

Mesa, Cerimónias e Rituais



Organização

Apoios

Serviço de mesa; PNA inv. 22903 | Fot.: Luísa Oliveira, DGPC / ADF

Colóquio de Primavera DIAITA III - *Mesa, Cerimónias e Rituais*

Comissão Organizadora

Cristina Neiva Correia
PALÁCIO NACIONAL DA AJUDA

Inês de Ornellas e Castro
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS DA UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

Carmen Soares
FACULDADE DE LETRAS DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Comissão Científica

Manuel Engrácia ANTUNES - CONSERVADOR DOS MUSEUS DA CÂMARA MUNICIPAL DO PORTO

João ALVES DIAS - UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

Allen GRIECO -The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies

Bruno LAURIOUX -UNIVERSITE FRANÇOIS-RABELAIS DE TOURS

SASHA LIMA - INVESTIGADORA CHINA INSTITUTE of AMERICA

Gonçalo de VASCONCELOS e SOUSA -UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA, PORTO

Maria Alexandre LOUSADA - UNIVERSIDADE DE LISBOA

Ana Marques PEREIRA - MÉDICA E INVESTIGADORA

José Alberto RIBEIRO - PALÁCIO NACIONAL DA AJUDA

Maria Helena da Cruz COELHO -UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Comissão Executiva

Anabela Gonçalves

Carolina Vilardouro

Cínthia Otto Marques

João Pedro Gomes

Joaquim Morais Afonso

Ludovina Leitão

Maria José Gaivão Tavares

Maria Margarida Sarmento Mota

Rita Costa

Dia 10 de Maio

9h30 Recepção

10h Abertura José Alberto Ribeiro, Director do Palácio da Ajuda

Moderador | José Alberto Ribeiro

10h30 Paula Barata Dias | *Da Última Ceia à Eucaristia. Norma, subversão e ritos de passagem nas narrativas da Última Ceia de Jesus.*

A Última Ceia constitui um episódio cujas narrativas escritas foram claramente ultrapassadas pela sua recepção na simbologia religiosa posterior do cristianismo e no discurso artístico iconográfico. Ainda que os quatro evangelistas tenham deixado uma história lacunar, ficam-se, no discurso literário, marcas que legitimam a centralidade da Última Ceia como um episódio previsível da comensalidade social e religiosa da cultura judaica, com normas próprias, sendo estas ali mesmo subvertidas, se dispõem para a recriação de um novo contexto religioso. É nosso propósito analisar as marcas e os códigos específicos da comensalidade antiga e judaica presentes nas narrativas da Última Ceia e explorar o modo como estes se tornam veículos deliberados de comunicação de novos significados religiosos, com raízes profundíssimas na cultura ocidental.

PAULA BARATA DIAS é doutorada em Estudos Clássicos especialidade Latim Medieval, actualmente professora auxiliar de Estudos Clássicos da F.L.U.Coimbra, membro permanente do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, leciona, no *Mestrado de Alimentação: Fontes, cultura e sociedade*, o seminário de Religiões e Alimentação, e no 3º Ciclo de Patrimónios Alimentares o seminário de O Sagrado na Alimentação. É membro do projecto *DIAITA*, a sua investigação e publicações refletem o estudo da Antiguidade Tardia, Alta Idade Média, Estudos de religião e, particularmente no domínio da cultura alimentar, os condicionalismos religiosos presentes na alimentação como comportamento social.

11h00 Maria José Azevedo Santos | *"Por sinal de comer, ajunta a cabeça do dedo polegar com a do segundo e assi os levarás à boca". Rituais em silêncio nos conventos do século XVI*

Inspirada num género de fontes manuscritas medievais e quinhentistas, designadas "signa loquendi", produzidas em mosteiros para ultrapassar a regra do do silêncio, foi possível descobrir excelentes contributos para o tema do Colóquio em apreço.

silêncio, foi possível descobrir excelentes contributos para o tema do Colóquio em apreço.

MARIA JOSÉ AZEVEDO SANTOS é professora catedrática da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, investigadora do Centro de História da Sociedade e da Cultura e membro do projecto *DIAITA*. Medievalista, desde cedo se dedicou em especial às ciências Paleografia e Diplomática Latinas, sendo autora da 1ª tese de doutoramento, em Portugal, nesta área. Relacionado com esta sua competência, foi Directora do Arquivo da Universidade de Coimbra (2003-2011) cargo que desempenhou com rasgos de inovação e dinamismo. Em 2008 foi responsável pela criação do Mestrado em Alimentação: Fontes Cultura e Sociedade da UC (único curso desta natureza e grau em Portugal) que muito tem contribuído para o desenvolvimento da História da Alimentação. Entre a vasta produção de estudos contam-se alguns livros dedicados ao tema em apreço.

