

II ENCONTROS DE CULTURA E PATRIMÓNIO NA FIGUEIRA DA FOZ

A VISITA REAL DE 1882

COORDENAÇÃO

Guida Cândido

Margarida Perrolas


CADERNOS
MUNICIPAIS

FIGUEIRA DA FOZ
PATRIMÓNIO

figueira
da cultura.

FESTAS, BANQUETES E MANIFESTAÇÕES
ALIMENTARES NA FIGUEIRA DA FOZ NO ÚLTIMO
QUARTEL DO SÉCULO XIX

A RESTAURAÇÃO FERROVIÁRIA NA INAUGURAÇÃO DA LINHA DA BEIRA ALTA EM 1882

Isabel Drumond Braga

Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras | CIDEHUS - UE

RESUMO

A inauguração da linha da Beira Alta, em 1882, com a presença da família real e da comitiva que integrava diversos ministros, deputados e pares do reino, implicou uma viagem em diversas etapas e a necessidade de preparar várias refeições. A partir da escassa documentação sobre as comidas servidas, designadamente notícias de jornais locais e nacionais e um relato da autoria do jornalista polaco Bronislaw Wolowski, que acompanhou a viagem inaugural, procuram perscrutar-se as preocupações com a mesa régia em viagem, por parte dos anfitriões de D. Luís I e D. Maria Pia.

Palavras-chave: Linha da Beira Alta, D. Luís I, D. Maria Pia, restaurantes de estação, comida de comboio, Portugal, século XIX.

Abstract

The Beira Alta railway line was inaugurated in 1882, with the presence of the royal family, several members of the government and of the parliament. The entourage stopped a few times and it was necessary to serve several banquets and meals. Using the documentation published in the local and national newspapers and an account by the Polish journalist Bronislaw Wolowski, who accompanied the inaugural trip, this article aims to study the royal table of D. Luís I and D. Maria Pia.

Keywords: Beira Alta line, D. Luís I, king of Portugal, D. Maria Pia, queen of Portugal, railway stations meals, trains meals, Portugal, 19th century.

“O proveito que este caminho-de-ferro deve trazer à importante e risonha vila da foz do Mondego [Figueira da Foz], não se pode calcular, mas não é necessário ser muito profeta que há-de ser imenso, e que a Figueira, que já há certo número de anos tinha desenvolvimento assaz notável, caminhará agora rapidamente pela via do progresso”¹.

A inauguração da linha da Beira Alta em 1882 já foi objeto de alguma atenção por parte da historiografia. Pensemos, por exemplo, nos trabalhos de Alice Correia Godinho Rodrigues², Álvaro Cação Biscaia³ e Hugo Silveira Pereira⁴, a par de referências em obras diversas, em especial de carácter generalista. As principais fontes para o conhecimento desse momento festivo, que contou com a presença da família real, são os jornais locais e nacionais, as revistas e um relato da autoria do jornalista polaco Bronislaw Wolowski, que acompanhou a viagem inaugural⁵. A narração foi publicada em francês, em 1883, e traduzida para português nos anos de 1958 a 1960, por Busquets de Aguilar⁶. Mais recentemente, voltou a ser publicada em tradução precedida de um estudo da autoria de Hugo Silveira Pereira⁷.

Não sendo o propósito deste texto fazer a história dos caminhos-de-ferro

* Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras e CIDEHUS-UE. Durante a escrita deste texto contei com o auxílio da Prof.^a Doutora Ilda Mendes, que me ajudou a precisar diversas subtilezas da cozinha francesa, a quem muito agradeço a disponibilidade.

1 *O Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro* 5: 133, Lisboa, 1 de setembro de 1882: 195.

2 Rodrigues 2005.

3 Biscaia 2010.

4 Pereira 2012, Pereira 2016.

5 Sobre a biografia deste polaco, cf. Pereira 2016: 66-73.

6 Cf. *Gazeta dos Caminhos de Ferro*, n.º 1681 a 1732, Lisboa, 1958-1960.

7 Pereira 2016: 159-256.

em Portugal, não poderemos deixar de referir que, após diversos projetos e de discussões parlamentares acerca da linha da Beira⁸, em 1878, o governo adjudicou a construção da linha da Beira Alta à *Société Financière de Paris*, que criou a *Companhia de Caminhos de Ferro da Beira Alta* (CCFBA). Procurava obter-se uma ligação mais rápida à Europa. No projeto inicial, o percurso iniciava-se na Pampilhosa, estação da linha do norte, e terminaria em Vilar Formoso, na fronteira. Em 1880, a referida companhia obteve o prolongamento da linha da Pampilhosa à Figueira da Foz, chegando ao litoral⁹.

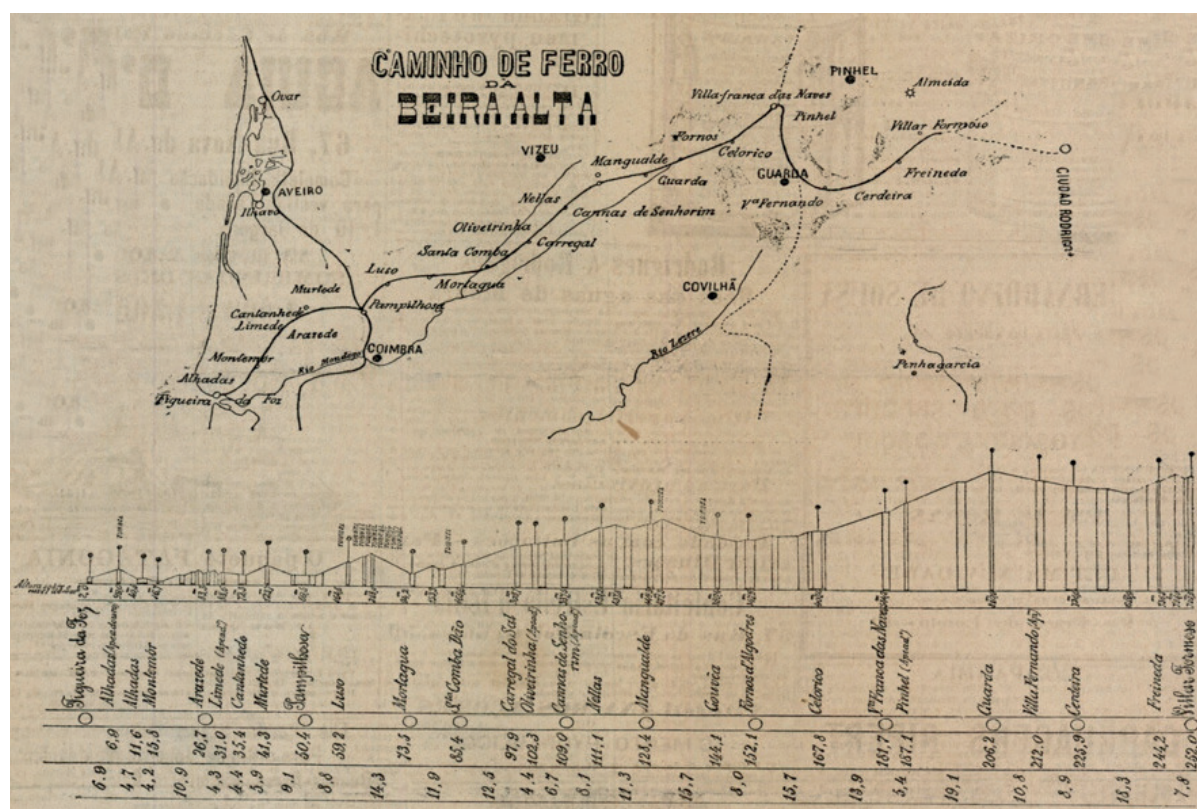


Fig. 1 Linha da Beira Alta em 1882. *Diário Ilustrado* 3307, Lisboa, 24 de julho de 1882.

