Posicionada no seguimento da sala de música, a sala de café introduz-se favoravelmente no percurso entre o espaço de consumo principal e a sala de bilhar que, quando a circunstância o exigia, fazia a vez de sala de concertos [Fig. 28], como aconteceu na noite de 15 de dezembro de 1903, após o jantar oferecido a Afonso XIII de Espanha. Não se recolheram informações, contudo, que comprovem a utilização da sala de café nesta ocasião. Também no palácio da Vila de Sintra se reconhece a existência de uma sala de café implantada no extremo este do complexo, após a Sala dos Cisnes. Contribui visualmente para a expansão da sua reduzida amplitude – quando comparada com a dimensão de outras salas na proximidade – o conjunto de vãos de janela com vista para a vila deduzindo-se, por conseguinte, que a utilização desta câmara fosse de âmbito familiar, não se ativando durante as refeições excecionais oferecidas pela Rainha D. Maria Pia.

Nos demais quatro palácios – da Pena, da Ajuda, da Cidadela de Cascais e das Necessidades – a inexistência de salas de café poderá ter sido colmatada pela presença de salas de bilhar, cuja localização nos meandros palacianos sugere lógicas distintas face à sua interação com a refeição. Possivelmente mais funcional é a implantação deste espaço de digestão na contiguidade de um espaço de consumo, agilizando-se a transição entre câmaras e reforçando-se a sua conexão simbólica. Este posicionamento, que contradiz o preconizado por Julien Guadet, é reconhecível no palácio da Ajuda, onde alterações ao projeto inicial garantiram a construção de uma sala de bilhar dialogante com a Sala de Jantar da Rainha D. Maria Pia. Também no palácio da Cidadela de Cascais foi assegurado este diálogo entre digestão e consumo – introduzido por D. Luís e, mais tarde, perpetuado por D. Carlos –, concretizado no volume adossado ao edifício principal do palácio, no qual ambas as vocações se combinam e interagem. Ainda que não tão intimamente dialogantes, também o espaço de consumo do palácio das Necessidades – a antiga Sala de Jantar da Rainha D. Maria II – e a respetiva sala de bilhar foram aproximados pelo projeto de reestruturação já referido. Este, que incluiu a formulação de uma galeria, materializou um percurso desimpedido entre consumo e digestão, fomentando o seu diálogo.

Menos ideal, à luz desta investigação, seria a disposição da sala de bilhar no palácio da Pena, onde não é distinguível, na formulação reconhecida por volta de 1903, qualquer vontade de potenciar o encadeamento espacial do momento da refeição com o da prática de atividades lúdicas pós-prandiais. Ali faria as vezes de sala de bilhar o grande salão do piso nobre, deveras distante da sala de jantar de D. Fernando II mas, ainda assim, mais relacionável – através de uma escadaria circular – com a câmara inicialmente programada para servir de espaço de consumo principal do palácio, a Sala dos Veados.

Da música e da dança

Da musicalidade da refeição – potenciada pela figura da sala de música enquanto espaço de serviço – fazem também parte os bailes e concertos frequentados na sua sequência, e por si justificados. Desde que adequadamente dimensionada e munida de convenientes características estéticas e acústicas, qualquer sala poderia, em boa verdade, ser utilizada aquando de um baile ou concerto. Estas atividades de regozijo artístico e digestivo, contudo, associavam normalmente um número de convivas mais elevado, impondo-se uma necessária agilidade na articulação entre o consumo e a digestão desta natureza.

Se as salas de bilhar apresentam, de modo geral, um carácter de apropriação que se adivinha mais familiar, os espaços de concertos e de bailes, por oposição, relacionam-se com

recepções mais grandiosas e de índole de representação. Será por esta razão que não se estranha que palácios como o da Ajuda, recorrentemente utilizado em dias de grandes eventos, dispusessem de duas magníficas salas na proximidade da Sala da Ceia – Sala de D. João IV e Sala de D. João VI –, onde estas celebrações musicadas poderiam tomar lugar.

“Uma verdadeira sala de baile será um apartamento espaçoso, completamente despido de móveis, exceto por assentos e adornos – toda a área central deverá permanecer vazia (...). Devem ser previstas largas portas de correr, colocadas no centro de uma ou ambas as extremidades (...). As janelas deverão ser elevadas (...).”⁹⁴

Apesar de não dispôr de uma sala de concertos propriamente dita, com as exatas características apontadas por Robert Kerr, no palácio de Vila Viçosa beneficiava-se, ainda assim, de espectáculos musicais pós-refeição através da utilização multifacetada da sua sala de bilhar, como aconteceu na noite de 15 de dezembro de 1903. Deduz-se que algo semelhante poderia acontecer na majestosa sala de bilhar do palácio da Pena, assim como em outras câmaras dos demais palácios entendidas como adequadas a tal função. Este desdobramento de usos dos espaços palacianos, natural e expectável, entende-se difícil de delimitar dada a sua volatilidade, optando-se por não fixar estas utilizações perante a ausência de documentação.

Do jardim e da verdejância

Se os concertos e bailes aconteciam preferencialmente no período noturno ou ao fim do dia, poderia julgar-se que o usufruto *digestivo* de jardins e outros espaços exteriores estaria indicado para horários diurnos. Tal não parece ser verdade reconhecendo-se, ao invés de uma tendência horária, uma relação de adequabilidade entre a qualidade, o propósito e o espaço de consumo da refeição, e a espacialidade onde se dá a sua digestão. Somente no palácio da Ajuda se deparou com um conjunto de espaços de digestão que não inclui jardins ou terraços/pátios. Não quer isto dizer que, e a tom de exemplo, nunca se tenha acedido ao Jardim das Damas, implantado a norte do complexo palaciano, após um almoço especialmente avantajado. Nos restantes cinco palácios, ainda assim, identificou-se a presença de espaços de digestão desta classe, os quais terão, inequivocamente, sido apropriados em contexto pós-prandial reconhecendo-se – com exceção do palácio da Pena –, uma proximidade preferencial entre jardins e terraços/pátios e os espaços de consumo principais.

O palácio da Vila de Sintra é o único, por entre os seis estudados, munido de um pátio que atua como espaço de digestão – o Pátio do Esguicho, por vezes também apropriado como sala de música –, dispondo os palácios da Pena, da Cidadela de Cascais, das Necessidades e de Vila Viçosa de generosos terraços. Se nos palácios da Pena e da Cidadela de Cascais o terraço é lido como plataforma que possibilita a apreciação desimpedida da paisagem de serra e de mar, respetivamente, no caso dos palácios das Necessidades e de Vila Viçosa este espaço de digestão articula-se com os jardins, também eles espaços de digestão, qual dispositivo mediador entre estes e a sala de jantar principal.

Tratando-se da Família Real, com compromissos sociais próprios, reconhece-se a tendência – amplamente divulgada pelos meios jornalísticos da época – de *digerir* a refeição fora da casa régia, marcando presença em espetáculos – como aconteceu após o jantar oferecido a Frederico Augusto III a 8 de março de 1907 – ou até em passeios noturnos pela cidade. Assim, e em boa verdade, o conjunto de espaços de digestão, à semelhança dos de abastecimento, dilata-se indefinidamente, não sendo possível a sua total delimitação e representação desenhada.

⁹⁴ Kerr, R. (1864). *The gentleman's house or How to plan English residences from the parsonage to the palace*. John Murray, p. 184.

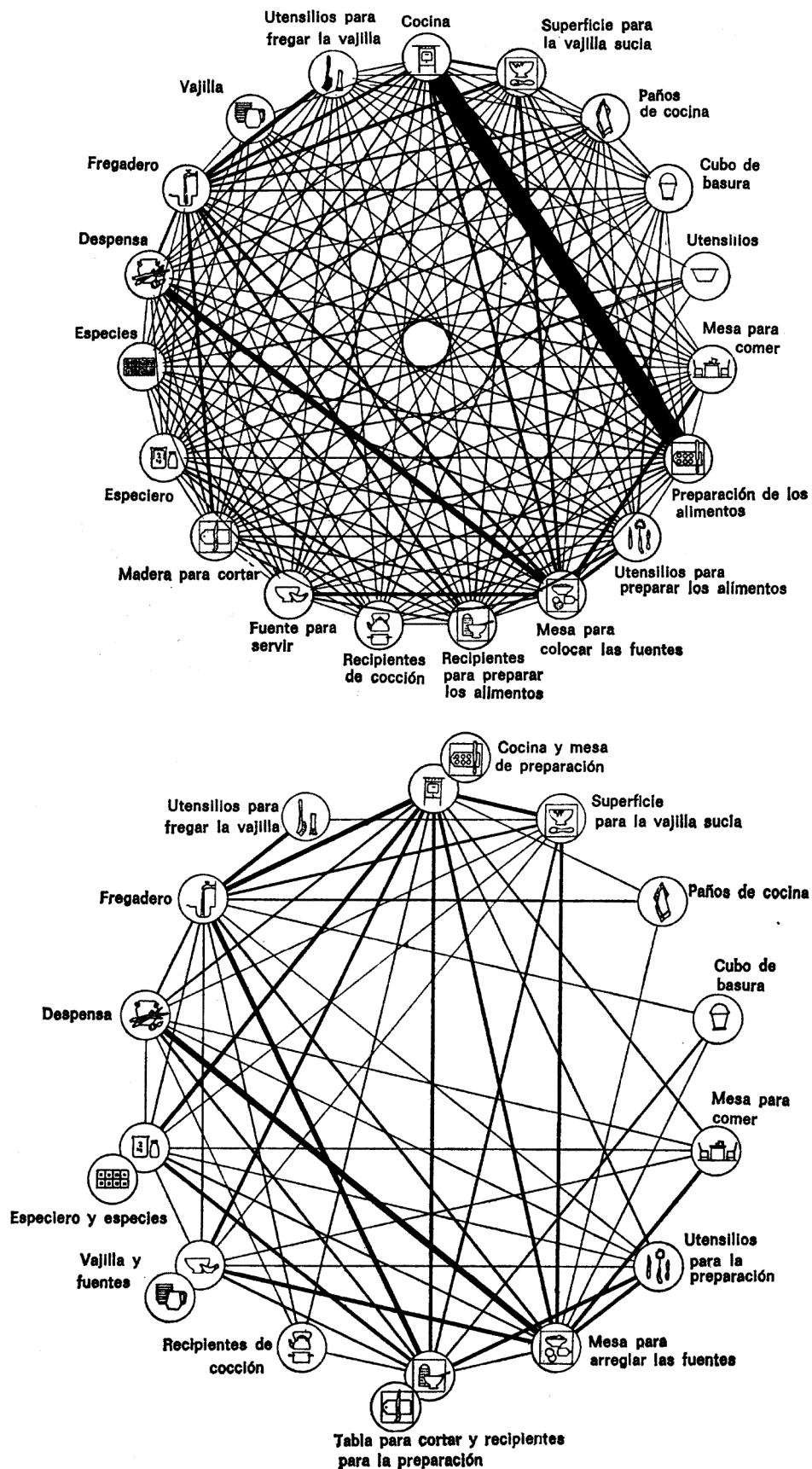
Na página seguinte:

[Fig. 29] *O Castelo de Windsor à noite. Com uma vista das estrelas do Hemisfério Norte*, William Spooner (1844-1930), c. 1836-1846. Litografia colorida à mão (365 x 255 mm). © RCT, RCIN 700224.



