

“Sacrum convivium”. Formas e conteúdos da ceia do rei de Portugal na Idade Moderna a partir das figurações icónicas

Marco Daniel Duarte

RESUMO. Os reis da Idade Moderna portuguesa, como os monarcas da restante Europa, tinham plena consciência da importância da alimentação e do simbolismo que, desde os tempos mais antigos da humanidade, a alimentação condensava através dos seus ritos. Faziam, assim, do acto de comer um cerimonial através do qual demonstravam o seu poder: ante os maiores do seu povo, o rei mostrava-se alimentador do seu reino e, também, alimentado pelo seu reino. Os vários ritos estavam de tal sorte associados ao ritual eucarístico que, inclusivamente, se poderá falar de um verdadeiro “sacrum convivium”. De entre as várias fontes que concorrem para esta percepção, têm um lugar primordial as fontes iconográficas (ceias, representação de festas, naturezas-mortas...), pois condensam em si, mais do que uma reprodução à maneira de reportagem, os valores que, na Idade Moderna, gravitavam em torno da sacralidade dos alimentos.

Palabras-chave: ceia, iconografia da alimentação, banquete, ritual, liturgia régia, eucaristia, natureza-morta, comida pública do rei, Última Ceia.

ABSTRACT. The kings of the Portuguese Modern Age, such as the monarchs of the rest of Europe, had plain conscience of the importance of food and of the symbolism that, since the most ancient times of humanity, food condensed through its rites. They did, thus, from the act of eating a ceremonial through which they would show their power: in the face of the greatest of his people, the king showed himself as the feeder of his realm and, also, as the one who was fed by his kingdom. The various rites were in such way associated with the Eucharistic ritual that, inclusively, one may speak of an actual “sacrum convivium”. Among the various sources that contribute to this perception, the iconographic sources have a primordial place (suppers, representation of feasts, still lives...) since they condense in themselves, more than a reproduction after the manner of reportage, the values that, in the Modern Age, gravitated around the sacredness of food.

Key words: supper, food iconography, banquet, ritual, regal liturgy, Eucharist, still life, king's public meal, Last Supper.

«Cristo Nosso Redentor com cinco pães de cevada e dois peixes banquetou quase 5000 homens, afora mulheres e meninos: e toda esta gente ficou contente e abastada, que foi cousa miraculosa [...] sem haver aí mais iguarias, sem haver casas, nem cadeiras, nem mesas, nem aparatos. O toldo rico e dourado era o céu, os dosséis de brocado eram os temperados raios do sol, as mesas lavradas e marchetadas de prata e marfim e bisagras de ouro, eram as ervas do verde campo, as alcatifas, turquesas custosas e as toalhas finas damascadas eram as boninas e flores, que a terra

produzia. Tudo era simples e sem pompa, tudo sem sinal de delícias e vaidades. Que é dos manjares brancos, que ali havia? Que é das invenções curiosas, que ali se achavam? Que é das iguarias custosas? Que é das cousas doces e das conservas esquisitas? Tudo ali era singelo, tudo era alegre e bem assombrado».

Fr. H. Pinto, *Imagem da Vida Cristã* (1563-1572)

Reflectindo sobre um dos momentos evangélicos mais importantes da vida de Jesus Cristo, Frei Heitor Pinto, frade

jerónimo e literato da centúria de mil e quinhentos, no estilo parenético que lhe permitia actualizar a palavra divina, escrevia, numa das laudas de “Imagem da Vida Cristã”, uma crítica à sociedade do seu tempo, porque esta se banqueteara com manjares mais suculentos do ponto de vista do corpo e se empenhava em cenários bem mais complexos que os que, outrora, nos tempos da Encarnação do Verbo, haviam servido de horizonte aos mais elevados mistérios. Na rica linguagem dos símbolos –que, ao escrever o que cada elemento cénico significa, temos a dita de ver decifrada pela própria pena de Heitor Pinto– o iconógrafo tem a oportunidade de encontrar um rol de elementos comuns aos que observa na pintura da Idade Moderna. Segundo a ementa que, depurado o texto de Heitor Pinto, nos fica como condensadora dos elementos cénicos que garantiam a solenidade do banquete da Idade Moderna, estes serão: as casas, as cadeiras, as mesas, os aparatos, o toldo, os dosséis, as alcatifas e as toalhas.

Apenas por esta página da história da literatura portuguesa se demonstra que a construção histórica goza de múltiplas fontes para o conhecimento das realidades humanas decorridas nos tempos passados e que longe vão já as concepções de que apenas o documento em pergaminho ou em papel se afigurava como garantia do que acontecera no passado¹.

■ _____
¹ João Pedro Ferro deixou a reclamação seguinte sobre as fontes comumente utilizadas para o estudo da alimentação: «Até agora, os historiadores da alimentação têm partido quase sempre em busca das fontes que o passado nos legou: fontes seriais que permitem avaliar a evolução da produção agrícola e do consumo alimentar nas classes populares; fontes literárias e iconográficas que produzem as representações sociais e culturais em torno da alimentação. Pouco tem sido o recurso aos vestígios que chegaram até nós da alimentação passada e que o trabalho dos etnólogos nos tem legado» (J. P. FERRO, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa, 1996, p. 40). É bom que se tome consciência desta pluridisciplinaridade necessária aos estudos históricos. O estudo da alimentação não foge a esta regra.

Em concatenação com as restantes possibilidades de informação sobre o passado, os testemunhos icónicos serão, pelas suas especiais características, fontes de excepcional informação. Ao tomarmos como mote as representações, sobretudo, pictóricas de ceias, guindar-nos-emos a interpretá-las de modo a percebermos o que o pintor (ou o autor moral, intelectual ou teológico da composição) quis transmitir. Não obstante a tarefa se afigurar bem mais difícil do que ao primeiro instante poderia parecer, pois as representações de ceias dos pintores portugueses não são “a priori” ricas em informações como, por exemplo, o são os quadros de um Caravaggio, de um Velázquez ou, ainda mais pormenorizado, de um Veronese, tal tarefa permite a construção histórica, demonstrando variados aspectos que se relacionam com a mesa da Idade Moderna. Só um estudo corroborado pelos diversos testemunhos documentais pode ajudar àquelas interpretações e, assim, conseguir descobrir-se o que estava oculto na significação das cores que o pintor utilizou, nas representações que o artista quis daquela forma e não da outra.

Quando se quer conferir à história uma dimensão cultural (intenção que proliferou a partir de meados do século XX), é o tipo de documentação que se apontava em último lugar o que se deve privilegiar. De facto, quando se avança para as esferas mais íntimas da vida humana (mais íntimas e, muitas vezes, mais comuns ou banais) as fontes oficiais pouco falam. Mais informações têm os simples objectos: «um objecto, mesmo o mais comum, encerra engenho, escolhas, uma cultura»². Todavia, pôr estes objectos a discursar é

■ _____
² A frase é de F. Dagonnet, *Éloge de l'object. Pour une philosophie de la marchandise*, citado em D. ROCHE, *História das Coisas Banais. Nascimento do Consumo nas Sociedades Tradicionais (séculos XVII-XIX)*, Lisboa, 1998, p. 14.

difícil. Interpretar estes objectos pode revelar-se perigoso. Ainda que com consciência, é um risco que se corre. Ao longo do estudo tentaremos temperá-lo com as informações que colhemos das outras fontes, teendo conclusões através da confrontação, sempre que possível, das várias outras fontes disponíveis. Só assim nos poderemos aproximar de uma história cultural. Peter Burke, na esteira de outros autores, nomeadamente na linha de Roger Chartier, postula: «hoje [...] os historiadores e outros usam o termo “cultura” muito mais amplamente, para referir-se a quase tudo o que pode ser aprendido em uma dada sociedade – como comer, beber, andar, falar, silenciar e assim por diante»³. Ao encontro desta história cultural dos objectos, mormente quando os objectos são coisas artísticas, já havia vindo a iconologia de Erwin Panofsky que conferiu ao objecto artístico uma dimensão de significação para lá da imediata e funcional. A actividade artística – diz Giulio Carlo Argan sobre o método iconológico de fazer história da arte– tem impulsos mais profundos, ao nível do inconsciente individual e colectivo»⁴.

As representações que o homem deixou dos tempos e dos espaços que percorreu são paisagens humanas que nos interessam, neste caso, cenários de um homem que se senta a uma mesa para comer, conviver e, como veremos, *celebrar*. Enquanto se alimenta, o homem –desde todos os séculos– não desaproveita o tempo; pelo contrário, rentabiliza-o numa sucessão de influências hierárquicas, de poderes e, fundamentalmente, de imagens. O homem moderno não seria a excepção;

vivia, aliás, um tempo favorável a este desenvolver da cultura da mesa. O homem moderno de Portugal também não seria excepção⁵.

■ ⁵ Convirá que abramos um parêntesis para, desde o início, deixarmos bem claro qual o universo que se quer representar por este “homem português”. Neste estudo abordaremos as práticas culturais dos que se sentam à mesa para comer e conviver. Estes, por conseguinte, nunca comeriam a castanha (confrontar A. BRUNETON-GOVERTIATORI, «Alimentation et idéologie: le cas de la châtaigne», *Annales*, ESC, 6, 1984, pp. 1161-1189), a bolota, a broa, a alfarroba ou o milho (veja-se L. F. de ALMEIDA, «A propósito do milho marroco em Portugal nos séculos XVI-XVIII», *Revista Portuguesa de História*, XXVII, Coimbra, 1992, pp. 103-143; também publicado em *Páginas Dispersas. Estudos de História Moderna de Portugal*, Coimbra, 1995)... Estes homens foram os últimos a comer a batata e eram os únicos que consumiam pão alvo (veja-se F. BRAUDEL, *As estruturas do quotidiano. O possível e o impossível*, Volume 1, *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII*, Lisboa, 1979; e sobretudo P. CAMPORESI, *O Pão selvagem*, Lisboa, 1990). O objecto do nosso estudo é, com efeito, o homem que come o pão alvo (nem o seu sangue consentiria outro pão que não fosse o branco). Mais ainda: tratar-se-á maximamente da figura do rei. O estudo que Maria José Azevedo Santos opera acerca do que se come na corte do monarca D. João III pode colocar no horizonte de quem ler esta nossa reflexão o que comia este “homem português” que se constitui objecto do estudo que fazemos; veja-se M. J. A. SANTOS, *Jantar e Cear na Corte de D. João III. Leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*, Vila do Conde, Coimbra, 2002. A história da alimentação é muito vasta e, como é lógico, só uma das questões (a que se relaciona com o ritual da mesa) será aqui tratada. Muitas outras questões se podem estudar: o que se come, como se preparavam os alimentos, os utensílios que usavam, os ritos das refeições, os alimentos segundo os estratos sociais, os alimentos segundo as regiões, a origem dos pratos, em que medida se pode falar de uma cozinha portuguesa... (nestes itens que arrolamos seguimos de perto as palavras de S. D. ARNAUT no prefácio que escreveu para *A Alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos de viajantes estrangeiros* de C. VELOSO, Coimbra, 1992. Confronte-se o primeiro parágrafo do prefácio, p. 11). Não se tratará aqui dos alimentos nem do teor alimentício das refeições. Veja-se sobre estas questões A. de OLIVEIRA, «O Quotidiano da Academia», *História da Universidade em Portugal*, Lisboa, 1997, Volume I, tomo II, pp. 639-642 e a bibliografia que aí se indica, mormente A. de OLIVEIRA, *A vida económica e social de Coimbra de 1537 a*

■ ³ P. BURKE, *A Cultura Popular na Idade Moderna. Europa, 1500-1800*, São Paulo, 1989, p. 25.

■ ⁴ Confronte-se G. C. ARGAN e M. FAGIOLO, *Guia de História da Arte*, Lisboa, 1994, pp. 37 e 38. De facto, Panofsky vem chamar a atenção dos historiadores para o significado profundo, muitas vezes inconsciente, da obra de arte.

A CEIA: NA TELA COMO NA MESA

Encontra-se sumamente referido que o homem, em assumida comparação com os restantes animais que o circundam, juntou ao facto de se alimentar duas ideias: a primeira liga-o àqueles animais –satisfazer uma necessidade vital: comer, alimentar-se, ingerir alimentos–; a outra, pelo contrário, distancia-o daquelas criaturas: o homem, para além de comer, quer fazê-lo acompanhado, quer *comer com*; comer em *comunhão*⁶. Os historiadores apontam, sem quaisquer reservas, que, desde o III milénio a. C., na Suméria, e, desde o VI milénio a. C., no Irão, existe convivência humana quando o homem se alimenta⁷. Trata-se do começo do desenrolar dos grandes banquetes. O curioso é que tanto naqueles longínquos tempos, como na História da Antiguidade que se liga à Idade Média, como nas Idades Média e Moderna, e até na Contemporânea, as funções dos banquetes mantêm-se: são as mesmas funções, os mesmos rituais, os mesmos propósitos, apenas com as cambiantes que o contexto histórico lhes aplica⁸. «O soberano convida para a sua mesa um certo número de convidados, geralmente para festejar um

1640, Volume II, Coimbra, 1972, pp. 192 e seguintes e pp. 337 e seguintes. Outros aspectos da alimentação portuguesa, como os horários das refeições, como as regiões de origem dos alimentos, estão focados na bibliografia abundante que nestes estudos se refere.

⁶ Esta ideia da comunhão retomar-se-á no final deste estudo.

⁷ Veja-se *História da Alimentação. I. Dos primórdios à Idade Média*, direcção de J.-L. FLANDRIN e M. MONTANARI, Lisboa, 1998, p. 22.

⁸ F. JOANNÈS, quando escreve sobre «A Função Social do Banquete nas Primeiras Civilizações», em *História da Alimentação...* (pp. 41-52), tipifica, na p. 42, as ocasiões dignas de grandes banquetes: a comemoração de boas-vindas, a celebração de vitória, o festejar de uma grande obra, etc.; ainda que com cronologias tão distantes, como é impossível ler estas análises sem nos lembrarmos, no contexto da História de Portugal, das recepções às embaixadas, das entradas régias, da entrada de uma Maria Ana de Áustria, consorte de D. João V, ou de uma outra princesa espanhola em Évora, ao tempo de D. João II; como é impossível não nos lembrarmos da inauguração da estátua equestre de D. José I de Portugal...

grande acontecimento: inauguração de um palácio ou de um templo, celebração de uma vitória, recepção de uma delegação estrangeira. Tudo isto é, afinal, a forma engrandecida de uma prática regulamentada pela tradição: o rei deve alimentar-se e recompensar aqueles que trabalham para ele, tanto em construções de prestígio como pelas suas acções militares. Tem de receber os representantes dos soberanos estrangeiros e oferecer-lhes uma hospitalidade à medida do seu poder. Por fim, as suas relações com os deuses, que são um dos fundamentos da ideologia real, pressupõem festas em sua honra, durante as quais lhes oferece uma refeição digna deles⁹. Com efeito, em pouco diferirá esta análise do que aconteceu na Idade Moderna europeia. Mais adiante, o autor faz a distinção entre os que comem à mesa e os que tomam lugar no chão. Esta prática estava bem presente na corte portuguesa pelos meados do século XVII: comprova-o a alínea LV do “Regimento dos Offícios da Casa Real del Rey D. João o IV”, onde se diz que sobre a alcatifa, de joelhos, estarão os moços fidalgos¹⁰. Embora não querendo adiantar matéria, chamamos já a atenção para o facto de na Babilónia se fazerem inclinações de reverência à comida que vem para a mesa¹¹. Como veremos, também isto acontecerá na corte portuguesa, designadamente nos inícios da Dinastia de Bragança.

⁹ F. JOANNÈS, «A Função Social do Banquete...», pp. 45 e 46.

