

COMERES DE FESTA:

o banquete de casamento no Portugal da primeira metade do século XX

Party Eats: the wedding banquet in Portugal of the first half of the 20th century

Isabel Drumond Braga^()*

Resumo

Se para o século XX as fontes são bastante abundantes, nem sempre é fácil sistematizar a informação de modo a produzir conhecimento. Este artigo pretende dar a conhecer a tipologia de fontes disponíveis ao historiador para estudar os banquetes servidos por ocasião dos casamentos na primeira metade do século XX. Trata-se, pois, de um roteiro da diversidade de opções disponíveis e da necessidade de cruzar os dados das diferentes tipologias.

Palavras-chave: Casamento. Banquete. Portugal. Século XX.

Abstract

In the twentieth century the sources are quite abundant, and it is not always easy to systematize the information in order to produce knowledge. This article aims to present the typology of sources available to the historian to study the wedding banquets served in the first half of the twentieth century. It is therefore a script of the diversity of options available and an alert to cross-refer data from different typologies.

Keywords: Wedding. Banquet. Portugal. 20th Century.

O propósito deste texto¹ consiste na realizar de 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 privilegiados exemplos de textos literários, manuais de economia doméstica, ementas de banquetes, fotografias, filmes, manuais de etiqueta, memórias e recolha de testemunhos orais. Trata-se, pois, de um roteiro de tipologias de fontes.

^(*) Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras e CIDEHUS-UE.

¹ Não obstante o carácter exploratório do texto, estou particularmente grata a diversas pessoas que me ajudaram na obtenção de testemunhos orais, de imagens e de termos técnicos relativos aos bolos de noiva. Embora tenha contactado muitas mais que gentilmente me atenderam, mas que não eram possuidoras de elementos, recordo todos os que concretizaram a ajuda: Ana Isabel Ferreira, Ana Leal de Faria, Inês de Ornellas e Castro, Isabel Almeida, Lurdes Maria Pinto, João Pedro Gomes, Paulo Drumond Braga e Ricardo Pessa de Oliveira.

O casamento aparece como um contrato civil e como um sacramento católico. Estas duas características revelam o carácter misto em que estava inserido, ao reger-se quer pelas leis civis quer pelas canónicas. Era, como no passado, a única forma socialmente aceitável de coabitação e procriação dos casais. A igualdade de direitos entre os cônjuges era ainda uma miragem. Enquanto rito de passagem de um dos grandes momentos da existência, o casamento era celebrado publicamente. Até meados do século XIX, os noivos vestiam-se de preto e não trocavam alianças. Em seguida, adotou-se o branco para o vestido de noiva nos meios citadinos e entre as elites. Esta prática foi posteriormente alargada a outros grupos sociais².

Celebrar um casamento implicava preparar uma refeição na qual os noivos convivessem com familiares e amigos. Essa refeição podia ser muito simples ou bastante sumptuosa, de acordo com as possibilidades económicas das famílias. De qualquer modo, a ideia de festejar à mesa tem longa tradição. Na antiguidade romana, banquete seria uma palavra derivada de banco, que teria estado na base de os convites se chamarem banquetes, na explicação setecentista do lexicógrafo D. frei Rafael Bluteau³. A expressão copo-de-água parece ser mais recente e referir-se a um “beberete em obséquio de pessoas que estimamos, ou a quem nos queremos mostrar gratos”, na definição de Morais Silva⁴. A boda definia-se, então, como o banquete e as outras demonstrações alegres com que se festejava o casamento.

Atendendo a que a literatura apreende a realidade humana, abordar as representações através dos textos literários constitui uma possibilidade para os historiadores, dando origem a profícuos diálogos entre as duas áreas do saber, que utilizam estratégias retóricas diferenciadas. Como Sandra Jatahy Pesavento chamou a atenção, “a História, tal como a Literatura, é uma narrativa que constrói um enredo e desvenda uma trama”⁵. Porém, as duas abordagens apresentam diferentes compromissos com a realidade, embora com recurso a discursos verosimilhantes, apesar de a História ter a pretensão de alcançar a verdade. Não obstante, a literatura pode ser uma fonte

² Marques 1991: 654-655; Lopes 2010.

³ Bluteau 2, 1712: 36. A boda definia-se, então, como o banquete e as outras demonstrações alegres com que se festejava o casamento. Rafael Bluteau recolheu diversos provérbios a respeito: “A boda nem batizado não vás sem ser convidado”, “Quem te não roga, não lhe vás à boda”, “A boda de ferreiro, cada um com seu dinheiro”, “Ainda agora comem o pão da boda”, “A magra baila na boda, e não a gorda”, “De tais bodas, tais tortas”, “Não há boda sem torna boda”, “Nem boda sem conto nem morte sem pranto”, “Tomai lá o que vos vem da boda”, “Quem se anoja na boda, perde-a toda”, “Na boda dos pobres, tudo são vozes”, “As mais feias que todas, umas a outras fazem as bodas”. Cf. Bluteau 2, 1712:138-139.

⁴ Silva 1890, 8.ª ed.: 540.

⁵ Pesavento 2003: 33.

histórica dependendo dos problemas formulados, designadamente se o objetivo for a perceção das sensibilidades, dos valores, das razões e dos sentimentos. É neste entendimento teórico que se fundamenta a utilização das fontes literárias neste texto.

Perante a óbvia impossibilidade de analisar toda a literatura que durante a primeira metade do século XX incluiu referências a casamentos, fixemo-nos num autor, Armando Ferreira (1893-1968). Trata-se de um escritor pouco conhecido, autor de vasta obra ficcional e humorística, boa parte da qual tendo Lisboa como palco. Entre as suas obras, aparecem duas refeições por ocasião de matrimónios, em livros de tiragem muito elevada.

Por ocasião de certo casamento de pessoas pouco abastadas, a que assistiu Glória, a criada da família Carvalhosa, foi servido um almoço que decorreu num restaurante. A partir da ementa da casa, os convidados degustaram: canja, sopa à alentejana, que no entendimento de vários convidados foi considerada “*indefectivamente* outra *loiça*”, amêijoas com carne de porco à alentejana, fruta, arroz doce, tudo regado com vinho⁶. Tratou-se não de um banquete com ementa preparada para o efeito mas apenas de um momento de convívio à volta da mesa, cuja refeição foi escolhida após a consulta da lista normal do estabelecimento. Era a opção possível para quem dispunha de escassos meios.

Fig. 1 – Capa da obra *Glória*, de Armando Ferreira.



Coleção particular.

Armando Ferreira produziu uma trilogia intitulada *Lisboa sem Camisa*, composta por *O Casamento da Fifi Antunes* (1935), *O Baile dos Bastinhos* (1936) e *O Galã de Alcântara* (1937). Na primeira obra, a protagonista, que não chegou a casar,

⁶ Ferreira 1941: 84-85.

teve a modesta ementa do copo de água, a ser servido em casa dos pais, escrita em francês. Depois de muitas dificuldades e da consulta de dicionários, obtiveram:

Croquetes de viandes
 Pates de crevettes ou crochets
 Sandwiches de saucissons
 Petites pains avec fromages
 Tartines aux fines herbes
 Gâteaux diverses
 Riz douce spécialité de la Ludovine
 Glaces
 Vins blanc, bastard et Oporto
 Champagne
 Café et discours⁷.