11h30 Pausa / Teabreak com a Companhia Portuguesa do Chá

Moderador| Maria José Azevedo Santos

12h00 Allen Grieco | *Writing and 'seeing' good manners in Italy: Bonvesin da la Riva and the frescos of Refectories (14th and 15th centuries).*

The development of a code of good manners at table was for a long time thought to be a phenomenon closely linked to the French court of Louis the XIV thanks to the highly influential work of Norbert Elias. This periodisation was, however, retrodated by the work carried out by a group of historians working on Italian 16th century courts and led by Sergio Bertelli in the 1980's. At more or less the same time this chronology was further questioned by the path breaking work of Daniela Romagnoli who suggested that good manners were of central importance in the rising city states of Medieval Italy. The goal of the present paper is to flesh out this idea by taking a close look at Bonvesin da la Riva's *De quinquaginta curialitatibus ad mensam* and suggesting that the rules he drew up in his treatise were not just a literary exercise but were actually relayed by another medium such as in the frescos depicting Last Suppers decorating a great number of monastic refectories spread throughout the peninsula but concentrated in Florence.

ALLEN GRIECO is *Senior Research Associate Emeritus* at Villa I Tatti (The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies) and Scholar in Residence at the Newberry Library, Chicago (2017-18) . He has published extensively on the cultural history of food in Italy from the 14th to the 16th centuries, co-edited several collective volumes, and has just finished a book on *Food, Social Politics and Culture in Renaissance Italy* (working title) to be published in 2018.

12h30 José Augusto Cardoso Bernardes | *Os vinhos odoríferos e a ideia camoniana de redenção*

Depois de terem vencido todos os medos e de terem alcançado a Índia, os nautas protegidos de Vénus empreendem o regresso à Pátria, deparando-se com a célebre e nunca empiricamente identificada ilha dos amores. As celebrações que ocorrem nessa ilha incluem três componentes: o enlace amoroso entre os nautas e as ninfas, um Banquete nupcial e a revelação dos segredos do espaço e do tempo. Na ementa do Banquete figuram manjares excelentes e não pode faltar o vinho. A presente comunicação ocupa-se essencialmente das características e dos particulares efeitos que resultam dos "vinhos odoríferos" servidos no Banquete que Camões faz figurar na ilha dos amores.

JOSÉ AUGUSTO CARDOSO BERNARDES (1958) é Professor Catedrático na Faculdade de Letras de Coimbra e membro do Centro de Literatura Portuguesa. Para além de ter publicado estudos sobre autores canónicos da Literatura Portuguesa, com destaque para Gil Vicente e Luís de Camões, vem-se dedicando aos problemas da investigação e do ensino das Humanidades. Foi codiretor de *Biblos. Enciclopédia Verbo das Literaturas de Língua Portuguesa* (1995-2005). É Diretor da Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra (desde 2011), e consultor para o Programa Língua Portuguesa da Fundação Calouste Gulbenkian (desde 2013). Foi Membro do Conselho Nacional de Educação (entre 2011 e 2016).

13h00 Almoço

14h30 Visita guiada à *Sala dos Jantares Grandes* por Cristina Neiva Correia (1º grupo)

15h00 Francisco Clode | *A Visita de Lady Holloway” (à mesa numa quinta madeirense no século XIX).*

Na Quinta de Santo André, do mirante recortado pelas glicínias, assiste-se ao deslumbrante espetáculo do entardecer morno do início do verão, sobre a cidade montada em anfiteatro, o Funchal.

Fanny Trevor tinha alugado a quinta desde o fim de janeiro de 1889, por um ano. No contrato havia margem de manobra para a renovação, o que lhe trazia apaziguamento e um sentido de posse que justificava as chegadas constantes de mobiliário e outros bens essenciais à decência, como dizia, e que mandara trazer da sua casa do Surrey.

Era já presença frequente nas salas do cônsul inglês, mas os seus amigos estendiam-se já à vasta comunidade britânica e alemã. Isto de exílios, em paraísos, traz também a bonomia perante impérios rivais.