¹⁰ Confronte-se o “Regimento dos Offícios da Casa Real del Rey D. João o IV”, p. 403 das *Provas do Livro VII da Historia Genealogica da Casa Real Portuguesa* por A. C. de SOUSA, Tomo IV, I Parte, Coimbra, 1950, pp. 389-412. Este documento terá análise aprofundada mais adiante neste estudo. Conhecem-se vários documentos que propiciam conhecimentos de várias ordens sobre a alimentação real portuguesa da Idade Moderna. Neste estudo, examinaremos, sobretudo, este da casa real de Bragança. Vejam-se outras fontes importantes a partir do trabalho de A. M. Pereira, *Mesa Real. Dinastia de Bragança*, Lisboa, 2000.

¹¹ Veja-se o texto que F. JOANNÈS apresenta na p. 46: à comida «inclinam-se três vezes [...]».

Assim, estudar a convivialidade da mesa da Idade Moderna (e da Idade Moderna portuguesa) não é descobrir grandes novas. É antes analisar o evoluir de um longo processo – não longo quão longo é o curso histórico do homem comensal– que tem naquele tempo, aqui tratado, um momento indiscutivelmente ligado aos momentos passados e aos momentos subsequentes. Contudo, há, sem dúvida alguma, novidade. Esta reside nos significados, na forma de usar e de encarar determinados ritos, gestos e atitudes. Sempre intimamente ligados ao contexto social, político, económico e, acima de tudo, religioso.

Por toda esta importância, não será de espantar que o homem em qualquer período da história, neste caso o homem moderno português, pusesse no banquete grande enlevo. Desde logo, haveria atenção especial ao espaço físico onde era festejado –celebrado– o banquete. Quer as fontes escritas, quer as fontes plásticas, são, neste aspecto, bem expressivas, pelo menos para os primeiros reinados da Idade Moderna.

O “Banquete de D. João I com o duque de Lencastre”, ainda que do século XV, é uma propícia representação para introduzir o banquete da Época Moderna¹². É um claro testemunho da enfática decoração que a sala onde decorre a refeição ostenta. Ricamente ataviada, ela apresenta várias tapeçarias que enobrecem o espaço destinado ao banquete. No mesmo espaço, devem salientar-se as arquitecturas efémeras que se erguem para aquela ocasião (veja-se o dossel e o pano de armar que enobrecem e assinalam o lugar do que preside à ceia, D. João I, instalado precisamente no enfiamento de uma lareira, símbolo do calor que dá temperatura de conforto, mas também do significar da

pessoa régia que mais tarde seria plenamente identificada como símbolo solar). Ainda de cada um dos lados do escudo de Portugal, que foi colocado no centro do dossel, está um outro marco heráldico com as armas do outro conviva. Para esta ceia recorreu-se ainda a tapeçarias a fim de diferenciar o assento dos comensais mais importantes.

Do final do século XV é a “Ceia de Emaús” do Museu Nacional de Arte Antiga, outra fonte que concorre para o conhecimento que tencionamos construir. Embora menos complexa no número e disposição das personagens que a anterior, o autor (desconhecido) não quis deixar de evidenciar, com o mesmo dispositivo que tínhamos visto no primeiro caso analisado, a figura mais importante daquela ceia. Continuando só a olhar para a decoração do espaço onde se come, pode ver-se, na predela do retábulo da Igreja de São Francisco de Évora (de 1508), a mesma solução utilizada para a figura de Cristo¹³.

Pode, com efeito, tecer-se a regra de que seria habitual o enobrecimento dos espaços, mormente do espaço destinado à figura do que presidia à mesa. A legenda oportuna para estas representações pode ir buscar-se à Crónica de D. João II de Rui de Pina¹⁴ ou à crónica do mesmo monarca escrita por Garcia de Resende¹⁵. Leia-se, daquele primeiro cronista: «e porquanto

¹³ Esta recorrência ao pano (tapeçaria) para ornamentar a sala, que se revela uma solução simples, económica e funcional, vem já de séculos anteriores. Mesmo em representações de ceias muito simples, como a que se vê no Missal Antigo de Lorvão, a mesma estratégia cénica é utilizada (veja-se, do século XV, Missal Antigo de Lorvão, fl. 1, Instituto dos Arquivos Nacionais/Arquivo Nacional da Torre do Tombo, casa forte n.º 154).

¹⁴ Consultámo-la na seguinte edição: R. de PINA, *Crónica de D. João II*, dir. L. de ALBUQUERQUE, Lisboa, 1989.

¹⁵ Garcia de RESENDE, *Crónica de D. João II e Miscelânea*, prefácio de J. V. SERRÃO, reimpressão facsimilada da nova edição conforme a de 1798, Lisboa, imp. 1991.

¹² Esta representação encontra-se em Londres, no British Museum, Royal Ms. 14 E IV.

nos paços todos não havia sala tão grande em que tanta gente pudesse agasalhar, mandou el-rei fazer uma de novo de madeira que, por grande artifício e engenho de oficiais, se fez na horta de São Francisco, logo pegada no mosteiro, cuja largura jazia norte e sul, em que de longo havia cem côvados e de três palmos [o] côvado e de ancho vinte e cinco côvados e de altura vinte e quatro côvados; e foi toda armada das paredes que eram de taipa e esteios, de ricos lambréis, e assim deles também toldada. Tinha a porta principal contra o norte e no topo era feito um estrado real que chegava de parede a parede, a que subiam por degraus, e contra o poente tinha uma porta por que se serviam para os paços»¹⁶. Tão bem ou ainda mais representativo desta descrição é o “Banquete de Herodes com Salomé”, de Gregório Lopes (da primeira metade do século XVI, pintura da igreja de São João Baptista, em Tomar), a “Última Ceia” da Oficina de Grão Vasco (1535-1540) e, ainda, da mesma oficina, “Jesus em casa de Marta” (1535).

Este hábito de distinguir o local destinado ao comer manter-se-á pelos tempos fora e virá ainda bem expresso nas normas que regulam a Casa do rei D. João IV (que reina entre 1640 e 1656). A mesa fica sobre uma esteira ou alcatifa, conforme seja Verão ou Inverno. «Se na caza houver Docel [a mesa] se porá debaixo delle»¹⁷. Diferentemente das ceias representadas que quase nunca prescindem do dossel, pode notar-se uma diferença nesta frase aqui transcrita; o dossel é uma possibilidade: «se na caza houver docel»... Quererá sugerir que o uso do dossel ficava condicionado à sua existência na sala onde o rei ia comer; se aquele dispositivo não existisse, não seria

necessário fazê-lo de materiais efémeros¹⁸. Na verdade, o dossel e a restante cenografia artística (quando não apresentam dossel, as pinturas decoram a sala com, ao menos, um pano de armar) constituíam já uma grande tradição nos banquetes solenes. Distanto pouco tempo da data do Regimento da Casa Brigantina, aquelas estruturas usaram-se em 1605 no dia «5 de junho, dia em que a Raynha comeo em publico»¹⁹. Dois dias depois, o duque espanhol oferece um «banquete esplendissimo aos Inglezes»²⁰. Para enobrecer os espaços mandou fazer-se «hum passadiço com quatro colunas de madeira de cada parte, cubertas de brocados com toldo por sima»²¹ para passar a «procição» das iguarias. Fizeram-se ainda «tres copas» para o banquete que se ofereceu «em huma galeria grande, armada de brocados»²².

Como se observa, as fontes escritas corroboram as icónicas, permitindo pensar que quaisquer destes testemunhos serão fidedignos da realidade. É interessante notar que a decoração da casa onde se come muda conforme mudam os gostos e as modas. Nas datas finais da Idade Moderna, as decorações denunciam a permeabilidade dos portugueses aos gostos orientais. No

¹⁶ *Crónica de Rui de Pina*, supracitado, pp. 91 e 92.

¹⁷ *Regimento...*, p. 403.

¹⁸ Poderá esta questão ter algum significado na forma de encerrar a pessoa régia, que prescindiria de ser notada através do dossel.

¹⁹ «Ao Domingo, comeo a Raynha em publico desta maneira: pôs-se a meza em estrado alto debaixo de hum docel de brocado» (T. P. da VEIGA, *Fastigimia*, prefácio de M. de L. BELCHIOR, reprodução fac-símile da edição de 1911 da Biblioteca Pública Municipal do Porto, s. 1., p. 103). Os relatos que tiramos desta obra correspondem ao espaço espanhol. São, contudo, dignos de crédito para as análises, sobretudo culturais, que pretendemos fazer. Ainda mais, em 1605 –data dos relatos que tomamos a Thomé Pinheiro da Veiga–Portugal e Espanha encontravam-se em aliança dinástica.

²⁰ *Idem*, p. 109.

²¹ *Fastigimia*, p. 109.

²² *Idem*, p. 110.

Porto, em 1793²³, «hum perfeito bosque á Chinezta»²⁴ decorava a sala onde se comeu. Quer neste século XVIII que terminava, quer nas ceias das centúrias anteriores, a parafernália decorativa, é bem de concluir, concorria para tornar o espaço digno da acção que se iria realizar.

No centro psicológico de todos aqueles cenários está, como é de esperar, a mesa. É ao seu redor que se juntam os comensais ou os que assistem ao ritual. Ela é o centro de toda a convivência alimentar. Através das fontes que vimos referindo, mormente através das fontes iconográficas, é possível estabelecer tipologias quanto à forma da mesa. Não tanto para que se tomem as mesas figuradas como fontes arqueológicas, mas mais tomadas como tipologias simbólicas que ajudam a explicar o quadro em que se encontram e, por extensão, a ideia que o pintor tinha da alimentação. Na época moderna, podem observar-se mesas de forma circular e mesas rectangulares e, mais raras, quadrangulares. Qualquer que seja a forma que desenhem, ela é sempre regular. É ainda frequente –principalmente nos banquetes com muitos convivas– a junção de várias mesas²⁵.

Ao longo do tempo que estudamos, tanto aparece a mesa redonda como a rectangular. Os tratados de cozinha do século XVIII apresentam duas mesas

diferentes. O de Domingos Rodrigues²⁶ sugere uma mesa redonda e o de Lucas Rigaud²⁷, ao apresentar uma mesa ovalada, dispõe as cobertas sobre uma estrutura que engloba as duas formas: a rectangular e a circular. Será esta solução uma tentativa de resolver o problema das hierarquias à mesa? Com efeito, a mesa circular comportava todos os convivas em igual posição, razão pela qual ela é muitas vezes escolhida para a representação do quadro da “Última Ceia”²⁸. No entanto, não era funcional (mesmo para o pintor) por não acomodar um grande número de comensais. Já a mesa rectangular comprida agrupa maior número de pratos; porém, os seus lados – ois maiores e dois menores– sugerem ou, até, incitam hierarquias. Com a mesa de Rigaud (de forma sensivelmente oval) o problema subsiste; contudo, ficará atenuado. Não obstante, acrescente-se que nem sempre se queriam atenuar as diferenças entre os comensais. Pelo contrário, na maioria das mesas seria intenção de os maiores se destacassem dos outros e, como já se ia prescindindo do dossel, a mesa era o melhor estratagem para delimitar hierarquias²⁹.

Parece ser esta a explicação para os exemplares de mesas circulares figurados nas fontes iconográficas datarem, na sua maioria, do século XVI e do início da centúria seguinte, com a excepção da “Ceia

²³ Trataremos de mais pormenores das festas desta data na segunda parte do estudo.

²⁴ Veja-se o artigo de J. J. B. FERREIRA-ALVES, «A Festa da Vida, a Festa da Morte e a Festa da Glória: três exemplos em 1793», *Revista Polígrafia*, 2, [Arouca], 1993, p. 115.

²⁵ Veja-se, por exemplo, a *Crónica de D. João II* de Rui de Pina, na p. 42: «sete mesas de cada banda». Também numa obra do pintor António André, no Museu de Aveiro, se pode observar esta situação numa ceia de temática dominicana (“São Domingos servido pelos Anjos”). Fora de um contexto conventual pode assinalar-se o conjunto de mesas que se representa no contexto do Lava-pés de D. João V, da autoria de Debrie, século XVIII.

²⁶ D. RODRIGUES, *Arte de Cozinha*, leitura, apresentação, notas e glossário de M. da G. PERICÃO e M. I. FÁRIA, Lisboa, 1987.

²⁷ L. RIGAUD, *Cozinheiro Moderno, ou nova Arte & Cozinha*, Lisboa, Ofic. Patriarcal de Francisco Luís Ameno, 1780.

²⁸ São exemplos de figuração deste tipo de mesa a “Última Ceia” do Mestre do retábulo-mor da Sé de Viseu, a “Última Ceia”, de autor desconhecido, maneirista, da região de Coimbra, também do século XVI, o “Lava-pés”, da oficina regional de Viseu, do século XVI, hoje no Museu Nacional de Machado de Castro, a “Sagrada Família”, de Josefa de Óbidos, do século XVII.

²⁹ A estas explicações dever-se-ia ainda juntar uma razão estética. Estamos certos de que se poderá investigar também por aqui.

da Sagrada Família”, de Josefa de Óbidos, que é já de 1674³⁰. Na terça-feira depois da princesa Isabel de Castela (que vinha para desposar D. Afonso, o filho do rei D. João II) entrar em Évora, houve «banquete de ceia na sala de madeira»³¹. Aí, todos se sentaram segundo os seus cargos e importâncias: «el-rei e a rainha e o príncipe e a princesa comeram em uma mesa do estrado e nas mesas dos lados comeu na primeira da mão direita o duque e o senhor D. Jorge e o Marquês, e abaixo deles, as donas e donzelas; e na primeira da mão esquerda comeu o arcebispo e bispos e condes e pessoas principais do conselho»³².

■ ³⁰ Falamos da representação da Sagrada Família junto a uma mesa redonda, do espólio artístico do Museu de Évora. No entanto, deve, como é lógico, evidenciar-se o carácter conservador, fortemente arraigado aos formulários tradicionais, que a pintura de Josefa de Óbidos exhibe (por conseguinte, a data tardia da representação deixa de ser representativa). Mais ainda: esta ceia é uma refeição da Sagrada Família de Nazaré, onde as três personagens são sagradas – só uma mesa redonda o poderia demonstrar. Não obstante a sacralidade de qualquer um dos membros daquela família ali representada, a autora não se exime de os hierarquizar através de um subtil requinte plástico: as auréolas que pintou sobre a cabeça de cada uma das figuras são demonstradoras da sua diferente importância na história cristã: São José é apresentado com uma circunferência luminosa; a Virgem Maria ostenta a mesma roda de luz, mas com um ponto no centro e sobre o Menino Jesus figurou-se um foco maior de raios dourados. O quadro é bem denunciador da simbologia dos alimentos e utensílios que vão à mesa. A mesa redonda mostra ao centro o saleiro e, do lado do Menino Deus, o castiçal: de facto é Ele o sal da terra e a luz do mundo (confronte-se o *Evangelho segundo São Mateus* 5, 13-26). Do lado da mulher – Maria, Mãe de Jesus – está o prato com peixes crus. Eles são o símbolo da pureza virginal de que a Virgem Maria é o exemplo maior. Com efeito, já no judaísmo as noivas eram convidadas a pisarem peixes crus para que a sua virgindade se transformasse em abundância e fecundidade. José, como varão da casa, é o detentor da faca e o prato que se pintou junto dele, nos dois tubérculos que apresenta, será símbolo de que a raiz genealógica do Menino Deus entronca na de José. Junto ao Menino, figura ainda metade de um melão partido com a faca que está do lado do esposo José – o melão partido à faca é o prenúncio do sacrifício que aquele Menino viria a sofrer. No entanto o melão é fértil em pevides que, caídas em boa terna, darão muito fruto (confrontar *Evangelho de São Mateus* 13, 3-8). Essas sementes serão as da Ressurreição... Se não bastasse já o melão como símbolo prefigurador da morte, a faca que pertence ao varão da família – São José – vira o seu gume ao Menino numa estratégia que encontramos muito usada pelos pintores da época.

³¹ Já visualizámos esta sala através de Rui de Pina.

³² R. de PINA, *Crónica...*, p. 97.