Recordemos os principais momentos. Em 10 de junho de 1882, iniciou-se o transporte de passageiros entre a Figueira da Foz e a Guarda, via caminho-de-ferro. Mas só em 1 de julho ocorreu a

8 Marques 1988, Pereira 2011, Pereira 2016: 35-63.

9 Sobre estes momentos, cf. Hugo Silva Pereira, 2011: 348-349; Pereira 2016: 56-63.

abertura pública da linha da Beira Alta, entre a Figueira da Foz e Vilar Formoso. A inauguração oficial, com a presença da família real nas diversas estações, teve início em 3 de agosto de 1882 e só terminou em 16, quando a comitiva partiu do Porto, pelas 09.10 horas e regressou a Lisboa às 18.30 horas. A inauguração da linha férrea, como tantos outros acontecimentos públicos, constituiu um instrumento de propaganda da Coroa e uma forma de tentar minimizar a divulgação das ideias republicanas. Mesmo assim, não foi isenta de sátiras em textos e imagens¹⁰.

O propósito deste texto é contribuir para um melhor conhecimento das refeições servidas à família real durante a inauguração da linha da Beira Alta, uma vez que as fontes nos dão a conhecer cinco ementas, bem como um pequeno conjunto de informações sobre outras refeições e sobre a decoração das salas em que foram servidos os banquetes.

A viagem dos monarcas D. Luís e D. Maria Pia, acompanhados pelo príncipe D. Carlos e pelo infante D. Afonso, bem como pela comitiva que integrava diversos ministros, deputados e pares do reino, partiu de Lisboa às 10.10 horas do dia 2 de agosto, chegou pelas 13.18 horas ao Entroncamento onde almoçou e, em seguida, continuou a viagem até Coimbra, aproximando-se da cidade pelas 17.00 horas. Aí, segundo uns, o jantar foi uma refeição de 24 talheres, que contara com a presença do reitor da Universidade de Coimbra, Júlio Máximo de Oliveira Pimentel, visconde de Vila Maior; e com o bispo-conde da diocese local, D. Manuel Correia de Bastos Pina, descrito por Wolowski como “un bel homme d’une taille gigantesque”¹¹. Segundo outros, tratou-se de uma refeição de 26 talheres, acompanhada por música tocada pela banda de infantaria 14, servida no paço da Universidade, preparado para acolher a família real. A sala de jantar ostentava “três magníficos centros de prata lavrada, estava iluminada por lustres de cristal e das

10 Cf. Pereira 2016: 77-127.

11 Wolowski 1883: 26.

paredes pendem alguns quadros, um dos quais é o do marquês de Pombal, reformador da Universidade. Ao lado da sala abundam vasos com plantas em flor”¹².

No dia 3, partiram de Coimbra para a Pampilhosa, onde as festas começaram verdadeiramente. As carruagens apresentaram-se cobertas com bandeiras portuguesas, francesas e italianas. As segundas em homenagem ao país de origem da companhia que as construiu e as terceiras em honra da rainha D. Maria Pia¹³. Proveniente da Pampilhosa, a comitiva real chegou à Figueira pelas 09.30 horas. A vila estava, segundo notícia publicada em *O Primeiro de Janeiro*, “lindamente aformoseada com colunas, arcos e bandeiras”¹⁴. *O Commercio da Figueira: Jornal do Partido Progressista*, da oposição, em 3 de agosto de 1882, referiu com grande destaque a visita dos monarcas. Foram descritos os diversos passos desde a chegada da comitiva à estação ferroviária, passando pelas vivas ao rei, o percurso até ao pavilhão reservado pela câmara municipal, o discurso do edil, no qual se referiu o “grandioso melhoramento” e a expectável “influência sobre o futuro da terra”; a visita à igreja matriz e o almoço no palácio dos antigos condes da Figueira, então propriedade do barão do Paço da Figueira; os brindes e a partida, pelas 13 horas, rumo a Mangualde, onde iriam pernoitar¹⁵.

Lugar de destaque mereceu a receção oferecida aos monarcas que teve lugar na Casa do Paço, na altura sede do Club Progressista, onde a Câmara Municipal mandara servir o almoço de 100 talheres. O jornalista polaco Bronislaw Wolowski descreveu a sala onde decorreu a refeição: “on a dressé une table royale au fond et au milieu, où ont pris place les personnes de la suite du roi et les personnages désignés par le souverain. De deux côtés étaient dressées deux autres tables”¹⁶. *O Diário de Notícias*, por seu lado, considerou o almoço

12 *O Primeiro de Janeiro* 184, Porto, 3 de agosto de 1882.

13 Wolowski 1883: 27.

14 *O Primeiro de Janeiro* 185, Porto, 4 de agosto de 1882.

15 *Commercio da Figueira: Jornal do Partido Progressista*, Figueira da Foz, 3 de agosto de 1882.

16 Wolowski 1883: 28.

“opíparo e magnificamente servido”¹⁷. Após a refeição procedeu-se à distribuição de um bodo a 50 pobres, constituído por dez tostões, meio quilo de carne, um quilo de arroz e um pão a cada um. A rainha D. Maria Pia concedeu a primeira esmola¹⁸. D. Luís prometeu elevar a vila da Figueira da Foz a cidade, o que aconteceu no mês seguinte, concretamente em 20 de setembro.

A refeição, cuja ementa foi feita em suporte de cetim dourado e transcrita por Wolowski, contou com a preparação de Paul Bergamin, o “bufeteiro” da estação da Pampilhosa, e foi composta por pratos de peixe e de carne, preparados à piemontesa e à italiana, bem como à moda de figuras francesas, tais como o político e economista Colbert (1619-1683), referência a um molho preparado com manteiga, salsa, sal, pimenta, sumo de limão e caldo de carne, e o político Talleyrand (1754-1838), num tipo de preparação que recorre à marinada com vinho Madeira e presunto. Isto é, em duas receitas que continuam a ser servidas na atualidade. Note-se que a prática de incluir nomes próprios nas ementas acabava por levar a que já não se referissem a pessoas específicas mas a métodos de cozinha¹⁹. Outras vezes, era uma forma de homenagear alguma figura. A partir da ementa também se podem cartografar os lugares de proveniência dos produtos, destacando-se a França. Nela foi referido Lyon, para o *saucisson* (um enchido semelhante a linguiça), ou seja, uma das quatro regiões então entendidas como gastronómicas, as restantes eram o Périgord, a Provença e a Flandres²⁰. Já o *jambon de York* refere-se a um tipo de tratamento da carne, que resulta de um processo lento e de uma salga homogénea, para ser depois cozido com osso, durante algumas horas, e não a uma importação do produto. Foram sobretudo os vinhos que marcaram a internacionalização dos géneros apresentados pois, com exceção de dois, foram todos estrangeiros,

17 *Diário de Notícias* 5932, Lisboa, 5 de agosto de 1882

18 *Diário de Notícias* 5931, Lisboa, 4 de agosto de 1882; *O Primeiro de Janeiro* 186, Porto, 5 de agosto de 1882; *Ibidem* 187, Porto, 6 de agosto de 1882; Wolowski 1883: 28.

19 Spang 2003: 210.

20 Sobre a gastronomia de Lyon, cf. Csergo 2008: 33-50; Quellier 2013: 227.

isto é, um alemão e os restantes franceses, da região de Bordéus e Champagne Théophile Roederer²¹. Estamos, pois, perante uma ementa que permitiu visualizar a França e a Itália, e, mais modestamente, a Alemanha. Já no que se refere a Portugal, apenas os vinhos Porto e Madeira foram incluídos.

21 Wolowski 1883: 38. A tradução da ementa pode ser vista em Rodrigues 2005: 42, com alguns lapsos, e em Pereira 2016: 159. Sobre os vinhos franceses, cf. Lecoutre 2017.

MENU

Hors-d'œuvre

Sardines. Saucisson de Lyon. Melon

Rissoles à la Piémontaise

Filets de soles à la Colbert

Escalopes de filets de bœuf à la Talleyrand

Galantine de dinde truffée

Jambon d'York à la gelée

Salade à l'italienne

Dinde rôtie au cresson

Champagne frappé

Gâteau Genevois

Petit fours assortis

Compote de fruits

Vins

Johannisberg

Château d'Yquem

Château-Margaux

Sauternes

St. Julien

St. Estèphe

Porto

Madeira

Café et liqueurs

Servi par Paul Bergamin

Numa época em que se começava a ter cada vez mais em atenção as especialidades locais, elas estiveram totalmente ausentes desta e das restantes ementas aqui em estudo. Efetivamente, as cozinhas regionais, que se podem definir como espaços específicos que se distinguem de outros pelas suas características físicas, humanas e históricas, nas quais se encontram práticas e gostos alimentares distintos de outros espaços²², desenvolveram-se a partir do século XIX, embora o século XX tenha acelerado de forma acentuada o processo. Comboios, barcos a vapor e carros, em paralelo com alguma melhoria das condições de vida, permitiram efetuar itinerários, descobrir locais, explorar espaços de lazer e fomentar o turismo. A Inglaterra foi pioneira nesta prática rumo ao continente²³. Em França, a partir da década de 1920, os guias de viagens²⁴, nomeadamente o *Michelin*, passaram a dar atenção às especialidades locais²⁵ e, na década seguinte, o número de páginas dedicadas à culinária regional aumentou.

