

Da Mesa como Reflexo de Civilidade: Nótulas acerca de Ritos, de Códigos e de Protocolos no Tempo *do Magnânimo*



D. JOÃO V
O REI SOL PORTUGUÊS

Sala do Capítulo :: 22 de abril :: 20h00
:: serão palaciano setecentista ::

Estilização de um serão palaciano, em que será recriada a ambiência da corte de D. João V. Na ocasião, será feita uma mostra com peças da época que integram o acervo do Museu de Angra do Heroísmo.

Refeição servida pelo Clube de Golfe da Ilha Terceira:
Custo: 20 € com bebidas incluídas :: Freqüência limitada a 60 lugares e dependente de inscrição prévia, através do telefone 295 240 800 ou do e-mail museu.angra@azores.gov.pt :: Colaboração: Clube de Golfe da Ilha Terceira e Quinta do Malhinha.

Governo dos Açores
SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Direção Regional da Cultura

Museu de Angra do Heroísmo
MAH

COLABORAÇÃO: 

Come-se, levando alimento à boca, suprimindo uma necessidade elementar através de um movimento corporal simples; numa repetição de gestos, singela apenas na sua mecanicidade, porque repleta de significância e de significado. Assim, a comida – enquanto produto, enquanto preparo e enquanto consumo – se metamorfoseia em artifício; uma definição herdada de Hipócrates que, ao incluí-la entre os fatores da vida pertencentes à ordem artificial das coisas, a classificou como *res non naturalis*. Por ser, a alimentação, uma manifestação de cultura, não seguiu incólume à mudança de tempos, de vontades ou, de gostos; palco disso mesmo, foi a luxuosa corte de D. João V onde, nos ritos de comensalidade, algumas transformações, por entre as continuidades padronizadas do estar, do parecer e do agir, se começavam a entrever.

Aí, quer se tratasse de uma refeição pública do monarca, de um almoço, de um jantar, de uma ceia, de um festim ou, de um banquete, tudo era, até à perfeição, codificado e ritualizado. Possuindo a Casa do Rei, dezenas de serviçais e um sem-número de regras para as tarefas e para a forma de as executar, era aos *oficiais de boca*, selecionados entre a primeira nobreza, a quem cabia o cumprimento dessa extrema regulamentação. Desta for-

ma, e a título de meros exemplos, o vedor-mor supervisionaria os assuntos da mesa que iam, desde as despesas da ucharia¹, da cozinha e das compras até ao ordenar a entrada dos porteiros e moços de câmara que transportavam os alimentos; o trinchante selecionaria e cortaria as carnes, o peixe e a fruta; os copeiros serviriam as bebidas, certificando-se da sua qualidade e temperatura; o manteeiro-mor guardaria e ordenaria os objetos necessários para apresentação da refeição; o reposteiro-mor era o responsável pelas especiarias; e os reposteiros, postados atrás das cadeiras dos convidados, retirariam os pratos, os talheres e os guardanapos usados, substituindo-os por outros.

Se, todos e qualquer um destes intervenientes, sabia, com exatidão, qual o desempenho que de si se esperava, o mesmo não acontecia com o onde iria o evento decorrer pois, só no final do século XVIII, se viria a conceber uma divisão exclusiva para refeições, a *sala de jantar*, tendo até então que se escolher, de entre as opções espaciais, a que melhor, para o seu propósito, se adequasse. Determinado o local, seguia-se a colocação das mesas que, embora ainda postas sobre cavaletes, se queriam retangulares, ovais ou redondas, em maior número, e sobretudo mais largas, a permitir aos convivas o sentar de ambos os lados; a do

¹ Vocábulo proveniente do francês *huche*, tendo sido, pela primeira vez, utilizado em Portugal no reinado de D. Afonso II, a significar arca ou, contentor de madeira, que se usava para guardar o cereal ou outras vitualhas, foi evoluindo, até equivaler ao termo atual despensa.

rei, essa, continuava assente em estrado e a não dispensar o dossel. Seria em alvas toalhas que, *as artes da mesa*, na forma de baixelas, minuciosamente lavradas ou, utilitariamente mais *chãs*², assentariam. Em prata, em prata dourada ou em *louça da Índia*, a sua graciosidade e o seu brilho, refletiam a magnificência régia. Para o pasmo e a contemplação de todos ficava o soberbo aparato das salvas e dos gomis³ que, prodigiosamente cinzelados, nas copeiras se expunham.