Há ainda outra razão para a preferência da mesa rectangular: em banquetes onde comiam muitos convidados é mais fácil juntar mesas com ângulos rectos do que mesas de linhas curvas. De facto, para aquelas ceias eram estas as preferidas. Veja-se, por exemplo, o painel de azulejo de António André representando os “Anjos dando de comer a São Domingos” (no Museu de Aveiro), do século XVII; a representação do banquete por ocasião do Lava-pés aos pobres por D. João V no ano de 1747 (pintado por Guillaume François Laurent Debrie) ou, ainda, uma cena, em azulejo, da vida de São Domingos no transepto da igreja de São Domingos de Benfica (Lisboa), de cerca de 1710, do pintor António de Oliveira Bernardes, onde se observa um refeitório.

Sobre a mesa estende-se a toalha, que assentava sobre os mantéis ou bancais. A toalha é sempre branca, bem como os guardanapos. Ainda que haja tapeçarias e toalhas ricamente decoradas, sobre estas estende-se sempre uma toalha “imaculada”, “branca”. O branco é sinal de higiene, de asseio, de limpeza, de pureza e de sagrado. Na “Última Ceia” de Estêvão Gonçalves Neto, uma iluminura de um “Missal Pontifical” dos princípios do século XVII, a toalha é azul, cor que não vem invalidar o que dissemos a propósito da cor branca³³. O Regimento da Real Casa de Bragança não declara nada em relação à cor da toalha³⁴, mas sublinha-lhe a importância: o «servidor da toalha da semana» sairá acompanhando as iguarias da copa para a cozinha. Saliente-se que há, entre os serviçais, um responsável pela toalha da mesa do rei, toalha essa que é mudada várias vezes ao longo da refeição. As

■ ³³ Existe uma descrição de um banquete que aponta «mezas com guardanapos de figuras e toalhas de várias maneiras de flores e animes». Confrontar *Fastigimia*, p. 110.

³⁴ Talvez seja um dado inquestionável a toalha ser de cor branca.

toalhas têm grande importância e Lopo de Almeida assim o testemunha, ao censurar as que tinha visto num banquete em terras estrangeiras: «fomos ver como estava a sala para comer aparelhada e achamos a mesa posta pera ele, que não lhe chegavam as toalhas ao cabo e ficava descoberto a cerca de dois palmos, e outras toalhas estreitas pelas bordas de uma parte e da outra da mesa pera se alimparem...»³⁵.

Mas qual é a função da toalha? Cobrir a mesa? Servir de suporte ao alimento? Separar o alimento da mesa? Cobrir o alimento? A observação das fontes de que dispomos leva a algumas considerações de onde não se pode apartar o simbolismo religioso, pois, observando os documentos iconográficos, repara-se que há alimentos que estão sobre a toalha e há outros que estão sob ela. Há ainda outros que assentam directamente na mesa. Se entendermos que as formas pintadas ou esculpidas acarretam simbologia, a toalha estende-se pela mesa como símbolo da liberalidade de Deus: Ele, Deus alimentador, oferece o alimento aos homens. Por outra parte, se a toalha se estende sobre os alimentos é significado da Divindade que cobre, com sua sombra, à maneira de bênção, aqueles alimentos. É sintomático que esta solução aconteça maximamente com os doces, os alimentos mais preciosos que são, também por isso, guardados para o final das refeições. Percorrendo a obra de Josefa de Ayala, uma das pintoras que mais recorre a este elemento e o trabalha plasticamente com diferentes significações, encontramos este véu de cobrir e de revelar, por exemplo, em “Natureza-morta: cesto com bolos e toalhas” (de cerca de 1660, colecção particular, Lisboa) e nas duas naturezas-

mortas com “Doces e Barros” (ambas de 1676 da Biblioteca Municipal Anselmo Braamcamp Freire de Santarém)³⁶.

Com efeito, a toalha está cheia de significado e os pintores souberam tirar proveito disso para comunicarem e expressarem determinados discursos. Veja-se, por exemplo, o quadro de Baltazar Gomes Figueira, “Natureza-Morta com Peixes, Aves, Doces e Barro” de meados do século XVII que se conserva no Museu Grão Vasco, em Viseu. Um dos alimentos foi, pelo pintor, deixado propositadamente fora do pano branco que cobre parte da mesa. Nesta composição, de facto, os peixes –em número de quatro (o que já por si é simbólico do carácter sagrado) e dispostos em forma de cruz– encontram-se directamente assentes na crueza da madeira da mesa. Como é sabido, o peixe é, por excelência, símbolo de Cristo Salvador, autor de uma salvação que passa pelo contacto sacrificial com a madeira, o madeiro, da Cruz³⁷.

Do mesmo modo, a toalha não aparece em nenhuma representação do “Agnus Dei” (representação certa e segura de Cristo, pintado sempre sobre uma mesa sem toalha). Os “Cordeiros”, quer os de Josefa de Óbidos, quer os de seu pai (Baltazar Gomes Figueira), assentam inexoravelmente no frio e cruel lenho da mesa. As diversas representações do “Agnus Dei” pelo pincel de Josefa, não se tratando da representação de uma ceia, mas de uma natureza-morta, permitem, neste

³⁵ Citado em M. J. PALLA, *A Palavra e a Imagem. Ensaio sobre Gil Vicente e a pintura quinhentista*, Lisboa, 1996, p. 251.

³⁶ Estas obras podem ver-se reproduzidas nas pp. 130, 204 e 205 do catálogo *Josefa de Óbidos e o tempo barroco*, coordenação de V. SERRÃO, Lisboa, 1993,

³⁷ Esta interpretação não será descabida se a enquadrarmos no pensamento do homem da Época Moderna. Veja-se, como prova, embora com sabor a medievalidade, o *Auto da Alma* de Gil Vicente, em que Jesus Cristo é apresentado em banquete na mesa que é verdadeiramente a sua cruz sacrificial (*Obras Completas. Gil Vicente*, ed. M. BRAGA, Lisboa, 1942; confrontem-se as pp. 32 e ss.).

sentido com que os lemos, estabelecer a ponte entre o profano e o religioso, já que ao retrato do animal se adicionam símbolos de transcendência. Ao representar o cordeiro, a pintora pinta-o com a doçura com que Isaías profetizara o Cristo que iria morrer: «como cordeiro levado ao matadouro Ele não abriu a boca»³⁸; é o cordeiro que depois, no Apocalipse, será exaltado como «digno de receber o poder e a riqueza, a sabedoria e a força, a honra a glória e o louvor»³⁹.

A simbologia dos frutos em Josefa de Óbidos encontra-se já analisada por Ana Hatherly⁴⁰ e, antes desta, por Luís de Moura Sobral⁴¹. Adicionamos apenas alguns elementos com base num escrito intitulado “Banquete Esplendido de Iguarias Diversas, adágios e provérbios 112 que um curioso fez numa noite de Inverno, para documentos, da conservação, e aumento da saúde”⁴². Entre as opiniões do autor dos provérbios deste “Banquete Esplendido [...]” e a poesia de Sórora Maria do Céu –poesia já estudada em confronto com a “poesia” de Josefa de Óbidos– existe coincidência na valoração de alguns dos alimentos; porém, há também algumas dissidências. Tomemos, como exemplo, o caso do figo⁴³. Enquanto o anónimo autor

dos adágios previne para os males daquele fruto –«o figo,/ nunca o queiras por amigo,/ que abraza como inimigo»⁴⁴ –, a poeta barroca encara-o como «doçura»⁴⁵. Talvez o autor deste Banquete não consiga esquecer o significado do figo, fruto da figueira, e, por isso, sinal do pecado⁴⁶. Contudo, parece-nos que o rei que, no quadro de Gregório Lopes, oferta o figo, tem-no como sinal de doçura, tal como o conceito de Sórora Céu. Será talvez um símbolo da abundância pela quantidade infinda das suas grainhas. Outra explicação, que retomaremos mais adiante, relaciona-se com a figuração do fruto com sentido pejorativo numa encenação que exprime uma igual semântica negativa: um banquete de pecado que junta Herodes e Salomé na celebração do homicídio de João Baptista.

Sobre a mesa dispunham-se as iguarias a serem consumidas no banquete. Esta disposição variou conforme decorreram os tempos, conforme evoluíram

■ ³⁸ «Foi maltratado e resignou-se, não abriu a boca, como cordeiro levado ao matadouro, como ovelha emudecida nas mãos do tosquiador»; veja-se o *Livro do Profeta Isaías* 53, 7.

■ ³⁹ Confronte-se o *Livro do Apocalipse de São João* 4, 11.

■ ⁴⁰ A. HATHERLY, «As Misteriosas Portas da Ilusão: a propósito do imaginário piedoso em Sórora Maria do Céu e Josefa d’Óbidos», em *Josefa de Óbidos e o tempo barroco*, pp. 71-85.

■ ⁴¹ *Do Sentido das Imagens. Ensaios sobre a pintura barroca e outros temas ibéricos*, Lisboa, 1996, pp. 15-56.

■ ⁴² *Banquete Esplendido de Iguarias Diversas, adágios e provérbios 112 que um curioso fez numa noite de Inverno, para documentos, da conservação, e aumento da saúde*, Lisboa, 1668. Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, *Miscelâneas*, vol. CDXXXI.

■ ⁴³ Como veremos mais adiante, um dos quadros fundamentais para a compreensão do Regimento da Casa Brigantina é o Banquete de Herodes com Salomé, de

■ Gregório Lopes. Aqui se vê o rei, nos últimos momentos da refeição, partilhando figos com as crianças que o rodeiam.

■ ⁴⁴ Estrofe 78 de *Banquete Esplendido...*

■ ⁴⁵ «Figos doçura

He o Figo doçura,

E na gentileza se se apura

A Mercurio dos Deoses Enviado,

Por seu doce eleger, foy dedicado:

São brandos, e suaves,

E por taes perseguidos pelas aves;

Em diverso sentido,

Quando o bom não há sido perseguido,

Sendo ainda que injustos,

Os trabalhos, as perolas dos justos,

Margaritas, que o Mundo, que as fomenta,

Na dureza da concha lhe apresenta».

■ Citado em A. HATHERLY, «As Misteriosas Portas da Ilusão...», p. 78.

■ ⁴⁶ A figueira aparece associada à Antiga Lei, ao Judaísmo da Sinagoga: «Adão e Eva, ao verem que estavam nus, prenderam folhas de figueira umas às outras e colocaram-nas como se fossem cinturões» (J. CHEVALIER e A. GHEERBRANT, *Dicionário dos símbolos, mitos, sonhos, costumes, gestos, firmas, figuras, cores, números*, s. 1., 1997, p. 323). No Novo Testamento, Jesus Cristo amaldiçoou a figueira (confrontar *Evangelho segundo São Mateus* 21, 19 e *segundo São Marcos* 11, 13).

a parafernália que vai à mesa e os próprios hábitos alimentares. A distância entre a mesa do rei D. João IV, onde as iguarias eram pousadas na mesa «acomodandoas de modo que caibão»⁴⁷, e a “Maneira de Preparar Uma Mesa de Refeição”, de Lucas Rigaud⁴⁸, é notória. As primeiras mesas da modernidade, se nos basearmos em marcos cronológicos, assemelham-se muito, no que respeita ao número de objectos, às mesas medievais.

A faca seria o utensílio mais importante e, por isso, nas representações pictóricas, ela aparece sempre em destaque⁴⁹, quer por ser o único utensílio representado, quer por ser maior que as restantes alfaias, quer pelo lugar que ocupa na mesa. Com efeito, ela assume uma posição especial em todo o conjunto da mesa. Olhem-se alguns quadros e note-se a recorrência da localização, na mesa, daquele utensílio: não raras vezes ele aparece com a totalidade ou com parte do cabo para fora da mesa. Assim acontece nas ceias dos finais da Idade Média, como nas pinturas que representam mesas dos finais do século XVIII e mesmo no século XIX; e assim acontece nas representações do pintor mais desconhecido e menos artisticamente dotado, como no pintor de primeira água, como será, por exemplo Édouard Manet, no seu célebre quadro “Almoço no estúdio” de 1868 (Neue Pinakothek, Munique). De algumas cenas, especialmente da Idade Moderna, permitir-se-ia concluir que a lâmina da faca seria bem pesada em relação ao cabo (este teria de ser mais leve: ou de madeira, ou de osso). A “Ceia de Emaús” (do Museu Nacional da Arte Antiga), de um autor

desconhecido dos anos de mil e quatrocentos, corrobora esta afirmação sem grandes dificuldades.

Outra explicação para esta posição da faca será a da comodidade na utilização daquele instrumento: sendo o utensílio mais usado, os comensais estariam sistematicamente precisando dele e aquela seria uma forma prática de lhe pegar. No entanto, não se pode falar da faca sem evocar o tabu que, segundo Norbert Elias⁵⁰, ela representa para os que a utilizam⁵¹. Este autor afirma que «a faca é sem dúvida, um instrumento, perigoso [...]. É uma arma de ataque. Provoca feridas, retalha animais que foram mortos»⁵². Citando um outro autor⁵³, Norbert Elias escreve: «tem-se medo só de olhar para uma faca dirigida contra o rosto: “não apontes a tua faca à cara, pois há nisso muito susto”»⁵⁴. Será esta a razão para a faca se situar sempre com o cabo virado para o conviva, mas haverá ainda que adicionar a esta uma outra motivação relacionada com discursos sub-reptícios que, através de um tão importante utensílio, o pintor se permite. Na verdade, a posição das facas numa mesa de um quadro permite ao pintor provocar leituras como a de evidenciar as personagens mais importantes, seja porque estas seguram facas⁵⁵, seja porque as facas

■ ⁴⁷ Confrontar *Regimento...*, p. 405.

⁴⁸ Em *Cozinheiro Moderno*, publicado em 1780.

⁴⁹ Quando, no regimento da Casa de Bragança, se faz a lista dos utensílios a pôr e a tirar diante do rei, a faca aparece em primeiro lugar. Confronte-se o *Regimento...*, na p. 407.

■ ⁵⁰ Uma avaliação das teorias deste autor pode compular-se no estudo de C. GARCÍA ÁLVAREZ, «La teoría del símbolo de Norbert Elias y su aplicación a la Historia del Arte», *De Arte. Revista de Historia del Arte*, 2, León, 2003, pp. 225-231.

⁵¹ Veja-se N. ELIAS, *O Processo Civilizacional. Investigações sociogenéticas e psicogenéticas*, 1.º Volume. *Transformações do comportamento das Camadas Superiores Seculares do Ocidente*, Lisboa, 1989, pp. 166-169.

⁵² *Idem, ibidem*, p. 166.

⁵³ Caxton em *Book of Curtesye* (verso 28).

⁵⁴ N. ELIAS, *O Processo...*, p. 167.