- | | | | | | |
|--------------------|-----------------|----------------------|--------------------------------|----------------|-------------------|
| 1. Ursa Major. | 7. Lynx. | 13. Cor Caroli. | 19. Serpentarius or Orphiucus. | 25. Cetus. | 31. Caput Medusæ. |
| 2. Draco. | 8. Gemini. | 14. Virgo. | 20. Lyra. | 26. Aries. | 32. Musca. |
| 3. Ursa Minor. | 9. Canis Minor. | 15. Bootes. | 21. Aquila. | 27. Taurus. | 33. Andromeda. |
| 4. Camelopardalus. | 10. Cancer. | 16. Corona Borealis. | 22. Delphinus. | 28. Orion. | 34. Cassiopeia. |
| 5. Cepheus. | 11. Leo Minor. | 17. Serpens. | 23. Pegasus. | 29. Monoceros. | 35. Cygnus. |
| 6. Auriga. | 12. Leo. | 18. Hercules. | 24. Pisces. | 30. Perseus. | 36. Lacerta. |

THE ABOVE ARE THE NAMES OF THE CONSTELLATIONS WITH REFERENCES TO THE FIGURES.



[Fig. 30] Esquemas circulares representativos do traçado esquemático dos movimentos numa cozinha desorganizada (em cima) e organizada (em baixo). Imagem obtida em Espinet M. (1984). *El Espacio Culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Tusquets Editores, pp. 144-145.

0.4 A ARQUITETURA DE UMA REFEIÇÃO

A expressão *Arquitetura de uma refeição* reflete, enquanto ideia, uma noção desdobrada que, por um lado, alude à estrutura de ações inerente à refeição e, por outro, à impressão espacial da refeição na casa.

Lida enquanto evento social complexo cujo apogeu se concretiza à mesa – mas não se vê limitado ao momento de ingestão de alimentos em torno desta –, a refeição constrói-se através de uma sucessão de sequências de atos que, a bem dizer, têm início na mente de quem compõe o seu menu. Ao ato, sinónimo do exercício da capacidade de agir, é concedida a possibilidade de exprimir, neste contexto, tanto um movimento do corpo como um movimento da mente. “*Sim, na cozinha, a atividade é tão mental quanto manual; todos os recursos de inteligência e memória são, assim, mobilizados. É preciso organizar, decidir e antecipar.*”⁹⁵ A utilização deste termo – ato – visa contornar o uso do *gesto*, apontado por Luce Giard (1950-) como incapaz de incluir ações mentais. À luz deste entendimento, uma sequência de atos será uma:

*“(...) série ordenada de ações básicas, coordenadas em sequência de duração variável de acordo com a intensidade do esforço requerido, organizadas num modelo aprendido através da imitação (alguém me mostrou como fazê-lo), reconstituído de memória (eu vi-o feito desta maneira), ou estabelecido através de tentativa e erro (acabei por perceber como se fazia).”*⁹⁶

Enquanto conjunto ordenado, as sequências de atos são o produto de um código regulador da refeição, garantindo-se, num determinado contexto moldado pelos capitais social, económico e cultural – neste caso, da Família Real portuguesa – uma uniformização da comensalidade, mesmo perante habitações régias distintas. Atos como o de lavar hortícolas, depenar aves e escamar/amanhar peixe compreendem um encadeamento sequencial que, ao concretizar-se no espaço, se vê orientado pela diretriz «atividades menos salubres deverão ser executadas num mesmo intervalo temporal, em local único e previamente definido, ao qual se reconheçam condições propícias como arejamento e acesso a água corrente». Regras como esta, impostas pelo código regulador da refeição vigente, têm franca repercussão espacial, reconhecendo-se o contexto onde são geradas, e aplicadas, como determinante à sua formulação.

A arquitetura da refeição – este primeiro desdobramento da ideia de arquitetura – poderá, assim, ser lida como arquitetura *inerente* da refeição, expressada através da sua estrutura enquanto produto do sistema código/regra/sequências de atos.

⁹⁵ Giard, Luce. (1998) *Plat du jour*. In M. de Certeau, L. Giard e P. Mayol, *The Practice of Everyday Life. Volume 2: Living & Cooking*. University of Minnesota Press, p. 200.

⁹⁶ *Idem*, p. 202.

A arquitetura da refeição *inerente* conhece o seu contraponto na arquitetura da refeição *correspondente* que, num paralelo face à primeira – *expressada* pela estrutura da refeição –, se vê, ao invés, *catalizada* por esta mesma estrutura. Este segundo desdobramento da ideia de arquitetura que se esclarece, continuamente de mão dada com o primeiro, não se confina à exploração da interioridade da estrutura da refeição focando, sim, a manifestação desta estrutura, traduzida na impressão espacial da refeição na casa: a rede alimentar. Com as suas seis categorias de espaços alimentares – espaços de abastecimento, espaços de confeção, espaços de apoio, espaços de consumo, espaços de serviço e espaços de digestão –, a rede alimentar é, a bem dizer, o território ordenado onde as sequências de atos operam [Fig. 31].



[Fig. 31] Esquema explicativo dos dois desdobramentos da arquitetura de uma refeição, desenho da autora, 2024.

O sistema código/regra/sequências de atos, mencionado na sua relação com a arquitetura da refeição *inerente*, atua em reciprocidade com o sistema rede alimentar/regra/espaços alimentares, relacionável com a arquitetura da refeição *correspondente*. Tome-se o exemplo da ingestão de ‘bécasses rôties’, iguaria amiúde presente no leque de menus estudados. Desde o momento em que as aves entram no circuito do palácio, e até ao prato finalizado chegar à mesa, estão implicados – de um modo lato – os atos de depenar, lavar, limpar, esquartejar, temperar, assar, acondicionar, transportar, repousar, servir e consumir. A regras como a anteriormente mencionada – 1. «atividades menos salubres deverão ser executadas num mesmo intervalo temporal, em local único e previamente definido, ao qual se reconheçam condições propícias como arejamento e acesso a água corrente» – juntar-se-ão outras, como 2. «atividades que impliquem o manuseio/preparação de carnes já limpas deverão ser realizadas em local previamente definido, sobre superfície própria e com instrumentos próprios, sob condições de higiene propícias»; 3. «atividades que dependam da utilização contínua de grandes fontes de calor devem concretizar-se de modo a acautelar o não aquecimento de outras áreas onde sejam manuseados alimentos crus, e a não contaminação destes e dos demais alimentos já cozinhados»; 4. «até ao momento de servir, e aquando do transporte, deve ser assegurada a temperatura, humidade e demais qualidades do produto confeccionado, garantindo-se a existência de dispositivos adequados à sua conservação» e 5. «o serviço deve ser ordeiro e expedito, devendo acautelar-se uma comunicação eficiente e hábil de pessoas, alimentos e bens entre o espaço onde se dá o consumo alimentar e a respetiva cozinha».

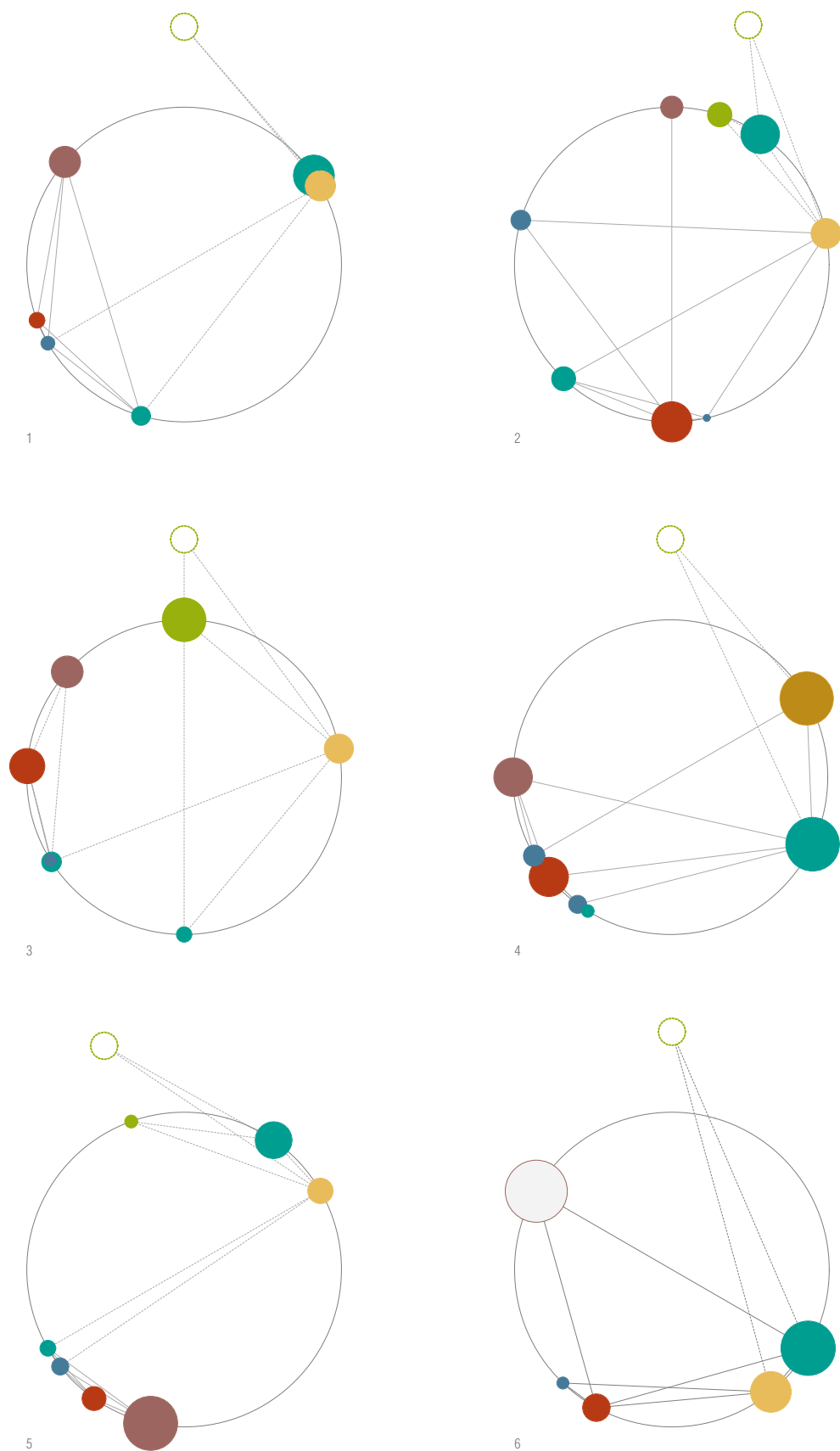
A aplicação destas cinco regras – transversais aos sistemas código/regra/sequências de atos e rede alimentar/regra/espaços alimentares –, permite identificar as sequências a que pertencem os atos inerentes à preparação e consumo de ‘bécasses rôties’ (1. depenar, lavar; 2. limpar, esquartejar, temperar; 3. assar, acondicionar; 4. transportar, repousar. 5. servir, consumir), assim como categorizar e delimitar a sua manifestação espacial (1. espaços de apoio: pátio munido de água corrente e pias, na proximidade da cozinha; 2. espaços de confeção: mesa de serviço própria alocada em câmara ventilada e bem iluminada, com dimensão e