Note-se a prática corrente de utilizar nomes de pessoas ligando-os a um certo preparado para homenagear a figura que se recebe ou quem inventa ou prepara a iguaria, consoante os casos. Nesta ementa, a homenageada foi a mãe da noiva, Ludovina, que teria preparado o arroz doce. De resto, uma ementa modesta mas na qual se encontram Porto e Champagne, presentes frequentemente em momentos festivos, a par de um conjunto de iguarias expectável. Na mesma refeição, a preparação do gelado foi mais um momento em que se conjugaram diversos absurdos: havia que bater o preparado numa sorveteira com manivela, porém, depois de aguardar por cinco quilos de gelo, serradura e sal, para manter o doce frio, Miguel, um contínuo que ajudava a família naquele momento, esqueceu-se de ali colocar o creme e deu à manivela sem cessar mas sem efeito. Solução: havia que servir os sorvetes ao natural....⁸.

Os manuais de economia doméstica são textos maioritariamente de autoria feminina dedicados a mulheres de dois grupos, umas com escassos meios e que necessitavam de aprender a organizar e a realizar o trabalho doméstico; outras mais abastadas, que podiam recorrer a criadas e cozinheiras, mas que, para bem coordenarem e supervisionarem os trabalhos, deveriam ter conhecimentos de economia doméstica. Por esta entendiam-se os saberes teóricos e práticos relativos às compras dos bens para a casa, à culinária, à resolução de problemas tão diversos, como, por exemplo, saber tirar nódoas, limpar metais, preparar uma mala de viagem, organizar uma lista de compras, abastecer a despensa, escrever a contabilidade doméstica, preparar uma festa, escrever cartas, etc.

⁷ Ferreira 1935: 165-166.

⁸ Ferreira 1935: 177, 198.

Vejam os casos de um manual de economia doméstica com ampla difusão no Portugal do passado, da autoria de Maria Lúcia Namorado (1909-2000)⁹. A autora nunca descuro os papéis de dona de casa, esposa e mãe, mas não deixou de ser politizada, situando-se na oposição ao Estado Novo, contrastando com a posição que o regime entendia ser a mais adequada às mulheres. Em 1945, assinou as listas do Movimento de Unidade Democrática (MUD), criado para concorrer às eleições para a Assembleia Nacional desse ano¹⁰ e apoiou a candidatura de Norton de Matos à presidência da república (1949). Foi educadora e pedagoga, cujas obras abordaram em especial a educação e o bem-estar infantil e a formação das mulheres. Era filha de um maçom republicano e prima, via materna, das escritoras Maria Lamas e Alice Vieira. Desde jovem colaborou na imprensa, escrevendo contos e poemas. Em 1942, iniciou o seu mais relevante projeto, a edição e direção da revista de educação não formal, isto é, fora do contexto escolar, *Os nossos filhos*, a qual será publicada até 1964. Neste periódico participaram muitas pessoas da oposição ao regime¹¹. Em 1945 e 1946, orientou um programa radiofónico dedicado às mães, no Rádio Clube Português, e produziu diversos programas dirigidos aos pais, *Filhos e pais*, transmitidos pela Radiotelevisão Portuguesa, em 1958.

Antes e depois das atividades dedicadas à educação infantil, e a pensar nas mulheres, colaborou em diversas revistas femininas, designadamente com a *Modas & Bordados*. Igualmente a pensar nas mulheres, Maria Lúcia Namorado publicou *A mulher, dona de casa* (1943), um texto inspirado em *O livro da dona de casa*, da autoria de Paulo Combes, adquirido pela autora em 1921¹². Ficou claro o que entendeu ser o papel do sexo feminino no governo do lar, assumindo visivelmente que tal matéria apenas respeitava às mulheres, as quais deveriam poder beneficiar de um curso obrigatório que as formasse em matérias como culinária, costura, economia doméstica, puericultura, enfermagem, educação infantil, psicologia e moral¹³. Esta formação assentaria em dois ou três graus de desenvolvimento, de acordo com o meio social e as capacidades das candidatas.

Ao escrever a obra, a autora pensou num público alargado, isto é, mulheres com meios de fortuna e outras com escassos recursos, considerando que a todas poderia

⁹ Braga 2017.

¹⁰ Pessoa 2005: 160-175.

¹¹ Pessoa 2005: 160-175.

¹² Pessoa 2005: 271.

¹³ Apesar de ser uma autora pertencente à ala liberal do regime, a sua posição foi semelhante à que defenderam autoras conservadoras como Estela Brandão. Cf. Braga 2015 e Braga 2017.

ajudar pois, e fez questão de enfatizar, “a mulher pobre precisa mais que qualquer outra de conhecer esses assuntos porque tem que resolvê-los pessoalmente e, quase sempre, sozinha. Mas a remediada e a rica também precisa[m] e deve[m] conhecê-los, eles fazem parte da vida de toda a gente”¹⁴. Pretendia, deste modo, que a obra ajudasse todas as mulheres a serem donas de casa perfeitas e conscientes da dignidade de tal missão, tanto mais que, ela mesma, pertencia à classe média.

Maria Lúcia Namorado incluiu um conjunto de advertências e informações úteis relativas às refeições familiares do quotidiano e às dos dias de festa ou cerimoniais. No caso das comidas formais, havia que ter presente o protocolo, em especial a distribuição dos lugares e a ordem de servir os comensais, mas também o modo de por a mesa, a ornamentação floral baixa e sem aroma, bem como a disposição de pratos, copos, talheres e guardanapos. O copo-de-água foi objeto de tratamento à parte:

“desde que se queira dar ao copo-de-água uma certa solenidade, a toalha será branca ou de uma cor muito suave, e as flores não deixarão de ser delicadas. Um copo de água compõe-se geralmente de aves assadas, carnes frias, croquetes, filetes, pastéis, sanduiches, bolos de todas as qualidades, doces de prato, bombons, frutas cristalizadas, etc. Chá, *champagne* e vinho do Porto. Os pratos principais, os maiores, mais decorativos, ocupam a linha central da mesa, embora intervalados com outros mais pequenos. As iguarias miúdas colocam-se de um lado e doutro das peças principais. Tratando-se de casamento, o clássico bolo da noiva põe-se no meio da mesa, em toda a volta, os restantes, em mesinhas pequenas ou num aparador, onde estão também as garrafas, os bules, etc. além da mesa principal, deve haver outras, de menor tamanho, postas com o mesmo gosto”¹⁵.

Os manuais de civilidade e etiqueta, textos normativos destinados especialmente aos recém-chegados a um estrato social superior ao do seu nascimento, conheceram êxitos editoriais significativos antes e durante o século XX. Em Portugal foram, quase sempre, textos traduzidos ou adaptados de manuais estrangeiros, especialmente franceses¹⁶. Em regra, eram pequenos livros, brochados, acessíveis, com escassa ou nenhuma iconografia e de leitura fácil que visavam enumerar as normas úteis para um convívio harmonioso. Forneceram modelos a seguir tentando prevenir situações desagradáveis, estipulando modelos de sociabilidade. As normas veiculadas foram no sentido de reforçar o autocontrolo, as hierarquias e os estatutos sociais, insistindo na

¹⁴ Namorado 1943: 8.

¹⁵ Namorado 1943: 128.

¹⁶ Sobre este tipo de textos, cf. Chaline 1993, Borderies Guereña 1995, Braga, Braga, 2004, Rouvillois 2008, Vaquinhas 2018.

diferenciação entre jovens e idosos, homens e mulheres, senhores e servidores, de entre outros.