⁵⁵ Fugirá a esta regra, numa Última Ceia, a figura de Jesus Cristo que nunca aparecerá representado com uma faca, pois ele é arauto de uma mensagem que não se coaduna com o carácter potencialmente mortal de um instrumento como a faca.

estão direccionadas para essas figuras, fazendo-as notar. É vulgar que a figura de Judas apareça enfatizada com uma faca (como na Última Ceia de Vicente Janeiro Masip, do século XVI, do Museu do Prado, onde as duas facas da mesa se viram a ele), mas também, por exemplo o predilecto discípulo João, pode ter uma faca virada a si (como bem se observa na “Última Ceia e Lava-pés” do Mosteiro Cisterciense de Arouca, da estilística da Escola de Viseu do primeiro terço do século XVI, no Museu de Arte Sacra de Arouca)⁵⁶. Também o apóstolo Pedro pode, inclusivamente, pegar numa faca, lembrança, quiçá, da sua espada com que, no Evangelho segundo São João, cortar a orelha de Malco⁵⁷ ou prenúncio da sua traição em relação a Cristo (veja-se o quadro da Última Ceia de Jacopo Bassano, Galeria Borghese, Roma, século XVI, onde Pedro segura uma das três facas que se direccionam a Jesus Cristo). Não raramente, a faca dirige-se a Cristo, ou à sua figuração enquanto cordeiro (como na ceia do século XVI, de autor desconhecido, maneirista, guardada no Museu Nacional de Machado de Castro). Na mesa da Sagrada Família de Josefa de Óbidos, ainda que se represente Jesus Cristo em idade infantil, aparece uma faca que se direcciona já a ele. Embora estes elementos estejam contextualizados numa encenação, eles assumem, estamos seguros, significações que não serão inocentes. A “Última Ceia” da predela do retábulo da Igreja de São Francisco de Évora (hoje no Museu Nacional de Arte Antiga, em Lisboa), de cerca de 1508, coloca uma série de facas sobre a mesa que discursam de forma diversa: a de Judas dirige-se a um

pão –símbolo de Cristo Sacramentado; a de um outro apóstolo direcciona-se ao cordeiro do centro da mesa– símbolo de Cristo Pascal. Há ainda um apóstolo que corta também um alimento, porventura, também um pão, e outro que utiliza a faca para limpar os dentes. A faca de Pedro dirige-se, de forma evidente, a Judas, que também tem, junto à bolsa dos dinheiros, um punhal. A ambiguidade da perspectiva de que o autor se mune para representar esta faca permite ler aquele objecto como a simples lâmina cortante de Pedro ou como uma faca que penetra o corpo do traidor.

Em Josefa de Óbidos conseguimos também aperceber-nos da faca que se espeta em determinado tipo de fruta, nomeadamente no melão e na melancia. Obviamente que haverá um sentido para que a faca esteja representada daquela forma. A análise estilística e formal do quadro (pois em muitos casos a faca espetada descreve uma diagonal, linha que entra no esquema de equilíbrio do quadro) não será suficiente para explicar tal representação. Aquela faca, que tem já um significado forte, cortou a melancia e o melão que agora está espetando. Aqueles frutos são descritos pelo autor de “Banquete Esplendido”⁵⁸ da seguinte forma: «os melões; se são letrados/ de peso e de cheiro; calados,/ mais se mostram aventajados e das melancias/ usa pouco que são frias/ e causam mil agonias»⁵⁹. Por aqui se vê que aqueles frutos não seriam do agrado do autor dos versos, pelo menos a melancia. No entanto, o significado daquele corte e daquele espetar tem obrigatoriamente que se relacionar com a simbologia dos frutos: a fecundidade. A fecundidade daqueles alimentos vê-se pelas

■ ⁵⁶ Na Última Ceia do retábulo-mor da Capela de São Miguel da Universidade de Coimbra, de Simão Rodrigues e de Domingos Vieira Serrão, condensam-se estes dois tipos de representação: uma das facas encontra na área de influência de Judas (é a faca daquele conviva) e a outra vira-se ligeiramente para uma zona que poderá ser interpretada entre o observador do quadro e o apóstolo Judas Iscariotes.

⁵⁷ *Evangelho segundo São João* 18, 10.

■ ⁵⁸ *Banquete Esplendido de Iguarias Diversas...*, já citado.

⁵⁹ Glosas 63 e 64 do *Banquete Esplendido...*

suas inúmeras pevides⁶⁰. Só rasgando o íntimo se poderá ver a fecundidade⁶¹.

A faca é vista como um objecto multifuncional e, pelos que escreviam sobre as regras e boas maneiras de comer, como um objecto a usar com prudência e com finalidades muito claras e específicas. Já no século XIII se ditava: «não deveis molestar os dentes com facas. Como alguns fazem e como ainda acontece com muitos; esse hábito não é bom»; e ainda: «*mensa cutello, dentes mune caveto* (à mesa, evita limpar os dentes com a faca)»⁶². Um dos apóstolos do pintor Francisco Henriques, como já vimos, estando à mesa da Última Ceia (na igreja de São Francisco de Évora), não era conhecedor destes conselhos.

Mas os artefactos que se usam para comer evoluíram ao mesmo passo da evolução do cozinhar e da maneira de comer. De tal sorte que no século XVIII, maximamente, sobre as toalhas brancas das mesas, reinarão as pratas, os metais, as porcelanas e os cristais que constituirão as baixelas. Ao longo da centúria de Setecentos, os monarcas portugueses querem aderir ao gosto dos banquetes que se propaga por toda a Europa que tem os olhos postos na corte francesa de Versalhes. Deste modo, D. João V⁶³, D. José e D. Maria

fazem encomendas a ourives franceses para que as suas mesas sejam magníficas.

Nos tempos anteriores, esta ostentação, através da loiça que ia à mesa, estava menos concentrada na própria mesa que num outro dispositivo designado por copa. No século XVIII este vocábulo significa o que transcrevemos: «compartimento ou armário em que se guardam géneros alimentícios, louças, talheres e roupa de mesa. Louça para serviço de mesa; baixela»⁶⁴. Aquilo que se verifica é, de facto, que a magnificência da loiça, outrora exposta na copa, desce, à medida que se aproxima o século XVIII, para a mesa⁶⁵. E o que se comprova através da análise documental (quer dos documentos escritos, quer das fontes artísticas) é que aquela copa se torna cada vez mais complexa.

Para o reinado de D. Manuel⁶⁶ e, até mesmo, de D. João III, vemos, inclusivamente em casas sem a pompa real, que há preocupação em expor os utensílios que servem à mesa num escaparate mais ou menos simples: trata-se de dispor as peças sobre um dos móveis, ou da cozinha, ou da sala. Contudo, quando partimos para a descrição de banquetes que envolvem a pessoa régia ou a sua família, nota-se a preocupação com aquele constituinte do cenário. Logo nas festas relatadas na Crónica do “Príncipe Perfeito”, podemos ver a veemência posta na preparação da copa: «[...] à mão esquerda uma grande e alta copa de muitos degraus»⁶⁷. Quando os

■ ⁶⁰ Confronte-se a entrada “Melancia” em J. CHEVALIER e A. GHEERBRANT, *Dicionário dos símbolos...*, p. 448.

⁶¹ Estará este significado longe do ambiente freirático da pintura de Josefa? Temos vários testemunhos artísticos de que a melancia era frequentemente chamada a acompanhar a vida monástica feminina. O pequeno órgão do Convento de Nossa Senhora da Natividade, de Tentúgal, possui, na sua decoração, enormes melancias que, no ambiente sagrado em que estava (no espaço do coro), significarão, forçosamente, a fecundidade e a fertilidade que provém da liberalidade divina.

⁶² Citado por N. ELIAS, *O Processo Civilizacional...*, p. 134.

⁶³ Veja-se, sobre este rei e sobre a sua tentativa de restaurar a corte, R. BEBIANO, *D. João V. Poder e espectáculo*, Aveiro, 1987, e A. F. PIMENTEL, *Arquitectura e Poder. O Real Edifício de Mafra*, Coimbra, 1992. Este último autor escreve: «de facto, com a ascensão de D. João V abre-se, de súbito, um capítulo novo na vida da Corte portuguesa [...]. Os tempos mudavam. Os anos imediatos, de

■ ⁶⁴ 1707 e 1708, seriam ocupados na reorganização do sistema curial [...]», p. 92.

⁶⁵ Confronte-se o *Grande Dicionário da Língua Portuguesa*, A. de MORAIS SILVA, 1945, Volume III.

⁶⁶ *História da Vida Privada*, direcção de P. ARIÈS e G. DUBY, Volume 3, *Do Renascimento ao Século das Luzes*, dir. R. CHARTIER, Porto, 1990, pp. 302 e seguintes.

⁶⁷ Confrontar *Livro das Horas* [chamado] de D. Manuel, Mês de Janeiro (fl. 5) e Santa Maria Madalena (fl. 286v), 1517-1538, Museu Nacional da Arte Antiga, Lisboa.

⁶⁷ *Crónica de D. João II*, de R. de PINA, p. 92.

cavaleiros da Ordem de Cristo receberam o seu grão-mestre, o próprio rei (D. João III), serviram-no com uma bem constituída baixela: vinte e quatro facas individuais, duas facas grandes, um grande garfo, doze copos de beber em vidro, vinte e quatro vasos de barro, duzentos e oitenta e oito guardanapos de mesa em pano de linho, um grande número de toalhas, três tenazes para mexer o lume⁶⁸.

A melhor descrição de copa que encontramos é a que se faz dos dispositivos para a loiça de um «Banquete que deo o Duque», em 7 de Junho de 1605: «Fizeram-se tres copas em tres casas, huma que tomava toda a parede de alto a baixo, de degráos e da mesma maneira a parede fronteira para a prata, em que havia como 400 vazas, todos de invenção fermoziissima, alem da plata ordinaria. Na outra caza estava a baixella de ouro e esmaltes, tudo pessos notaveis, que occupava meza e degráos de huma parede athe sima, cousa admiravel de ver: e na outra havia somente vidros e cristaes engastados em outros, com pés, azar, couza nobilíssima»⁶⁹. Segundo a descrição do autor, não haveria rei da cristandade que pudesse ter «mais fermoza e mais rica baixela»⁷⁰. Com efeito, em três escaparates, as *alfaias* eram expostas de modo a impressionarem os que ali comiam: os materiais nobres (prata, ouro, esmaltes, vidros e cristais), o número das peças (só de prata eram quatrocentos vasos, sem contar com a «plata ordinária»), a forma das loiças («todos de invenção fermoziissima»; «com pés, azas e coberturas de ouro e lavoures por todo o corpo e vidros de cores»)...

■ ⁶⁸ Este relatório pode confrontar-se em J. J. A. DIAS, «Un banquet royal au Portugal au XVI^e siècle», *La Sociabilité à table. Comensalité et convivialité à travers les âges*, Actes du Colloque de Ruen, Publications de l'Université de Ruen, 178, Ruen, 1992, p. 156. Tudo o que está indicado, mais dois relógios de areia, vinte e quatro candeiros e cinquenta e quatro cadeiras custou 80000 reais.

⁶⁹ *Fastigia*, pp. 109 e 110.

⁷⁰ *Idem*, p. 110.

enfim, «couza nobilíssima». Não espanta, portanto, a admiração do narrador quando descreve este serviço. Estas descrições estariam bem a acompanhar, por exemplo, as grandes copeiras que Paolo Veronese, em 1563, pintou no quadro das “Bodas de Caná” ou, de cronologias posteriores, as copeiras que se vêem no “Banquete da Coroação do Arquiduque da Áustria, futuro Imperador José II”, de 1764, de Martin van Meytens (Kunsthistorisches Museum de Viena). A “Última Ceia”, dos tempos barrocos, do português Bento Coelho, poderia também ser a imagem da copa que ostentava as utensilagens de ouro⁷¹.

Mas é no século XVIII, como já dissemos, que a baixela atinge o seu clímax, não só para ser admirada naquela montra que é a copa, mas, sobretudo, para ser usada nas ceias que assim o exigissem. As encomendas que os reis portugueses fazem para França contextualizam-se nesta linha. Leonor d’Orey, ao analisar a Baixela da Coroa Portuguesa, refere um episódio de «espionagem artística»⁷² à corte do rei de França que bem prova o interesse posto nas baixelas: «procurarà Vm. informar-se com a maior exactidão na corte de El Rey de França de Baxella de que elle se serve quando come em publico... Se nessa ocasião há aparador aque chamão os Francezes Bufa: Que qualidade de pratos, quanto à grandeza, forma, e quanto ao numero: Que salvas; Que recados de agoa às mãos: (gomis e bacias) Que corbelhas, etc... O mesmo exame fara Vm. das ocazioes em que El Rey comer em companhia, ouseja da Raynha Somente, ou dos Princepes e Princezas da Casa Real e procurara saber nestes cazos se servem da mesma Baxella

■ ⁷¹ Um exemplo de uma copeira do século XVIII cujos degraus ocupam grande parte da parede da casa onde se comia será a que se conserva no Palácio do Correio-Mor, em Loures.

⁷² A expressão é da autora que de seguida citamos.

aumentada em maior numero, ou de outra separada...»⁷³. E D. João V continua com insistência: «Destas, e das mais funções... tomara Vm. as informações, não por intrepostas pessoas, mas por si mesmo imediatamente, fallando com os Ourives que as fizerão e com os oficiais que as guardão, e de todas ecada uma das funções farà rellação individual com todas aquelas miudezes que lhe for possível indagar...»⁷⁴.

Esta veemência do “Magnânimo” não deixa dúvidas sobre a importância que os monarcas davam aos utensílios que iam à sua mesa. E o que se passa na corte real acontece, por extensão, nas pequenas cortes que gravitam à maneira de satélites da grande corte⁷⁵. Assim, as casas aristocratas, quando ofereciam os banquetes, imitando a corte régia, faziam questão de mostrar um serviço que revelasse poder e riqueza. O estrangeiro Arthur William Costigan, viajante em Portugal por finais do século XVIII, sendo convidado para um desses banquetes expressa a sua admiração: «o jantar esperava-nos na segunda sala onde nos fizeram entrar. Eram cinquenta os

talheres, com dois criados atrás de cada cadeira. [...] O jantar compunha-se de três serviços regulares, servidos numa baixela de prata pesada e maciça»⁷⁶. Os materiais, como vemos, mantêm-se pelos tempos fora: o ouro, a prata, o esmalte, o cristal e os vidros e, no contexto português muito importante, a partir do século XVI, a porcelana⁷⁷.

Portugal, desde que houvera chegado às terras do Extremo Oriente, consolidara a tradição do uso da porcelana, nomeadamente em serviços de mesa. Este material oferecia vantagens que as pesadas baixelas de prata não sustentavam: era sem dúvida mais económico e também mais higiénico⁷⁸. De entre os vários serviços de porcelana, destacamos um, pela sua importância régia. No dia 6 de Junho de 1775, dia da festa do nome do rei e também o dia do vigésimo aniversário da reconstrução lisboeta que se seguiu ao terramoto de 1755, inaugurou-se, como é sabido, em pleno centro da capital –que acabara de ser reformulado– a estátua

⁷³ L. D'OREY, *A Baixela da Coroa Portuguesa*, Lisboa, 1990, pp. 18 e 19. A autora retoma este tema em «A Baixela dos Reis de Portugal», *O Triunfo do Barroco*, catálogo, Lisboa, 1993, pp. 115-120. Sobre a mesma baixela veja-se também *A Baixela de Sua Majestade Fidelíssima. Uma Obra de François Thomas Germain*, direcção e coordenação I. da S. Godinho, Lisboa, 2002.

⁷⁴ Citado em L. D'OREY, *A Baixela da Coroa...*, p. 19. As palavras foram tiradas de uma Carta de Mendonça Corre-Real, de 4 de Novembro de 1726.

⁷⁵ Norbert Elias explica muito bem este processo de propagação de costumes. Veja-se *O Processo Civilizacional...*, p. 147: «Há múltiplas provas de que, nessa época, as práticas, as formas de comportamento e as modas da corte penetram continuamente nas camadas médias superiores, sendo por elas imitadas e, correspondendo à diferença de condição social, mais ou menos ligeiramente modificadas. E precisamente com isso perdem, até certo ponto, o seu carácter de instrumento distintivo da camada superior. Ficam um tanto desvalorizadas. Isto compele os que estão no topo a requintar e aperfeiçoar mais o seu comportamento. É este mecanismo – desenvolvimento de costumes próprios da corte, sua propagação para baixo, ligeira deformação social, desvalorização dos mesmos costumes enquanto marca distintiva – que, em parte, estimula o contínuo movimento evolutivo das formas de comportamento na camada superior».

⁷⁶ A. COSTIGAN, *Cartas sobre a ociedade e os costumes de Portugal. 1778-1779*, tradução, prefácio e notas de A. R. MACHADO, Lisboa, 1946, II Volume, p. 169. Como não se poderiam percorrer todos os relatos de viajantes tomou-se Costigan por representativo.

⁷⁷ Na obra literária *Corte na Aldeia* de Francisco Rodrigues Lobo compara-se uma porcelana de doce de ovos com uma rapariga loura. Veja-se p. 224 de F. R. LOBO, *Corte na Aldeia*, introdução, notas e fixação do texto J. A. de CARVALHO, Lisboa, 1992.