Decidira organizar um jantar com a presença de todos os amigos, mesmo os portugueses, em homenagem a Lady Holloway, que instalada na vizinha Quinta de Santa Luzia, tinha vindo passar o verão para desenhar ravinas e outras distâncias.

FRANCISCO CLODE é Diretor de Serviços de Museus e Património Cultural da Madeira. Licenciado em História, variante de História da Arte, pela Universidade Nova de Lisboa, foi diretor do Museu de Arte Contemporânea da Madeira. É Pós graduado em Museologia, autor de vários projetos de novos museus como Casa-Colombo Museu do Porto Santo, Museu A Cidade do Açúcar, Museu Henrique e Francisco Franco, Museu do Romantismo, Museu de Arte Sacra do Funchal, etc. Foi autor de numerosos projetos de exposições e autor de catálogos de investigação sobre o património da Madeira.

15h30 Pedro Pascoal & Miguel Batista | *A sala de jantar do Palácio de Santana*

A sala de jantar do Palácio de Santana, atual residência oficial do Presidente do Governo da Região Autónoma dos Açores, tem sido palco de inúmeras receções, desde a construção da casa por José Jácome Correia, na segunda metade do século XIX. A sala de jantar, a par da entrada, da escadaria de aparato e do grande salão de baile, era um dos espaços da casa que alardeava a riqueza dos seus proprietários e a magnificência em que viviam, então sem par nos Açores. Aqui se realizaram jantares e outras receções onde foram recebidos reis, presidentes, intelectuais e outras personalidades que à ilha de São Miguel ocorriam, bem como momentos privados da história familiar dos Jácome Correia e, mais recentemente, da vida oficial dos presidentes da Região Autónoma dos Açores. Lembremos a visita régia de 1901, com os Reis D. Carlos e D. Amélia; a visita presidencial de 1941, com o Presidente Óscar Carmona; ou, mais recentemente, e já na posse da Região Autónoma dos Açores, a dos Reis de Espanha D. Juan Carlos e D. Sofia.

A sala de jantar do palácio, na sua atual feição, foi mandada realizar por Aires Jácome Correia (2.º conde e 1.º marquês de Jácome Correia, 1882-1937), em meados da década de 1910. O projeto incluiu não só o mobiliário – mesa, cadeiras, aparadores, trinchantes, louceiro e biombo - como também a decoração integral da sala – chão, paredes e teto -, tendo sido executado por artesãos locais sob a orientação de João Soares Cordeiro, mestre entalhador. Na ornamentação dos vários elementos impera a presença de frutas, sejam esculpidas em madeira, gravadas em couro ou vazadas em prata, e sempre inspiradas naquelas existentes nos pomares locais. Registe-se ainda a encomenda de vários painéis de azulejo a Jorge Colaço, que foram

integrados na decoração parietal. À conceção do espaço não terá sido estranha a própria mão do encomendante.

PEDRO PASCOAL de MELO (Ponta Delgada, 1961) é licenciado em Línguas e Literaturas Modernas e em Património Cultural, pela Universidade dos Açores. Pós-graduado em Património, Museologia e Desenvolvimento, pela Universidade dos Açores. Investigador do CITAR/Universidade Católica Portuguesa. Membro do Instituto Cultural de Ponta Delgada. MIGUEL BATISTA (Lisboa, 1975) é Técnico de Conservação e Restauro de Mobiliário, pelo Instituto de Artes e Ofícios da Fundação Ricardo Espírito Santo Silva. Licenciado em História, pela Universidade dos Açores. Membro do Instituto Cultural de Ponta Delgada.

16h00 Visita guiada à *Sala dos Jantares Grandes* por Cristina Neiva Correia (2º grupo)

16h30 Pausa / Teabreak com a Companhia Portuguesa do Chá

Moderador | Embaixador José Lameiras

17h00 José de Bouza Serrano | *A Mesa e as suas circunstâncias*

Ao longo dos séculos assistiu-se a uma alteração no hábitos de apresentar os alimentos e de os consumir em banquetes e ocasiões especiais, com uma evolução dos códigos sociais dos anfitriões e convivas. Um ritual colectivo pode transformar-se numa afirmação de poder, e a mesa e as suas artes adjacentes – culinária e decoração – tornam-se em instrumentos que favorecem a negociação política. Do “Serviço à francesa” até ao “Serviço à russa” os órgãos de Soberania utilizam a “mesa do poder” para afirmarem a dimensão e prestígio dos países que governam.