O discurso normativo das civilidades foi destinado a moldar comportamentos, evidenciando um valor pedagógico, e, frequentemente, foi veiculado em tom paternalista. No entender de Jacques Carré estes textos têm com uma dupla relação com o poder ao aparecerem como discurso de autoridade, com o leitor numa posição subalterna, e discurso de representação, com a redefinição do papel social e da imagem dos que ascenderam socialmente¹⁷. Três métodos foram seguidos: o recurso à ironia e à consequente apresentação dos exemplos pela negativa, um enunciado mais ou menos exaustivo de normas de conduta a seguir e um conjunto de perguntas e respostas¹⁸.

Os manuais de civilidade e etiqueta pronunciaram-se acerca do casamento, incluindo indicações que contemplaram o namoro, o noivado e o casamento propriamente dito. Por exemplo, Beatriz Nazaré autora do *Manual de civilidade e etiqueta: regras indispensáveis para se frequentar a sociedade*, em 10.^a edição, em 1919, escreveu que um rapaz antes de pedir uma menina em casamento deveria participar as suas intenções aos pais. O pai ou um amigo idoso, na falta daquele: “põe-se em relações com um amigo íntimo da família da menina, a fim de arranjar um encontro decisivo entre os dois, entrevista que permitirá saber se os projetos podem prosseguir. Antes de tratar este *negócio matrimonial*, os intermediários tiram as informações precisas sobre a fortuna, a posição social e a genealogia das duas famílias em questão. Só depois de se terem assegurado que existe a conveniência sobre todos os pontos é que se deve tratar da entrevista definitiva”¹⁹. Sobre a refeição festiva, esclareceu que após o casamento deveria ser servido, em casa dos pais da noiva, um “lanche opulento ou modesto, conforme as posses de cada um”²⁰.

Mais específico em relação à refeição festiva foi o texto assinado sob pseudónimo de Condessa de Gencé, uma tradução do francês, que conheceu 17 edições entre 1909 e 1968, algumas com atualizações. Em 1909, na primeira edição portuguesa, considerou que havia duas opções, uma mais tradicional e mais opulenta, que incluía pratos quentes, e outra mais moderna e mais discreta, limitando-se os preparados a frios, na 11.^a edição, já tudo estava simplificado, acabando por, de alguma forma, se combinar

¹⁷ Carré 1995:271-272.

¹⁸ Braga, Braga, 2004.

¹⁹ Nazaré 1919, 10. ed.: 20.

²⁰ Nazaré 1919, 10. ed.: 31.

um pouco das duas opções anteriores, ao incluir pratos quentes, pelo menos no caso do *consommé*.

Quadro 1

As propostas da Condessa de Gencé para as refeições de casamento

<p>1.ª edição portuguesa 1909</p> <p>Opção 1: “Ao almoço tomam parte todas as pessoas que se incorporam no cortejo. Geralmente convida-se para fazer parte do cortejo todas as pessoas que se deseja que assistam ao almoço [...]. Oferece-se um almoço de grande gala presidido pelos noivos, comportando numerosas iguarias e sobremesas e vinhos em profusão. Este almoço é geralmente seguido duma receção que nem sempre a partida dos noivos interrompe”²¹.</p> <p>Opção 2: O <i>lunch</i> “refeição fria tomada de pé [...] mais prática e mais expedita” [...]. Geralmente o <i>buffete</i> está disposto na sala de jantar, num amplo aposento comunicando com a sala de receção. No verão pode-se utilizar o jardim ou, em qualquer estação, um jardim de inverno. O <i>buffete</i> não é senão uma imensa mesa coberta duma toalha sobre a qual estão dispostos ao centro uma <i>corbeille</i> de flores e, de cada lado, pratos com frutas, doces, sanduiches diversas, frutas cristalizadas, bombons, etc. [...]. As bebidas mais frequentemente adotadas são <i>Champagne</i>, laranjada, chá, chocolate e café gelado [...]. Nos <i>lunchs</i> mais luxuosos figuram lombos de vaca ou <i>roastbeef</i> frios e galantinas trufadas. Geralmente servem-se destas comidas para preparar sanduiches [...]. Muitas vezes [a noiva] enceta o bolo de noiva, importante peça montada de pastelaria, o marido tira um bocado e passa em seguida a faca aos convidados”²².</p>	<p>11.ª edição portuguesa 1941</p> <p>“Geralmente o lanche está disposto na sala de jantar ou num amplo aposento comunicando com a sala de receção. No verão pode-se utilizar o jardim ou, em qualquer estação, um jardim de inverno. Ao meio da mesa, coberta com um atalha branca bordada ou arrendada, um centro de flores brancas e, de cada lado, pratos com lagosta, peru, carnes frias variadas, croquetes, rissóis, frutas, doces, sanduiches diversas, frutas cristalizadas, bombons, etc. [...]. As bebidas mais frequentemente adotadas são vinhos brancos, tintos, <i>Champagne</i>, Porto, licores, chá e café. Em geral, logo no início do copo-de-água serve-se em taças de porcelana, canja ou <i>consommé</i> quente [...]. Muitas vezes [a noiva] enceta o bolo de noiva, importante peça montada de pastelaria e distribui uma fatia a cada um dos convidados”²³.</p>
--	---

No século XIX, a Europa assistiu à passagem do serviço à francesa para o serviço à russa. Neste, as iguarias partiam da cozinha e eram conduzidas diretamente para a sala, à medida que a refeição se desenvolvia. Eram então apresentadas individualmente a cada um dos comensais²⁴. O novo método, à russa, implicou que quem recebia escolhia por si e pelos seus convidados. As grandes peças de carne eram cortadas na cozinha, ou mais raramente na sala após serem mostradas. O assado constituía o ponto alto da refeição. Antes eram servidos preparados ligeiros, os quais iam crescendo até ao assado, após o que começavam de novo a tornar-se menos substanciais. Antes do assado era frequente servir *ponche glacé* ou sorvete, para criar um contraste e valorizar o prato principal.

²¹ Gencé 1909:113.

²² Gencé 1909: 209.

²³ Gencé 1941, 11.ª ed.:127-128.

²⁴ Aron 1989 : 155-168, 234-245 ; Ennès 1994: 194, Braga 2006.

Fig. 2 – Almoço de casamento dos condes de São Lourenço (1901-02-14), servido pela casa *Ferrari* (Lisboa).