Sabemos que a existência de pratos nacionais e regionais não foi uma realidade contemporânea dos primeiros livros de cozinha. A afirmação da identidade culinária²⁶ só aos poucos se foi tornando algo concreto. Não esqueçamos que, no espaço europeu, em textos de proveniência diversificada, podemos encontrar receitas com as mesmas designações e com um conteúdo idêntico. Recordemos, por exemplo, o paradigmático manjar branco, presente em diversos receituários medievais europeus²⁷. Por outro lado, as receitas “à moda de” constituíram uma prática europeia, documentada bastante cedo²⁸, o mesmo acontecendo com

22 Vejam-se as observações de Rambourg 2010: 270, *passim*.

23 Cf., por exemplo, Löfgren 1999; Battilani 2009: 12, 107-112, *passim*; Boyd 2017.

24 Sobre a publicação de guias de viagens pela Europa, cf. Mennell 1996: 281-287; Berrino 2011: 24-38.

25 Sobre a culinária local nos guias, cf. Morlier 2013: 201-222.

26 Sobre as questões de identidade culinária, cf. Scholliers 2001: 3-22.

27 Cf. Santos 1992: 81, Santos 2002: 39-40, Pérez Samper 2001: 506, Ehlert 2002: 131.

28 O mesmo aconteceu em França, onde a internacionalização permitiu referir receitas à moda da Inglaterra, Alemanha e Holanda. Cf. Aron 1989: 150. Para Castela, cf. Pérez Samper 1998: 28, 210. Para Itália, cf. Capatti, Montanari 2002: 36-44; Montanari 2007: 109. Num livro de receitas escrito

as que apresentam denominações de certas regiões²⁹. Assim, têm total pertinência as palavras de Martin Bruegel e de Bruno Laurioux :

“L'alimentation d'un peuple, d'un groupe ou d'un individu, s'élabore à l'intersection des contingences matérielles et des dispositions mentales: parmi tout l'éventail des denrées disponibles, les acteurs sociaux font un choix qui discrimine entre le comestible et l'immangeable, le potable et l'imbuvable; d'autre part, ils hiérarchisent les nourritures, les techniques, les comportements à table. Ces opérations de classification aboutissent à la construction d'un répertoire alimentaire singulier qui, par sa composition et par les opérations qu'il autorise sur ses composants, distingue les groupes les uns des autres”³⁰.

O reconhecimento de determinados produtos e de alguns manjares é, contudo, diferente da identificação de uma cozinha como um conjunto de pratos e de regras. Isto é, os preparados locais, ligados a produtos da zona existiram sempre e deles há menções em livros de culinária um pouco por toda a Europa. Esta prática não tinha como objetivo a valorização das especialidades de um espaço. Para alguns, pelo contrário, aspirava a juntar experiências diversas, evidenciando internacionalização e procurando um modelo de culinária universal³¹. Importa, contudo, salientar duas realidades diferenciadas: os pratos “à moda de” e os pratos genuinamente de determinado local. No caso das receitas “à moda de”, poderemos estar apenas a combinar ingredientes e modos de preparação típicos de um determinado local sem que nesse mesmo

em inglês, existente na Biblioteca Nacional de Portugal, a situação repetiu-se. Encontram-se, de entre outras as seguintes receitas: “Portugal cake, Polonia sauceags e italian cream & sugar loags”. Lisboa, B.N.P., cod. 158, fols. 14, 26, 35.

29 Para o caso francês, cf. Csergo 2001: 384. Para o caso italiano, cf. Capatti, Montanari 2002: 60-62, Montanari 2007: 113, *passim*; Montanari 2010: 75-80.

30 Bruegel, Laurioux 2002:10-11.

31 Sobre estas concetualizações, cf. Montanari 2007: 109-112.

local se faça aquele prato dessa mesma maneira, enquanto no caso das receitas nas quais se indica serem genuinamente de certo país ou região, estaremos perante uma receita efetivamente originária de determinado espaço³². Ora, só com o nascimento das identidades regionais houve lugar para o aparecimento das cozinhas de determinadas zonas. Por vezes, em contextos particularmente paradoxais, tal foi o caso da Itália, em que o processo foi paralelo à unificação política. Isto é, enfatizou-se o ruralismo e o regionalismo ao mesmo tempo em que se promoveu a centralização administrativa do Estado unitário³³.

Em Portugal, para a década de 1880, não há propriamente referências à culinária regional³⁴. Se bem que no Guia de Portugal – um projeto dirigido por Raul Proença, cujos cinco volumes em oito tomos foram sendo publicados entre 1924 e 1969, período de tempo demasiado longo para ter noção do retrato do país – o volume III, em que consta a Figueira da Foz, publicado em 1944, portanto, mais de 60 anos depois da inauguração da linha da Beira Alta, possamos encontrar caldinhos e mariscos como especialidades do Café Nicola, localizado na rua Cândido dos Reis, enquanto nas indicações das especialidades regionais apenas constam doces, designadamente pastéis da Figueira, brisas da Figueira, bolas de amor, penhascos e argolas, folhados cobertos, bolos e tortas das Alhadas³⁵. Isto é, a aposta de Paul Bergamin foi no sentido de valorizar técnicas de culinária e produtos estrangeiros em detrimento dos nacionais. Nada incluiu de local por desconhecimento, por nada haver de relevante ou por apostar sobretudo em pratos reconhecidos em contextos sociais de luxo, hipótese que nos parece a mais credível. Afinal, as elites do século XIX, na continuação do que se passava anteriormente, falavam francês e “comiam francês”, na expressão de Priscilla Parkhurst Ferguson³⁶.

32 Braga 2004: 101-118.

33 Sobre esta conjuntura, cf. Massimo Montanari 2010: 78.

34 Veja-se o historial das referências locais e regionais na gastronomia portuguesa em Braga 2014.

35 *Guia de Portugal* 3:1: 71.

36 Ferguson 2015: 15. Em outras refeições servidas à família real, levadas a efeito durante deslocações a vários pontos do país, o tipo de refeições era semelhante às que aqui se apresentam.

O “bufeteiro” Paul Bergamin (Schleuis, cantão suíço de Grisons, 1848 – Bussaco, Portugal, 1921) era filho do industrial hoteleiro Blasius Bergamin, tendo trabalhado no prestigiado *Hotel Bragança*, em Lisboa. Em 1879, casou com a portuguesa Adelaide Maria Albuquerque e, em 1882, vislumbrando uma oportunidade de negócio, obteve por concessão o restaurante da estação ferroviária da Pampilhosa, estendendo as suas atividades de restauração a outras localidades próximas, *per si* ou em sociedade, a saber, Bussaco, Luso e Coimbra. No caso do Bussaco, esteve igualmente ligado ao *Grande Hotel* daquela vila. Em 1886, mandou construir o Chalet Suíço, na Pampilhosa, o qual servia como residência familiar e hotel frequentado por diversos membros da família real, nas viagens à Beira. Em 1899, sucedendo a José Escanilla, arrematou o serviço de restaurante do *Casino Peninsular*, da Figueira da Foz. Contou com diversos colaboradores portugueses e estrangeiros, neste caso, refiram-se Conrad Bruhin, suíço; Conrad Wissmann, alemão; Louis Palud, francês; e Pietro Reali, italiano³⁷.

A segunda ementa referiu-se à refeição que, na Guarda, a câmara municipal obsequiou à comitiva. Tratou-se de um jantar “profusamente servido”, o qual ficou a cargo de J. O. Pucci, sucessor de um outro italiano, Baltreschi, com estabelecimento na rua dos Capelistas, daquela cidade. A ementa foi muito sumptuosa³⁸.

Cf., por exemplo, Cunha, Câmara 2016: 100-113, uma obra com um conteúdo interessante mas que peca pelo desconhecimento da metodologia adequada.