JOSÉ de BOUZA SERRANO é licenciado em Direito pela Universidade de Lisboa. Ingressou na carreira diplomática em 1978, tendo exercido, entre muitos outros, os cargos de Adjunto do Ministro dos Negócios Estrangeiros, Director Executivo do Centro Cultural de Belém, Chefe de Divisão na Direcção de Serviços da Relações Culturais Externas da Direcção Geral dos Negócios Políticos, Vice-Presidente do Instituto Camões, Conselheiro e Ministro Conselheiro na Embaixada junto da Santa Sé e da Soberana Ordem Militar de Malta, Assessor do Primeiro-Ministro. Embaixador em Copenhaga, Lituânia e Haia. Foi Chefe do Protocolo de Estado. É, desde 2012, Embaixador (*full rank*) e exerce actualmente as funções de Inspector-Geral Diplomático e Consular. É autor do *Livro do Protocolo* (2012). Foi agraciado com diversas condecorações portuguesas e estrangeiras.

17h30 Virgílio Nogueiro Gomes | *Os Menus e as Refeições de Estado*

Pretende-se referir o modo como surgiram os menus nos inícios do século XIX e a forma como se difundiu a sua prática. Na verdade, as grandes coleções de menus vieram dar um enorme contributo para o estudo da história cultural da alimentação. Estes elementos de “comodidade” à mesa revelam pormenores de composição de refeições especiais e muitos permitem, mediante uma “leitura” de curiosidades, desvendar o modo como foram organizados os banquetes. Além de nos propormos definir o que constituem “refeições de Estado” através de menus especiais, incidiremos na componente estética e na importância das designações culinárias.

VIRGÍLIO NOGUEIRO GOMES é natural de Bragança onde viveu até terminar o ensino liceal. Depois de formação superior em gestão. Desde cedo, dedicou-se a investigar e estudar a história

da alimentação. É coautor do livro *Cozinha do Mar*, e autor dos livros *Transmontanices – Causas de Comer*, *Tratado do Petisco*, *Doces da Nossa Vida* e *Dicionário Prático da Cozinha Portuguesa*. Tem leccionado cursos de história da alimentação, participa em voluntariado cultural e é membro do projecto *DIAITA*.

18h30 Cristina Neiva Correia | Apresentação da obra *À Mesa do Príncipe, Jantar e Cear na Corte de Lisboa (1500-1700): prata, madrepérola, cristal de rocha e porcelana//At the Prince's Table, Dining at the Lisbon Court (1500-1700):silver, mother-of-pearl, rock crystal and porcelain*, da autoria de Hugo Crespo, coordenação geral de Pedro Aguiar-Branco e Álvaro Roquette, com contributos de Annemarie Jordan Gschwend, Sasha Assis Lima, Letizia Arbeteta Miram,

Dia 11 de Maio

Moderador | Miguel Soromenho (Museu Nacional de Arte Antiga)

10h00 António Camões Gouveia | *À mesa está o Rei que Gregório Lopes pintou.Uma gramática de atributos: objectos, ideias e práticas em diálogo*

Numa mesa de aparato e com aparato circundante, a mestria de Gregório Lopes pintou uma cena de tema bíblico, enquadrada por uma cenografia de arcadas, docel, toalha branca, estrados e tapetes, criados e comensais de trajes, gestos e funções de Corte, alguns objectos e alguns alimentos.

As questões que se podem aqui colocar, entre outras, revisitam o tema da relação do exercício da representação social em torno das refeições na sua constante mistura entre tratadística, observação directa, modelização e teatralidade estético-iconográfica.Tentar perceber e explicar estas inter-relações, mais que os conteúdos, considerando o gesto e os atributos das diferentes funções será a preocupação de fundo desta intervenção.