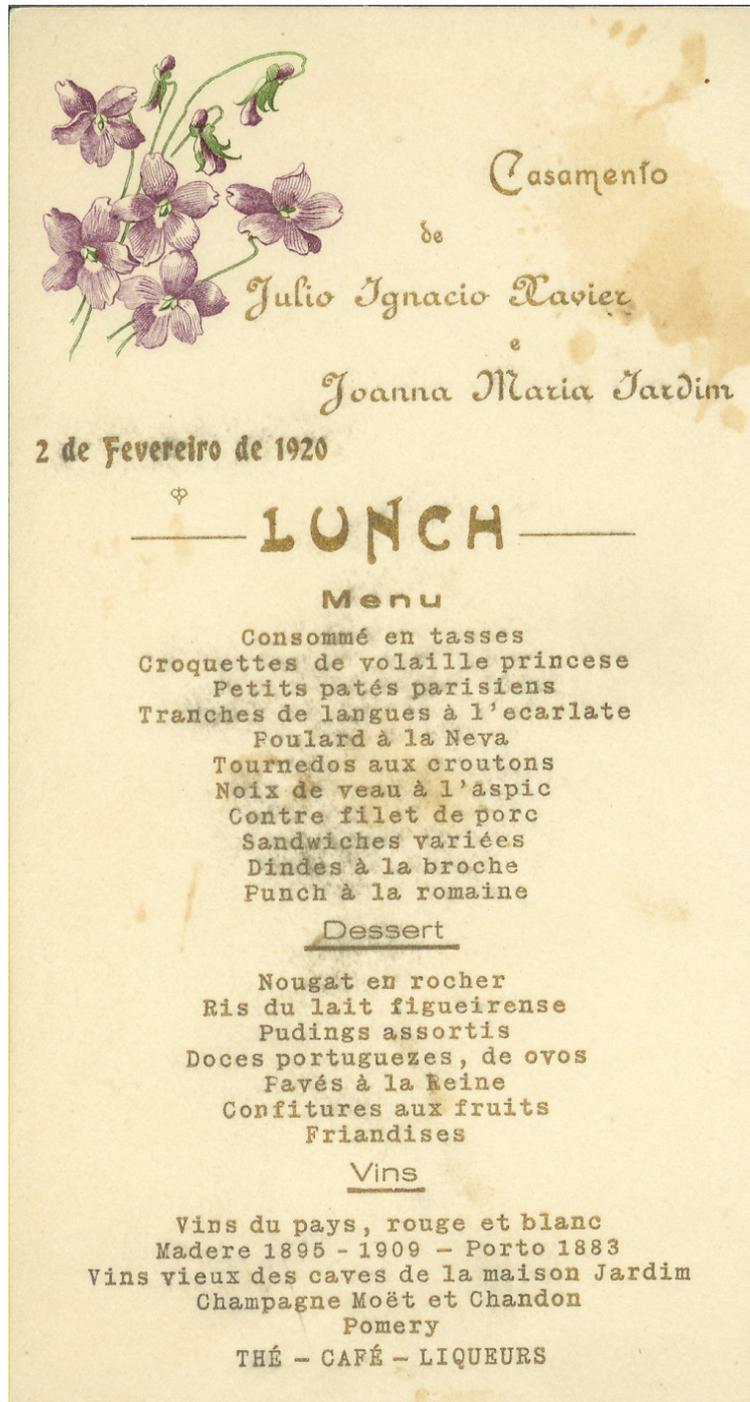


Coleção particular.

Com o serviço prato a prato divulgou-se também uma criação anterior incipiente mas, a partir do século XIX, consequência direta do serviço à russa, referimo-nos ao menu. A palavra teve diversas aceções. Começou por referir-se à lista de pratos propostos pelos livros de receitas para passar a englobar também as folhas soltas manuscritas ou impressas, distribuídas *ad personam*, na ocasião específica de um

banquete²⁵. Não esqueçamos a ementa do restaurante, para uns, um derivado do menu das refeições festivas, permitindo ao cliente encomendar os pratos, para outros, uma invenção prévia ao menu das referidas refeições festivas.

Fig. 3 – Almoço de casamento de Júlio Inácio Xavier e de Joana Maria Jardim (1920-02-02).



Coleção particular.

²⁵ Gourarier1992 : 307 ; Wheaton 2001: 91.

A análise do conteúdo dos menus permite avaliar o que se comia e a ordem pela qual eram servidos os pratos. Nos menus régios e nos de particulares, quer do século XIX quer do século XX, o esquema mais elaborado foi, com frequência, o seguinte, embora se conheçam muitas variantes:

Potage
Hors-d'Oeuvre
Relevés
Entrée
Punch
Roti
Entremets (de legumes)
Entremets (açucarados)
Glacés
Deserts²⁶.

Os menus podem ser aguarelados, apresentar brasões e decorações com anjos, crianças, casas, barcos, flores, paisagens e até diferentes tipos de objetos como fotografias, instrumentos musicais, e tantos outros. Predominaram os menus retangulares mas há exemplares de outros formatos, por exemplo ovais, em forma e com decoração de travessa de porcelana; uns impressos, outros desenhados e outros pintados à mão, em suporte de papel e de pano. O investimento nas imagens que ornavam os menus visou celebrar a casa nobre, a família do anfitrião, ou o acontecimento que se festejava. Estes procedimentos deram origem a interessantes peças de grande beleza e originalidade²⁷.

²⁶Van den Eeckout, Scholliers2003.

²⁷ Braga 2006.

Fig. 4 - Almoço de casamento de Nuno de Morais (1943-07-18), servido pela pastelaria *Bénard* (Lisboa).



Coleção particular.

No caso destes menus, como de tantos outros, é visível a presença de pratos quentes e frios, pelo menos *consommé*, tal como advertia o manual de etiqueta e civilidade antes referido. Os pratos de peixe estão quase sempre ausentes, mas a lagosta faz-se notar. Por outro lado, verifica-se um forte investimento na doçaria e, quando são referidas as bebidas, Porto, champanhe e licores, a par de vinhos de mesa estão presentes.

Contendo uma dimensão económica e outra de comunicação, a publicidade deverá ser capaz de chamar a atenção, despertar o interesse, criar o desejo e conduzir à ação de adquirir um determinado bem ou serviço. Assim, os anúncios deverão informar de forma motivadora para que os recetores se sintam incentivados a comprar os bens e

os serviços anunciados. No entanto, alguns contêm uma dimensão social relevante, ligando-se, por exemplo, a estilos de vida ou a estados de espírito, sendo, portanto, significativo apelar mais à emotividade do que dar a conhecer as características do produto. Deste modo, a publicidade tem um discurso que visa seduzir e manipular.

Ao contrário do que acontece na atualidade, na primeira metade do século XX, nem todos os anúncios foram particularmente apelativos e claros, o que contrastava com outros impregnados de forte carácter informativo, recorrendo a textos densos, semelhantes a pequenos artigos. O facto de muitos serem a preto e branco e nem sempre conterem imagens também não facilitava o apelo. Será preciso esperar pela segunda metade do século XX para o anúncio ser cada vez mais sofisticado e incluir discursos que recorrem frequentemente a metáforas²⁸ e a jogos polissémicos²⁹, imagens e fundos musicais, neste caso, os que passam nos meios audiovisuais, ao mesmo tempo em que conseguem fornecer informação em espaço e tempo mínimos, o que se relaciona diretamente com o preço que custam.

A publicidade é indissociável do universo sociocultural que a produz e a consome, transmite certezas e insiste nos aspetos positivos da vida. Utiliza com frequência frases declarativas – mais do que imperativas – para expressar o convite à compra dos bens e dos serviços e quando recorre a uma linguagem metafórica fá-lo sempre de forma que seja de simples descodificação. As estratégias de persuasão e de sedução são sempre baseadas em códigos socialmente construídos, de tal modo que os bens publicitados são apresentados como indicadores de identidade, de tal modo que o produto anunciado é sempre associado a conceitos e a estilos de vida reconhecíveis³⁰. No caso do exemplo que se segue, como se pode verificar pela imagem, trata-se de uma informação generalista, sem elucidar acerca do tipo de comidas que a *Confeitaria Nacional*, uma casa fundada em 1829, que forneceu a Casa Real³¹, poderia preparar. O anúncio limitou-se a indicar que fornecia refeições para casamentos.