37 Cunha, s.d. Sobre a sua atuação no casino da Figueira da Foz, cf. Vaquinhas 2012: 107.

38 *Diário Ilustrado* 3320, Lisboa, 6 de agosto de 1882; *Diário de Notícias* 5936, Lisboa, 9 de agosto de 1882.

MENU

Chaud

Consommé de volaille à la Royale
Petites bouchées de dames à la Reine
Aiguillètes de filets de soles à la Lord Mairie
Chateaubriand à la Maréchale
Cromesquis de pigeonneaux à la duchesse
Epigrammes de chevreuil aux points d'asperges
Paons rôtis flanqués aux petits oiseaux

Froid

Jambon de Westphalie à la Lucullus
Galantine de chapons truffés à la gelée de viande
Salade de mayonnaise de homard à la russe
Saucisson de Lyon

Sucrés

Pudding de cabinet au Champagne
Macédoine de fruits à la Condé
Charlotte russe à la vanille
Gâteau breton décoré
Coupes de nougat à la parisienne
Confitures assorties
Desserts

Vins

Château Margot

Château Lafitte

Médoc

Xerez

Porto

Madeira

Champagne

Liqueurs

Desta feita, a aposta foi em preparados “à real”, “à rainha”, “à duquesa”, “ao marechal” e até ao “presidente da câmara”, numa clara homenagem ao anfitrião, sem esquecer o “jambon de Westphalie à la Lucullus”, referência que remete para o Império e para um político romano, Lúcio Licínio Luculo (118 a. C.-56 a.C.) e uma salada de frutos à Condé, ou seja, uma sobremesa cuja técnica foi inventada pelo cozinheiro do príncipe Louis Condé (1621-1686), inicialmente apenas com pêsegos, depois com outros frutos, cuja base é preparada com arroz doce baunilhado, enfeitado com frutas em compota³⁹. Do ponto de vista geográfico foram referências o *saucisson* de Lyon e os vinhos franceses de Bordéus, Champagne e Médoc, a par do Xerez, de Espanha e dos portugueses Porto e Madeira.

Desta sumptuosa refeição sobejou muita comida, a qual reverteu a favor de instituições locais: o hospital, a cadeia, o asilo e o Monte Pio. O primeiro foi beneficiado com dois pratos com doce, duas travessas com fiambre, um pudim e 11 garrafas de vinho velho do Douro; o segundo

39 Sobre esta técnica, cf. <<https://cuisiner.journaldesfemmes.com/forum/affich-47723-quelle-est-l-origine-des-fruits-conde>>. Consultado em 16 de julho de 2018.

com duas travessas de *galantine*, um prato com salame, dois com gelado, um com conserva, outro com queijo e 10 garrafas de vinho fino. O asilo pôde contar com duas travessas com *galantine*, cinco pães, duas peças de doce, quatro pratos com fruta, outros quatro com gelado, duas fruteiras com doce e seis garrafas de vinho. O Monte Pio recebeu seis garrafas de licor e uma de vinho de Bordéus, segundo informações do *Diário de Notícias*⁴⁰.

Em 8 de agosto, no regresso da família real da Beira, antes de seguir para o Porto, foi o *Diário Ilustrado* que deu a conhecer a ementa servida de novo por Paul Bergamin, na Pampilhosa, a qual não apresentou muitas alterações em relação à primeira. Pela notícia, fica ainda a saber-se que o chefe de mesa foi Luís da Silva e que os monarcas ficaram satisfeitos⁴¹. Refira-se apenas o alargamento da geografia dos produtos, além de Lyon, com o *saucisson*, Nantes, com as sardinhas, e Clamart, neste caso a referência a escalopes de vitela preparados à moda dessa localidade de Hauts-de-Seine, Île de France⁴². De resto, “Rissóis à polaca”, “Molho holandês” e o “Prato de aves Villeroy”, cuja designação se refere ao seu criador⁴³. Nos vinhos as regiões são, de novo e sem surpresas, Champagne e Bordéus, mantendo-se igualmente o Porto.

40 *Diário de Notícias* 5945, Lisboa, 16 de agosto de 1882.

41 *Diário Ilustrado* 3324, Lisboa, 10 de agosto de 1882.

42 Trata-se de um tipo de preparação que leva ervilhas (inteiras, ou puré) e que serve de acompanhamento de alguns pratos. Cf. <<https://www.supertoinette.com/glossaire-cuisine/992/culinaire/clamart.html>>. Consultado em 14 de julho de 2018.

43 Cf. <<http://www.noblesseetroyantes.com/poulet-a-la-villeroy/>>. Consultado em 14 de julho de 2018.

MENU

Saucisson de Lyon
Sardines de Nantes
Cellerie blanc
Rissoles Polonaise
Escalopes de veaux Clamart
Chaud froid de volaille Villeroy
Filets de bœuf aux truffes
Asperges en blanche⁴⁴
Sauce hollandaise

Vins

Champagne frappé⁴⁵
Heri²
Porto
St. Estèphe
St. Julien
Château Séqueur⁴⁶
Café
Liqueurs

44 Será “en sauce blanche”, uma vez que blanche é um termo arcaico e regional para blusa? Ou será espargos encamisados?

45 Talvez o champagne Heri-Hodie. Cf. <<http://www.gaultmillau.fr/vin/France/Champagne/Champagne/Champagne-Roger-Coulon/Roger-Coulon-Champagne-1er-cru-Heri-Hodie-Grande-Tradition-Non-millesime-Effervescent-blanc/>>. Consultado em 14 de julho de 2018.

46 Não conseguimos identificar este vinho.

Wolowski ainda se referiu sucintamente a outras refeições. No Porto, já no regresso, em 10 de agosto, um banquete oferecido pela câmara contou com mais de 200 talheres, numa sala particularmente bem decorada:

“la salle à manger est richement ornée et avec goût. Elle contient trois tables, celle du fond de 14 couverts à la forme d’un fer de cheval. C’est la table destinée à la famille royale. Le service d’une grande richesse est tout en or et en argent. Les tables pour les invités sont garnies de candélabres en argent d’un travail artistique d’un grand mérite”⁴⁷.

O *Primeiro de Janeiro* referiu que a sala de jantar estava “revestida de soberbos cortinados, tinha nos intervalos das janelas umas pequenas prateleiras sustendo antigos e valiosíssimos objetos de ouro e prata lavrados [...]. Nas mesas estavam esplêndidos centros de prata e cristal contendo mimosíssimas flores”⁴⁸. O mesmo jornal publicou ainda o plano de mesa e a lista dos nomes de todos os que tomaram lugar no banquete.

Note-se que a presença masculina foi absolutamente esmagadora. Entre os 130 convidados, além da Rainha D. Maria Pia e de duas das suas damas, D. Gabriela Coutinho e D. Ana Linhares, apenas esteve presente uma outra senhora, a condessa de Resende, D. Maria Balbina Pamplona Carneiro Rangel Veloso Barreto de Miranda e Figueiroa (1819-1890), viúva do 4.º conde e mãe dos dois condes seguintes, o 5.º e o 6.º condes de Resende ou, o que não é plausível – nenhum dos restantes titulares foi acompanhado pela mulher –, sua nora D. Maria das Dores da Câmara Leme (1855-1910), mulher do 6.º conde, D. Manuel Pedro Benedito de Castro, também presente no banquete.