ANTÓNIO CAMÕES GOUVEIA (CHAM-FCSH/NOVA-UAc; CEHR- Universidade CATÓLICA Portuguesa) é licenciado em História, pós-graduado em História Cultural e Política e doutorado em História e Teoria das Ideias, especialidade em História das Ideias Sociais, pela F.C.S.H. da U.N.L. Nessa mesma Faculdade dá aulas desde 1981, onde tem leccionado matérias no âmbito da História da Sociedade e da Cultura (séculos XVI a XVIII) e da Programação de Cultura. Investigador do Centro de Humanidades (CHAM) da UNL-UAç e do Centro de Estudos de História Religiosa (CEHR) da UCP. Esteve em Comissão de Serviço entre 1992 e 1997 na Comissão Nacional para a Comemoração dos Descobrimentos Portugueses e de 2010 a 2012 como director do Museu de Évora. De 2004 a 2013 foi Coordenador Científico da Fundação Robinson, em Portalegre.As suas áreas de interesse científico centram-se na História Social, das Sociabilidades e dos Poderes nas vertentes da História da Cultura, das Mentalidades e da História Religiosa. Em confluência teórico-prática junta-lhes a Programação de Cultura, nas dimensões do Património, da Museologia e da Mediação.

10h30 Bruno Laurioux | *Les rituels du banquet diplomatique en France aux XIVe et XVe siècles*

Le banquet diplomatique de la fin du Moyen Âge et des débuts de la Renaissance recouvre une grande diversité de situations, depuis la réception de souverains et de princes étrangers jusqu'aux conférences diplomatiques chargées de mettre fin aux guerres ou de

négocier des alliances. A cette occasion, furent explorées des combinaisons protocolaires inédites qui devaient profondément influencer, pour les plans et les usages de table, les grands dîners officiels jusqu'en plein XIX^e siècle. On s'attachera particulièrement ici à deux grands dîners diplomatiques qui, chacun à leur manière, contribuèrent à codifier les tables souveraines. Le premier fut offert à Paris le 6 janvier 1378 par le roi de France Charles V à l'empereur Charles IV et le second se déroula à Tours le 22 décembre 1457 où le comte de Foix Gaston IV voulut honorer les ambassadeurs du roi de Hongrie. L'un comme l'autre ont donné naissance à des dossiers documentaires fournis qui nous guideront pas à pas.

BRUNO LAURIOUX est professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation à l'université François Rabelais de Tours - CESR. Responsable du Pôle Alimentation de Tours. Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Membre du Centre d'Etudes Supérieures de la Renaissance (CNRS-Université de Tours). Ancien élève de l'Ecole Normale Supérieure de Saint-Cloud. Auteur d'une centaine de publications sur l'histoire de l'alimentation médiévale. Parmi ses derniers livres : *Ecrits et images de la gastronomie médiévale* (BnF 2011); *L'alimentation à découvert* (dir., CNRS 2015); *De la nature à la table au Moyen Âge: L'acquisition des aliments* (dir., CTHS, 2017).

11h00 Annemarie Jordan Gschwend | *Catherine of Austria: ceremonial and dining at the table of a global queen*

Few documents have survived describing the ceremonial and etiquette of princely banquets in Renaissance Portugal, particularly during the reign of John III (r. 1521-1557) and his spouse, Catherine of Austria (1507-1578). This paper will take a closer look at Catherine of Austria's court and examine those documents and inventories which have survived. These present a mirror with which scholars can reconstruct ceremonial, dining and etiquette at the Lisbon court during Catherine's long reign. This queen ruled over a maritime trade empire, and her table, food and recipes reflected this global reach. It is possible to recreate how one sat, dined and ate at Catherine's table, and how she decorated her dining hall reserved for public banquets.

ANNEMARIE JORDAN GSCHWEND is a Research Scholar with the Centro de Humanidades (CHAM) in Lisbon and in Switzerland since 2010, Jordan obtained her Ph.D in 1994 from Brown University, her dissertation on the court, household and collection of Catherine of Austria, queen of Portugal (1507-1578). Her areas of specialization include patronage, collecting, menageries and *Kunstkammern* at the Renaissance courts in Spain, Portugal, Austria and the Spanish Netherlands. Her books include among other publications: *Retrato de Corte em Portugal. O legado de António Moro (1552-1572)* (Lisbon, 1994), *The Story of Süleyman. Celebrity Elephants and other Exotica in Renaissance Portugal* (Zurich, 2010), and *Catarina de Áustria. A rainha colecionadora*, (Lisbon, 2017). She is co-editor (with Kate Lowe) of the recent book, *The Global City. On the streets of Renaissance Lisbon*, (London, 2015), and she guest curated with Lowe, the exhibition: *A Cidade Global. Lisboa no Renascimento*, accompanied by a scholarly catalogue, at the M.N.A.A. in Lisbon (February-May 2017). She is presently guest curating with Dagmar Eichberger the 2018 summer exhibition at Schloss Ambras in Innsbruck (Kunsthistorisches Museum), which will spotlight three Habsburg women, their courts and collecting in the 16th century: Margaret of Austria, Mary of Hungary and Catherine of Austria.