²⁸ Coimbra 2000: 243-253. A autora afirmou basear o estudo num corpus de anúncios não identificado, não indicando nem os locais onde os mesmos foram publicados nem as datas. Gaspar 2003. Neste caso, a autora trabalhou a partir de um corpus de 20 anúncios contidos em jornais e em revistas nacionais e regionais, publicados entre 1993 e 2003, tais como *Grande Reportagem*, *Volta ao Mundo*, *Nova Gente*, *Activa*, *Auto Motor*, *Jornal de Leiria*, de entre outros.

²⁹ Rosa Lúcia Coimbra 2000: 243-253. A autora afirmou basear o estudo num corpus de anúncios não indicado, não indicando nem os locais onde os mesmos foram publicados nem as datas.

³⁰ Pinto 1997: 24.

³¹ Sobre a *Confeitaria Nacional*, cf. Carneiro 2001, Antunes 2001: 82-85, Matos 2009: 80-81, Bértholo 2017: 34-35, *passim*.

Fig. 5 - Anúncio da *Confeitaria Nacional* (Lisboa) no qual se refere o fornecimento de refeições de casamentos e batizados

**CONFEITARIA
NACIONAL**
— DE —
Baltazar Roiz Castanheiro, S.^{or} L.^{da}
FUNDADA EM 1829
TELEFONE-TRINDADE 4740
Esmerado fabrico dos mais finos
dôces. Completo serviço
de mesas de confeitaria e leitaria
A melhor frequencia
Fornecimento de luncfis para
Casamentos, Batisados,
Soirées, etc.
ESTABELECIMENTO
Rua da Betesga, 59, 61, 63, 65
Rua dos Correeiros, 234, 236, 238, 240
FABRICA E ARMAZENS
Rua do Duque, 22-A e 22-D
LISBOA

O Jornal da Mulher, n.º191, Lisboa, 1928, p. 583.

As fontes iconográficas, e designadamente a fotografia, que fora novidade no século XIX, podem fornecer informações relevantes acerca do aspeto das mesas de festa, da disposição dos convidados e das iguarias, uma vez que retratam o real de forma realista. No entanto, a maior parte das fotografias, quer particulares quer publicadas em

revistas, registaram os momentos à entrada e à saída da igreja, poses diversas em casa ou na rua, e não o banquete³². Esta situação conhecerá alterações durante a década de 1950.

Depoimentos de senhoras, atualmente com mais de 80 anos, casadas nas décadas de 1940 e de 1950, aduzem explicações para o facto, tais como “não se tiravam muitas fotografias à comida para não criar afronta aos com menos posses”³³; “os fotógrafos limitavam-se à igreja, não seguindo para o copo-de-água”³⁴; “não se recorria a fotógrafos profissionais, pelo que algum amigo tirava umas fotografias”³⁵.

Fig. 6 - Fotografia de um casamento em Évora, celebrado pelo arcebispo, em 1945.



Coleção particular.

Nas revistas cujo público-alvo eram, em especial, as mulheres, frequentemente publicavam-se notas nas colunas sociais relativas aos casamentos. Na *Fémína* referiam-se habitualmente, além da identificação dos noivos e de seus familiares, o “fino” ou “finíssimo” copo-de-água servido em casa dos pais da noiva – por vezes com a indicação da casa que o havia preparado, por exemplo, a *Ferrari*, a *Nacional* – as prendas “lindas e valiosas” que os noivos receberam e o destino da lua-de-mel³⁶.

³² Cf. *Ana Maria...* 2015 e as páginas das revistas de então, como por exemplo *Eva* 219, 220, 221, 1929; *Fémína* 138, 139, 1936.

³³ Senhora que se casou em Goa, em 1948. Depoimento recolhido em abril de 2018.

³⁴ Senhora que se casou em Pombal, em 1955. Depoimento recolhido em abril de 2018.

³⁵ Senhora com 72 anos, referindo-se ao casamento dos pais, realizado em Évora, em 1945. Depoimento recolhido em abril de 2018.

³⁶ Cf., por exemplo, *Fémína*, 138, 143, 1936.

Figs. 7 e 8 - Páginas da *Fémina*, na qual se publicaram fotografias e pequenas notas acerca de casamentos.



Fémina, n.ºs 138 e 143, Lisboa, 1936.

Muito mais rara, para não dizer raríssima, foi a fotografia da mesa dos noivos. Porém, veja-se uma exceção, o caso da fotografia por ocasião do casamento de Maria Teresa Coutinho de Gouveia e Segismundo da Câmara de Saldanha, na qual se vê o bolo de noiva. A notícia esclareceu ainda que o enlace ocorreu na capela particular dos pais do noivo e que o casal seguiu em lua-de-mel para o Norte de Portugal.

Fig. 9 - Fotografia da mesa dos noivos, na qual se vê o bolo.



Fémina, n.º147, Lisboa, 1936.

No caso do casamento dos duques de Bragança, D. Duarte Nuno e D. Maria Francisca de Orleães, conjugam-se relatos memorialísticos e fotografias. Ao enlace, realizado em 15 de outubro de 1942, na catedral de São Pedro de Alcântara, em Petrópolis, seguiu-se, no palácio do Grão-Pará, uma recepção, descrita pelo 4.º conde de Almada, D. Lourenço Vaz de Almada, como: “um precioso banquete que rematou pela distribuição do característico bolo de noiva por Sua Alteza a princesa D. Maria Francisca que gentilmente se dignou ela própria reparti-lo por todos os seus convidados”³⁷

³⁷ Almada 1943:163.

Fig. 10 - D. Maria Francisca a servir uma fatia do bolo de noiva ao irmão, o príncipe D. João.



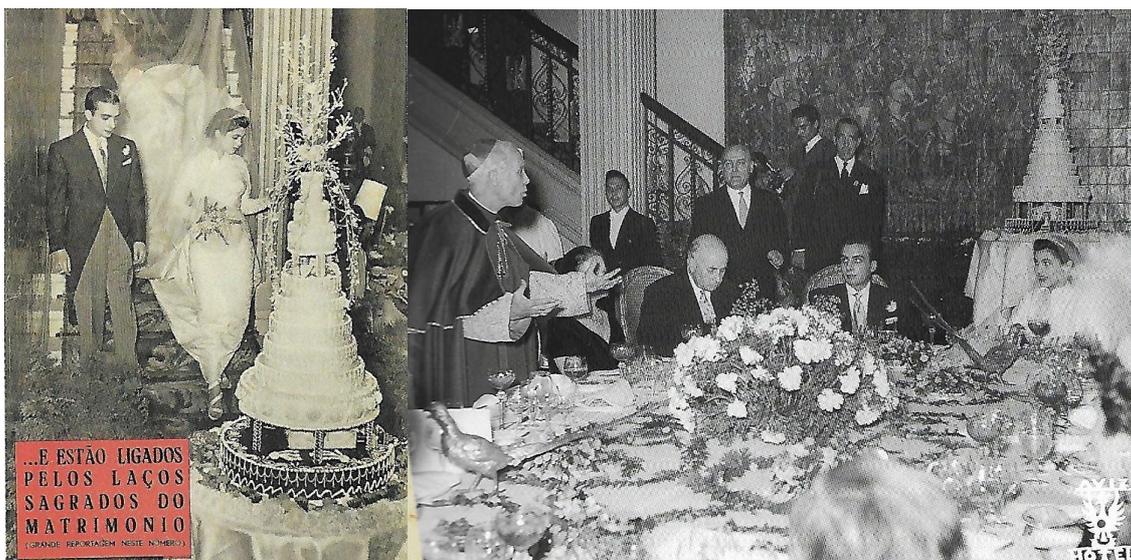
Almada 1943: 166.