47 Wolowski 1883: 152.

48 O *Primeiro de Janeiro* 191, Porto, 11 de agosto de 1882.

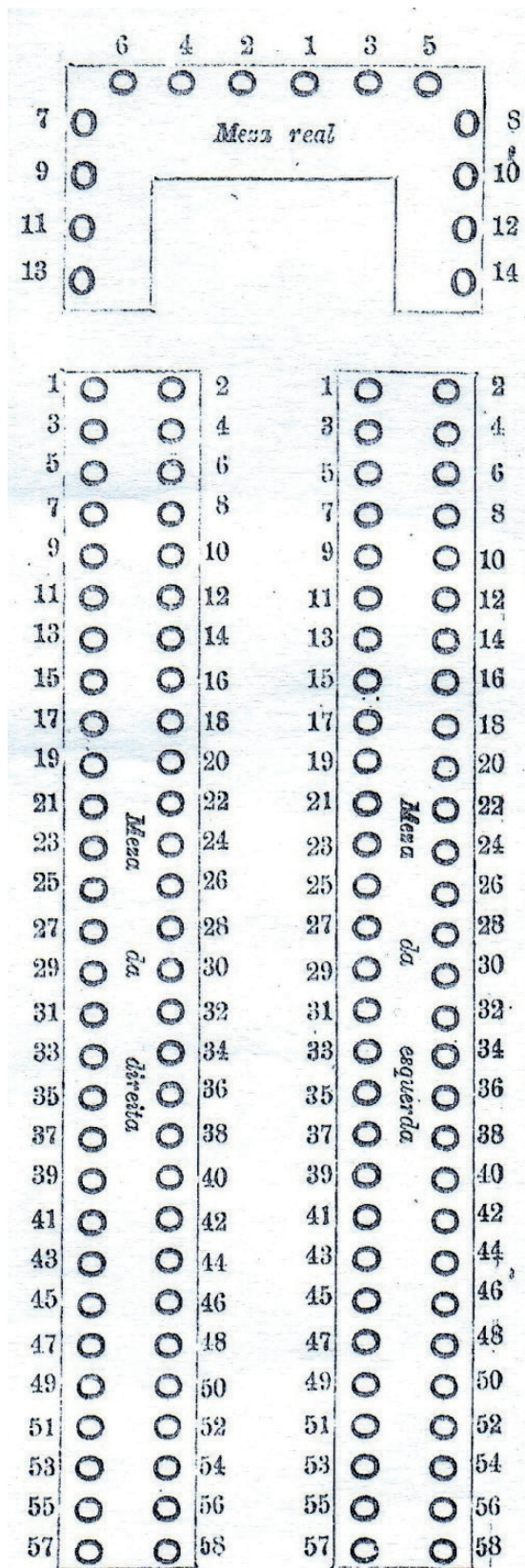


Fig. 1 Esquema da mesa do banquete oferecido pela Câmara Municipal do Porto.

O Primeiro de Janeiro 191, Porto, 11 de agosto de 1882.

Quadro 1

Lista dos convidados presentes no banquete, de acordo com o esquema da mesa

MESA REAL

- 1- El-rei D. Luís
- 2- Sua Majestade a Rainha
- 3- Príncipe D. Carlos
- 4- Cardeal D. Américo
- 5- Presidente do conselho
- 6- Infante D. Afonso
- 7- D. Gabriela Coutinho, dama da Rainha
- 8- D. Ana Linhares, dama da rainha
- 9- Ministro do reino
- 10- Ministro das obras públicas
- 11- Presidente da câmara
- 12- Governador civil do Porto
- 13- Presidente da Relação
- 14- General interino da divisão

MESA DA DIREITA

- 1- Conde de Linhares
- 2- Conde de Samodães
- 3- Lopo Vaz de Sampaio e Mello
- 4- General de brigada
- 5- Conde da Silva Monteiro
- 6- Conselheiro Duarte Nazareth
- 7- Conselheiro Francisco Inácio Xavier
- 8- Procurador régio
- 9- Licínio Pinto Leite
- 10- Francisco José Patrício
- 11- João Ribeiro dos Santos
- 12- Miguel Dantas Gonçalves Pereira
- 13- José Maria Serpa Pinto
- 14- Eduardo Cunha
- 15- João Joaquim de Matos
- 16- José Cirilo Machado
- 17- Coronel de infantaria 18
- 18- Juiz Correia Leal
- 19- Juiz Vasco Leão
- 20- Chefe do departamento marítimo
- 21- Juiz Fonseca Osório
- 22- Conselheiro Manuel Maria da Costa Leite
- 23- Comandante da guarda municipal
- 24- Dr. Constantino de Sousa Guedes
- 25- D. José da Câmara Leme
- 26- Diretor da alfândega
- 27- Augusto César Justino Teixeira
- 28- António Joaquim Nogueira Soares
- 29- Acácio Alfredo de Seabra
- 30- Eduardo Martins da Costa
- 31- Dr. Henrique de Carvalho Jalles
- 32- Cônsul do Brasil

- 33- Cônsul de Inglaterra
- 34- Diretor do Banco Comercial
- 35- Diretor do Banco Mercantil
- 36- Presidente da Assembleia Portuense
- 37- Diretor do Banco União
- 38- Diretor do Banco Aliança
- 39- Delegado do tesouro
- 40- Conservador do bairro oriental
- 41- Curador dos órfãos, Claro da Fonseca
- 42- Presidente da comissão dos festejos de 9 de julho
- 43- Presidente da Real Sociedade Humanitária
- 44- Manuel Martins, veterano da liberdade
- 45- Arnaldo José de Castilho
- 46- Alexandre Carneiro de Vasconcelos
- 47- Delfim de Lima
- 48- António Ribeiro Moreira
- 49- António Carneiro Alves Pimenta
- 50- Francisco José de Araújo
- 51- Fulgêncio José Pereira
- 52- Manuel Francisco Moreda
- 53- Arnaldo Anselmo Ferreira Braga
- 54- António José da Costa Basto
- 55- José Carneiro de Mello
- 56- António Augusto Alves de Sousa
- 57- Miguel Boaventura da Silva Rangel
- 58- 1.º bibliotecário, Dr. Antero Albano da Silveira Pinto

MESA DA ESQUERDA

- 1- Condessa de Resende
- 2- Conselheiro Adriano d'Abreu Cardoso Machado
- 3- Visconde da Lançada
- 4- D. Luís de Mascarenhas
- 5- Conde de Resende
- 6- Conde do Covo
- 7- José Guilherme Pacheco
- 8- Vice-presidente da junta geral, Dr. António José do Nascimento Leão
- 9- Taibner de Moraes, secretário do governo civil
- 10- Joaquim António Gonçalves
- 11- Ayres Frederico de Castro e Solla
- 12- António Maria Fontes Pereira de Mello Ganhado
- 13- Holtzkuecht
- 14- Vito Moreira
- 15- Coronel da infantaria 10
- 16- Thomaz Ross, ajudante d'el rei
- 17- Diretor da Academia Politécnica
- 18- Herculano, médico da Rainha
- 19- Cônsul de França
- 20- Albino Garcia de Lima, juiz do Tribunal do Comércio
- 21- Reitor do liceu
- 22- Cônsul de Espanha
- 23- Diretor das obras da nova ponte
- 24- Diretor das obras públicas
- 25- Presidente da Sociedade de Instrução do Porto
- 26- João Anastácio de Carvalho
- 27- Presidente da Associação Liberal
- 28- Delegado Almeida Ferreira
- 29- Administrador do correio
- 30- António Augusto Soares Sousa Cirne
- 31- Frederico Soares de Ancede
- 32- Presidente do Club Portuense

- 33- Adolfo Soares Cardoso
- 34- Diretor do Instituto Industrial
- 35- Diretor do Banco Português
- 36- Diretor do Banco Comércio e Indústria
- 37- Diretor do Banco Industrial
- 38- Diretor do Caminho de Ferro de Bougado
- 39- Diretor do Caminho de Ferro da Póvoa
- 40- Carlos Augusto Pais, secretário da Associação Comercial
- 41- Conservador da Associação Comercial
- 42- João Batista de Lima Júnior
- 43- Curador Ferreira Leitão
- 44- Proprietário d' O Comercio do Porto
- 45- Proprietário do Jornal do Porto
- 46- João Vieira de Almeida, 2.º patrão da corporação de bombeiros
- 47- 2.º bibliotecário da Biblioteca Municipal
- 48- Bernardo de Lencastre
- 49- Eduardo da Silva Machado
- 50- Guilherme Gomes Fernandes
- 51- Augusto Pinto Moreira da Costa
- 52- Eduardo Augusto Falcão
- 53- João Carlos de Almeida Machado
- 54- João Martins da Costa
- 55- Viriato Martins Pontes
- 56- Oficial da guarda
- 57- Luciano Sollary Allegro
- 58- Oficial da guarda

O *Diário Ilustrado* forneceu aos leitores mais informações sobre o referido jantar. Na notícia pode ler-se que “as mesas estavam brilhantemente guarnecidas [...] os cristais e alfaias de prata lavrada onde batia em cheio a luz do gaz formavam um efeito deslumbrante”⁴⁹ e a ementa, cujos vinhos ficaram omissos, não destoou.