características que permitam liberdade de movimentos e promoção de higiene; 3. espaços de confeitaria: núcleo de fornos alocado em posição limítrofe e/ou em câmara própria, munido de mesa de trabalho afeta; 4. espaços de serviço: copa alocada enquanto intermediária da ligação entre confeitaria e consumo munida de estufas de aquecimento e/ou refrigeração; 5. espaços de consumo: sala de jantar posicionada na contiguidade da copa, acessível a partir desta e adequadamente acessível a partir do espaço de confeitaria).

O consumo de 'bécasses rôties' acompanhado do de outros pratos que constem na composição do menu, refletir-se-á numa grandeza que suplanta o exemplo apresentado, devendo referir-se a sua manifestação espacial ao nível dos atos que antecedem e sucedem o descrito: abastecer tal como recolher, e digerir através do entretenimento. Seguindo um raciocínio em tudo similar ao entretanto exposto, estabelece-se uma correspondência entre a sequência abastecer/recolher e os espaços de apoio – como a ucharia –, ou até de confeitaria, na sua relação com aqueles de abastecimento, impondo-se determinações espaciais ao nível da proximidade e afastamento. De um mesmo modo, as sequências de atos inerentes à digestão, produto de regras como «a finalização de uma refeição desta natureza implica a concretização de um momento de dança após o consumo alimentar», manifestam-se através da implantação, na imediação da sala de jantar, de um espaço para baile facilmente alcançável a partir desta.

Este exemplo é uma amostra da interação possível entre os dois desdobramentos da arquitetura de uma refeição – inerente e correspondente –, dando-se sinteticamente a conhecer o intrincado processo através do qual a refeição gera espaço. Apesar do estudo de seis modelos de refeição régia ter revelado a estrutura da rede alimentar – composta por seis categorias de espaços que interagem de modo semelhante, não fossem as regras inerentes à concretização da refeição as mesmas –, tornou-se claro que as imagens desta interação adquirem contornos distintos, devido aos diferentes processos de formulação das arquiteturas dos seis palácios visados.

A procura por estas imagens [Fig. 32], quais reduções esquemáticas da impressão espacial da refeição no palácio, implicou o conhecimento das regras e a sua aplicação transversal, transformando-se o conjunto de seis categorias de espaços, até aqui apresentadas a vulso, num mapa ordenado onde é possível reconhecer uma figura [Fig. 29]. Esta transposição da impressão da refeição – da tridimensionalidade do palácio para a bidimensionalidade do esquema –, recorreu ao círculo como geometria delimitadora, e foi livremente inspirada pelos dois esquemas ilustrativos dos traçados de movimentos no interior da cozinha apresentados por Miguel Espinet (1948-) em *El Espacio Culinario* [Fig. 30]. Construídas com base na ideia de proporção entre as partes, estas imagens procuram, mais do que transmitir noções de afastamento ou aproximação rigorosas, expressar relações de interação e de comunicação. Ao compreender uma geometria fechada, o círculo alude ao circuito do palácio, tornando-se necessária a exteriorização, mesmo que meramente simbólica, de alguns espaços de abastecimento que, pelo seu afastamento e impossível delimitação, não são passíveis de o integrar. O calcular das áreas dos espaços convocados, e o transpôr das mesmas para a linguagem do esquema através de círculos coloridos de acordo com a notação escolhida, possibilitou a comparação das suas dimensões, enriquecendo o conteúdo da imagem. A fixação destes círculos menores teve como guias orientadoras as distâncias entre os espaços alimentares – ou núcleos de espaços – visados, dimensionadas proporcionalmente face ao diâmetro do círculo maior, ao qual corresponde a ligação mais longa. Procurou-se também, através do traço utilizado para caracterizar estas ligações, com duas formulações diferentes – contínuo ou interrompido –, informar respetivamente sobre o carácter interior ou misto dos percursos. As imagens obtidas, quais constelações, revelam a sistematização máxima da impressão da refeição no espaço da casa régia reconhecendo-se, nestas, características visualmente relacionáveis com a arquitetura do palácio



[Fig. 32] Representações abstratas das impressões espaciais das seis refeições exploradas (1. almoço oferecido ao Rei Eduardo VII de Inglaterra a 3 de abril de 1903 no Palácio Real da Pena , 2. jantar oferecido ao Rei Afonso XIII de Espanha a 15 de dezembro de 1903 no Palácio Real de Vila Viçosa, 3. almoço oferecido à Rainha Alexandra de Inglaterra a 24 de março de 1905 no Palácio Real da Vila de Sintra, 4. jantar e ceia oferecidos ao Presidente Guilherme II da Alemanha a 27 de março de 1905 no Palácio Real da Ajuda, 5. ceia oferecida ao Presidente da República Francesa Émile Loubet a 28 de outubro de 1905 no Palácio Real da Cidadela de Cascais e 6. jantar oferecido ao Rei Frederico Augusto da Saxónia a 8 de março de 1907 no Palácio Real das Necessidades), desenho da autora, 2024.

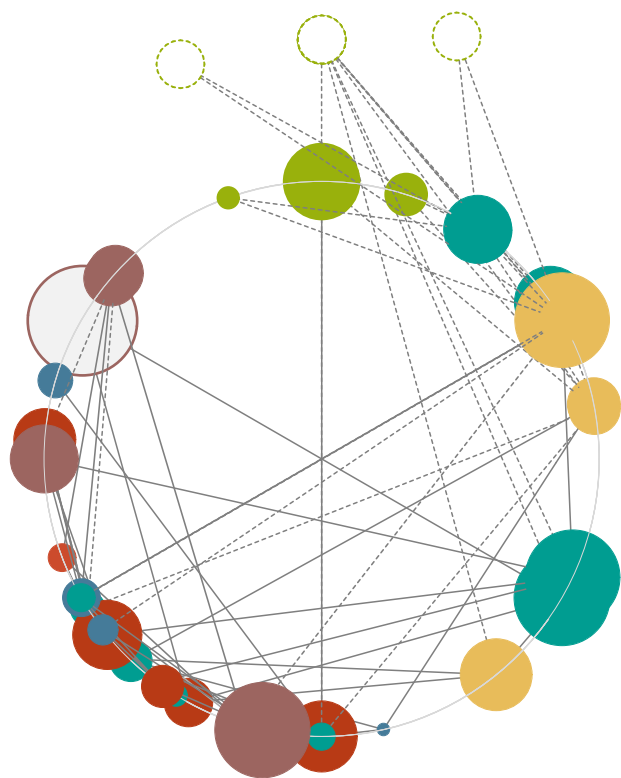
correspondente. Mais do que as ligações, é a dimensão e a disposição dos círculos, dispersa ou em aglomerados, que revela com maior expressividade a *arquitetura da refeição*. Assim, e após a análise das seis imagens obtidas, concluiu-se que a refeição pode gerar espaço através de três modalidades distintas: construção de espaços alimentares; apropriação de espaços pré-existentes como espaços alimentares e uma combinação das duas anteriores.

Na primeira modalidade enquadra-se a rede alimentar do Palácio Real das Necessidades [Fig. 32 6], na imagem da impressão espacial da refeição de 8 de março de 1907. O projeto de 1899 veio agilizar a rede alimentar pré-existente, permitindo o alcançar de um equilíbrio através da construção de novos espaços de confeção, apoio e serviço, que passariam a interagir – até à concretização da nova sala de jantar – com o antigo espaço de consumo do palácio. A imagem resultante revela, por conseguinte, um agrupamento de espaços alimentares tradutor de um serviço da refeição deveras eficiente, resultante de um pensamento subjacente que teve em conta a operacionalização dos desígnios alimentares.

A segunda modalidade, por sua vez, é refletida pela rede alimentar do Palácio Real da Ajuda [Fig. 32 4], na imagem da impressão espacial da refeição de 27 de março de 1905. Do ponto de vista dos espaços alimentares, a arquitetura deste palácio viu-se apropriada segundo uma lógica distinta da que fundou o seu projeto. Este processo de adaptação e reorganização de funções, moroso e complexo, traduz-se numa imagem marcada pelo afastamento entre dois núcleos opondo, por um lado, o principal espaço de confeção (e espaços de apoio afetos) e, por outro, os espaços de consumo, serviço e digestão.