⁷⁸ «Neste contexto, é interessante lembrar um episódio que ocorreu na Corte Papal em 1563, quando D. Frei Bartolomeu dos Mártires estava no Concílio de Trento. Numa conversa com o Papa Pio IV, durante um jantar, defendendo [...] [o uso das porcelanas] disse: [...] “temos [...] em Portugal um género de baixela que, com ser barro, se aventa tanto à prata em graça e limpeza, que aconselhara eu a todos os príncipes (se um pobre frade pode dar conselho) que não usaram outro serviço e desterrarem de suas mesas a prata. Chamamos-lhe em Portugal porcelanas, vêm da índia, fazem-se na China. É o barro tão fino e transparente que as brancas deixam atrás os cristais e alabastros, e as que são variadas de azul enleam os olhos representando ua composição de alabastro e safiras. O que têm de quebradiço recompensam com a barateza [...]».

Citámos P. DIAS, *Reflexos: Símbolos e Imagens do Cristianismo na Porcelana Chinesa*, catálogo, Museu do São Roque, Lisboa, 1996, p. 27.

equestre do rei. Para tal evento foi mandado fazer, nas longínquas terras chinesas, um serviço de porcelana.

São apenas alguns exemplos que demonstram bem a importância que tinham as alfaías onde se tomavam as refeições. Autênticas obras de arte, elas exibem significações através daquilo que têm representado. As baixelas de metais, compostas por centenas de peças, são o pretexto para o escultor-ourives demonstrar os seus dotes ao trabalhar o metal. Ainda que os artistas estivessem limitados pelas formas rígidas de um prato ou de uma terrina, ainda que enformados pela encomenda, o resultado do seu trabalho, analisado, oferece ao historiador inúmeros dados acerca da cultura que envolve a alimentação daqueles tempos. Não será por acaso que o centro de mesa está decorado com cenas venatórias; nem que uma cafeteira possui, na pega, grãos de café, e que o bule para o chá tome, de maneira espectacular, as formas de um velho chinês... É muito comum, como se vê, que o continente se relacione de tal modo com o conteúdo que, inclusivamente, o denuncie desde o seu exterior. Com efeito, não raras vezes o continente (a peça da baixela) é denunciador do conteúdo. Podem apontar-se alguns exemplos, como a chaleira a que já aludimos, os saleiros⁷⁹ (em forma de concha e com outros elementos marinhos: peixes, algas, búzios), gomis (que podem ter representada uma concha), cafeteiras (com grãos e folhas de café)...

Estamos, sem dúvida, numa sociedade que, quando se senta à mesa, se

quer aprisionar por regras de etiqueta, rígidas – quase religiosas – que não mudam. Acontece tal facto, essencialmente, porque nos séculos XVII e XVIII, é Daniel Roche que o diz, se instaura uma outra relação com os alimentos: «partir o pão, meter a mão na travessa, estes gestos antigos que operam a *comunhão* do repasto são substituídos pelo uso individual dos talheres»⁸⁰. Não só se dá a individualização em relação ao comensal, mas também em relação à função de cada peça da baixela: a chaleira serve para o chá e nunca pode servir para o café (doutra forma para que serviriam as pertinentes e denunciadoras decorações dos objectos?). Tudo é rígido, desde a função à geografia sobre a mesa.

O divertimento que os convivas não deveriam ter aquando da sua estada à mesa⁸¹ está personalizado nas figuras dançantes e festivas que se dispunham sobre ela: «dezasseis figuras outo de homem e outo de mulher segurando cada hua os trajes de sua nação todas de prata dourada flamante de Altura de palmo e tres quartas cada hua e todas juntas peção duzentas e honze honças e duas outavas»⁸². Estas estatuetas são pares de dançadores que, por serem de «sua nação», assumem maior significado à mesa de um português –primeiramente à mesa do duque de Aveiro e, depois deste ter sido espoliado, à mesa da família real lusitana–. Este propósito, aliás, estava contemplado quando D. José I observava as «cabeceiras de mesa» que chegavam das mãos do ourives François-Thomas Germain: «uma

⁷⁹ O saleiro sempre foi um dos objectos privilegiados desde os tempos medievos. Confrontar M. J. PALLA, *A Palavra e a Imagem...*, pp. 242 e 243. Deve assinalar-se a forma de um dos saleiros: um autêntico navio, uma nave em tudo similar a uma naveta para o incenso. Deste tipo é também o saleiro que figura na ceia do Mês de Janeiro do célebre Livro de Horas do Duque de Berry (*Les Très Riches Heures du Duc de Berry*, fl. 2).

⁸⁰ D. ROCHE, *História das Coisas Banais...*, p. 267. O sublinhado é nosso.

⁸¹ Não se deve fazer barulho à mesa, para não se incomodar os restantes que comem. Daniel Rache, neste sentido, afirma: «o apagamento do corpo é a primeira regra [...], o corpo deve tornar-se silencioso». Confrontar *História das Coisas Banais...*, p. 267.

⁸² *Inventário e Sequestro da Casa de Aveiro em 1759*, fl. 65, p. 73. Citado na p. 58 de *A Baixela da Coroa...*, de L. D'OREY.

das cabeceiras de mesa figurava a América oferecendo ao monarca as suas produções e a outra "aconquista da América por Pedro Álvares Cabral com varias figuras de americanos como de debuxo"⁸³. As figuras de pequenos índios (melhor dizendo, meio índios, meio *anjos*) pontuavam toda a mesa, pois apareciam no saleiro-especieiro e nos restantes saleiros. Outros meninos, por vezes anjos (vulgarmente designados pelos historiadores da arte por "putti"), apareciam em quase todas as peças: molheiras, tampas, centros de mesa... As suas atitudes (brincando com os animais que os rodeiam, ou, simplesmente, sustentando as peças) parecem uma transcrição (citação, até) dos anjos que ornamentavam os retábulos de talha dourada dos designados estilos "nacional" e, posterior a este, "joanino" da talha sacra portuguesa⁸⁴. Há ainda outro elemento que parece ter vindo directamente dos retábulos de ouro que embelezam e engrandecem as mesas de altar das igrejas portuguesas ao século XVIII: a videira. Efectivamente, no centro de mesa que já ficou analisado, estas vides e parras associadas, inclusivamente, com as uvas e com os "putti" que referíamos não deixam dúvidas de que este formulário iconográfico seja pertença da alegoria eucarística que os retábulos portugueses ricamente ostentam na centúria de Setecentos.

Uma das grandes preocupações a uma mesa é a iluminação: é preciso que a mesa brilhe. Os primeiros reis da modernidade tinham a preocupação de comer com claridade. Documenta-se este

cuidado para D. João II, na Crónica de Rui de Pina que temos utilizado como fonte: «proveu-se mais de muita cera, porque para festas era condição mui principal»⁸⁵. A sala estava convenientemente iluminada: «ao longo da sala, sobre as primeiras grades, estavam por polés pendurados trinta castiçais feitos em cruzetas de pau pintado e em cada um estavam quatro tochas e debaixo um bacio cravado, de maneira que, durando as festas na sala, sempre no ar ardiam cento e vinte tochas, além das com que os pajens serviam, que eram sem conto»⁸⁶. Como o cronista nos faz visualizar, foram necessários vinte e quatro candelabros para iluminar a ceia do "Piedoso" D. João I, em Tomar⁸⁷.

Os banquetes, mormente os régios, precisam de *velas*, de *luz*⁸⁸. Também as fontes iconográficas mostram este elemento da mesa: não raras vezes o castiçal se mostra sobre a tábua de comer. A baixela que temos vindo a estudar possui uma bem numerosa colecção de castiçais e candelabros. Eles «contribuem como nenhuma outras peças para criar a atmosfera festiva ou cerimonial de uma mesa de banquete»⁸⁹.

A CEIA: NA MESA COMO NO ALTAR

Não haverá grande novidade em dizer que até ao século XIX, e que mesmo depois desta data nem tudo é simplesmente diverso, o profano e o sacro, o civil e o sagrado, andavam imiscuídos. Não só se tocavam como também, pelo menos até à Época Moderna, co-habitavam nos vários domínios do existir humano. O historiador

⁸³ L. D'OREY, *A Baixela da Coroa...*, p. 29.

⁸⁴ Veja-se a obra de R. C. SMITH, *A Talha em Portugal*, Lisboa, 1962; mormente os capítulos V e VI. Veja-se ainda a visão sintética e acertada, em diacronia, da arte retabular em Portugal no estudo de A. F. PIMENTEL, «O tempo e o modo: o retábulo enquanto discurso», *El Retablo. Tipología, iconografía y restauración*, Actas do IX Simposio Hispano-portugués de Historia del Arte, Santiago de Compostela, 2002, p. 239-254.

⁸⁵ P. 90 da crónica supracitada.

⁸⁶ R. de PINA, *Crónica de D. João II*, p. 92.

⁸⁷ Confrontar J. J. A. DIAS, "Un banquet royal au Portugal au XVI^e siècle", *La sociabilité à table...*, pp. 155 a 158.

⁸⁸ Veja-se o que o Regimento diz sobre a luz que deve acompanhar o rei à noite, pp. 411 e ss.

⁸⁹ L. D'OREY, *A Baixela da Coroa...*, p. 84.

não pode descuidar que o homem moderno era religioso e, mais ainda, que naquela Idade Moderna tudo era sagrado. Também a cultura da alimentação comunga destes vectores. E, neste contexto que estudamos, será conveniente entender-se este termo *comungar* no seu sentido literal.

Com efeito, quando se percorrem as fontes, é inequívoca a relação espiritual implícita em todo o processo cultural que envolve a mesa. Várias provas concorrem para esta ideia. É fácil a percepção destas realidades quando se estudam as representações de ceias que são, na sua maioria, cenas sagradas, mormente, bíblicas. Sabemos, também, que as restrições alimentares eram justificadas pela religião. São estes só os primeiros argumentos do que sugeríamos atrás: também à mesa tudo é sagrado⁹⁰. Daniel Roche afirma: «nas boas maneiras, comer é objecto de uma codificação e ritualização»⁹¹. Contudo, ousamos, àquela frase, ajuntar: mais que uma colecção de códigos e ritos, estes são-no sagrados, portanto são *codificação*, são *ritualização* e, acima de tudo, são *liturgia*. No fundo, comer, na Idade Moderna, mas não somente nesta Idade (sendo este postulado também verdadeiro para Portugal), é uma verdadeira liturgia. Se se preferir, uma liturgia laica, embora

esta expressão não seja totalmente certa, como veremos.

É evidente a importância que o comer tem para o homem e, por isto, a importância que tem para o homem enquanto ser religioso. Esta ligação, presente em todas as mitografias ocidentais, aparece também constante nas religiões do Livro, sobretudo, no mundo judeo-cristão: a temática da ceia percorre toda a Bíblia anterior e posterior a Jesus Cristo⁹². A prova máxima desta importância é a de que, segundo a Igreja que assenta em Roma, o próprio Deus se fez alimento a fim de saciar a fome dos homens mortais. Desta forma deixarão de ser mortais para comungarem das realidades da infinitude. Do Génesis ao Apocalipse, as alusões à alimentação são inúmeras. São imagens escritas que os pintores farão questão em figurar, sobretudo na Idade Moderna, por razões, inclusivamente, teológicas. Com efeito, a ideia da alimentação tem de forçosamente ser exaltada a partir de Trento. Fruto das críticas de que foi alvo pela Reforma Protestante, a Igreja de Roma usa vários meios para reafirmar as suas doutrinas. Um desses meios é precisamente a *imagem*, principalmente a imagem pintada. Não admira, por conseguinte, que as representações de ceias atinjam um ápice nesta época. É uma das fortes críticas à Igreja Católica, a negação em ver, no pão e no vinho que sobem ao altar, o Corpo e o Sangue de Jesus Cristo. É, portanto, esta a justificação das tantas e tantas representações de ceias, por vezes até de programas iconográficos para capelas e

■ ⁹⁰ Surpreendentemente na bibliografia compulsada esta questão não é abundantemente tratada. Alguns autores sugerem-na, como Daniel Roche quando avalia a simbologia do pão e do vinho (os alimentos que, por excelência, são os mais cristianizados). Falando do pão escreve: «sabedoria cristã e tradição popular dão as mãos para colocar no primeiro plano um consumo ao mesmo tempo sagrado e igualitário. É ao rei, pai que dá de comer, que cabe garantir esta subsistência fundamental» (p. 265); «Do berço ao túmulo [diz sobre o vinho], acompanha os acontecimentos da vida familiar e as grandes festas do calendário» (p. 266); «o vinho e o pão são dois elementos maiores de um sistema de consumo que é também um modo de concepção do mundo e da sociedade» (p. 266). Também encontramos a ideia esboçada no artigo de M. AURELL, «Le Roi mangeur et les elites à table», pp. 118-128 da compilação *La Sociabilité à table...*

⁹¹ *História das Coisas...*, p. 266.

■ ⁹² Da apreensão das ideias contidas nos livros tidos como sagrados pelos judeus e cristãos, surgiram os códigos rígidos que regularam as vidas alimentares dos crentes. Veja-se, de L. J. GARCÍA, *Comer como Deus manda*, Lisboa, 2000 e, de Álvaro CUNQUEIRO, *A Cozinha Cristã do Ocidente*, Lisboa, 1993.

igrejas⁹³. As passagens da Escritura que se representam não se resumem à Ceia Última de Jesus Cristo com os Apóstolos, representando-se também todas as prefigurações daquela ceia, quer do Velho, quer do Novo Testamento. Assim, há temas muito recorrentes: a Apanha do Maná, as Bodas de Caná, o Milagre dos Pães e dos Peixes... Além destes, que são anteriores à cronologia da Última Ceia, onde foi instituída a Eucaristia, há ainda outras representações pós-pascais, como a Ceia de Emaús⁹⁴.

A análise destas fontes faz concluir que a representação das ceias acontecidas numa cronologia que distará do tempo da narração pictórica, no mínimo, dezasseis, dezassete e dezoito séculos atrás são claras transposições dos episódios e personagens para a época em que o pintor vivia. É este o interesse documental daquelas fontes: tal como Jesus Cristo veste ao modo do século XVIII, da mesma maneira Ele come à maneira do século XVIII⁹⁵. Desta sorte, o trabalho do historiador, entre outros, será o da substituição das personagens: onde figuram personagens principais devem ver-se os homens que na Idade Moderna eram protagonistas; as figuras secundárias serão, inexoravelmente, os menos prestigiados. Desde logo, o lugar ocupado por Jesus Cristo é o lugar do rei, não poderia ser de

outra forma⁹⁶. Foi esta verificação que operámos quando da análise da função e papel do dossel.

Como se não bastassem as fontes iconográficas, quando se estudam as provas documentais escritas, as conclusões são as mesmas. São até ainda mais significativas. Pegando no “Regimento da Real Casa” do rei “Restaurador” –é ele afinal a melhor fonte quanto ao ritual do comer do rei– e conseguindo uma análise pormenorizada de todos os ritos que constam da refeição real, indubitavelmente se tem que concluir sobre a semelhança daquele com um outro ritual que analisaremos mais adiante⁹⁷.

O regulamentado quotidiano do rei quando se apresenta em público é marcado por vários pontos de entre os quais há dois que se destacam pela extensão das regras. São eles a ida à missa e a ida à mesa. A primeira ocupa trinta e sete itens no conjunto do regimento e as regras da mesa ocupam dezanove⁹⁸.