Na década de 1950, nas revistas, as mesas e os bolos de noiva, no passado uma raridade, começaram a marcar presença. Um exemplo relevante foi publicado em *O Século Ilustrado*, permitindo aos leitores visualizar diversas fotografias e o menu da refeição servida no emblemático *Hotel Aviz*³⁸ por ocasião do matrimónio de Wilma Baccarini Breia, brasileira, e Delfim Alexandre Ferreira, filho de um industrial nortenho, Delfim Ferreira, realizado pelo arcebispo de Mitilene, em 28 de outubro de 1953. O enlace contou com a presença de mais de 400 convidados entre os quais, o ministro da Marinha, Américo Thomaz. Salazar mandou retirar a publicação por considerar “um casamento que ostentava em demasia”³⁹.

³⁸ Sobre o Hotel Aviz, cf. Jolliffe 1997. Nele laborou o mestre João Ribeiro, o primeiro português a ser galardoado com uma estrela Michelin. Sobre as receitas de João Ribeiro, cf. *O Livro ...* 1996.

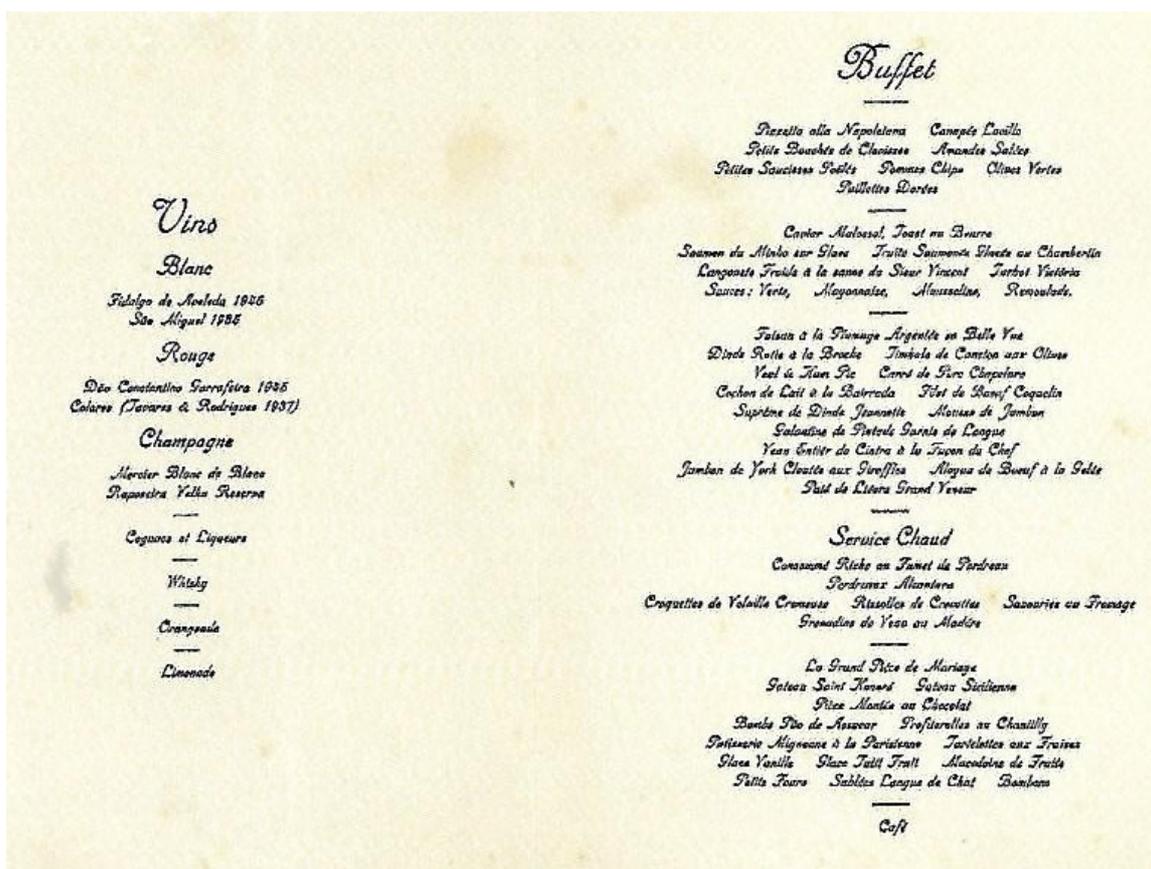
³⁹ *O Século Ilustrado* 827,07-11- 1953: 24-25.

Figs. 11 e 12 - Duas fotografias nas quais aparecem as mesas e o bolo da noiva, que demorou cerca de uma semana a preparar.



O Século Ilustrado n.º 827, 7 de novembro de 1953, pp. 24-25.

Fig. 13 - Ementa do casamento de Wilma Baccarini Breia e Delfim Alexandre Ferreira



O Século Ilustrado n.º 827, 7 de novembro de 1953, p. 25.

A exploração das coleções particulares de fotografias revelará informações interessantes, corroboradas por outras fontes. Porém, só a disponibilização das mesmas

em arquivos fotográficos ou a boa vontade das famílias detentoras de espólios relevantes poderão ajudar a colmatar as lacunas.

Fig. 14 - Fotografia dos noivos com alguns convidados junto da mesa dos doces. O copo-de-água foi servido pela casa *Os Carlos*, na praça da Alegria (Lisboa). Lisboa, 1953-10-11.



Coleção particular.

Fig. 15 - Fotografia dos noivos a partir o bolo de noiva. O copo-de-água foi servido pela casa *Castanheira*. Lisboa, 1956.



Coleção particular.

A escolha aqui apresentada, através de poucos exemplos, permite documentar o uso de mesas retangulares cobertas por toalhas brancas, a apresentação do bolo frequentemente no centro da mesa e mais raramente em mesa separada, o bolo de noiva inteiramente decorado a branco, com diversos andares, com ou sem colunas, e o hábito de os noivos partirem o bolo em conjunto, segurando a faca.

O cinema, como qualquer outro produto cultural, reflete as características da época em que foi produzido, tendo em conta que, enquanto indústria, tem que visar um determinado público. A chamada comédia à portuguesa, dos anos de 1930 e 1940, transmitiu a cultura, os valores e os costumes das classes sociais médias e baixas, sendo, conseqüentemente, uma fonte histórica não negligenciável. Se escasseiam os filmes nos quais apareçam os noivos e seus convidados na receção, uma exceção é exatamente *A canção de Lisboa*, realizada em 1933, pelo arquiteto José Cottinelli Telmo, uma comédia de sucesso em Portugal, nos territórios ultramarinos e no Brasil. No filme, que contou com cartazes de Almada Negreiros, os atores Vasco Santana e Beatriz Costa deram vida a um estudante de medicina, Vasco Leitão, e a uma costureira, Alice. No final, o par acabou a celebrar a boda, depois de várias peripécias. Nos últimos minutos, podem ver-se a mesa retangular com o bolo ao centro, os noivos sentados no topo, o noivo a falar com os convidados, com uma taça na mão e a falar com a noiva⁴⁰.

Figs. 16,17 e 18 – Os noivos à mesa. Ao centro o bolo de noiva.
José Cottinelli Telmo, *A Canção de Lisboa* [registo vídeo]. 01:25:21, Portugal, 1933. Imagens dos minutos 01-24-20 a 01-25-21.