A terceira e última modalidade, identificável nos casos dos Palácios Reais de Vila Viçosa, da Vila de Sintra, da Pena e da Cidadela de Cascais, revela-se tanto capaz de exprimir exemplos de redes alimentares altamente funcionais, como o seu oposto. Quando se trata do palácio de Vila Viçosa, na imagem da impressão espacial da refeição de 15 de dezembro de 1903 [Fig. 32 2], reconhece-se um equilíbrio na interação entre os espaços de confeção e de consumo principais, concretizados com o propósito alimentar em dois momentos históricos distintos, e os espaços de serviço e de apoio alocados em câmaras originalmente não destinadas a esse fim. Também na imagem da impressão espacial da refeição de 24 de março de 1905, consumida no palácio da Vila de Sintra [Fig. 32 3], é reconhecível uma narrativa similar, traduzida num diálogo ponderado entre os espaços alimentares das seis categorias. A cozinha régia, espaço de confeção medieval que nunca serviu outro propósito, interage harmoniosamente com os demais espaços alimentares alocados na sua proximidade que, não tendo sido projetados como tal, se vêem por esta altura convocados a participar na rede alimentar do palácio.

Esta imagem de dispersão relativamente equilibrada contrasta com a da impressão espacial da refeição de 3 de abril de 1903, que tomou lugar no palácio da Pena [Fig. 32 1], na qual se identifica uma clara dicotomia entre núcleos de espaços alimentares. Se aquando da génese do palácio a lógica aplicada previa a otimização do serviço da refeição através da edificação de uma rede de espaços alimentares operacional, a verdade é que imprevistos familiares levaram à apropriação de um espaço de consumo alternativo que, afastado do espaço de confeção, gerou polarizações. No palácio da Cidadela de Cascais, e na imagem da impressão da refeição de 28 de outubro de 1905 [Fig. 32 5], testemunha-se uma problemática semelhante: o afastamento exacerbado entre os núcleos de confeção e de consumo (e dos espaços afetos a cada um). Se por um lado se apropriaram as instalações da antiga cozinha, e a refeição régia da viragem do século XIX para o século XX potenciou a reorganização do seu espaço, por outro edificou-se uma nova sala de jantar no extremo oposto do complexo palaciano, fixando-se uma rede alimentar extremamente polarizada e, consequentemente, de difícil operacionalização.



0.5 A IMPRESSÃO ESPACIAL DA REFEIÇÃO

Destas maneiras, mais do que um conceito originado pelo estudo da refeição régia – expressa visualmente na imagem da sua impressão no espaço do palácio –, a rede alimentar revela-se uma ferramenta útil na concretização de leituras renovadas do espaço arquitetónico. O reconhecimento de que a refeição gera espaço constitui a hipótese central desta investigação. Assim, não é possível compreender, na sua totalidade, os objetos arquitetónicos visados ao longo deste trabalho sem explorar as dinâmicas das refeições que lhes permitem passar de construídos relativamente inanimados a verdadeiras habitações.

Na página seguinte:

[Fig. 33] *Interior fantasiado com Jan Steen e a família de Gerrit Schouten* (detalhe), Jan Steen (1626-1679), 1659-1660. Óleo sobre tela (844,5 x 1009,6 mm). © The Nelson-Atkins Museum of Art, 67-8.



0.6 OS DIGESTIVOS

0.6.1 Menus: entretenimento

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 24 de maio de 1878.

APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real de Mafra a 20 de agosto de 1881.

APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 18 de dezembro de 1884.

EDPNA 58612.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 7 de maio de 1885.

EDPNA 55422.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 24 de maio de 1885.

EDPNA 55422/1.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 24 de maio de 1886.

APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 27 de março de 1887.

EDPNA 58444.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 4 de abril de 1887.

EDPNA 58446.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 5 de abril de 1887.

EDPNA 58447.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 5 de abril de 1887.

EDPNA 58445.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 8 de abril de 1887.

EDPNA 58595.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 8 de abril de 1887.

EDPNA 58449.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 9 de abril de 1887.

EDPNA 58558.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 9 de abril de 1887.

EDPNA 58443.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 10 de abril de 1887.

EDPNA 58450.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 12 de abril de 1887.

EDPNA 58559.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 12 de abril de 1887.

EDPNA 58649.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 12 de abril de 1887.

EDPNA 58643.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 13 de abril de 1887.

EDPNA 58647.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 14 de abril de 1887.

EDPNA 58648.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de abril de 1887.

EDPNA 58563.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 15 de abril de 1887.

EDPNA 58598.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 16 de abril de 1887.

EDPNA 58642.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 16 de abril de 1887.

EDPNA 58644.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 17 de abril de 1887.

EDPNA 58650.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 17 de abril de 1887.

EDPNA 58596.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 17 de abril de 1887.

EDPNA 58645.

Almoço consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 18 de abril de 1887.

EDPNA 55425.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 18 de abril de 1887.

EDPNA 58646.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 18 de abril de 1887.

EDPNA 58567.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 19 de abril de 1887.

EDPNA 58651.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 19 de abril de 1887.

EDPNA 58597.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 20 de abril de 1887.

EDPNA 58560.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 20 de abril de 1887.

EDPNA 58599.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 20 de abril de 1887.

EDPNA 55423.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 21 de abril de 1887.

EDPNA 58561.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 24 de abril de 1887.

EDPNA 58568.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 25 de abril de 1887.

EDPNA 58562.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 25 de abril de 1887.

EDPNA 58573.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 28 de abril de 1887.

EDPNA 58564.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 28 de abril de 1887.

EDPNA 58565.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 29 de abril de 1887.

EDPNA 58566.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 1 de maio de 1887.

EDPNA 58580.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 1 de maio de 1887.

EDPNA 58578.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 2 de maio de 1887.

EDPNA 58589.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 3 de maio de 1887.

EDPNA 58556.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 4 de maio de 1887.

EDPNA 58442.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 4 de maio de 1887.

EDPNA 58579.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 5 de maio de 1887.

EDPNA 58591.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 5 de maio de 1887.

EDPNA 58583.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 6 de maio de 1887.

EDPNA 58592.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 6 de maio de 1887.

EDPNA 58590.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 7 de maio de 1887.

EDPNA 58582.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 8 de maio de 1887.

EDPNA 58557.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 8 de maio de 1887.

EDPNA 58584.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 9 de maio de 1887.

EDPNA 58555.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 11 de maio de 1887.

EDPNA 58593.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 13 de maio de 1887.

EDPNA 58588.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de maio de 1887.

EDPNA 55442.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de maio de 1887.

EDPNA 58585.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 17 de maio de 1887.

EDPNA 58594.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de fevereiro de 1889.

EDPNA 58622.

Jantar consumido no Palácio Real de Belém a 28 de dezembro de 1889.

AHFCB, NNG 3726/1.

Jantar consumido no Palácio Real de Belém a 6 de janeiro de 1890.

AHFCB, NNG 3726/1.

Jantar consumido no Palácio Real de Belém a 12 de abril de 1890.

AHFCB, NNG 3729/1.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de abril de 1892.

EDPNA 58606.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 19 de abril de 1892.

EDPNA 58607.

Ceia consumida no Palácio Real da Ajuda a 13 de setembro de 1892.

EDPNA 58675.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de março de 1893.

EDPNA 57032/1.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 2 de abril de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 1.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 26 de maio de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 2.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 31 de maio de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 3.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 10 de julho de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 4.

Ceia consumida no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1893.

EDPNA 58678.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 1 de agosto de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 5.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 3 de agosto de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 6.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 8 de setembro de 1893.

EDPNA 58667.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 23 de setembro de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 7.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 1 de novembro de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 8.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 4 de novembro de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 9.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 15 de novembro de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 10.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 9 de dezembro de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 11.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 26 de dezembro de 1893.

AHFCB, NNG 3728, n.º 12.

Jantar consumido no Palácio Real do Porto a 3 de março de 1894.

AHFCB, NNG 4550.

Jantar consumido no Palácio Real do Porto a 4 de março de 1894.

AHFCB, NNG 3728, n.º 15.

Jantar consumido no Palácio Real do Porto a 5 de março de 1894.

AHFCB, NNG 3728, n.º 16.

<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 14 de março de 1894.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 17.	<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 18 de abril de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 28.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 47.
<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 21 de março de 1894.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 18.	<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 7 de maio de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 29.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 46.
<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 22 de maio de 1894.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 19.	<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 8 de junho de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 31.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 16 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 48.
<i>Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 2 de junho de 1894.</i> AHFCB, NNG 4569/7.	<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 24 de junho de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 32.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 16 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 49.
<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 2 de junho de 1894.</i> AHFCB, NNG 4569/7.	<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 26 de junho de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 33.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 17 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 50.
<i>Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 6 de junho de 1894.</i> AHFCB, NNG 4569/7.	<i>Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 10 de julho de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 34.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 17 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 51.
<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 6 de junho de 1894.</i> AHFCB, NNG 4569/7.	<i>Jantar consumido no Palácio Real das Caldas a 27 de julho de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 35.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 18 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 52.
<i>Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 10 de julho de 1894.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 20.	<i>Ceia consumida no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1895.</i> EDPNA 58679.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 18 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 53.
<i>Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 25 de julho de 1894.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 21.	<i>Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 5 de setembro de 1895.</i> EDPNA 58668.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 19 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 55.
<i>Ceia consumida no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1894.</i> EDPNA 58684.	<i>Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 28 de setembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 37.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 19 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 54.
<i>Jantar consumido no Palácio Real das Caldas da Rainha a 16 de agosto de 1894.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 22.	<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 14 de novembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 38.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 20 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 56.
<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 31 de dezembro de 1894.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 24.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 11 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 39.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 20 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 57.
<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 3 de janeiro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 25.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 12 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 40.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 21 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 58.
<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 8 de fevereiro de 1895.</i> APTMB, cota desconhecida.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 12 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 41.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 21 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 59.
<i>Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 10 de fevereiro de 1895.</i> EDPNA 58614.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 13 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 42.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 22 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 60.
<i>Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de março de 1895.</i> EDPNA 58611.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 13 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 43.	<i>Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 21 de janeiro de 1896.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 63.
<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 17 de março de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 26.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 44.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Mafra a 14 de fevereiro de 1896.</i> APTMB, cota desconhecida.
<i>Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 9 de abril de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 27.	<i>Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de dezembro de 1895.</i> AHFCB, NNG 3728, n.º 45.	<i>Almoço consumido no Palácio Real de Mafra a 18 de fevereiro de 1896.</i> APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 4 de junho de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 65.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 20 de junho de 1896.
EDPNA 58608.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 21 de junho de 1896.
EDPNA 58615.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 22 de junho de 1896.
EDPNA 58441.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 25 de junho de 1896.
EDPNA 58616/3.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 4 de julho de 1896.
EDPNA 58617.