11h30 Pausa / Teabreak com a Companhia Portuguesa do Chá

12h00 Maria João Botelho Moniz Burnay | *Os Vidros à mesa numa corte oitocentista: cerimonial e uso*

Com o grande incremento da indústria vidreira na segunda metade do século XIX, os serviços de mesa tornaram-se ainda mais completos e adquiriram um estatuto relevante em todo um complexo cerimonial praticado nas refeições mais intimistas, e nos banquetes na corte. À semelhança das cerâmicas, os serviços de mesa de vidro da Casa Real Portuguesa adquiridos na segunda metade do século contemplam uma multiplicidade de peças, que fazem a sua primeira aparição; cada qual com sua função e ade uma beleza inexcelável. Pretende-se revelar algum deste acervo, bem como seu historial.

MARIA JOÃO BOTELHO MONIZ BURNAY licenciou-se em Ciências Históricas pela Universidade Lusíada de Lisboa, realizou Mestrado em Arte, Património e Teoria do Restauro, no Instituto de História de Arte da Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa. Entre 1995 e 2011 integrou o Serviço Educativo do Palácio Nacional da Ajuda. Desde 2011 é conservadora da coleção de Vidros. Tem publicado vários artigos e participado em conferências em Portugal e no estrangeiro. Foi comissária, com Rosa Barovier Mentasti, da exposição “Ricordo di Venezia. Vidros de Murano da Casa Real Portuguesa” patente no Palácio Nacional da Ajuda até 20 de Janeiro de 2016. É ainda membro do ICOM/GLASS e da Light and Glass Society.

12h30 Maria Alexandre Lousada | *O café: bebida e espaço de uma nova sociabilidade*

Os cafés são indissociáveis da nova cultura urbana que em Lisboa como em outras capitais europeias se afirmou durante o século XVIII. A leitura das gazetas, o comentário das notícias, a discussão literária e política, o convívio informal desenrolavam-se em torno duma bebida considerada estimulante do intelecto – o café.

Nos salões ou nas lojas de bebidas, o seu consumo era símbolo de uma nova sociabilidade. Os cafés distinguiam-se das velhas tabernas não apenas pelas bebidas e os alimentos que serviam, mas também pelo serviço, pelo ambiente confortável, a decoração cuidada das suas salas e, nos melhores, pela existência de uma sala de bilhar. Nas reuniões domésticas difundiu-se uma sociabilidade de carácter mundano, socialmente alargada, que se traduziu também num ambiente material cuidado. Esse consumo de novas bebidas – o café, mas também o chá e o chocolate – vai estar associado a códigos de comportamento e a novos móveis, utensílios e louças.

MARIA ALEXANDRE LOUSADA é licenciada em História e doutorada em Geografia (Geografia Histórica) pela Universidade de Lisboa. Professora auxiliar na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa e investigadora do Centro de Estudos Geográficos/ IGOT-UL e do Centro de História/ FL-UL. A sua investigação tem-se debruçado sobre a construção da sociedade portuguesa contemporânea, nomeadamente no estudo das sociabilidades e do associativismo, da cultura urbana – com destaque para a cidade de Lisboa –, da contra-revolução e dos primórdios do turismo em Portugal.

<https://lisboa.academia.edu/MariaAlexandreLousada>

13h00 Almoço

14h30 José Barbieri & Inês de Ornellas e Castro | *Memórias de gestos, memórias de rituais: como investigar a partir de um museu virtual (Memoriamedia-IELT)*

Projecto que associa, desde a sua criação, o Memoriamedia e o IELT- Instituto de Estudos de Literatura e Tradição, este Museu virtual on-line alberga, entre muitas outras, uma secção dedicada ao saber fazer, que contempla as práticas alimentares regionais. Catalogado por zonas geográficas, o espólio é constituído por ficheiros elaborados segundo as normas da UNESCO contendo pequenos documentários onde os "actores" são os informantes que narram na primeira pessoa o modo de confeccionar as receitas e os rituais e contextos a estas associados. Pretende-se somente dar a conhecer este acervo, que constitui uma preciosa base de investigação para o património imaterial em torno das tradições alimentares portuguesas.