Podia então, dar-se início à convivialidade, num ritmo que – chegado de Versailles onde, as exigentes práticas do rei-sol o haviam concebido – os serviços ditavam, por outras palavras, a refeição era pensada em sequências sucessivas de séries de pratos, doces ou salgados, que, com simetria e em simultâneo, se dispunham e se repetiam sobre a mesa; possibilitando aos comensais o acesso às mesmas iguarias, detendo assim a liberdade de escolha, entre aquelas que mais próximo de si se encontravam. Também designados por cobertas, três era o seu mínimo aceitável, sendo, por norma, doze o número de pratos e *pratinhos*, que cada uma apresentava.

Alterado o modo de servir, de igual maneira, se transformaram os alimentos a ser consumidos: as porções reduziram-se; as comidas, delicadamente, se refinaram; os molhos animaram-se no seu cromatismo; e os sumos enriqueceram os jogos de sabores. A pautar o requinte, serviam-se conservas de atum, de escabeche, de salmão fresco e de solha; apresentavam-se empanadas com e sem tampa, de vitela, cerva, coelho, corso, gamo, javali, lampreia, lebre, truta e veado; surpreendia-se com pastéis, de ameijoia, de camarão, de cardo, de língua de carneiro, de passarinhos e de tutano; recheavam-se alfaces, alcachofras, beringelas, cebolas, couves; adoçava-se com biscoitos de nata, bolos de açúcar, massapão, pastelinhos de ovos moles, pão-de-ló fofo, torrado ou com amêndoas⁴. A acompanhar estava a água, sempre presente à mesa, e estavam os vinhos, cuja variedade se vertia na cadência dos pratos.

2 Termo que, ao tempo, se utilizava para designar as baixelas mais lisas.

3 Jarro que, em uso, conteria a água a ser bebida ou utilizada na lavagem das mãos.

4 Amostra retirada do índice da *Arte de Cozinha*, publicado em 1680 e considerado o primeiro tratado de culinário em língua portuguesa, da autoria de Domingos Rodrigues, cozinheiro da Casa Real.

5 Ou, candelabros ramificados.

6 Publicou, em 1528, *O Livro do Cortesão*.

7 A sua obra, *Da Urbanidade e das Maneiras dos Meninos* foi publicada, pela primeira vez, em Paris em 1537.

8 Político, filósofo e teórico, irlandês, que viveu durante o século XVIII.

Nesta materialização cénica de poder régio onde, a policromia de cores das decorações e os arranjos florais possuíam códigos; a iluminação com *girândolas*⁵ era pensada e estudada; os doces, sob a forma de esculturas de, por exemplo, alfenim, deslumbravam; também o comportamento dos convidados se encontrava sujeito a apreciação pois, sob cada atitude e cada movimento pesava, num permanente avaliar, o olhar do próprio e o dos outros. A dar resposta ao saber estar e ao como se comportar em corte e, em especial, à mesa, estavam os tratados de civilidade indicando e advertindo que: as mãos deviam estar lavadas; encontrando-se já sentado à mesa não se deviam coçar, escarrar, tossir ou assoar; ser comilão ou sôfrego era indecente; deviam, com cautela para não se sujar, cortar com a faca o que com o garfo se levasse à boca; o pão devia ser cortado com a faca e não partido com as mãos; não se deviam colocar os cotovelos na mesa; não deviam molhar o pão no vinho, nem beber em demasia; não deviam soprar na comida e sim, aguardar que a mesma arrefecesse; as iguarias não se cheiravam mas, se o fizessem, não as deveriam oferecer aos circundantes; a comida não se levava à boca com a mesma mão que segurasse a faca; não se deviam debruçar sobre o prato; as mãos não deviam ser limpas à toalha, nem o suor do rosto, o nariz ou o prato ao guardanapo; não deviam fazer barulho a beber ou a comer, nem com os dentes, nem a sorver nem a mastigar; os ossos não devem, pelo menos de forma audível, ser chupados.

Neste ambiente de fausto, de ostentação, de polidez e de refinamento, a urbanidade traduzia-se em ritos, códigos e protocolos que, desde Baldesar Castiglione⁶ ou Erasmo de Roterdão⁷, se vinham a reiterar, permitindo a cortesia, o distanciar da *voracidade* animal e da *grosseria* dos rústicos. Assim, de uma necessidade transformada em desejo, parafraseando Edmund Burke⁸, “as boas maneiras são mais importantes do que as leis e é delas que as leis dependem em grande parte”.