Coleção Particular

Trata-se de uma comédia, que, na perspetiva de Paulo Granja, gravita à volta da desejo de ascensão social por parte da burguesia urbana que, contudo, não apresenta nenhum plano para levar a efeito esse fim, revelando-se conformada e contribuindo para

⁴⁰ José Cottinelli Telmo, *A Canção de Lisboa* [registo vídeo]. 01:25:21, Portugal, 1933. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=ziKvmTXqhBE>. Visualizado em 25-04-2018. Imagens dos minutos 01-24-20 a 01-25-21.

o reforço dos valores do regime⁴¹. Do filme estão ausentes outros grupos considerados incómodos pelo regime, como operários e mendigos. Em contrapartida, pequenos comerciantes, empregados de comércio e funcionários públicos estão bem representados. Não obstante, quando algum personagem se julga superior ao seu grupo ou quando pretende ascender socialmente, de forma deliberada, é ridicularizado com frequência⁴².

O recurso às fontes orais, pese embora as omissões e deturpações conscientes ou involuntárias por parte dos entrevistados, pode revelar memórias relevantes relativas a um dos mais emblemáticos momentos da vida. Um testemunho apresentado no *Guia de Portugal*, relativo à Estremadura, cuja primeira edição datou de 1927, esclareceu, relativamente a Pombal, o hábito de, entre os grupos populares, o noivo, seus padrinhos e convidados se dirigirem a casa da noiva para a encontrarem. O noivo, “munido de dois bolos de casamento”, começava a procurar a noiva e encontrava-a num quarto escuro, entre as duas madrinhas. Então entregava um bolo a cada uma delas e, em seguida, todos encontravam a mãe da noiva. O passo seguinte era a organização do cortejo. As referências à comida também estão presentes e referem que no trajeto encontram: “debaixo de arcos, mesas e sobre a mesa a brancura da toalha com doces, frutas, vinhos finos. É obrigatório que a comitiva se detenha em cada um destes floridos passos, provando os manjares e deixando um óbolo”⁴³.

A recolha de testemunhos orais recentes revela outras práticas. Por exemplo, um depoimento relativo a 1932, esclareceu que uma noiva da média burguesia lisboetrajou de branco e contraiu matrimónio na igreja de São Domingos, onde foi conduzida pelo padrinho. O noivo aguardava no altar. Nesse sábado, em casa dos pais da noiva, serviu-se a boda preparada por uma cozinheira contratada. O bolo de noiva foi encomendado. A refeição constou de filetes de peixe, carne assada de porco e de cabrito, arroz doce, torta de Viana com recheio de ovos-moles, pudim de amêndoa e de laranja e fruta da época. A refeição foi acompanhada por vinho tinto, licores e Porto. Outras regiões do país tinham hábitos diferenciados⁴⁴.

A refeição festiva realizada para celebrar um casamento, por regra um almoço, poderia contar com o serviço de casas particularmente apreciadas como as confeitarias *Bénard, Ferrari, Garrett, Marques, Nacional, Rosa Araújo e Versailles*, em Lisboa, ou

⁴¹ Granja 2011: 196.

⁴² Granja 2011: 205.

⁴³ *Guia de Portugal...* 1927:511-516.

⁴⁴ Lopes 2010:168-170.

Oliveira e Vilares, no Porto⁴⁵. Estes almoços contavam sobretudo com pratos de aves e carnes vermelhas e uma considerável seleção de doces. Os peixes e os mariscos tiveram uma presença discreta, destacando-se, respetivamente, linguado e lagosta. Nos grupos menos abastados, o número de iguarias diminuía e o recurso à mão-de-obra doméstica, à ajuda de vizinhas e, em alguns casos, à contratação de uma cozinheira foram práticas recorrentes.

O serviço da refeição poderia ser feito em casa da noiva ou num espaço de restauração destinado para o efeito. A distribuição dos convidados tinha sempre em conta uma mesa na qual os noivos, os padrinhos e os pais ficavam em destaque, como se pode perceber pelos manuais de etiqueta e pela escassa iconografia. O bolo de noiva aparecia, sobretudo, no centro da mesa, na qual se apresentavam outros doces. Importava cortá-lo e distribuí-lo. Seguia-se o brinde aos noivos. O ritual da mesa estava a terminar.

Este percurso por algumas fontes com informações relevantes sobre os comeres de festa e, em concreto, sobre o banquete de casamento no Portugal da primeira metade do século XX, permite avaliar a diversidade de testemunhos à disposição do historiador. Por aqui desfilaram exemplos de textos literários, manuais de economia doméstica, anúncios, ementas de banquetes, fotografias, filmes, manuais de etiqueta e recolha de testemunhos orais. Dada a natureza muito diversificada deste tipo de fontes, importa recorrer a metodologias adequadas ao seu tratamento pois, se os manuais de economia doméstica e os manuais de etiqueta são textos normativos, vocacionados para indicar o que se deveria fazer, já a publicidade era genérica anunciando apenas as casas que poderiam servir os banquetes. Por outro lado, a literatura quer a humorística quer a que não pretendia suscitar o riso, não deixa de revelar práticas reconhecidas por certos grupos. Os relatos memorialísticos e os testemunhos orais, com as limitações que sempre apresentam, as fotografias e os filmes, fixadores de momentos, e as ementas, portadoras de informações concretas, completam o quadro.

Perante o carácter assumidamente exploratório desta apresentação, não se pretende fazer doutrina ou elaborar qualquer tese sobre este momento ritual festivo, apenas chamar a atenção para a diversidade de fontes e para a necessidade de cruzar as informações. Em momentos posteriores é fundamental incluir variantes que permitam uma análise mais fina, de modo a averiguar, por exemplo, as diferenças entre elites e

⁴⁵ Sobre a Bénard, cf. Bértholo 2017: 43. Sobre a Versalhes, cf. Bértholo 2017: 60 *passim*. Sobre a

grupos populares e entre meios urbanos e rurais. Consequentemente, estamos perante um roteiro de fontes que importa percorrer e alargar.

REFERÊNCIAS

Fontes Impressas:

Almada, Conde de. **Notas sobre a viagem de Sua Alteza Real o Senhor duque de Bragança ao Brasil em 1942**. Lisboa: Gama, 1942.

Bluteau, Rafael. **Vocabulario Portuguez e Latino**[...]. vol. 2. Coimbra: Colégio das Artes da Companhia de Jesus, 1712.

Eva, n.^{os} 219, 220, 221, Lisboa, 1929.

Ferreira, Armando. **O casamento de Fifi Antunes**. Lisboa: Livraria Guimarães, 1935.

Ferreira, Armando. **Glória: novela de costumes populares lisboetas sujeita a mote**. Lisboa: Livraria Guimarães, 1941.

Fémina, n.^{os} 138, 143, Lisboa, 1936.

Gencé, Condessa de. **Tratado de civilidade e de etiqueta**. 11.^a ed. act. Lisboa: Guimarães & Companhia, 1941.

Gencé, Condessa de. **Tratado de civilidade e etiqueta**. Tradução de Luís Cardoso. Lisboa: Guimarães Editores, 1909.

Guia de Portugal. Vol. 2 (Estremadura, Alentejo, Algarve). Lisboa: Biblioteca Nacional de Lisboa, 1927.

Livro (O) de mestre João Ribeiro. José Labaredas e João Quitério (org. e fix. de texto). Lisboa: Assírio & Alvim, 1996.