Ceia consumida no Palácio Real da Pena a 10 de julho de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 67.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 24 de julho de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 66.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1896.
EDPNA 58672.

Ceia consumida no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1896.
EDPNA 58676.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 28 de setembro de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 68.

Ceia consumida no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 7 de outubro de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 69.

Jantar consumido no Palácio Real do Estoril a 16 de outubro de 1896.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 4 de novembro de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 70.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 12 de dezembro de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 72.

Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 13 de dezembro de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 73.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 13 de dezembro de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 74.

Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de dezembro de 1896.

AHFCB, NNG 3728, n.º 75.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de dezembro de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 76.

Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 77.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 78.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 25 de dezembro de 1896.
AHFCB, NNG 3728, n.º 23.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de março de 1897.
EDPNA 58634.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 5 de junho de 1897.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 22 de junho de 1897.
AHFCB, NNG 3728, n.º 81.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 18 de setembro de 1897.
AHFCB, NNG 3728, n.º 82.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 28 de setembro de 1897.
AHFCB, NNG 3728, n.º 83.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 21 de outubro de 1897.
AHFCB, NNG 3728, n.º 85.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 15 de dezembro de 1897.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 19 de dezembro de 1897.
AHFCB, NNG 3728, n.º 86.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 8 de março de 1898.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 21 de maio de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 87.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1898.
EDPNA 58673.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 6 de agosto de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 90.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 12 de dezembro de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 91.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de dezembro de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 92.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 93.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 16 de dezembro de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 94.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 17 de dezembro de 1898.
EDPNA 58620.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 17 de dezembro de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 95.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 18 de dezembro de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 96.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 20 de dezembro de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 97.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 21 de dezembro de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 98.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 22 de dezembro de 1898.
AHFCB, NNG 3728, n.º 99.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 3 de janeiro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 100.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 6 de janeiro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 101.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 18 de janeiro de 1899.
EDPNA 58610.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 3 de março de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 102.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 5 de março de 1899.
EDPNA 58630.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de março de 1899.
EDPNA 58631/2.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 10 de maio de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 103.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 13 de maio de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 104.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 15 de maio de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 105.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 24 de maio de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 106.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 28 de maio de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 107.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 1 de junho de 1899.
EDPNA 58633.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 13 de junho de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 108.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 10 de julho de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 109.

Almoço consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1899.
EDPNA 58665.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1899.
EDPNA 58674.

Ceia consumida no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1899.
EDPNA 58677.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 6 de setembro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 110.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 8 de setembro de 1899.
EDPNA 58666.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 28 de setembro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 111.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de dezembro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 112.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 113.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 16 de dezembro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 114.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 17 de dezembro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 115.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 18 de dezembro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 116.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 19 de dezembro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 117.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 20 de dezembro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 118.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 21 de dezembro de 1899.
AHFCB, NNG 3728, n.º 119.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 31 de dezembro de 1899.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 1 de janeiro de 1900.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real de Lagoa a 4 de janeiro de 1900.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 3 de março de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 120.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 4 de março de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 121.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 4 de março de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 122.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 5 de março de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 123.

Almoço consumido no Palácio Real do Alfeite a 6 de março de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 124.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 6 de março de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 125.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 7 de março de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 126.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de março de 1900.
EDPNA 58664.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 2 de maio de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 127.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 2 de maio de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 128.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 24 de maio de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 129.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 10 de julho de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 130.

Ceia consumida no Palácio Real da Pena a 20 de julho de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 131.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 28 de setembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 132.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 29 de setembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 133.

Jantar consumido no Palácio Real do Porto a 22 de outubro de 1900.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 28 de outubro de 1900.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 6 de dezembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 137.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 13 de dezembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 139.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de dezembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 140.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 141.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 16 de dezembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 142.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 17 de dezembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 143.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 18 de dezembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 144.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 19 de dezembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 145.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 20 de dezembro de 1900.
AHFCB, NNG 3728, n.º 146.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 12 de fevereiro de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 147.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 23 de fevereiro de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 148.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 5 de março de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 149.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 30 de março de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 150.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 31 de março de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 151.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 2 de abril de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 152.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 9 de abril de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 153.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 18 de abril de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 154.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 22 de maio de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 155.

Ceia consumida no Palácio Real das Necessidades a 25 de maio de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 156.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 20 de julho de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 160.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 28 de setembro de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 161.

Ceia consumida no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 14 de outubro de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 161.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 12 de dezembro de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 163.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 13 de dezembro de 1901.
AHFCB, NNG 3729/6.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de dezembro de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 165.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 166.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 16 de dezembro de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 167.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 17 de dezembro de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 168.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 18 de dezembro de 1901.
AHFCB, NNG 3728, n.º 169.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 6 de janeiro de 1902.
AHFCB, NNG 3728, n.º 170.

Jantar consumido no Palácio Real de Mafra a 22 de janeiro de 1902.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 3 de fevereiro de 1902.
AHFCB, NNG 3728, n.º 171.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 20 de março de 1902.
AHFCB, NNG 3728, n.º 172.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 24 de maio de 1902.
AHFCB, NNG 3728, n.º 173.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 26 de novembro de 1902.
AHFCB, NNG 3728, n.º 174.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 14 de dezembro de 1902.
AHFCB, NNG 3728, n.º 175.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 13 de janeiro de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 176.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de janeiro de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 177.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de janeiro de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 178.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 16 de janeiro de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 180.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 17 de janeiro de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 179.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 18 de janeiro de 1903.
AHFCB, NNG 3729/3.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 2 de abril de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 181.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 3 de abril de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 182.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 3 de abril de 1903.
EDPNA PNP3223.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 3 de abril de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 183.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 4 de abril de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 184.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 4 de abril de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 185.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 5 de abril de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 186.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 5 de abril de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 187.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 6 de abril de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 188.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 6 de abril de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 189.

Ceia consumida no Palácio Real da Ajuda a 6 de abril de 1903.
EDPNA 54903/2.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 10 de junho de 1903.
EDPNA 65096.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de julho de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 191.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 27 de julho de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 193.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1903.
AHFCB, NNG 3705/1.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 28 de agosto de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 192.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 28 de setembro de 1903.
AHFCB, NNG 3726/3.

Ceia consumida no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 9 de outubro de 1903.
AHFCB, NNG 3728, n.º 195.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 9 de novembro de 1903.
AHFCB, NNG 3705/1.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 1 de dezembro de 1903.
AHFCB, NNG 3726/3.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 10 de dezembro de 1903.
AHFCB, NNG 3726/3.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 12 de dezembro de 1903.
AHFCB, NNG 3705/1.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de dezembro de 1903.
AHFCB, NNG 3729/4.

Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1903.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1903.
AHFCB, NNG 3729/4.

Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 16 de dezembro de 1903.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 21 de dezembro de 1903.

EDPNP 65098.

Jantar consumido no Palácio Real de Mafra a 21 de janeiro de 1904.
APTMB, cota desconhecida.

Almoço consumido no Palácio Real de Mafra a 22 de janeiro de 1904.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 4 de fevereiro de 1904.
AHFCB, NNG 3726/3.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 1 de março de 1904.
AHFCB, NNG 3726/3.

Ceia consumida no Palácio Real das Necessidades a 5 de abril de 1904.
AHFCB, NNG 3728, n.º 196.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 16 de maio de 1904.
AHFCB, NNG 3726/3.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1904.
EDPNA 58587.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 15 de novembro de 1904.
EDPNA 58636.

Ceia consumida no Palácio Real da Ajuda a 15 de novembro de 1904.
EDPNA 58576.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 4 de dezembro de 1904.
EDPNA 58571.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 19 de dezembro de 1904.
EDPNA 58572/1.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 19 de dezembro de 1904.
EDPNA 58572.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 26 de dezembro de 1904.
EDPNA 58626.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 3 de janeiro de 1905.
EDPNA 54909.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 8 de janeiro de 1905.
AHFCB, NNG 3726/4.

Almoço consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 10 de janeiro de 1905.
AHFCB, NNG 3726/4.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 18 de janeiro de 1905.
AHFCB, NNG 3726/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 28 de janeiro de 1905.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 29 de janeiro de 1905.
AHFCB, NNG 3729/4.

Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 30 de janeiro de 1905.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 30 de janeiro de 1905.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 31 de janeiro de 1905.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 2 de fevereiro de 1905.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 22 de março de 1905.
AHFCB, NNG 3728, n.º 197.

Ceia consumida no Palácio Real da Ajuda a 22 de março de 1905.
AHFCB, NNG 3728, n.º 198.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 23 de março de 1905.
AHFCB, NNG 3705/1.

Almoço consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 24 de março de 1905.
AHFCB, NNG 3726/4.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 24 de março de 1905.
AHFCB, NNG 3705/1.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 25 de março de 1905.
AHFCB, NNG 3705/1.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 27 de março de 1905.
AHFCB, NNG 3728, n.º 199.

Ceia consumida no Palácio Real da Ajuda a 27 de março de 1905.
AHFCB, NNG 3728, n.º 200.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 10 de maio de 1905.
AHFCB, NNG 3705/1.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 11 de maio de 1905.
AHFCB, NNG 3726/4.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 17 de maio de 1905.
AHFCB, NNG 3705/1.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 12 de julho de 1905.
AHFCB, NNG 3726/4.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 31 de julho de 1905.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 8 de setembro de 1905.
EDPNA 58671.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 27 de outubro de 1905.
AHFCB, NNG 3726/4.

Ceia consumida no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 28 de outubro de 1905.
AHFCB, NNG 3726/4.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 4 de novembro de 1905.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 19 de dezembro de 1905.
AHFCB, NNG 3705/1.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 9 de janeiro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 10 de janeiro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 11 de janeiro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 12 de janeiro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 13 de janeiro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de janeiro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/4.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 21 de abril de 1906.
AHFCB, NNG 3726/5.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 18 de maio de 1906.
AHFCB, NNG 3726/5.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 31 de julho de 1906.
EDPNA 58624.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de dezembro de 1906.
AHFCB, NNG 3705/2.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 18 de dezembro de 1906.
AHFCB, NNG 3705/2.