Cruzando as informações das várias fontes, parece que era comum aquela ordem dos eventos: primeiramente, o rei ia à missa, depois, já saciado do dever espiritual, o monarca sentar-se-ia para o banquete. Esta sequência aparece já nos hábitos do rei D. João II, na crónica com o seu nome, do historiógrafo Rui de Pina: «foram ao Mosteiro de Santa Maria do Espinheiro ouvir missa e dar a Deus e a ela

⁹³ Veja-se, por exemplo, Luís de Moura Sobral que analisa o programa iconográfico da capela-mor de Nossa Senhora da Pena e também de Santa Maria de Belém dos Jerónimos (L. de M. SOBRAL, *Artistas, Imagens e Ideias na pintura do século XVIII. Estudos de Iconografia, Prática e Teoria Artística*, Lisboa, 1995, pp. 104 a 143). Tanto num como noutro programa o tema da alimentação sagrada aparece múltiplas vezes.

⁹⁴ Como víramos inclusivamente no ponto anterior, outras ceias nos servem para o estudo desta cultura como são a “Ceia em casa de Marta”, a figuração da “Parábola do Filho Pródigo”, “Jesus em casa de Simão”...

⁹⁵ É também por esta razão que as fontes podem ser usadas. As conclusões que tirámos no fim da primeira parte do estudo assentam nesta segurança da fidedignidade documental.

⁹⁶ No quadro “Salomé apresentando a cabeça do Baptista a Herodes”, de Gregório Lopes, é precisamente um rei a ocupar o papel principal.

⁹⁷ Os vocábulos que, ao longo deste ensaio, fomos registando em itálico adiantavam já esta conclusão.

⁹⁸ Chame-se a atenção para o facto de que, daquelas trinta e sete alíneas que regem a missa do rei, mais de dez discorrem sobre os ritos da missa propriamente dita e as restantes sobre várias missas com ritos próprios como a do Domingo de Ramos (alínea XXVI), a do dia de Cinzas (XXV), a do dia da Apresentação do Senhor no Templo – dia das Candeias – (XIII e XXIV), dia da Conceição da Virgem (XII), dia de Reis (XXI), dia de Páscoa (XXVII)... Há ainda indicação para quando o rei vai à missa fora da capela real.

pelo feito muitas graças, e lá comeram [...]»⁹⁹. Também entre a aristocracia se procedia desta forma: «a família estava na missa, e tivemos tempo de nos prepararmos antes dela ter acabado. Em breve foi servido o jantar [...]»¹⁰⁰.

Mas tratemos com mais pormenor no ritual do rei quando come em público. «Acabada a audiência [que fora precedida pela missa] vai S. Magestade comer»¹⁰¹. Os que assistem tomam os lugares que as suas importâncias lhes proporcionam. Segundo o regimento, tudo deve estar preparado pelas onze horas. A partir desta hora, assistir-se-ia a um rico ritual, a um tempo pleno de azáfama, mas de rigidez e solenidade, onde tudo se move gravitando em redor do centro que é o rei e a comida que o rei vai comer¹⁰².

Tudo está preparado: os lugares dos oficiais, os lugares dos assistentes, o dossel, a mesa; se for Verão, a esteira; se for Inverno, a alcatifa. Tudo está preparado para Sua Majestade *oficiar* à mesa. Ao rei, e à sua comida, todos devem fazer reverências, sublinhando o carácter sagrado daquela cerimónia. Não será esta a melhor palavra para a refeição real, pois ela é mais que uma cerimónia, ela é verdadeiramente uma *celebração*, uma *liturgia*. Entre os mais estudados e mínimos pormenores, tudo naquela sala que é, no momento, a mais importante do reino se torna sagrado. «As iguarias hão de vir acompanhadas da cozinha para a copa do Vedor da semana, o qual virá sempre descoberto [...]. Virão também com ellas o guarda reposteiro, e o servidor da toalha da semana, e tralas-hão os moços da camara entre duas fileiras de Soldados da Guarda»¹⁰³ – uma verdadeira *procissão*! Todos aqueles por onde o cortejo passar «tirarão os chapéus»¹⁰⁴.

A expressão que usamos – “*procissão*” – não é abusiva. O banquete de 7 de Junho de 1605, que temos vindo a referir, di-lo claramente: «e se fês hum passadiço com quatro colunas de madeira de cada parte [...] para que passaram as iguarias por baixo, e a praça e terreiro se armou todo de muy ricas colgaduras para passar esta procição»¹⁰⁵. Tinha, então, início a refeição do rei, onde, «tanto que a meza estiver posta, não se cobrirá nenhuã pessoa das que estiverem na caza, ainda que seja Titulo, e menos passearão, ou se assentarão»¹⁰⁶, atitudes corporais que apenas as mais densas liturgias exigem.

⁹⁹ R. de PINA, *Crónica de D. João II*, p. 86.

¹⁰⁰ A. COSTIGAN, *Cartas...*, II volume, p. 14. É mais uma prova da imitação dos costumes que os nobres faziam das maneiras reais. Sobre esta temática da propagação e da imitação dos costumes é curioso ler-se o retrato que Costigan faz do «marquês de Pancorvo, acompanhado com o costumado cerimonial» (p. 41 do II volume). O marquês é descrito em 1779, já nos inícios do reinado de D. Maria; no entanto, o seu cerimonial é idêntico ao do rei D. João II, o que mais uma vez nos faz lembrar das já apontadas considerações que Norbert Elias tece em relação a outros pontos da Europa: «disseram-me ter dois criados que exercem o officio de bobos, que consiste em o fazerem rir todas as noites, durante uma hora (antes que reze o terço e se meta na cama), por meio de histórias ou jogos divertidos; sem isso não pode dormir» (p. 42).

¹⁰¹ P. 403 do *Regimento...*

¹⁰² Esta comida pública do rei D. João IV é uma reunião dos súbditos hierarquicamente superiores para contemplarem a cabeça do reino comendo. Numa cultura do comer, esta função de ver o rei alimentar-se é extremamente importante. O rei come sozinho e isto é importante que se veja: só por si, este rito constitui já uma cerimónia demonstrativa do poder real. Duas conclusões se tiram da pessoa real: ela é ao mesmo tempo alimentadora e alimentada. Ambas contribuem para a imagem real enquanto chefe e cabeça do reino: por um lado, ele tem a função de alimentar os seus súbditos e, ao mesmo tempo, ele é alimentado por todos eles. Veja-se sobre esta problemática que aqui afloramos o artigo «Le roi mangeur et les elites à table» de M. AURELL em *La Sociabilité à table...*, p. 118-128. Repare-se sobretudo na parte que o autor intitula “O soberano alimentado e o príncipe alimentador” (p. 121 e ss.).

¹⁰³ *Regimento...*, p. 403.

¹⁰⁴ *Idem*.

¹⁰⁵ P. 109 de *Fastigimia*.

¹⁰⁶ P. 404 do *Regimento...* Em local sagrado cristão, nenhum humano cobre a cabeça (excepção apenas para o supremo pontífice e para os bispos, em determinadas alturas do ritual). Acrescente-se pois que a reverência não é só feita à comida, mas também à própria mesa. Veja-se o número

O rei não começa a comer antes da realização de vários rituais. O primeiro deles consta da invocação divina para que aquela ceia seja abençoada¹⁰⁷. Depois da bênção, o rei senta-se e espera que chegue um novo cortejo de oficiais que lhe trazem “agoa às mãos”, segundo a expressão da época. Esta prática ocupa dois itens, nas normas da mesa. É também um cerimonial que se repete no final da ceia. O rei lava as mãos com a água que o oficial lhe deita do gomil para o prato e depois seca-as na toalha que também lhe fazem chegar. À componente higiénica que este rito possui, não se deve esvaziar o significado religioso. É evidente a similitude entre este gesto e o gesto litúrgico das abluções previstas na própria missa e das abluções previstas para as comunidades monásticas. A lavagem das mãos não é apenas de cariz higiénico – seria ver pouco longe se ficassemos por aqui –, ela é uma verdadeira transposição para a mesa do rei do que acontece nas ceias litúrgicas: uma expressão do desejo de purificação interior.

Depois da “agoa às mãos” e antes do rei comer é preciso fazer a salva da comida¹⁰⁸. De seguida, «lavadas as mãos, e feita a salva[,] hirãõ as Iguarias para a meza»¹⁰⁹. Todos estão reverentemente afastados e em redor da mesa encontram-se somente os oficiais e os moços fidalgos que «assistirão à meza de joelhos junto à

Cadeira de S. Magestade»¹¹⁰, imprimindo, com esta posição inquestionavelmente sacra, uma indiscutível marca de sagrado àquela mesa.

«Já mudar de mantéis vejo:/ já dar água às mãos cheguemos/ que doces e frutas vemos», versava o autor do “Banquete Esplendido de Iguarias Diversas...” depois de ter descrito os alimentos que compõem a refeição, introduzindo com aquela estrofe a segunda parte das iguarias: as frutas e os doces¹¹¹. É esta segunda parte da ceia que, ao analisar o banquete real, queremos agora presenciar. Depois de o rei acabar de comer¹¹², vêm à mesa os doces, que, como quisemos demonstrar no ponto primeiro desta nossa análise, são iguarias especiais. Desta forma, além de virem à mesa processionalmente, como os outros comeres, eles vêm velados¹¹³. A Idade Moderna não tem qualquer medo dos doces, pelo menos os portugueses, pois, a julgar pelos relatos de estrangeiros, parece que era uma característica “sui generis” dos portugueses¹¹⁴. Em Portugal, «todo o Doce,/ faz que o sangue se alvoroce,/ e a ninguem lhe causa toce»¹¹⁵. O doce foi,

¹¹⁰ *Idem*, p. 406.

¹¹¹ *Banquete Esplendido de Iguarias Diversas...*, documento do século XVII, do acervo da Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, que já citámos.

¹¹² Vejam-se os ritos próprios da comida no número LXII e, sobre o beber, no número LXV.

¹¹³ Nas naturezas-mortas que Josefa de Óbidos faz com doces, é muito comum que estes estejam cobertos com um pano. Na celebração eucarística, o ritual informa que o pão, que por excelência brota da mesa do altar, quando é transportado, o seja numa píxide, também ela coberta por um véu.

¹¹⁴ Estamos, na expressão de Bruno LAURIOUX, na “Europe Sucrière” (B. LAURIOUX, *Le Moyen Age à table*, Paris, 1989). Veja-se, para Portugal, C. VELOSO, *A Alimentação em Portugal no século XVIII...*, pp. 119-126. Veja-se, também, a *História da Alimentação 2. Da Idade Média aos tempos actuais*, dir. J.-L. FLANDRIN e M. MONTANARI, Lisboa, 2001, onde aqui e além aflora a temática respeitante à ingestão de doces. De particular importância é o XXXVII capítulo desta colectânea de estudos.

¹¹⁵ N.º 99 do *Banquete Esplendido...*

LV do *Regimento*. Mais ainda: a expressão *mesura*, que neste contexto quer dizer reverência, não entroncará no genoma semântico da palavra de mesa?

¹⁰⁷ Estava encarregado da bênção o capelão-mor.

¹⁰⁸ O significado da palavra “salva” em Raphael Bluteau contempla a acepção de «peça de ouro, prata ou outra matéria, sobre q se serve ao senhor o vaso, em que há de beber» (p. 456 do VII Volume do *Vocabulário...*). O regimento observa apenas quais são os encarregados deste ritual de extrema importância, mas descreve sumariamente os passos desta medida; o *Vocabulario* de R. Bluteau descreve o fazer a salva com grande pormenor: «com esta cautela se dava a entender que estava o senhor salvo de toda a traição, e veneno; e daí nasceo q a peça em que se serve o vaso de beber se chama Salva» (p. 456).

¹⁰⁹ LXII, p. 405 do *Regimento*.

verdadeiramente, encarado como manjar especial e o facto de estar guardado para o final da refeição acentua-lhe essa importância. Luís de Moura Sobral fala sobre os doces que estão, pelo menos no nome, ligados à religião: «é importante lembrar que o processo cultural que presidiu à denominação dos *papos de anjos*, *barrigas de freira*, *beijos de freira*, *toucinho do céu* e outras *hóstias* é, pelo menos, ambíguo»¹¹⁶. O «Menino Deus», num poema de Jerónimo Baía, poeta beneditino que viveu entre 1620/30 e 1688, aparece, precisamente, em «Metáfora de Doce»¹¹⁷. Não causa, portanto, admiração que os doces venham, segundo o regimento da Casa de Bragança, para a mesa com toda a solenidade; inclusivamente cobertos, quais hóstias na píxide ou cibório. Destes doces poderia Sua Majestade «repartir algum com os moços fidalgos»¹¹⁸.

Depois da ceia, é hora de «dar as graças» a Deus pela Sua benevolência para com o ser humano. Antes disto, recolhem-se os pratos, os talheres e as várias toalhas. Depois da oração de acção de graças os «Oficiais todos acompanham a S. Magestade até a Sua camara, ou caza onde parar, e ali fazendo sua mezura se recolherão»¹¹⁹. O regimento continua com alguns pontos onde se prevêem as refeições em dias especiais como «Páscoas», «Reys» e Natal e outras ocasiões onde se faz apelo à discrição quando Sua Majestade come carne em dia de peixe¹²⁰.

■ ¹¹⁶ P. 51 de L. de M. SOBRAL, *Do Sentido das Imagens...* As expressões destacadas constam do original.

■ ¹¹⁷ Luís de Moura Sobral transcreve, na íntegra, este poema do século XVII que diz que o Deus Menino «é doce coberto», «é manjar divino»; confrontem-se as pp. 49, 50 e 51.

¹¹⁸ *Regimento...*, p. 406.

¹¹⁹ *Idem*, p.407.

¹²⁰ Confrontar LXIX do *Regimento*. É curioso o cerimonial prever esta prevaricação que fugia à norma católica. Quantos não foram acusados aos tribunais da Igreja por comerem carne em dia de peixe?

Efectivamente, a semelhança entre este ritual e o ritual da missa é uma evidência. Quanto mais dissecamos as fontes, mais similitudes se encontram entre um e outro, facto que facilmente se confirma se se recorrer a missais e a cerimoniais da missa¹²¹. Foi na liturgia eucarística que a ceia do rei procurou os ritos, fazendo com que aquela sua ceia se convertesse, como a outra, num espaço sagrado. Com efeito, poderíamos substituir, no Regimento de D. João IV, as palavras “mesa” por “altar”, “copa” por “credencia”, “rei” por “sacerdote” e obteríamos um tratado de liturgia da missa.

Ambos os banquetes começam e terminam por cortejos, procissões. A comida, quer num, quer noutra caso, sempre excelente, chega ao altar (ou à mesa) também num cortejo¹²². O altar deve estar cuidadosamente preparado e coberto com três toalhas¹²³. O ritual da missa no século XVIII contemplava várias abluções das mãos, sendo a primeira delas ainda antes do sacerdote sair da sacristia; uma outra, já no altar; para além de, ao longo da missa, se dever purificar os dedos¹²⁴. É de notar que a palavra “purificar” apareça com o mesmo sentido de “lavar”. É este, de facto, o sentido daquele ritual na missa: «da, Domine, virtutem manibus meis ad

■ ¹²¹ Tomamos, para algumas comparações, o *Tratado Cerimonial da Missa Rezada, conforme as rubricas do Missal Romano reformado* de Manuel Correa AZAMBUJA, «oferecido à Seráfica, e Mystica Doutora Theresa de Jesus», Coimbra, 1739.

■ ¹²² E têm de ser bons alimentos; o rei não come uma comida qualquer. A qualidade é também uma exigência para a matéria que vai ser o alimento na missa: na p. 5 do cerimonial da missa diz-se claramente sobre a qualidade do pão (não fermentado!), do vinho (não azedo!) e aí se prescrevem as sanções para os que não cumprirem tais preceitos.

¹²³ A toalha superior devia cobrir todo o altar até ao fundo e as interiores podiam ser mais pequenas (p. 28 do cerimonial de M. C. AZAMBUJA). Recorde-se o que dissemos sobre a dimensão simbólica das toalhas na primeira parte do estudo.