Jornal (O) da Mulher, n.º191, Lisboa, 1928.

Namorado, Maria Lúcia. **A mulher dona de casa**. Lisboa: Edições Universo, 1943.

Nazaré, Beatriz. **Manual de civilidade e etiqueta**: regras indispensáveis para se frequentar a boa sociedade. 10.^a ed. ver. e aum. Lisboa: Arnaldo Bordalo, 1919.

Século (O) Ilustradon.º 827, Lisboa, 7 de novembro de 1953.

Silva, António de Moraes. **Diccionario da Lingua Portugueza**. 8.^a ed. 2 vols. Rio de Janeiro: Empreza Literaria Fluminense, 1890.

Fontes Fílmicas:

Telmo, José Cottinelli. **A canção de Lisboa [registo vídeo]**. 01:25:21, Portugal, 1933. Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=ziKvmTXqhBE>>. Visualizado em 25-04-2018.

Fontes Iconográficas :

Ana Maria Holstein Beck: álbuns de família. Lisboa: Arquivo Municipal de Lisboa, 2015.

Bibliografia:

Antunes, Conceição. “Confeitaria Nacional”. **50 lojas com Histórias**. Lisboa: Expresso, 2001, p. 82-85.

Aron, Jean-Paul. **Le mangeur du XIX^e siècle**. Paris : Payot, 1989.

Bértholo, Joana. **Lojas com História**. Lisboa: Tinta-da-china, 2017.

Borderies Guereña, Josette. “Traité d’hygiène et d’économie domestique pour les jeunes filles dans l’Espagne de la seconde moitié du XIX^e siècle”. **Les Traités de savoir-vivre en Espagne et au Portugal du Moyen Âge à nos jours**. Clermont-Ferrand: Associations des Publications de la Faculté de Lettres et Sciences Humaines de Clermont-Ferrand, 1995, p. 304-314.

Braga, Isabel Drumond. “Culinária e etiqueta em Portugal nos Anos 30: as Propostas de Estela

Brandão”. **Patrimónios alimentares de aquém e além mar**. Joaquim Pinheiro e Carmen Soares (dir.). Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015, p. 591-610. Cf. <<https://www.academia.edu/29365268/>>.

Braga, Isabel Drumond. **Os menus em Portugal: para uma história das artes de servir à mesa**. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações, 2006.

Braga, Isabel Drumond. “O papel feminino no espaço doméstico: as propostas de Estela Brandão e Maria Lúcia Namorado (Portugal nas décadas de 1930-1940)”. **Revista Relicário**, vol. 4, n.º 8, Uberlândia, 2017, pp. 80-116. Cf. <https://www.academia.edu/36336078/>.

Braga, Isabel Drumond, Braga, Paulo Drumond. “Civilidades. Porquê? Para quê? Para quem?” Maria Amália Vaz de Carvalho, **Arte de Viver na Sociedade**. Sintra: Colares Editora. 2004, p. 9-42.

Carneiro, Luís Miguel. **Confeitaria Nacional**. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, 2001.

Carré, Jacques. “Communication et rapports sociaux dans les traités de savoir-vivre britanniques”.

Pour une histoire des traités de savoir-vivre en Europe. A. Montandon (dir.). Clermont-Ferrand: Associations des Publications de la Faculté de Lettres et Sciences Humaines de Clermont-Ferrand, 1995, p. 267-275.

Chaline, Jean-Pierre. “Convivialité, commensalité: de la cohésion sociale à la civilisation des mœurs”. Martin Aurell, Olivier Dumoulin e Françoise Thelamon (coord.). **La Sociabilité à la Table. Commensalité et Convivialité à travers les Âges**. Rouen : Publications de l’Université, 1993, p. 253-259.

Coimbra, Rosa Lúcia. “Jogos polissémicos no discurso publicitário”. A. M. Ferreira (coord.). **Presenças de Régio**. Aveiro: ALAEP, Universidade de Aveiro, 2000, p. 243-253.

Coimbra, Rosa Lúcia. “Quando a garrafa é um porco: metáforas (verbo)pictóricas no texto publicitário”. **Actas do XV Encontro Nacional de Associação Portuguesa de Linguística**. Vol. 1. Braga: APL, 2000.

Ennès, Pierre. “1789-1848 : la naissance de la table moderne”. Pierre Ennès, Gérard Mabilie, Philippe Thiébaud (dir.), **Histoire de la Table**. Paris: Flammarion, 1994, p.193-252.

Gaspar, Susana Maria do Nascimento. **A Metáfora na publicidade**. Leiria: Dissertação de Mestrado em Linguística Aplicada apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 2003.

Gourarier, Zeev. “L’histoire du menu”. **La sociabilité a table** : commensalité et convivialité à travers les ages. Actes du Colloque de Rouen, Martin Aurell, Olivier Dumoulin e Françoise Thelamon (textos reunidos). Rouen, Université de Rouen, 1992, p. 307-313.

Granja, Paulo Jorge. “A Comédia à portuguesa, ou a máquina de sonhos a preto e branco do Estado Novo”. Luís Reis Torgal (coord.). **O Cinema sob o olhar de Salazar**. Lisboa: Temas e Debates, 2010, p. 194-233.

Jolliffe, Jill. **Aviz : uma história de Lisboa. Aviz: a Lisbon history**. Lisboa: Prolisipo, 1997.

Lopes, Maria Antónia. “As grandes datas da existência: momentos privados e rituais públicos”. **História da vida privada em Portugal**. [vol. 3]. Coord. Irene Vaquinhas. Lisboa: Temas e Debates, 2010, p. 152-193.

Marques, A. H. de Oliveira. “Aspetos da vida quotidiana”. A. H. de Oliveira Marques (coord.). **Nova História de Portugal**. Vol. 11. Lisboa: Editorial Presença, 1991, p. 617-677.

Matos, Lourenço Correia de. **Os fornecedores da Casa Real (1821-1910)**. Lisboa: Dislivro Histórica, 2009.

Pesavento, Sandra J. “O Mundo como Teatro: Leituras da História e da Literatura”. **História da Educação**, n.º 14, Pelotas, 2003, p. 31-45.

Pessoa, Ana Maria. **A educação das mães e das crianças no Estado Novo: a proposta de Maria Lúcia Vassalo Namorado**. 2 vols., Lisboa: Doutorado em Ciências da Educação Especialidade História da Educação, policopiado, 2005.

Pinto, Alexandra Guedes. **Publicidade: um discurso de sedução**. Porto: Porto Editora, 1997.

Rouvillois, Frédéric. **Histoire de la politesse de 1789 à nos jours**. Paris: Champs, 2008.

Van den Eeckout, Patricia, Scholliers, Peter. “The language of a menu. (Le Grand Hôtel Brussels, 1926)”. **Food and History**, vol. 1, n.º 1, Turnhout (Bélgica), 2003, p. 239-247.

Vaquinhas, Irene. “A lei da mesa: as praxes da etiqueta e as boas maneiras na sociedade de bom-tom: algumas fontes para o seu estudo (séculos XIX- princípios do século XX)”. Carmen Soares (coord.). **BiblioAlimentaria**: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervobibliográfico da Universidade de Coimbra. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018, p. 154-157.

Wheaton, Barbara K. “Le menu dans le Paris du XIX^e siècle”. **La Table au XIX^e siècle**. Paris : Musée d’Orsay, Flammarion, 2001, p. 90-101.

(Recebido em dezembro de 2020; aceito em janeiro de 2021)