JOSÉ BARBIERI Fundador do projeto MEMORIAMEDIA e-Museu do Património Imaterial (www.memoriamedia.net) dedicado ao registo, inventariação e difusão de conteúdos da tradição oral, uma parceria entre a Memória Imaterial CRL e o IELT – Instituto de Estudos de Literatura e Tradição. Integra a equipa de gestão de dados e divulgação da iniciativa de cooperação da União Europeia “EU-LAC-MUSEUMS – Museums and Community, Concepts, Experiences, and Sustainability in Europe, Latin America and the Caribbean”.

INÊS DE ORNELLAS E CASTRO, docente de Latim na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, doutorada em Língua e Cultura Latina pela U.N.L., publicou traduções de autores Gregos e Latinos, textos de medicina do Renascimento e artigos sobre a história cultural do corpo e da alimentação na Antiguidade. Dirige a linha de investigação "Património imaterial e imaginário simbólico" no Instituto de Estudos de Literatura e Tradição (U.N.L.). Investigadora corresponsável com Carmen Soares do projecto *DIAITA - Patrimónios Alimentares da Lusofonia*, colabora com diversas redes de investigação nacionais e internacionais e dirige a colecção Artes de Mesa na Editora Relógio D'Água.

15h00 Inês Ferro | *Breve apresentação sobre a adesão do Palácio da Vila e do Palácio de Queluz ao projecto "A Place at the Royal Table" do ARRE (European Royal Residences)/ECHY*

Vide http://www.europeanroyalresidences.eu/event/echy_european-cultural-heritage-year-a-place-at-the-royal-table/

INÊS FERRO é licenciada em História e mestre em Arte, Património e Restauro pela Faculdade de Letras da Universidade Clássica de Lisboa com a dissertação *O Pavilhão Robillion do Palácio de Queluz*. Directora do Palácio Nacional de Queluz (1992-1998) e do Palácio Nacional de Sintra (1999-2012), acumula desde 2012 a direcção de dois palácios, sob a administração da Parques de Sintra – Monte da Lua. Pós-Graduada em Museologia pela Secretaria de Estado da Cultura e diplomada em Gestão de Projectos Culturais pela Fondation Marcel Hicter e Conselho da Europa, foi Adjunta da Direcção de Exposições da Europália 91.

15h10 Fernando Montesinos | *A Royal Lunch: a visita a Sintra da rainha Alexandra do Reino Unido. 24 de março de 1905.*

O Palácio Nacional de Sintra, em colaboração com o Palácio Nacional da Ajuda, está a organizar uma exposição evocativa do almoço oferecido no Paço da Vila de Sintra em honra da rainha Alexandra, consorte de Eduardo VII, a convite da rainha D. Maria Pia e do seu filho, o rei D. Carlos. O almoço realizou-se na Sala das Pegas a 24 de março de 1905 e a sua evocação concretizar-se-á através da montagem da mesa e da reconstituição do ambiente da sala, com base em rigorosa investigação documental e iconográfica. A exposição integra os serviços de

mesa utilizados, as fotografias e o plano de mesa que permitem identificar os convidados e a sua disposição, o menu, a decoração floral e o programa de música que acompanhou o almoço.

O projeto expositivo "A Royal Lunch" está inserido na iniciativa "A Place at the Royal Table", da Associação de Residências Reais Europeias, no âmbito do Ano Europeu do Património Cultural 2018.

FERNANDO MONTESINOS é licenciado em História da Arte pela Universidad de Murcia e pela Universidade Nova de Lisboa. Mestre em Museologia pela Universitat de València. Desde 2000 tem trabalhado na área dos museus e da museologia (inventário, investigação, exposição e divulgação de coleções), em Espanha e em Portugal. Foi durante vários anos docente no Instituto Politécnico de Leiria. Colaborador regular de várias publicações periódicas como *Descubrir el Arte*, *Art Notes - International Art Magazine* e *L+Arte*. Membro da Associação Internacional de Críticos de Arte. É conservador do Palácio Nacional de Sintra desde 2012. Tem em curso o projeto editorial "Coleções Em Foco | Palácios Nacionais | Sintra Queluz Pena" e o projeto expositivo "A Royal Lunch. A visita a Sintra da rainha Alexandra do Reino Unido. 24 de março de 1905".

15h40 Sebastian Filgueiras | *Os rituais do chá*.