Almoço consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 19 de dezembro de 1906.
AHFCB PDV 1857.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 19 de dezembro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 20 de dezembro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 21 de dezembro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 22 de dezembro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 24 de dezembro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 25 de dezembro de 1906.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 26 de dezembro de 1906.
AHFCB, NNG 3705/2.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 20 de fevereiro de 1907.
AHFCB, NNG 3705/2.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 22 de fevereiro de 1907.
AHFCB, NNG 3726/5.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 23 de fevereiro de 1907.
AHFCB, NNG 3726/5.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 24 de fevereiro de 1907.
AHFCB, NNG 3726/5.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 26 de fevereiro de 1907.
AHFCB, NNG 3726/5.

Almoço consumido no Palácio Real das Necessidades a 28 de fevereiro de 1907.
AHFCB, NNG 3726/5.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 8 de março de 1907.
AHFCB, NNG 3726/5.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 12 de março de 1907.
EDPNP 58628.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 9 de julho de 1907.
AHFCB, NNG 3825/3.

Jantar consumido no Palácio Real da Pena a 19 de setembro de 1907.
EDPNA 58652.

Jantar consumido no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 28 de setembro de 1907.
APTMB, cota desconhecida.

Ceia consumida no Palácio Real da Cidadela de Cascais a 22 de outubro de 1907.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 17 de dezembro de 1907.
AHFCB, NNG 3726/5.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 24 de dezembro de 1907.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 13 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 14 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de janeiro de 1908.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 15 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 16 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 17 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 18 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 19 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 22 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 23 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 24 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 25 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real de Vila Viçosa a 31 de janeiro de 1908.
AHFCB, NNG 3729/5.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 1 de fevereiro de 1908.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 1 de fevereiro de 1908.
EDPNA 58718.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 28 de fevereiro de 1908.
EDPNA 58719.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 29 de fevereiro de 1908.
EDPNA 58717.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 29 de fevereiro de 1908.
EDPNA 58720.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 2 de março de 1908.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 16 de maio de 1908.
AHFCB, NNG 3705/2.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 23 de junho de 1908.
EDPNA 58700.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 23 de junho de 1908.
EDPNA 58721.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 24 de junho de 1908.
EDPNA 58701.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 24 de junho de 1908.
EDPNA 58722.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 25 de junho de 1908.
EDPNA 58702.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 25 de junho de 1908.
EDPNA 58723.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 26 de junho de 1908.
EDPNA 58703.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 26 de junho de 1908.
EDPNA 58724.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 27 de junho de 1908.
EDPNA 58704.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 27 de junho de 1908.
EDPNA 58725.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 28 de junho de 1908.
EDPNA 58705.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 28 de junho de 1908.
EDPNA 58726.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 29 de junho de 1908.
EDPNA 58706.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 30 de junho de 1908.
EDPNA 58728.

*Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a
20 de julho de 1908.
EDPNA 58735.*

Almoço consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 2 de setembro de 1908.
EDPNA 58692.

Almoço consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 16 de setembro de 1908.
EDPNA 58802.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 16 de setembro de 1908.
EDPNA 58803.

Almoço consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 17 de setembro de 1908.
EDPNA 58804.

Almoço consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 18 de setembro de 1908.
EDPNA 58805.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 18 de setembro de 1908.
EDPNA 58806.

Almoço consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 28 de setembro de 1908.
EDPNA 58807.

Jantar consumido no Palácio Real da Vila de Sintra a 28 de setembro de 1908.
EDPNA 58808.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 1 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58772.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 1 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58742.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 3 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58773.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 3 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58743.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 4 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58774.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 4 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58744.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 5 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58775.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 5 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58745.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 6 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58776.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 6 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58746.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 7 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58777.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 7 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58747.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 8 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58778.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 8 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58778.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 9 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58779.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 9 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58749.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 10 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58780.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 10 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58750.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 11 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58781.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 11 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58751.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 12 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58782.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 12 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58752.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 13 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58783.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 13 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58753.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 14 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58784.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 19 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58754.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 20 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58785.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 20 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58755.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 21 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58786.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 21 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58756.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 22 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58757.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 23 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58787.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 23 de fevereiro de 1909.
EDPNA 58758.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 27 de fevereiro de 1909.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real da Ajuda a 10 de julho de 1909.
EDPNA 58729.

Almoço consumido no Palácio Real da Pena a 28 de julho de 1909.
AHFCB, NNG 3728, n.º 201.

Almoço consumido no Palácio Real de Mafra a 6 de fevereiro de 1910.
APTMB, cota desconhecida.

Almoço consumido no Palácio Real da Ajuda a 10 de julho de 1910.
EDPNA 58788.

Jantar consumido no Palácio Real das Necessidades a 1 de outubro de 1910.
AHFCB, NNG 3729/7.

Jantar consumido no Palácio Real de Belém a 3 de outubro de 1910.
APTMB, cota desconhecida.

Jantar consumido no Palácio Real de Mafra a 5 de outubro de 1910.
APTMB, cota desconhecida.

0.6 OS DIGESTIVOS

0.6.2 Leituras gerais

Da arquitetura

Casa e doméstico

Alberti, L. B. (1755). *The architecture of Leon Battista Alberti in ten books*. Book V. Edward Owen.

Certeau, M., Giard, L. e Mayol, P. (1998). *The Practice of Everyday Life. Volume 2: Living & Cooking*. University of Minnesota Press.

Daly, C. (1864). *L'architecture privée au XIX^{me} siècle sous Napoléon III. Nouvelles Maisons de Paris et des Environs*. Tome Premier. A. Morel et Cie, Libraires-Éditeurs.

D'Aviler, A.-C. (1710). *Cours d'architecture qui comprend les ordres de Vignole*. J. Mariette.

De L'Orme, P. (1568). *Premier Tome de la Architecture de Philibert de l'Orme conseiller et aumosnier ordinaire du Roy, & Abbé de S. Serge les Angiers*. Frederic Morel.

Eleb-Vidal, M. e Debarre-Blanchard, A. (1985). *Architecture domestique et mentalités. Réflexions sur les méthodes et les sources*. [Unpublished report]. Ministère de l'urbanisme, du logement et des transports/Secrétariat de la recherche architecturale (SRA), Ministère de la recherche et de la technologie e École d'architecture de Paris-Villemin.

Eleb-Vidal, M. e Debarre-Blanchard, A. (1988). *Architectures de la vie privée. Maisons et mentalités 1880-1914*. [Unpublished report]. Ministère de l'équipement, du logement, de l'aménagement du territoire et des transports e École d'architecture de Paris-Villemin.

Evans, R. (1997). *Translations from Drawing to Building and Other Essays*. The MIT Press.

Guadet, J. (1894). *Éléments et Théorie de L'Architecture. Cours professé à l'École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts. Tome II*. Librairie de la Construction Moderne.

Giard, Luce. (1998). *Plat du jour*. In M. de Certeau, L. Giard e P. Mayol, *The Practice of Everyday Life. Volume 2: Living & Cooking* (pp. 171-198). University of Minnesota Press.

Giard, L. e Certeau, M. (1998). *Private Spaces*. In M. de Certeau, L. Giard e P. Mayol, *The Practice of Everyday Life. Volume 2: Living & Cooking* (pp. 171-198). University of Minnesota Press.

Giard, L. (1998). *Gesture Sequences*. In M. de Certeau, L. Giard e P. Mayol, *The Practice of Everyday Life. Volume 2: Living & Cooking* (pp. 171-198). University of Minnesota Press.

Kerr, R. (1864). *The gentleman's house or How to plan English residences from the parsonage to the palace*. John Murray.

Sarti, R. (2001). *Casa e Família. Habitar, Comer e Vestir na Europa Moderna* (1.^a ed.). Editorial Estampa.

Scappi, B. (1570). *Opera di M. Bartolomeu Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in Sei Libri*. Michele Tramezzino.

Palácio

Athayde, M. (1988). *Monumentos e Edifícios Notáveis do Distrito de Lisboa*. Câmara Municipal de Lisboa.

Calvet, N. e Gil, J. (1992). *Os Mais Belos Palácios de Portugal*. Verbo.

Elias, N. (2001). *A Sociedade de Corte. Investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte*. Jorge Zahar Editor.

Franco, C. (2014). *Casas das Elites de Lisboa: objetos, interiores e vivências (1750-1830)* [Unpublished doctoral dissertation]. Universidade Católica Portuguesa.

Morin, C. (2008). *Au service du château*. Éditions de la Sorbonne.

Newton, W. R. (2014). *Vivre à Versailles. Derrière la façade, la vie quotidienne au château*. Flammarion.

Resende, G. (1545). *Chronica de El-Rei D. João II. Volume II* (ed. de 1902). Mello d'Azevedo.

Silva, J. C. da. (2002). *Paços Medievais Portugueses*. IPPAR – Instituto Português do Património Arquitectónico e Arqueológico.

Espaços alimentares

Aicher, O. (1982). *La cocina para cocinar. El final de una doctrina arquitectónica*. Editorial Gustavo Gili.

Collard, F. (2002). Furnishing the Dining Room. In P. Glanville e H. Young (Ed.), *Elegant Eating. Four Hundred years of dining in style*. V&A Publications.

Corrodi, M. (2006). On the Kitchen and Vulgar Odors. The Path to a New Domestic Architecture Between the Mid-Nineteenth Century and the Second World War. In K. Spechtenhauser (Ed.), *The Kitchen* (pp. 21-44). Birkhäuser.

Cromley, E. (2011). *The Food Axis. Cooking, Eating, and the Architecture of American Houses*. University of Virginia Press.

Clarisse, C. (2004). *Cuisine, recettes d'architecture*. Les éditions de l'imprimeur.

Espinet M. (1984). *El Espacio Culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Tusquets Editores.

Felismino, D. (2008). As Ucharias da Casa Real portuguesa (1706-1777). Alimentar, servir e representar o rei. In J. M. Millán e M. Lourenço (Coord.), *Las relaciones discretas entre las Monarquías Hispana y Portuguesa: Las Casas de las Reinas (Siglos XV-XIX)* (pp. 417-457). Polifemo.

Pereira, A. M. (2006). *Cozinhas. Espaço e Arquitectura*. Edições Inapa.