49 *Diário Ilustrado* 3327, Lisboa, 13 de agosto de 1882. A ementa também foi publicada em *O Primeiro de Janeiro* 191, Porto, 11 de agosto de 1882.

MENU

Crème de volaille à la Sévigné

Printanière

Rissoles de crevette

Sole à la Joinville

Filet de bœuf à la Godard

Caneton à la royale

Galantine aux truffes

Salade russe

Fois gras au Madère sur glace

Royal Punch

Dinde truffé sauce Périgueux

Asperges à la crème

Pudding diplomatique

Gelée à la grande sultane

Petits pâtés à l'espagnole

Pompe vanille

Trifle

Desserts

Vins

Liqueurs

Desta feita, as referências geográficas foram escassas, apenas o Périgord, para um molho à base de trufas, tanto mais que os vinhos não foram indicados. De qualquer modo, a França continuou

a ser a referência mais frequente através de pratos como “Crème de volaille à la Sevigné”, eventualmente uma homenagem à escritora, a marquesa de Sévigné, Marie de Rabutin-Chantal (1626-1696); “Sole à la Joinville”, prato que leva o nome do príncipe Francisco Fernando Filipe de Orleães (1818-1900), filho de Luís Filipe, rei dos Franceses, casado com D. Francisca de Bragança, filha de D. Pedro I do Brasil, vulgarizado por Auguste Escoffier; “Filet de bœuf à la Godard”, um preparado que alude ao cozinheiro homónimo seu pouco conhecido criador e que tem sofrido muitas alterações no seu modo de preparação⁵⁰, sem esquecer uma confeção com legumes novos designado por “Printanière”. Isto é, um conjunto de receitas ainda hoje presentes na alta cozinha francesa e recorrentes nas ementas de festa do século XIX. De qualquer modo, importa ter presente que, como afirmou Jean-Claude Ribaut, “la cuisine aura toujours un passé et les recettes anciennes sont toujours réinventés”⁵¹.

Em Lamego, a câmara municipal, aproveitou a presença da família real para obsequiar 40 crianças pobres com um jantar e com roupa⁵² e ofereceu uma refeição de 70 talheres, preparado pela *Casa Ferrari*. Segundo *O Primeiro de Janeiro*, “a sala onde o jantar foi servido era bastante espaçosa e a ornamentação acusava muito bom gosto. Não havia larga cópia de adornos, mas uma esplêndida seleção em tudo, predominavam as cores nacionais. O serviço foi excelente, como era de esperar, sabendo-se a competência da *Casa Ferrari*, de Lisboa, a quem fora incumbido”⁵³. Desta refeição conhece-se igualmente a ementa.

50 Cf. Delahaye, 2015.

51 Ribaut 2014: 12.

52 *O Primeiro de Janeiro* 195, Porto, 16 de agosto de 1882; *Ibidem* 196, 17 de agosto de 1882

53 *O Primeiro de Janeiro* 196, Porto, 17 de agosto de 1882.

MENU

Potage purée à la reine
 Petites bouchées à la princesse
 Filets de bœuf à la flamand
 Côtelettes et cailles à la Kisseleff
 Suprême de volaille à l'écarlate
 Fois gras à la gelée
 Punch à la royale
 Dindes truffées à la Périgord
 Galantine de poularde à la régence
 Asperges en branches sauce hollandaise
 Pouding diplomatique au Madère
 Gelée macédoine au marasquin
 Biscuit
 Nougat
 Glaces
 Desserts

Nesta ementa, nada se destaca particularmente, a não ser o prato de “Dindes truffés à la Périgord”, uma especialidade da região, com recurso a trufas negras, considerada uma preparação de reputada excelência gastronómica, confeccionada desde o reinado de Luís XIV (1638-1715) e “Côtelettes et cailles à la Kisseleff”, um prato presumivelmente em homenagem a Pavel Dimitriévich (1788-1872), conde de Kisseleff, general e diplomata russo, enviado extraordinário em Paris, em 1856. De resto, pratos à rainha, à princesa, à regência, à flamenga e à holandesa. A ausência da indicação dos vinhos contribui para dificultar a perceção de uma maior internacionalização da refeição. Apenas se sabe que o “Pudim diplomático ao Madeira”

integrava um vinho doce português.

Finalmente, foram sendo dadas a conhecer outras informações mais pontuais acerca das refeições. Por exemplo, em Mangualde, a família real ficou alojada em casa da condessa de Anadia. Ali o jantar foi servido em louças de 1804 e os vinhos antigos terão causado muito boa impressão, segundo *O Primeiro de Janeiro*⁵⁴. Em Vilar Formoso, o término da linha da Beira Alta, localidade considerada por Wolowski como terra onde “il n’y a rien de remarquable”⁵⁵, o jornalista limitou-se a afirmar que o buffet era explorado por um casal de franceses e que “c’est la femme, je crois, qui est le mari par son énergie. Nous y dinâmes très bien”⁵⁶. No *Diário Ilustrado* noticiou-se que a refeição, oferecida pela companhia ferroviária, decorrerá num pavilhão armado expressamente para o efeito, mas não indicou os pratos⁵⁷. Por seu lado, *O Primeiro de Janeiro* referiu que a receção havia decorrido na sala da estação e que o *lunch* fora servido em três mesas, com cerca de 100 talheres⁵⁸. Menos notícias ainda se obtiveram para a refeição servida durante o trajeto entre o Porto e Vila Nova de Famalicão, servida pela companhia ferroviária, um *lunch*, cuja composição não foi indicada⁵⁹.

Mesmo perante os dados que as fontes oferecem, importa refletir. Isto é, com o desenvolvimento dos comboios teremos viajantes com poucos recursos económicos que usarão este meio de transporte para trajetos de duração variável e que transformarão as carruagens de segunda e terceira classes em espaços pautados por fortes odores e restos das refeições improvisadas, constituindo objeto de sátira para a literatura⁶⁰, e viajantes endinheirados que circulavam por motivos profissionais ou pela prática do turismo que se afirmava na Europa. Ora,

54 *O Primeiro de Janeiro* 189, Porto, 9 de agosto de 1882.

55 Wolowski 1883: 63

56 Wolowski 1883: 63.

57 *Diário Ilustrado* 3320, Lisboa, 6 de agosto de 1882.

58 *O Primeiro de Janeiro* 187, Porto, 6 de agosto de 1882.

59 Wolowski 1883: 156.

60 Veja-se, por exemplo, Braga, no prelo.

nestes casos, importava que os utilizadores da primeira classe tivessem ao seu dispor, em viagem, as comodidades a que estavam habituados em casa. Duas opções se colocavam, tomar as refeições nas estações de comboio antes de o apanhar ou utilizar as carruagens restaurante, uma invenção proveniente dos Estados Unidos da América, que rapidamente conquistou a Europa, quer nas linhas nacionais quer nas internacionais como a do *Expresso do Oriente*, inaugurada em 1883.

Para Paul Gerbot, uma das mais significativas alterações no campo da hotelaria deu-se exatamente com a criação da restauração ferroviária. O crescente investimento nas linhas facilitou a circulação das pessoas e estimulou a criação dos primeiros *buffets* das estações. Em França, o fenómeno manifestou-se na década de 1840, com o primeiro a instalar-se na gare des Aubrais (Fleury-les-Aubrais), em 1843. Quarenta anos depois, já eram 230. Nas vésperas da I Guerra Mundial, tinham ascendido a 445. Os passageiros poderiam adquirir e consumir bebidas e alimentos. Ao lado das estações, começaram a abrir restaurantes e hotéis⁶¹.

A maioria dos estabelecimentos apresentava qualidade modesta⁶². Porém, alguns eram particularmente prestigiados ao apresentarem ementas de alta cozinha, tal era o caso do *Train Bleu*, na gare de Lyon, em Paris, que abriu em 1901⁶³ e se mantém em funcionamento⁶⁴. Parte destes novos espaços de restauração começou a apresentar pratos com especialidades locais, em consonância com a afirmação das cozinhas regionais, sendo igualmente visível a sua utilização para refeições festivas de carácter familiar ou profissional. Estes *buffets* foram-se afirmando por toda a Europa, da Inglaterra à Rússia, da Alemanha à Espanha. Alguns dos mais emblemáticos, por apresentarem salas espaçosas, de arquitetura

61 Gerbot 2000: 70-71.

62 Vejam-se, a título meramente exemplificativo, as observações do escritor Joris-Karl Huysmans, publicadas pela primeira vez em 1898 acerca dos restaurantes das estações francesas das pequenas cidades e vilas e do ambiente que ali se vivia. Cf. Huysmans 2015: 21-26.