¹²⁴ Vejam-se as pp. 122, 128, 134, 136 e 137 do cerimonial.

abstergendam omnem maculam, ut sine pollutione mentis, e corporis valeam tibi servire»¹²⁵, diz o sacerdote. Ficará por saber se, quando o rei lava as mãos, o faz com o mesmo propósito purificador. Um dado é certo: a “ágoa às mãos” já não se justifica da mesma maneira que se justificara outrora, pois o rei come com faca, colher, garfo e guardanapo¹²⁶. Podem também comparar-se ambas as descrições do ritual do lavar das mãos na ceia real e na ceia eucarística. «Lançada a bênção sobre a oblata¹²⁷ [...] vai ao lado da Epístola e no canto do altar, lançando-lhe o Acólito ágoa [...]. O Acolito antes de lançar a ágoa nas mãos do Celebrante há-de levantar um pouco a toalhinha para que o celebrante a possa tomar; e *beijará* a galheta [...] enquanto o celebrante alimpa os dedos, vira o rosto para o meio do altar e ao *Gloria Patri* que dirá no mesmo canto do altar, ou no meio delle [...] inclina a cabeça»¹²⁸. Na ceia laica vemos: «o Manteeiro se porá à mão esquerda do Trinchante do mesmo modo chegado à meza e lhe entregará o prato, e o gomil, e o Trinchante o *beijará* e chegará a sua Magestade com a mão esquerda, e com a direita deitará a ágoa com o gomil»¹²⁹. As coincidências são claras: reverências à mesa, utensílios, acólitos e oficiais, lavar e limpar e inclusivamente o beijo ao objecto (à galheta na missa e ao prato na mesa do rei)¹³⁰. Uma interpretação baseada nas leis

da higiene seria, no mínimo, redutora. Estes ritos faziam-se, em ambas as ceias, no início e no fim: «e a mesma cerimonia se fará na agoa às mãos do fim da meza»¹³¹; «no fim da missa [...] vai ao lavatorio [...] e aí lava as mãos»¹³².

As normas da purificação estendem-se também aos fiéis comungantes, aos que comem do banquete eucarístico. Primeiramente, «estende o acolito a toalha diante dos que hão-de comungar»¹³³ e, depois da bênção, «quando o sacerdote vai dando a comunhão, vai de trás o Acólito, levando na mão direita um vaso de prata, estanho, ou vidro¹³⁴ com água, por onde dá a purificação aos q comungarão [...]. Na mão esquerda leva uma toalha, para alimparem a boca [...] e com a mesma toalha alimpa àquela parte do vaso, por onde o antecedente beber [...]»¹³⁵.

Algumas das indicações que Manoel Correa Azambuja oferece no seu tratado de liturgia parecem verdadeiramente regras de etiqueta transpostas para a liturgia da missa¹³⁶: sobre as maneiras de tomar as hóstias, diz-se «não as mastigando indecentemente com os dentes, mas molificando-as com a saliva da boca»¹³⁷. Acerca do beber o autor escrevia: «advirta-se que o Sangue se há-de tomar pouco a pouco e não de golpe, nem de golpes [...] e

¹²⁵ *Tratado Ceremonial...*, p. 34.

¹²⁶ Confrontar n.º LXVI do regimento, p. 407. Tenha-se, porém, em atenção que não se trata do conceito de garfo como o que o século XVIII desenvolverá e divulgará.

¹²⁷ Note-se que também no regimento a bênção precede o rito de lavar as mãos.

¹²⁸ Números 87 e 88 do cerimonial. Sublinhámos a palavra “beijará”.

¹²⁹ N.º LX do regimento. Sublinhámos a palavra “beijará”.

¹³⁰ Também noutras descrições de ceias aparece esta curiosa referência: «quando pede agua, a trás huma Dama, que se põem de joelhos e beija a salva [...]», p. 103 de *Fastigimia*. A passagem transcrita integra o relato do banquete que citámos, da rainha Margarida de Áustria, no dia 5 de Junho de 1605. O rito da água às mãos está já posto no banquete da Alma, em Gil Vicente. A Alma lava-se «

bem lavada» nas «lagrimas da sua culpa» e limpa-se numa toalha de tecido divino; p. 31 de *Obras Completas. Gil Vicente...* Esta peça de Gil Vicente é um autêntico banquete onde Deus (Cristo) é o alimento que se cozinha, que se guisa e que se come. A refeição acaba, inclusive, com a fruta: «a fruta deste jantar [...] iremos todos buscar ao pomar adonde está sepultado o Redemptor», p. 36 e 37 da edição indicada.

¹³¹ P. 405 do regimento.

¹³² P. 161 do cerimonial de AZAMBUJA.

¹³³ P. 229, *idem*.

¹³⁴ Materiais também comuns às baixelas, como analisámos na parte primeira deste ensaio.

¹³⁵ P. 233 do cerimonial da missa.

¹³⁶ Temos analisado regras da missa transpostas para a ceia laica; neste caso, o processo será o inverso.

¹³⁷ P. 133 do livro litúrgico.

não se há-de lamber depois o lábio do Caliz nem escorrello»¹³⁸. Como se demonstra, dentro da missa, as normas de etiqueta também eram apreciadas.

Não obstante estas características que poderíamos ver como reflexo das ceias laicas, a cultura da mesa real é muito mais devedora do ritual da mesa eucarística do que esta última devedora da mesa do rei, pelo menos no quadro da Cristandade. A sequência dos ritos (quer numa, quer na outra mesa) fica clara: estender as toalhas, bendizer a Deus pelo alimento que se vai comer, levar água às mãos a fim de purificar o corpo e o espírito, comer (ou comungar), limpar-se de novo e arrumar as alfaias e utensílios¹³⁹. No fim, deve ainda haver espaço para dar graças, segundo o “Regimento” no n.º LXVI que é o que corresponde, na missa, ao momento “postcommunio”, espaço de acção de graças, para louvar a Deus pelo alimento recebido¹⁴⁰.

¹³⁸ P. 138, *idem*.

¹³⁹ Na verdade, nem o rei, nem o padre saem da mesa sem que esta fique arrumada.

¹⁴⁰ O hábito de rezar à mesa aparece assinalado nas fontes que tomámos dos anos de D. João II. Este rei, à mesa, rezava sempre as «horas de N.ª Senhora, e outras muitas orações» (veja-se a crónica segundo Garcia de Resende, n.º XXII). O *Auto da Alma* de Gil Vicente é, para este estudo, uma fonte bem clara que permite estabelecer uma ponte entre a refeição civil e a refeição eucarística. É, de facto, uma acumulação das duas. Aí, antes da refeição, a Igreja encarrega Santo Agostinho de benzer a mesa; ele fá-lo proferindo a seguinte fórmula:

«á benção do Padre eternal,
e do Filho, que por nós
sofreo tal dor,
e do Spirito Santo, igual
Deos immortal,
convidada, benza a vós
por seu amor»

(p. 31 da edição de M. BRAGA que temos citado).

Veja-se, sobre bênçãos da mesa, o capítulo VI de um tratado litúrgico de J. de ZAMORA, *Ceremonial Romano, nuevamente reformado: el qual la beatitud del Señor Papa Clemente VIII en toda la universal yglesia*

A análise feita incide sobretudo no “Regimento dos Offícios da Casa Real del Rey D. João o IV”. Bem ao modo das rubricas dos missais, as normas nele impressas são, no fundo, as práticas institucionais da casa real. Trata-se de um documento precioso que pode ser tomado como modelo¹⁴¹; mesmo sabendo que há sempre, e deve ter acontecido com aquele regimento, normas que são transgredidas¹⁴². De qualquer forma, as normas foram seguidas e não só pelo rei “Restaurador”, pois ao tempo do “Magnânimo” D. João V, na recepção de D. Maria Ana de Áustria, sua esposa, o ritual que ali se vê é bem o decalque deste. Quando a rainha chegou a Lisboa, «cearão em publico com grande pompa, na forma observada na Casa Real»¹⁴³. «O Capelão môr benzeo a mesa e no fim deu as graças, estando as magestades, e Altezas em pé neste tempo»¹⁴⁴. Como se observa, aquelas normas da mesa continuam a ser seguidas no reinado de D. João V. Deve, aliás, ter-se em atenção que elas foram retomadas, porque D. Pedro II deixou de ceiar em público. Como já foi sintetizado, «na verdade, mesmo certas práticas

manda guardar, Burgos, 1603, pp. 207-212. Apontamos um exemplo espanhol, mas é do mesmo modo útil, pois estas normas são, como bem esclarece o título do cerimonial litúrgico, iguais em toda a cristandade regida por Roma.

¹⁴¹ Na Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra conserva-se um manuscrito que traslada o conteúdo das regras da mesa, o que prova a importância deste cerimonial. O manuscrito (BGUC, ms. 569, fls. 173-174v.) foi dado a conhecer por P. M. TAVARES, *Mesa, Doces e Amores no século XVII português*, 1999.

¹⁴² Tal acontecia inclusivamente com as regras do missal: «aqui te proponho este breve tratado das ceremonias que deve observar o sacerdote na missa rezada. A causa que me moveo a tomar este trabalho, foi o ver a grande falta de ceremonias, q há em muitos sacerdotes, e a pouca decência, com que celebrão o sacro-santo sacrificio da missa» (primeiras páginas do Cerimonial de AZAMBUJA).

¹⁴³ Esta «forma observada na Casa Real» refere-se, sem dúvida alguma, ao regimento que ficou estudado.

¹⁴⁴ Citado por J. J. B. FERREIRA-ALVES, «*O Magnífico Aparato*: formas da festa ao serviço da família real no século XVIII», *Revista História*, XII, Porto, 1993, pp. 162, 163 e 164.

tradicionais, que constituíam momentos altos do ritual áulico no tempo de D. João IV, parecem ter caído em desuso [...]. Ao invés de seu pai, D. Pedro II comeria geralmente só [...]»¹⁴⁵.

A documentação escrita e, sobremaneira, a iconográfica, permite escrever que o esquema da ceia vem já de tempos anteriores a D. João IV. No dia 5 de Junho de 1605, Domingo, a rainha Margarida da Áustria (consorte de Filipe III de Espanha –II de Portugal– e mãe de Filipe IV de Espanha) comia com a mesma solenidade litúrgica: «pôs-se a mesa em estrado alto debaixo de hum docel de brocado: sentou-se na cabecera e tres Damas em pé nas tres partes da mesa; as das ilhargas poem e descobrem os pratos, a outra trincha na mesma mesa; trazem os meninos da Raynha os platos desde a porta athe los darem a ellas»¹⁴⁶. A comida que chega à rainha, que aqui desempenha o mesmo papel que o rei (e que o padre, na celebração do banquete da missa), passa das mãos dos «meninos da Raynha» para as mãos das três Damas. Se transpusessemos estes oficiais para o cerimonial litúrgico, os primeiros seriam os *acólitos* e as segundas teriam as funções dos *diáconos*¹⁴⁷.

Se não bastassem estes documentos, a similitude entre as ceias (a do trono e a do altar) passa também pelos espaços e pelos utensílios. Encontrámos já esta similitude respeitante ao gomil, galhetas, lavandas e

pratos e toalhas para as abluções. Podemos corroborar ainda mais estas ideias com os significados que ao século XVIII estes vocábulos tinham. Há paralelos que são verdadeiramente óbvios: desde logo o uso da mesma expressão para designar o acto de presidir à ceia, o acto de comer: *oficiar*. O vocábulo é tanto usado para o bispo ou o padre que vai presidir à missa, como para os que comem num banquete: «o bispo e o governador oficiaram como um par de cabouceiros e D. João como um monstro»¹⁴⁸. Quanto ao dossel que se arma para que o rei coma, tem a mesma função que, na igreja, tem o retábulo¹⁴⁹. O altar, diz Bluteau, é uma «espécie de mesa»; aliás, a sua forma, mesmo que enquadrado nos retábulos, não deixa dúvidas. Outros paralelos aparecem, como os que se notam entre a copa e a credência¹⁵⁰. A mesma relação de função existe entre a baixela ou serviço da mesa profana e as alfaiais litúrgicas na mesa sagrada.

Embora o Regimento da Casa de Bragança não refira o uso de velas à mesa do rei, as baixelas dos séculos mais maduros da Idade Moderna são profícuas

¹⁴⁵ Confrontar A. F. PIMENTEL, *Arquitectura e Poder...*, pp. 89 e 90.

¹⁴⁶ *Fastigimia*, p. 103.

¹⁴⁷ Talvez possamos interpretar estas descrições como comungantes dos mesmos rituais, mas no feminino, com agentes femininos; como se demonstra por esta narração de um banquete da rainha, a comida da soberana, em público, revestia-se de solenidade muito semelhante à comida do rei. Um estudo que se detém, entre outras matérias, na etiqueta da mesa das rainhas de Portugal é o de M. P. M. LOURENÇO, «A Casa das Rainhas e a formalização da sociedade de corte (1640-1754): etiqueta, cerimónias e práticas rituais», *Biblos. Revista da Faculdade de Letras*, LXXVII, Coimbra, 2002, pp. 301-330 (vejam-se, sobretudo, as pp. 306-308).

¹⁴⁸ Palavras de malícia do viajante Costigan. O autor falava de uma ceia em casa do Sr. Valleré. A palavra *oficiaram* tem o mesmo significado que *comeram*. *Cartas...*, p. 110 do 1 volume.

¹⁴⁹ Ambos, segundo a História das Artes Decorativas, têm a mesma origem e a mesma função: enobrecer o espaço, destacá-lo, conferir-lhe relevo. A sua origem estará no pano de armar que ao século XVIII ainda se usava e continuou a usar. Veja-se, na Sala Grande dos Actos da Universidade de Coimbra, o pano que releva a cadeira do reitor – as funções são as mesmas: destacar a presidência dos cerimoniais. Esta sala, dedicada aos actos mais nobres dos escolares, emana uma ambiência eclesial, como se fosse um templo: a planta longitudinal, as grades de madeira demarcando os espaços e a escadaria destacando a cabeceira exemplificam o que dizemos.

¹⁵⁰ Segundo Raphael Bluteau a credência é uma «mesa em que se poem a estante do missal, as galhetas e outras cousas, q servem para o ministério da missa» (confrontar volume II do *Vocabulario...*). A copa «é o lugar onde se poem todo o *paramento* da mesa, ou os vasos de prata, ou de ouro, que servem para a mesa, postos em ordem, e por degraus» (volume II). O sublinhado é propositalmente nosso para evidenciar que aquele termo – “paramento” – faz parte da linguagem litúrgica.

no número e variedade que possuem daqueles exemplares. Os castiçais e candelabros são, necessariamente, mais um elemento comum às duas mesas que estamos analisando. Na mesa da missa, as velas são verdadeiramente “conditio sine qua non” para a realização do Memorial¹⁵¹.

Da mesma forma, o regimento do século XVII não fala em música, mas sabemos, através de outras fontes, que os banquetes eram solenizados com harmoniosos acordes. Várias são as ceias onde a música tem um papel importante pois aparece expressamente referida nos relatos. «Enquanto durou a cea¹⁵², cantarão os melhores Cantores da Terra huma Ode [...]»¹⁵³. «Os mais suaves sons dos instrumentos» fizeram-se ouvir no «magnifico jantar de tres cubertas a todos os convidados»¹⁵⁴ que em Guimarães, a 13 de Junho, festejaram o aniversário de D. José I. Na Gazeta de Lisboa de 9 de Maio de 1795, relatou-se o ostentoso jantar oferecido por D. José Urrutia: «Durante o tempo dos jantares havia n’uma sala immediata, que cahia para a rua, huma excelente Orquestra, composta dos melhores Musicos dos Regimentos, e desta Cidade, onde se ouvirão as harmoniosas composições de Hayden, Pleyel, e outras»¹⁵⁵.