Salvador, M. (2016). *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias* (1.ª ed.). Caleidoscópio.

Spechtenhauser, K. (Ed.). (2006). *The Kitchen*. Birkhäuser.

Wood, M. (1965). *The English Medieval House*. Phoenix House.

Da alimentação

Práticas alimentares

Ascher, F. (2005). *Le Mangeur Hypermoderne*. Éditions Odile Jacob.

Bourdieu, P. (1996). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* (8.ª ed.). Harvard University Press.

Braga, I. D. (2000). *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade 1800-1850*. Hugin.

Cascão, R. (2011). O acto de comer e a arte de cozinhar. In J. Mattoso (Dir.), *História da Vida Privada em Portugal. A Época Contemporânea* (pp. 56-91). Temas e Debates.

Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*, 101(1), 61-81.

Dubois, U. (1868). *La Cuisine Classique*. Librairie E. Dentu.

Dubois, U. (1872). *Cuisine Artistique. Études de l'École Moderne. Ouvrage en Deux Parties*. Librairie E. Dentu.

Dubois, U. (1899). *La Cuisine de Tous les Pays*. Librairie E. Dentu.

Ennès, P.; Mabilie, G. e Thiébaud, P. (1994). *Histoire de la Table*. Flammarion.

Glanville, P. e Young, H. (2002). *Elegant Eating, four hundred years of dining in style*. V&A Publications.

Godinho, I. e Ferreira, M. (1987). *Porcelana Europeia. Reservas do Palácio Nacional da Ajuda*. Fundação Calouste Gulbenkian.

Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press.

Grignon, C. e Grignon, Ch. (1980). Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue française de sociologie*, 21(4), 531-569.

Leuilliot, P. (1977). Preface. In G. Thuillier, *Pour une histoire du quotidien au XIX^e siècle en Nivernais* (pp. V-XXIV). Mouton & Co e Écoles des Hautes Études en Sciences Sociales.

Lévi-Strauss, C. (1997). The Culinary Triangle. In C. Counihan e P. van Esterik (Ed.), *Food and Culture. A Reader* (pp. 36-43). Routledge.

Maia, C. (1904). *Tratado Completo de Cozinha e de Copa*. Livraria Editora Guimarães & C.ª.

Matta, J. da e Pimentel, A. (Pref.). (1924). *Arte de Cosinha*. Parceria António Maria Pereira Livraria Editora.

Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Ediciones Trea, S. L.

Marinetti, F. T. e Fillia. (1932). *La Cucina Futurista*. Casa Editrice Sonzogno Milano.

Plantier, P. (1905). *O Cozinheiro dos Cozinheiros*. José António Rodrigues & C.^a.

Rigaud, L. (1780). *O Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*. Offic. Patriarc. de Francisco Luiz Ameno.

Rodrigues, D. (1683). *Arte de Cozinha*. Offic. de João Galvão.

Sato, P. et al. (2016). The use of Pierre Bourdieu's distinction concepts in scientific articles studying food and eating: A narrative review. *Appetite*, 96, 174-186.

Staffe, B. (1891). *Usages du monde: règles du savoir-vivre dans la société moderne*. Victor-Havard Éditeur.

Strong, R. (2002). *Feast. A History of Grand Eating*. Jonathan Cape.

Valação, M. M.; Célio, V. e Gomes, B. (2015). *Algarve Mediterrânico. Tradição, Produtos e Cozinhas*. Tinta da China.

Mesa régia

Buesco, A. I. e Felismino, D. (Coord.). (2011). *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*. Círculo de Leitores.

Coelho, M. H. (2011). A Mesa dos Reis – Acto e Teatro. In A. I. Buesco e D. Felismino (Coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal* (pp. 6-13). Círculo de Leitores.

D'Orey, L. (2005). Le cérémonial et les usages de table à la cour du Portugal. In École du Louvre, *Tables Royales et festins de cour en Europe: 1661-1789* (pp. 188-207). La Documentation Française e L'École du Louvre.

École du Louvre. (2005). *Tables Royales et festins de cour en Europe: 1661-1789*. Rencontres de l'École du Louvre. La Documentation Française e L'École du Louvre.

Fontes, V. e Perez, R. (Ed.). (1945). *Servidor de Reis e de Presidentes*. Editora Marítimo-Colonial, Ld.^a.

Gomes, R. (2011). Os convivas do rei e a estruturação da corte (séculos XIII a XVI). In A. I. Buesco e D. Felismino (Coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal* (pp. 26-43). Círculo de Leitores.

Gonçalves, J. e Perestrelo, V. (1995). *Mesas em Portugal*. Estar.

Groom, S. (2013). *At the King's Table. Royal Dining Through the Ages*. Merrell Publishers.

Martinho, B. A. (2011) Pôr a mesa no Paço da Ribeira. Espacialidades e encenações da refeição no interior do palácio régio. In A. I. Buesco e D. Felismino (Coord.), *A mesa dos reis de Portugal* (p. X-X). Círculo de Leitores.

Pereira, A. M. (2012). *Mesa Real. Dinastia de Bragança*. Esfera dos Livros.

Sá, I. (2011). O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. In A. I. Buesco e D. Felismino (Coord.), *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)* (pp. 188-207). Círculo de Leitores.

Menu

Braga, I. D. (2006). *Os menus em Portugal. Para uma História das Artes de Servir à Mesa* (1.^a ed.). Chaves Ferreira – Publicações, S. A..

Coutinho, I. (2016). *Memórias do Tempo à Mesa. Menus da Casa Real Portuguesa. Recordações de um Monárquico* (1.^a ed.). P55 Art & Auctions.

Louchet, C. (2013). *Traduzir a gastronomia: análise das ementas da corte portuguesa, do final do século XIX até à implantação da República*. [Unpublished master's thesis]. Universidade de Évora.

Monge, M.; Páscoa, M. e Gomes, V. (2019). *Menus da Família Real. Coleção do Museu-Biblioteca da Casa de Bragança* (1.^a ed.). Scribe.

Mordacq, P. (1989). *Le Menu. Une histoire Illustrée de 1751 à nous jours*. Éditions Robert Laffont.

Outros âmbitos

Benoliel, J. (1933). *Arquivo Gráfico da Vida Portuguesa (1903-1918)*, Fascículo n.º 1. Bertrand & Irmãos, Ld.^a.

Benoliel, J. (1933). *Arquivo Gráfico da Vida Portuguesa, 1903-1918*, Fascículo n.º 2. Bertrand & Irmãos, Ld.^a.

Bethencourt, F. (Ed. lit.) e Curto, D. R. (Ed. lit.). (1991). *A Memória da Nação: colóquio do Gabinete de Estudos de Simbologia*. Livraria Sá da Costa.

Bastos, F. A. M. (1863). *Memórias para a História de El-Rey Fidelíssimo o Senhor Dom Pedro V e de seus augustos irmãos dedicada a Sua Magestade Fidelíssima El-Rey o Senhor Dom Luiz I*. Typographia Universal.

Carapinha, A. (1995). *Da essência do Jardim Português – Volume 1*. [Unpublished doctoral dissertation]. Universidade de Évora.

Chapman, G. (ed.). (1972). *The Travel-Diaries of William Beckford of Fonthill in Two Volumes with Illustrations. Volume 1: Memoir of William Beckford, Dreams, Waking Thoughts and Incidents*. Kraus Reprint Co..

Coperchot, L. (2007). *Memórias Inéditas da Rainha D. Amélia*. Caleidoscópio.

- Duarte, A. e Troni, J. (2011). *A vida privada dos Bragança. De D. João IV a D. Manuel II: o dia a dia na corte*. Esfera dos Livros.
- Domingues, A. (2001). A paisagem revisitada. *Finisterra*, XXXVI(72), 55-66.
- Haupt, A. (1986). *A Arquitetura do Renascimento em Portugal*. Editorial Presença.
- Horwitz, J. e Singley, P. (Ed.). (2006). *Eating Architecture*. The MIT Press.
- Howell, M. (2001). *From Reliable Sources: An Introduction to Historical Methods*. Cornell University Press.
- Lichnowsky, P. (1845). *Portugal, Recordações do Anno de 1842* (2.^a ed.). Imprensa Nacional.
- Link, H. (2005). *Notas de uma viagem a Portugal e através de França e Espanha*. Biblioteca Nacional.
- Louro, F. (1985). As Relações Luso-Britânicas 1373-1910. In *Visitas Reais entre as Cortes Portuguesa e Britânica 1902-1910. Royal Visits between the British and the Portuguese Courts 1902-1910* (pp. 9-11). Palácio Nacional da Ajuda, British Historical Society of Portugal.
- Martinez, P. S. (1986). *História Diplomática de Portugal*. Verbo.
- Martins, R. (1926). *D. Carlos, História do seu reinado*. Oficinas do ABC.
- Mattoso, J. (Dir.). (2011). *História da Vida Privada em Portugal. A Época Contemporânea*. Temas e Debates.
- Nobre, E. (2003). *Casa Real: fotografias, documentos, manuscritos, memorabilia*. Quimera, D. L..
- Ramalho, M. M. (2018). *Thomaz de Mello Breyner: Relatos de uma Época do Final da Monarquia ao Estado Novo*. Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- Ramos, R. (2006). *D. Carlos: 1863-1908*. Círculo de Leitores.
- Ratazzi, M. (1881). *Portugal de Relance*. Zeferino Editora.
- Rocchini, F. (1868). *Álbum sobre Lisboa e Sintra*. S. I..
- Serrão, V. (1988). *História de Portugal (1800-1910)*. Verbo.
- Silva, C. G. (1953). *D. Carlos I: exame crítico de um período histórico, com elementos inéditos*. Coleção "Humanitas".
- Silva, I. (2019). *D. Carlos I (1889-1908): o epílogo da monarquia em Portugal? Passado y Memoria*. *Revista de Historia Contemporânea*, 18, 63-83.
- Urbano, P. (2013). "Nos Bastidores da Corte": O Rei e a Casa Real na crise da Monarquia 1889-1908. [Unpublished doctoral dissertation]. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.
- Urbano, P. (2017). El ceremonial de la corte al final de la monarquía constitucional portuguesa. *Alcores: revista de historia contemporânea*, 21, 99-116.
- Urbano, P. (2012). The Everyday Life of the Royal Household. In M. de Lurdes Rosa (Ed.), *Arquivos de Família, séculos XIII-XX: que presente, que futuro?* (pp. 409-419). IEM – Instituto de Estudos Medievais, CHAM – Centro de História de Além-Mar e Editora Caminhos Romanos.