Beber Chá é um rito? O ritual do Chá constitui um caso único. Pretendemos abordar aqui os seguintes temas:

As viagens do Chá. Chá e civilização. Chá e poesia versus Chá e saúde: Lu-Yu “eu não me interessei em nada pela imortalidade, apenas pelo sabor do chá”. O ritual é a preparação. Fases da preparação. Do “liberar o espírito de toda tensão” a “ocupação improdutiva”. Rituais de Chá contemporâneos. Jardins sagrados, Colheitas Imperiais. Ritual dos rituais: o chá no Japão. Sen no Rikyu e o Caminho do Chá. Espaço e ritual. A Casa de Chá. O Chá das Caravanas. Novos Rituais do Sec. XIX. O Tsar Alexandre em Paris e o Chá “a Russa”. O “Tea-Time” Britânico (e logo Europeu) Morning Tea, Breakfast Tea, Afternoon Tea, Tea-Gardens. O Chá hoje. Um ritual é feito para perdurar!

SEBASTIAN FILGUERAS, nascido na Argentina, tem uma Licenciatura de Belas Artes pela Université de Paris VIII. Tem os graus de Tea Sommelier e de Tea Blender certificados pelo El Club del Té (Jane Petigrew), é CEO da Companhia Portuguesa do Chá.

16h10 Pausa / Teabreak com a Companhia Portuguesa do Chá

Moderador | Carmen Soares

16h40 Cristina Neiva Correia | *Mesas do casamento de D. Carlos e D. Amélia: cerimonial, alimentos, decorações e objectos*

O casamento entre o Príncipe Real de Portugal D. Carlos, Duque de Bragança e a Princesa D. Amélia de Orleães, Princesa de França, foi celebrado no dia 22 de Maio de 1886 e foi acompanhado por uma população em festa, que saiu às ruas de Lisboa para o celebrar.

São conhecidas as luminárias, o fogo de artifício e grandes festejos mas pouco se tem falado das mesas deste casamento. Quais os cerimoniais seguidos, que refeições foram

oferecidas, que serviços foram usados, o que foi servido no banquete que sabemos ter decorrido no dia 20 no Palácio da Ajuda? Procuraremos esclarecer estes e outros aspectos dos quatro dias de gala em torno do casamento de D. Carlos e D. Amélia.

CRISTINA NEIVA CORREIA é licenciada em Ciências Históricas pela Universidade Lusíada, integra a equipa do Palácio Nacional da Ajuda (PNA) desde 1989 e é, desde 2002, conservadora da colecção de Cerâmica. Apresenta regularmente palestras sobre artes da mesa. Tem em curso o projecto Mesa Real, cinco salas de exposição permanente de objectos da mesa real no PNA. Investigadora do projecto Artes da Mesa / PNA em parceria com o projecto *DIAITA*.

17h30 Isabel Drumond Braga | *Comeres de festa: o banquete de casamento no Portugal da primeira metade do século XX*

O propósito desta apresentação é realizar algumas prospeções de carácter exploratório em fontes de natureza diversificada para abordar os banquetes por ocasião da celebração de casamentos, realizados em Portugal na primeira metade do século XX. Trata-se de uma mesa de festa, com um cerimonial próprio e com rituais específicos, que, como no caso de qualquer outra refeição, irá conhecer características diferenciadas consoante o grupo social, os costumes de determinados espaços, quer urbanos quer rurais, e até a estação do ano. Neste sentido, e tendo em conta que se trata de uma abordagem qualitativa e de avaliação do tipo de informações que cada fonte permite recolher, serão privilegiadas textos literárias, manuais de etiqueta, ementas de banquetes, fotografias e recolha de testemunhos orais.

ISABEL DRUMOND BRAGA é Professora da Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras e membro integrado do CIDEHUS-UE. Tem participado em diversos projetos de investigação em Portugal, Espanha e Brasil, entre os quais o projeto *DIAITA*. Património Alimentar da Lusofonia. Tem publicado trabalhos nas áreas da História da Alimentação, História Cultural, História de Género e História da Inquisição. CV e diversos livros e artigos disponíveis em linha: <https://ulisboa.academia.edu/IsabelDrumondBraga>.

17h30 Carmen Soares | Apresentação do catálogo da exposição bibliográfica *BiblioAlimentaria: Alimentação, Saúde e Sociabilidade à Mesa no Acervo Bibliográfico da Universidade de Coimbra*.

Encerramento pela Comissão Organizadora