63 Gerbot 2000: 71.

64 Cf. o *site* oficial do restaurante, <<http://www.le-train-bleu.com/fr/index.php>>. Consultado em 12 de junho de 2018.

original, ricamente decoradas, ficaram célebres como os das cidades de Amesterdão, Berlim, Budapeste, Moscovo, Milão, Paris e Praga⁶⁵. Em Portugal, sem o brilho de outras cidades europeias do passado, parece ter-se destacado o restaurante da estação da Pampilhosa, do já referido Paul Bergamin⁶⁶. Estas realidades continuam, de alguma forma, na atualidade. Agora o destaque vai para a presença de restaurantes com *chefs* galardoados com estrelas *Michelin*, em diversas estações de comboio de Paris, tais como a gare de Saint-Lazare, com Éric Frechon, a gare du Nord, com Thierry Marx, e, a partir de 2019, a de Montparnasse com Alain Ducasse⁶⁷.

Na década de 1860, a restauração ferroviária contou com outra novidade, a carruagem restaurante. Iniciada nos Estados Unidos da América, em 1865, por Georges Pullman, rapidamente se tornou um sucesso. Em 1867, já estava presente na linha Moscovo-Odessa e rapidamente se espalhou a outras na Alemanha, na Inglaterra e na França. Neste país, se as primeiras tentativas não foram animadoras, em 1900, o país já contava com 200 carruagens restaurante repartidas pelas diversas linhas nacionais, mais modestas, e internacionais, mais sofisticadas, com capacidade para 32 a 40 lugares, cada uma⁶⁸. Em Portugal, a carruagem restaurante esteve presente desde a inauguração do *Sud Expresso*, em 1887, que ligava Lisboa a Hendaya. Só viria a terminar em 2013, portanto 126 anos mais tarde⁶⁹.

65 Gerbot 2000: 71.

66 Uma imagem do restaurante da Pampilhosa, pode ser vista em Pereira 2016: 158.

67 Jajanaina, s.d.

68 Pitte 1991: 177-178, Gerbot 2000: 72. Este mesmo tipo de práticas acontece atualmente nos aeroportos franceses. Por exemplo, no de Paris-Charles de Gaulle podem atualmente encontrar-se dois restaurantes de *chefs* já galardoados com estrelas Michelin, Thierry Max (duas estrelas) e Guy Martin (duas estrelas). Estes abriram, respetivamente, o *Teppan e o French Taste*. Em entrevistas concedidas à revista *Paris Worldwide*, Thierry Max e Guy Martin referiram que um dos desafios era o pouco tempo dos clientes para degustarem uma refeição. Porém, importava preparar os pratos com produtos locais naturais no próprio aeroporto, o que conseguiam fazer em média em sete minutos, no caso de Thierry Max. Por seu lado, Guy Martin considerou que os clientes, por vezes, não tinham mais do que 20 minutos para a refeição e importava servi-los bem. Cf. *Paris Worldwide* 25, 2018: 157.

69 Cipriano, s.d.

A inauguração da linha da Beira Alta, em 1882, deu ensejo à preparação de um conjunto de refeições festivas oferecidas à família real das quais se conhecem várias ementas. Recorde-se que foi exatamente no século XIX que 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 comensais⁷⁰. 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 referido assado, após o que começavam de novo a tornar-se menos substanciais. Antes, era frequente servir ponche *glacé* ou sorvete, para criar um contraste e valorizar o prato principal.

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, isto é, o 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 banquete⁷¹. 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.

A análise do conteúdo dos menus permite avaliar o que se comia e a ordem pela qual eram servidos os pratos. O esquema mais elaborado foi, com frequência, o seguinte, embora se conheçam muitas variantes, como acabámos de verificar:

70 Aron 1989 : 234-245, Ennès 1994: 194, Braga 2006.

71 Gourarier 1992: 307, Wheaton 2001: 91.

Potage
Hors-d'Oeuvre
Relevés
Entrée
Punch
Roti
Entremets (de legumes)
Entremets (açucarados)
Glacés
Desserts⁷².

Se bem que conheçamos cinco ementas, apenas duas delas foram servidas por Paul Bergamin, o “bufeteiro” da estação da Pampilhosa. As restantes, uma ficou a dever-se a um estabelecimento da Guarda, explorado por um italiano, outra foi preparada pela *Casa Ferrari*, de Lisboa, e uma outra por alguém que as fontes não identificaram. Pelos dados obtidos e analisados também é visível a presença de muitos estrangeiros no ramo da restauração, quer em posições de chefia quer em situação de subalternos. Não esqueçamos que, em Vilar Formoso, a refeição cuja ementa desconhecemos, foi servida por um casal de franceses, que exploravam o restaurante da estação. Ficam por conhecer a identidade e a nacionalidade dos restantes “bufeteiros” da linha da Beira Alta bem como a qualidade dos serviços prestados aos viajantes, pois a partir das fontes que abordaram a viagem da comitiva régia os dados que chegaram ao presente sobre estas matérias foram muito escassos.

72 Eeckout, Scholliers 2003: 239-247.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

FONTES MANUSCRITAS

Lisboa, Biblioteca Nacional de Portugal (BNP)
Cod. 158.

FONTES IMPRESSAS

“Caminho de Ferro da Beira”, *O Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro* 5:133, Lisboa, 1 de setembro de 1882: 195.

Commercio da Figueira: Jornal do Partido Progressista, Figueira da Foz, 3 de agosto de 1882.

Diário de Notícias 5931, Lisboa, 4 de agosto de 1882.

Diário de Notícias 5932, Lisboa, 5 de agosto de 1882.

Diário de Notícias 5936, Lisboa, 9 de agosto de 1882.

Diário de Notícias 5945, Lisboa, 16 de agosto de 1882.

Diário Ilustrado 3320, Lisboa, 6 de agosto de 1882.

Diário Ilustrado 3324, Lisboa, 10 de agosto de 1882.

Diário Ilustrado 3327, Lisboa, 13 de agosto de 1882.

Gazeta dos Caminhos de Ferro 1681-1732, Lisboa, 1958-1960.

Guia de Portugal, 4.^a ed., v. 3, t. 1, Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2013.

O Primeiro de Janeiro 184, Porto, 3 de agosto de 1882.

O Primeiro de Janeiro 185, Porto, 4 de agosto de 1882.

O Primeiro de Janeiro 186, Porto, 5 de agosto de 1882.

O Primeiro de Janeiro 187, Porto, 6 de agosto de 1882.

O Primeiro de Janeiro 189, Porto, 9 de agosto de 1882.

O Primeiro de Janeiro 191, Porto, 11 de agosto de 1882.

O Primeiro de Janeiro 195, Porto, 16 de agosto de 1882.

O Primeiro de Janeiro 196, Porto, 17 de agosto de 1882.

RIBAUT, Jean-Claude (2014), *Voyage d'un gourmet à Paris*, Paris: Calmann-Lévy.

WOLOWSKI, B. (1883), *Les fêtes en Portugal: inauguration du chemin de fer de la Beira Alta, voyage de la famille royale*, Paris: E. Dentu Éditeur.

ESTUDOS

ARON, Jean-Paul (1989), *Le manger du XIXe siècle*, Paris: Payot.

BATTILANI, Patrizia (2009), *Vacanze di pochi, vacanze di tutti: l'evoluzione del turismo europei*, 2.^a edição, Bolonha: Il Mulino.

BERRINO, Annunziata (2011), *Storia del turismo in Italia*, Bolonha: Il Mulino.

BISCAIA, Álvaro Cação (2010), *Linha da Beira Alta*, Figueira da Foz: CB. Associação de Ideias.

BRAGA, Isabel Drumond (2004), "Influências estrangeiras nos livros de cozinha

portugueses (séculos XVI-XIX): Alguns problemas de análise”, in Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*, Sintra: Colares Editora: 101-118.

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

BRAGA, Isabel Drumond (2014), “Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso”, *ArtCultura. Revista de História, Cultura e Arte* 16: 28:129-142. Disponível em <<https://www.academia.edu/13749726/>>.

BRAGA, Isabel Drumond (no prelo), “A mesa lisboeta na ficção de Armando Ferreira (1893-1968)”.