Como é sabido, a música era um elemento de extrema importância nas celebrações litúrgicas. Elas eram tão mais

solenes quão mais cantadas, em oposição às chamadas “missas rezadas”. As celebrações da igreja patriarcal, ao século XVIII, complexificavam-se cada vez mais e a “schola” dos músicos daquelas celebrações em muito contribuiu para isso. Mais uma coincidência entre as duas ceias que por Costigan se documenta. A meado da descrição do banquete, o viajante, certamente deslumbrado com as sonoridades que ouvira, relata: «durante o jantar ouvimos trechos de música de David Perez, muito bem executados, e algumas árias cantadas pelas melhores vozes da igreja patriarcal»¹⁵⁶. Portanto, as mesmas vozes que executavam os «hinos, salmos e cânticos inspirados»¹⁵⁷, que interpretavam o “Te Deum” e outros hinos litúrgicos, estavam também ao serviço dos banquetes laicos que não dispensavam esta componente requerida, por vezes, até de forma extravagante, como naquele em que Arthur Costigan ouvira as melhores vozes da patriarcal. Esse banquete foi na «outra banda do Tejo» e era necessário levar os passageiros de barco. Cada barco –diz o viajante convidado para o jantar– «tinha uma banda de música»¹⁵⁸! Ao que parece, no século XVIII, era através da música que se prolongavam os banquetes.

Depois da refeição principal vinha o tempo de comer os doces, também, no regimento do rei, guardados para o final; depois, viria o café. A cada momento, a refeição seria mais descontraída e facilitaria cada vez mais a convivialidade, quer

■ ¹⁵¹ Veja-se o *Tratado Ceremonial* que remos vindo a citar na p. 28.

¹⁵² Banquete organizado pela Feitoria Inglesa, integrado nas comemorações do aniversário do Príncipe do Brasil, Francisco de Almada Mendonça, e pelo nascimento da Princesa da Beira, D. Maria Teresa.

¹⁵³ J. J. B. FERREIRA-ALVES, «A Festa da Vida, a Festa da Morte e a Festa da Glória: três exemplos em 1793», *Revista Poligrafia*, 2, Porto, 1993, p. 110.

¹⁵⁴ *Gazeta de Lisboa*, n.º 30, Julho de 1757, p. 239; citado em J. J. B. FERREIRA-ALVES, «O Magnífico Aparato: formas da festa...», p. 165.

¹⁵⁵ Citado em J. J. B. FERREIRA-ALVES, «Os Festejos no Porto pelo Nascimento do Infante D. António Pio (1795)», *Revista Poligrafia*, 4, [Arouca], 1995, p. 105.

■ ¹⁵⁶ Costigan tivera já ouvido estas vozes que achara «soberbas» aquando do baptizado que narra no capítulo XXX das suas cartas: «toda a corte se aproximou do novo cristão e desejou-lhe a sorte de felicidades, enquanto o “Te Deum”, executado por soberbas vozes e acompanhado por uma excelente música, punha fim à cerimónia» (*Cartas...*, p. 65 do II volume).

¹⁵⁷ Nas palavras de *São Paulo aos Colossenses* 3, 16.

¹⁵⁸ *Cartas...*, I Volume, p. 168.

através da dança, quer através do jogo¹⁵⁹. As danças eram frequentes, a julgar pelo seu surgimento nas fontes, mas em tempo posterior ao do respasto. Já conhecemos figuras que, na mesa, dançavam continuamente. Desta forma, a festa, entre saúdes e vivas aclamativos, duraria até bem tarde¹⁶⁰.

Parece-nos, no entanto, que falamos já de uma cultura diferenciada da do rei. Parecem-nos ritos de uma mesa bem mais descontraída e despreocupada do cerimonial quase litúrgico que envolvia a mesa e a pessoa régia.

A CEIA REAL: “SACRUM CONVIVIUM”

Não restam dúvidas de que a mesa constituiu na Idade Moderna, tal como nos séculos de sempre, um importantíssimo cenário, sobretudo social e político-ideológico, mas outrossim artístico e de conseqüências artísticas. A ceia do rei é, sobremaneira, uma encenação de poder¹⁶¹,

■ ¹⁵⁹ Sobre este último, Costigan apresenta relatos muito curiosos. Vejam-se, por exemplo, as pp. 107 e seguintes: «depois das cerimónias [...] foram servidas aos convivas, em salvas, doces secos e copos de água, seguidos por chá, bastante mau, e café. Puseram depois mesas de jogo [...]». O que se seguiu, acerca da interessante convivialidade, deve ir ver-se ao relato.

¹⁶⁰ Estes ritos da bebida são muito frequentes nos anos últimos da Idade Moderna. Aparecem usualmente em Costigan: vê-se, na p. 85 do I Volume: «aproveitou a ocasião para emborcar um copo à nossa saúde, sem esquecer a do doutor [...]»; na p. 111 lê-se: «quando estávamos á mesa [...] encheu o seu copo e bebeu à saúde da mulher do governador; de Valleré e D. João seguiram-lhe o exemplo e o bispo imitou-os; o que foi varias vezes repetido [...]». A alegria e a conversação generalizaram-se então»; deve ver-se também a p. 100. Também nas festas portuenses se brindava: «seguirão-se saudes com as mais demonstrações de aplauso [...]», p. 111 de J. J. B. FERREIRA-ALVES, «A Festa da Vida...»; todas as saudes que se fizeram [...] foram aplaudidas com os mais suaves sons dos instrumentos», *idem*, «O Magnífico Aparato: formas da festa...», p. 166; «e na última cuberta houve huma saude [...] aplaudida com imensos vivas», *idem, ibidem*, p. 178. No entanto, será mais difícil encontrar alguma destas atitudes nos banquetes reais.

¹⁶¹ A encenação através do ritual da mesa é, entre tantas outras, uma das encenações de que os reis se socorrem. Veja-se sobre estas marcas simbólicas de poder, A. C. ARAÚJO, «Ritualidade e Poder na Corte de D. João V. A

onde o monarca exhibe a sua poderosa figura, estendendo, inclusivamente, a sua magnânima generosidade a todos os que fazem parte do reino que ele, como cabeça, dirige. Estamos convictos de que também este cerimonial pós-ceia radica na dialéctica da própria Ceia de Cristo, primeiramente celebrada numa mesa e, depois, estendida no serviço aos outros, através do “Mandatum” que se seguiu ao banquete da Nova Páscoa¹⁶². Dar de comer era, na Idade Moderna, muito importante. De D. João II aos reis da modernidade, encontram-se documentos referindo ceias oferecidas a toda a comunidade: imbuídos da caridade ou, como diríamos hoje, da solidariedade, ofertavam jantares aos pobres, aos presos, aos doentes... Apontemos apenas dois exemplos de balizas cronológicas extremas: no reinado de D. João II, no contexto das festas de casamento do príncipe D. Afonso com D. Isabel, «pollas praças, e ruas ouuve comeres muy abastados, e nos paços muytas danças, e festas ate acerca da manhã»¹⁶³; no reinado de D. Maria I, em 1799, a propósito de uma festa colectiva: «naqueles três dias mandou o mesmo magistrado dar de jantar a todos os presos, que se achavão nas diversas cadeias»¹⁶⁴.

Só este aspecto da generosidade real ou, por extensão, da generosidade dos que representam o poder, seria, por si próprio,

■ *gênese simbólica do regalismo político», Revista de História das Ideias*, 22, Coimbra, 2001, p. 175-208.

¹⁶² Confronte-se *Evangelho segundo São João* 13, 1-18 e 33-34 e, entre outros, *Primeira Epístola de São Paulo aos Coríntios* 13.

¹⁶³ G. de RESENDE, *Crónica de D. João II...*, p. 154.

¹⁶⁴ J. J. B. FERREIRA-ALVES, «O Magnífico Aparato: formas da festa...», p. 178. Em estudo similar ao que operamos, publicámos mais referências relacionadas com esta generosidade das autoridades locais pelos finais da Idade Moderna; veja-se M. D. DUARTE, «O Rei preside à Ceia. Estudo iconológico da mesa real na Idade Moderna», em *Economia, Sociedade e Poderes, Estudos em Homenagem a Salvador Dias Arnaut*, coord. L. VENTURA, Coimbra, 2002, pp. 705-751, também publicado em *Biblos. Revista da Faculdade de Letras*, LXXVII, Coimbra, 2002, pp. 253-299. Vejam-se, no primeiro, as pp. 288 e 289, e, no segundo, as pp. 740 e 741.

matéria a estudar mais demoradamente. Também no início da dinastia de Bragança se tinha esta preocupação: a generosidade e liberalidade reais aparecem, de uma forma simbólica, no real regimento que temos estudado. Esta simbologia fora já notada por Diogo Ramada Curto: «Quanto ao modo como se organizava – pelo menos, em termos ideais – a assistência ao acto da comida, o aspecto mais importante parece ser a presença dos moços fidalgos, junto à mesa e de joelhos, com os quais o rei repartia no final da refeição os doces. [...] As trocas entre o rei e os que o rodeiam articulam-se com as formas de divisão entre o puro e o impuro, o sagrado e o profano, o público e o privado. Deste modo, tais trocas contribuem para o reconhecimento do rei junto da sua corte»¹⁶⁵. Saliente-se: estes moços significavam todos aqueles que estavam na dependência do soberano e o acto de o rei «repartir algum [doce] com os moços fidalgos»¹⁶⁶ é o símbolo das trocas entre ele e o seu povo¹⁶⁷. Adentro do entendimento da simbologia que perpassou o estudo que fizemos, podemos estender aquele gesto um pouco mais. Os moços – as crianças – eram os que mais perto ficavam do rei, ainda que de joelhos, na alcatifa. Porquê as crianças? Certamente porque será mais uma imagem a lembrar a sacralidade do rei, deixando que as crianças vão até ele¹⁶⁸. São elas, as mais indefesas e

dependentes, as que mais se abandonam nos que as protegem. Abandono do qual comungam os presos, os doentes e todos os necessitados do reino que, nas ocasiões solenes, não deixam, como vimos, de ser lembrados, precisamente através da alimentação. Trata-se, não restam dúvidas, de um rei que se alimenta, mas, tão importante como este facto, de um rei *alimentador*.

À luz das informações colhidas nos diversos tipos de fontes, melhor se compreende o interesse que os reis da Idade Moderna apunham na celebração em redor da alimentação, interesse que se nota noutras épocas históricas, desde os primeiros banquetes da história da alimentação das primeiras civilizações, onde um dos ingredientes fundamentais será o “sagrado”. Não obstante, a História é – temos consciência disso – uma construção do historiador, a construção possível, ainda que sustentada pelo testemunho das fontes históricas. Embora tratando de assuntos diferentes, tomamos a este respeito as palavras de Janson: «estaria o artista [...] consciente da significação de cada flor, das borboletas e caracóis que introduziu no seu quadro? Teria ele composto o seu ramo com essa intenção ou limitou-se a fazer dele uma festa para os olhos?»¹⁶⁹. Com efeito, poderemos questionar se os pintores que analisámos teriam consciência de que cada um dos elementos que figuravam seria passível de transmitir informações. Na sua maioria, ainda que repetissem formas cristalizadas, teriam consciência de que representavam coisas simbólicas. Do mesmo modo que, ainda que nem todos percebessem os mecanismos subjacentes à encenação régia, todos perceberiam a ambiência sacral que envolvia o rei quando comia junto do seu povo. Ainda que nem

■ ¹⁶⁵ D. R. CURTO, «Ritos e cerimónias da monarquia em Portugal (séculos XVI a XVIII)», *A Memória da Nação*, organização de F. BETHENCOURT e D. R. CURTO, Lisboa, 1991, pp. 201-265 (a citação encontra-se na p. 240).

¹⁶⁶ *Regimento...*, p. 406.

¹⁶⁷ Em figurações de outras latitudes, observa-se commumente que junto à mesa do rei ou do príncipe se encontram cães a quem os serviçais distribuem comida. Esta encenação terá o mesmo significado; no entanto, a cristalização do ritual através do quadro “O Banquete de Herodes” da igreja de São João Baptista de Tomar, de Gregório Lopes, afigura-se-nos de sumo interesse, pois expressa de forma icónica a presença das crianças junto do rei, tal como estipulavam as normas do Regimento.

¹⁶⁸ É impossível não nos lembrarmos da passagem do *Evangelho segundo São Mateus* 19, 14 ou *segundo São Marcos* 10, 13: «deixai vir a Mim as criancinhas».

■ ¹⁶⁹ Confronte-se H. W. JANSON, *História da Arte*, Lisboa, 1992, p. 533 e 534.

todos tivessem a percepção de que a ceia real comungava de muitos dos ritos da ceia litúrgica a que todos assistiam quando se celebrava a missa, sabiam-no, no mínimo, alguns. Certamente o saberiam os que redigiram o “Regimento dos Offícios da Casa Real del Rey D. João o IV”, certamente o saberiam alguns que comiam com o rei ou alguns dos que o viam comer. Ainda que não se apercebessem de tais teorias, tinham seguramente a percepção do ambiente sacro que envolvia todo aquele repasto. Sabê-lo-ia o autor do quadro “Banquete de Herodes”¹⁷⁰ que fundiu a realidade bíblica com a realidade da sua contemporaneida-

de, pintando um dossel, uma copa com alfaias lavradas em metais preciosos, uma mesa e as respectivas toalhas, pintando um rei que se senta numa cátedra colocada naquele cenário, rei que não toca com os pés no solo, mas antes numa alcatifa (se fosse Verão, numa esteira) que se estende sobre um estrado, onde também se sentam três crianças para, de forma simbólica, ajudarem a compor um quadro condensador da ritualidade de um verdadeiro “sacrum convivium”.

■ —————
¹⁷⁰ A pintura portuguesa não detém nenhum exemplar que retrate de forma histórica uma comida do rei em público, segundo o ritual que analisámos. Podemos entender que o quadro de Luis Paret y Alcázar, representando “Carlos III de Bourbon comendo ante a sua corte”, de 1778, será um espécime plástico que bem retrata o cerimonial da comida pública do rei com o tipo de ritualidade que analisámos no Regimento de D. João IV de Portugal. Consideramos que a fonte iconográfica que mais afinidade terá com as questões que abordámos neste estudo, inclusivamente com o Regimento que tanto nos serviu para visualizar o ritual régio de comer, será o “Banquete de Herodes”, de Gregório Lopes.



■ Fig. 1. *Banquete de D. João I de Portugal com o Duque de Lencastre*. Século XV (British Museum, Royal Ms. 14 E IV).



■ Fig. 2. *Última Ceia*. Francisco Henriques. Antigo retábulo da Sé de Évora. 1508 (Museu Nacional de Arte Antiga, Lisboa).



■ Fig. 3. *Banquete de Herodes com Salomé*. Gregório Lopes. 1539-41 (Igreja de São João Baptista, Tomar).



■ Fig. 4. *Jesus em Casa de Marta*. Oficina de Vasco Fernandes. Cerca de 1535 (Museu de Grão Vasco, Viseu).



■ Fig. 5. *Ceia de Emaús*. “Mestre Ylarius” (?). 1480-1490 (Museu Nacional de Arte Antiga, Lisboa).



■ Fig. 6. *Última Ceia e Lava-pés*. Escola de Viseu. 1.º terço do Século XVI (Museu de Arte Sacra de Arouca).



■ Fig. 7. *Última Ceia*. Simão Rodrigues e Domingos Vieira Serrão. Século XVIII. Retábulo-mor da Capela de São Miguel da Universidade de Coimbra.



■ Fig. 8. *Natureza-morta com peixes*. Baltazar Gomes Figueira. Cerca de 1670 (Museu de Grão Vasco, Viseu).



■ Fig. 9. *Sagrada Família*. Josefa de Óbidos (ou de Ayala). 1674 (Museu de Évora).



■ Fig. 10. *Natureza-morta: pães bolos e toalhas*. Josefa de Óbidos (ou de Ayala). Cerca de 1660 (coleção particular, Lisboa).



■ Fig. 11. *O rei D. João V de Portugal a ser servido de chocolate*. A. Castrioto. 1720 (Museu Nacional de Arte Antiga, Lisboa).



■ Fig. 12. *Chaleira e escalfador da Baixela da coroa portuguesa*. François Thomas Germain. 1762 (M. N. de Arte Antiga, Lisboa).