0.6 OS DIGESTIVOS

0.6.3 Convidados especiais

MESA DE ESTADO

Afonso XIII (1886-1941), filho do Rei Afonso XII (1857-1885) e Maria Cristina da Áustria (1858-1929), foi rei de Espanha desde o seu nascimento até 1931, ano em que foi implantada a Segunda República Espanhola e seguiu para o exílio. Em 1906 casou com Vitória Eugénia de Battenberg (1887-1969), sobrinha de Eduardo VII de Inglaterra e neta da Rainha Vitória (1819-1901).

Alexandra de Inglaterra (1844-1925), originalmente Alexandra da Dinamarca, nasceu em Copenhaga, filha de Cristiano IX da Dinamarca (1818-1906) e Luísa de Hesse-Cassel (1817-1898). Em 1863 casou-se com Alberto Eduardo, Príncipe de Gales, futuro Rei Eduardo VII de Inglaterra. Para além de terem sido amplamente divulgados os seus dotes de mãe extremosa para com os seus cinco filhos, destacam-se os seus trabalhos de caridade enquanto rainha consorte.

D. Afonso (Infante) (1865-1920), Duque do Porto, filho segundo de D. Luís e de D. Maria Pia, foi nomeado vice-rei da Índia em 1895, cargo que viria a abandonar no ano seguinte. Após a Implantação da República, em outubro de 1910, seguiu para o exílio com a rainha-mãe, tendo-se estabelecido em Nápoles. Em 1917 contraiu matrimónio com Nevada Stoodly Hayes (1876-1941), o qual não gerou descendência.

D. Amélia (1865-1951), filha primogénita de Luís Filipe (1838-1894), Conde de Paris, nasceu em Inglaterra, durante o exílio da sua família provocado pela ascensão ao trono francês de Napoleão III (1808-1873). Veio a casar, em 1886, com o então Príncipe Real Carlos, Duque de Bragança, com

quem teve dois filhos: D. Luís Filipe e D. Manuel. Por entre as muitas obras de caridade que concretizou e patrocinou destacam-se, já na qualidade de rainha, a fundação da Assistência Nacional dos Tuberculosos, em 1899. Após a Implantação da República exilou-se em Inglaterra, com o rei deposto D. Manuel II, tendo mais tarde regressado a França, onde acabaria por falecer.

D. Carlos (1863-1908), filho primogénito de D. Luís e de D. Maria Pia, foi o penúltimo rei de Portugal, tendo o seu reinado sido interrompido prematuramente a 1 de fevereiro de 1908, data do regicídio que vitimou também o Príncipe Real D. Luís Filipe. Conhecido pelos seus esforços diplomáticos, e pelo enorme gosto pelo mar, pela ornitologia, pela oceanografia e pela arte, D. Carlos patrocinou a fundação do Aquário Vasco da Gama, inaugurado em 1898, assim como realizou diversas campanhas oceanográficas.

D. Fernando II (1816-1885) nasceu na Áustria, filho do Príncipe Fernando de Saxe-Coburgo-Gota (1785-1851). Em 1836 casou por procuração com D. Maria II, rainha de Portugal, com a qual veio a habitar o Palácio Real das Necessidades. Após o falecimento da monarca, aquando do parto do 11.º filho, contraiu matrimónio morganático com Elise Hensler (1836-1929), atriz de teatro e cantora de ópera que ficaria conhecida como Condessa D'Edla.

D. Luís (1838-1889), filho de D. Maria II e D. Fernando II, subiu ao trono em 1861 após a morte prematura do seu irmão mais velho, o Rei D. Pedro V (1837-1861). Em 1862 casou-se com D. Maria Pia de Sabóia, tendo o casal vindo habitar o Palácio Real da Ajuda, onde haveriam de nascer os seus

dois filhos: D. Carlos, futuro rei, e o Infante D. Afonso, Duque do Porto. O seu apego pelas artes, em particular pela música, levou a que desse continuidade ao legado de sua mãe, tendo fundado diversas associações de foro cultural.

D. Luís Filipe (Príncipe Real) (1887-1908), filho primogénito de D. Carlos e D. Amélia, tomou parte, na qualidade de herdeiro do trono português, em diversas funções oficiais. Nesse sentido, marcou presença na coroação de Eduardo VII, em 1902, assumiu a regência do reino durante um curto período de tempo em 1905 e efetuou uma viagem às colónias portuguesas em território africano em 1907, a sua mais importante prestação política.

D. Manuel II (1889-1932), filho mais novo de D. Carlos e de D. Amélia, subiu ao trono após o atentado de 1 de fevereiro de 1908 que vitimou o seu pai e irmão, D. Luís Filipe. O seu curto reinado, marcado por grande instabilidade política, chegaria ao fim em outubro de 1910, refugiando-se D. Manuel em Inglaterra, país onde permaneceu exilado. Em 1913 casou-se com Augusta Vitória (1890-1966), princesa de Hohenzollern-Sigmaringen e prima em segundo grau, não tendo o casamento gerado descendência.

D. Maria II (1819-1853), filha de D. Pedro IV (1798-1834) e de D. Maria Leopoldina da Áustria (1797-1826), foi rainha de Portugal entre 1826 e 1828 (1.º reinado) e, já depois de deposta pelo tio D. Miguel (1802-1866), uma segunda vez entre 1834 e 1853 (2.º reinado). Casou em 1835 com o Príncipe Augusto de Beauharnais (1810-1835) e, após a morte deste, com o Príncipe Fernando de Saxe-Coburgo-Koháry (1816-1885) – rei consorte D. Fernando II – em 1836. Faleceu aquando do seu 11.º parto, aos trinta e quatro anos, tendo o seu reinado sido marcado pela transição do absolutismo para o constitucionalismo.

D. Maria Pia (1847-1911) nasceu em Turim, filha do Rei Vítor Emanuel II (1820-1861) de Itália e da arquiduquesa Adelaide da Áustria (1822-1855). Em 1862 casou com D. Luís, rei de Portugal, tendo, enquanto rainha consorte, desenvolvido diversas ações de caridade que incluíram a fundação de obras de solidariedade social, as quais constituíram o seu maior legado. Como consequência da implantação da República, em 1910, regressou à sua Itália natal na companhia do filho mais novo, o Infante D. Afonso, vindo a falecer pouco depois.

Eduardo VII (1841-1910), filho da Rainha Vitória (1819-1901) e de Alberto de Saxe-Coburgo-Gota (1819-1861), foi rei de Inglaterra desde 1901 até à sua morte, sendo sucedido pelo seu segundo filho mais velho, aclamado Jorge V (1865-1936). Em 1863 contraiu matrimónio com Alexandra da

Dinamarca, conhecida desde então como Alexandra de Inglaterra. Eduardo VII tinha relações de parentesco com uma grande parte dos monarcas europeus da época, destacando-se a sua afinidade com D. Carlos, primo em segundo grau.

Émile Loubet (1838-1929) foi advogado, presidente da República Francesa entre 1899 e 1906. Republicano moderado, antes da sua eleição tinha já assumido cargos como o de deputado, Ministro dos Trabalhos Públicos, Presidente do Conselho de Ministros, Ministro do Interior e Presidente do Senado.

Frederico Augusto III (1865-1932) era filho do Rei Jorge I da Saxónia (1832-1904) e Maria Ana de Portugal (1843-1884), esta última filha de D. Maria II e irmã de D. Luís. Governou a Saxónia entre 1904 e o final da Primeira Guerra Mundial, em 1918, tendo abdicado após o triunfo da revolução de novembro, ou revolução alemã, de 1918-1919. Em 1891 casou com a arquiduquesa Luísa de Áustria-Toscana (1870-1947), de quem se viria a separar em 1903.

Guilherme II (1859-1941), filho do Presidente Frederico III (1831-1888) e da princesa Vitória do Reino Unido (1840-1901), foi o último imperador alemão e rei da Prússia. O seu reinado, que se estendeu entre 1888 a 1918, ano no qual abdicou, ficaria marcado por uma política bélica e pelo seu descontrolo e impetuosidade, o qual lhe custaria a reputação por toda a Europa.

SEGUNDA MESA

Bartolomeu Scappi (1500-1577) foi um proeminente chefe de cozinha e autor italiano da renascença que, após trabalhar para diversos cardeais, exerceu atividade na cozinha do Vaticano durante os papados de Pio IV (1499-1565) e Pio V (1504-1572). A *Opera dell'arte del cucinare*, publicada em 1570, perpetuou o seu legado enquanto o mais influente cozinheiro e pensador das práticas alimentares do seu tempo, o qual prevalece até à atualidade.

Julien Guadet (1834-1908) foi um arquiteto francês nascido em Paris, nomeado professor de teoria na Escola Nacional Superior de Belas-Artes de Paris em 1894. Colaborou com Charles Garnier (1825-1898) em várias obras, entre elas a construção da Ópera de Paris. De entre as suas diversas produções escritas destaca-se *Éléments et Théorie de L'Architecture. Cours professé à l'École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts*, publicada em dois volumes em 1894.

Robert Kerr (1823-1904) foi um arquiteto britânico, nascido em Aberdeen. Dedicou-se ao desenho de casas de campo inglesas, favorecendo uma linguagem eclética, tendo igualmente publicado algumas obras sobre o assunto como *The gentleman's house or How to plan English residences from the parsonage to the palace* (1864), a mais reconhecida e divulgada.

Philibert de L'Orme (1514-1570) foi um arquiteto francês, nascido em Lyon, reconhecido como um dos nomes maiores do renascimento em França. Um dos seus trabalhos mais notáveis será o projeto inicial para o Palácio das Tulherias, no qual colaborou. Enquanto teórico, destacam-se as suas duas publicações, *Les Nouvelles Inventions pour bien bastir et a petits frais* (1561) e *Premier Tome de la Architecture* (1568).

Urbain Dubois (1818-1901) foi um 'chef' francês, conhecido como principal divulgador do serviço à maneira russa em França. Publicou diversas obras de cozinha, nas quais tece considerações sobre a arquitetura de alguns espaços alimentares, entre elas *La Cuisine classique, études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe* (1856), e *Cuisine artistique, étude de l'école moderne* (1882).