BRUEGEL, Martin, Laurioux, Bruno, “Introduction: histoire et identités alimentaires en Europe”, in Martin Bruegel e Bruno Laurioux (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, [s.l.]: Hachette: 10-11.

CAPATTI, Alberto Montanari, Massimo (2002), *La cuisine italienne: histoire d'une culture*, tradução de Anna Colao, Paris: Seuil.

CSEARGO, Julia (2008), “Lyon, première capitale mondiale de la gastronomie: 1925-1935”, in Julia Csergo e Jean-Pierre Lemasson (dir.), *Voyages en gastronomies: l'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris: Autrement, 33-50.

CSEARGO, Julia (2010), “O surgimento das cozinhas regionais”, in Jean-Louis Flandrin e de Massimo Montanari (dir.), *História da alimentação, 2, Da Idade Média aos Tempos Actuais*, tradução de Maria da Graça Pinhão e de Catarina Gândara, Lisboa: Terramar: 383-398.

CUNHA, Mário Vilhena da, Câmara, Fortunato da (2016), *A Vida e as receitas inéditas do abade de Priscos*, Lisboa: Círculo de Leitores, Temas e Debates.

DELAHAYE, F. (2015), *Le Livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*, s.l.: Éditions Ligarán, 2015. Disponível em <https://books.google.fr/books?id=JOBICgAAQBAJ&pg=PT777&lpg=PT777&dq=qui+est+le+Godard+de+la+cuisine+sauce&source=bl&ots=1IQwa4YC0w&sig=7SDERt-lSZuOeX15vhmVBxXvpO0&hl=fr&=false>>. Consultado em 16 de julho de 2018.

EECKOUT, Patricia Van den, Scholliers, Peter (2003), “The language of a menu. (Le Grand Hôtel, Brussels, 1926)”, *Food and History* 1: 1: 239-247.

EHLERT, Trude (2002), “Les manuscrits culinaires Médiévaux témoignent-ils d’un modèle alimentaire allemand ?”, in Martin Bruegel e Bruno Laurioux (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, [s.l.]: Hachette, 2002: 121-136.

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

FERGUSON, Priscilla Parkhurst (2015), “Médiatiser la France Culinaire: identité, institutions, idéologie”, *Le temps des Médias: revue d’histoire* 24: 13-25.

GERBOT, Paul (2000), *La Restauration hors foyer en Europe du Moyen Âge a nos jours*, Paris: Honoré Champion Éditeur.

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

HUYSMANS, Joris-Karl (2015), “Le buffet des gares”, *Les habitués de café*, Paris: Éditions Sillage.

JULIA BOYD, Julia (2017), *Travellers in the third Reich: the rise of fascism through the eyes of everyday people*, Londres: Elliot and Thompson.

LECOUTRE, Matthieu (2017), *Le goût de l’ivresse: boire en France depuis le Moyen Âge (Ve-XXIe siècles)*, Paris: Belin.

LÖFGREN, Orvar (1999), *On holiday: a history of vacationing*, Berkeley, Los Angeles, University of California Press.

MARQUES, Maria Alegria (1988), “Política Ferroviária do Fontismo: aspectos da construção e do financiamento da rede”, *Revista de História Económica e Social* 23: 43-63.

MENNELL, Stephan (1996), *All Manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, 2.^a edição, Urbana e Chicago: Illini Books.

MONTANARI, Massimo (2007), *Il cibo come cultura*, Roma, Bari: Laterza.

MONTANARI, Massimo (2010), *L'identità italiana in cucina*, Roma, Bari: Laterza.

MORLIER, Hélène (2013), “Hygiène alimentaire ou goût di terroir? La gastronomie dans les guides de voyage (1850-1940)” in *L'assiette du touriste: le goût de l'authentique*, Rennes, Tours : Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais: 201-222.

Paris Worldwide 25, 2018: 157.

PEREIRA, Hugo Silveira (2011), “Caminhos-de-ferro da Beira (1845-1893)”, *Revista de História, da Sociedade e da Cultura* 11: 273-296;

PEREIRA, Hugo Silveira (2012), “Um estrangeiro na inauguração da Linha da Beira Alta (1882)”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 12: 343-369.

PEREIRA, Hugo Silveira (2016), *A Inauguração da linha da Beira Alta em 1882: narrativa de viagem de B. Wolowski*, Viseu: Município de Viseu, Inovatec.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles (1998), *La alimentación en España en el Siglo de Oro: Domingos Hernández de Maceras, Libro del Arte de Cocina*, Huesca: La Val de Onsera.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles (2001), “La alimentación en tiempos del Emperador: un modelo europeo de dimensión universal”, in Juan Luis Castellano, Francisco Sanchez-Montes González (coords.), *Carlos V: europeísmo y universalidad*, 5, Madrid: Sociedad Estatal para la Commemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V: 497-541.

PITTE, Jean-Robert (1991), *Gastronomie française: histoire er géographie d'une passion*, Paris: Fayard.

QUELLIER, Florant (2013), *La table des français: une histoire culturelle (XVe- XIXe siècles)*, Rennes, Tours: Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais.

RAMBOURG, Patrick (2010), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris: Perrin.

RODRIGUES, Alice Correia Godinho (2005), *Pampilhosa origem do lugar do Entroncamento: subsídios para o estudo dos caminhos-de-ferro portugueses, linha da Beira Alta (1882-1920)*, [s.l.]: Câmara Municipal da Mealhada.

SANTOS, Maria José Azevedo (1992), “O Mais antigo livro de cozinha português: receitas e sabores”, *Revista Portuguesa de História* 27: 63-101.

SANTOS, Maria José Azevedo (2002), *Jantar e cear na Corte de D. João III*, leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524-1532), Vila do Conde: Câmara Municipal de Vila do Conde, Coimbra, Centro de História da Sociedade e da Cultura.

SCHOLLIERS, Peter (2001), “Meals, food narratives, and sentiments of belonging in past and present”, in Peter Scholliers (dir.), *Food, drink and identity: cook, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford, New York: Berg: 3-22.

SPANG, Rebecca L. (2003), *A Invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronómica*, tradução de Jaime de Araújo, Lisboa: Temas e Debates.

VAQUINHAS, Irene (2012), *O Casino da Figueira: sua evolução desde o Teatro-Circo à actualidade (1884-1978)*, Coimbra: Palimage.

WHEATON, Barbara K. (2001), “*Le menu dans le Paris du XIXe siècle*”, *La Table au XIXe siècle*, Paris: Musée d’Orsay, Flammarion: 90-101.

WEBGRAFIA

<http://www.gaultmillau.fr/vin/France/Champagne/Champagne/Champagne-Roger-Coulon/Roger-Coulon-Champagne-1er-cru-Heri-Hodie-Grande-Tradition-Non-millesime-Effervescent-blanc/>. Consultado em 14 de julho de 2018.

<http://www.le-train-bleu.com/fr/index.php>. Consultado em 12 de junho de 2018.

<http://www.noblesseetroyautes.com/poulet-a-la-villeroy/>. Consultado em 14 de

julho de 2018.

<https://cuisiner.journaldesfemmes.com/forum/affich-47723-quelle-est-l-origine-des-fruits-conde>. Consultado em 16 de julho de 2018.

<https://www.supertoinette.com/glossaire-cuisine/992/culinaire/clamart.html>. Consultado em 14 de julho de 2018.

CARLOS CIPRIANO, “Histórias do Sud Expresso”. <https://www.publico.pt/2000/10/30/jornal/historias-do-sudexpresso-150655>. Consultado em 12 de junho de 2018.

CIPRIANO, Carlos, “Sud Expresso e Lusitânia perdem carruagem-restaurante”. <https://www.publico.pt/2013/12/01/portugal/noticia/sud-expresso-e-lusitania-perdem-carruagemrestaurante-1614581>. Consultado em 12 de junho de 2018.

CUNHA, Mário Rui, “Paul Bergamin: apontamentos para uma biografia”. <http://www.gir-pampilhosa.pt/media/1090/paul-bergamin.pdf>. Consultado em 13 de junho de 2018.

JAANAINA, Pedro, “Restaurantes de Chefs estrelados nas estações de trem de Paris”. <https://parisabor.com/restauranteschefsestacoestremparis/>. Consultado em 12 de junho de 2018.