

1 2



9 0

FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

Luís Manuel dos Santos Tarenta

**RAFAEL BORDALO PINHEIRO, A OBRA DO
ARTISTA APLICADA À FORMAÇÃO PROFISSIONAL
EM GASTRONOMIA DE JOVENS DO NÍVEL V**

Trabalho de Projeto do Mestrado em [Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade,
orientado pela Professora Doutora Maria José Azevedo Santos, apresentado à Faculdade
de Letras da Universidade de Coimbra

Outubro de 2020

FACULDADE DE LETRAS

RAFAEL BORDALO PINHEIRO, A OBRA CERÂMICA DO ARTISTA APLICADA À FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA DE JOVENS DO NÍVEL V

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Trabalho de Projeto/Projeto
Título	Rafael Bordalo Pinheiro, a obra cerâmica do artista aplicada à formação profissional em gastronomia de jovens de nível V
Autor/a	Luís Manuel dos Santos Tarenta
Orientador/a(s)	Professora Doutora Maria José Azevedo Santos
Júri	Presidente: Doutor Albano António Cabral Figueiredo Vogais: 1. Doutor Marco Daniel Carrola Duarte 2. Doutora Maria José Azevedo Santos
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Data da defesa	02-12-2020
Classificação	17 valores



Agradecimentos

O Projeto do Mestrado em apreço beneficiou da generosidade de diversas pessoas, cuja preciosa ajuda gostaríamos de reconhecer.

Agradecemos, em primeiro, à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra a oportunidade de poder frequentar tão notável instituição.

À Professora Doutora Maria José Azevedo Santos, orientadora do Projeto, pelas pertinentes observações, disponibilidade ao longo de todo o trabalho e reforço positivo que sempre soube exercer com uma palavra amiga.

Apresentamos também os agradecimentos aos professores dos seminários de mestrado, à Professora Doutora Maria Helena da Cruz Coelho, à Professora Doutora Carmen Isabel Leal Soares, à Professora Doutora Paula Cristina Barata Dias, ao Professor Doutor Rui Cascão, ao Professor Doutor Albano Figueiredo e ao Professor Doutor Norberto Nuno Pinto dos Santos.

Um obrigado a todos os colegas de curso pela amizade e companheirismo demonstrados.

Reconhecemos todos os que partilharam os seus conhecimentos, em particular à Dr.^a Isabel Castanheira, à Dr.^a Margarida Araújo, curadora da coleção João Maria Ferreira, à Catarina Rodrigues e à Natacha Narciso.

Apresentamos gratidão a toda a equipa da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, onde incluímos os formandos com quem desenvolvemos o Projeto. A esses jovens devemos participações muito positivas e um entusiasmo marcante. São eles: Eduardo António Nunes Rocha Sousa, Gabriel Assunção Silva, Henrique Martinho Vitorino, João Francisco da Silva, Joaquim Ribeiro Mendonça, Maria Dolores Furucho Lemgruber, Rafaela Filipa Rodrigues Gonçalves, Raúl Bernardo Leal Salgado, Rodolfo José dos Santos Bernardino.

Por último, agradecer a toda a família e amigos pelo encorajamento e apoio incondicional, especialmente a Maria, as nossas filhas, Matilde e Leonor, e ainda, aos pais.

RESUMO

Rafael Bordalo Pinheiro – A Obra Cerâmica do Artista Aplicada à Formação Profissional em Gastronomia de Jovens do Nível V

Com o Projeto que apresentamos propomo-nos enriquecer a formação dos jovens que se encontram no Curso Profissional de Gestão e Produção de Cozinha, do nível V, tendo como base o estudo dos elementos alimentares presentes na obra cerâmica do artista Rafael Bordalo Pinheiro. O seu desenvolvimento assenta em três eixos, o património cultural da região, a formação profissional e a gastronomia, que, articulados, são elementos fundamentais na valorização da formação, facultando aos jovens um vasto conjunto de conhecimentos que complementam os saberes técnicos já adquiridos.

A escolha deste tema, partiu do interesse em desenvolver um Projeto inovador e original no âmbito do mestrado em Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade, que venha valorizar a formação dos futuros cozinheiros e gestores, motivando-os a explorar os costumes que caracterizam a região que os envolve. Na prática, o Projeto traduziu-se na elaboração e confeção de duas receitas, cada uma, inspirada numa peça cerâmica de Bordalo Pinheiro.

Num dos momentos, denominado *Cozinha com Bordalo no ano 2020*, os formandos criaram e confeccionaram um prato de autor, aplicando a sua criatividade, as técnicas e as tendências da Gastronomia atual. Num outro momento, reproduziram uma receita, baseados em livros de cozinha da época. Estes pratos foram confeccionados e apresentados num banquete representativo do século XIX denominado *Bordalo Pinheiro – Efemérides Gastronómicas*.

De modo a contextualizar e fundamentar o trabalho desenvolvido, o Projeto também contempla a caracterização dos formandos e uma breve análise da relação entre arte e formação. Ainda a descrição, da vida e obra, do artista, contemplando a sua projeção internacional, e uma síntese da conjuntura gastronómica da época. Fizemos também, o levantamento e análise das peças cerâmicas mais relevantes, com diferentes representações alimentares. Para concluir, juntamos vários anexos que englobam, as evidências representativas de todo o processo, onde se inclui as fichas técnicas e o glossário, os documentos desenvolvidos e o catálogo das obras selecionadas.

Palavras-chave

Rafael Bordalo Pinheiro, Cerâmica, Gastronomia, Formação profissional, Cultura.

Rafael Bordalo Pinheiro – The Ceramic Artist's Work Applied to Vocational Training in Gastronomy of Young People of Level V

With this Project we propose to enrich the training of young people in the Professional Gastronomy Course, level V, based on the study of the food elements present in the ceramic work of the artist Rafael Bordalo Pinheiro. Its development is based on three pillars, the region's cultural heritage, professional training and gastronomy, which are articulated as fundamental elements in the valorization of training, providing young people with a vast set of knowledge that complements the technical skills acquired.

The choice of this theme was based on our interest in developing an innovative and original Project within the scope of the Master's Degree in Food - Sources, Culture and Society, which will enrich the training of future cooks and managers, motivating them to explore the customs that characterize the region that surrounds them. In practice, the Project translates into the creation of recipes and the production of dishes, based on two ceramic pieces.

In the first moment, called *Bordalo Cooking in the year 2020*, the trainees created and made an author's dish, applying their creativity, techniques and current Gastronomy trends. In another moment, they reproduced a recipe, based on cookery books of the time. These dishes were made and presented at a representative banquet of the 19th century called *Bordalo Pinheiro - Gastronomic Ephemerides*.

In order to contextualize and support the work developed, the Project also contemplates the characteristic of the trainees and a brief analysis of the relationship between art and training. Still the description, of life and work, of the artist, contemplating his international projection, and a synthesis of the gastronomic conjuncture of the time. We also surveyed and analysis of the most relevant ceramic pieces, with different food representations. In conclusion, we have put together several annexes that encompass, the representative evidence of the whole process, including the factsheets and glossary, the documents developed and the catalogue of the works.

Keywords

Rafael Bordalo Pinheiro, Ceramic, Gastronomy, Vocational training, Culture.

ÍNDICE

Agradecimentos	Erro! Marcador não definido.
Resumo.....	Erro! Marcador não definido.
Palavras-chave.....	3
Abstract.....	Erro! Marcador não definido.
Keywords	4
Introdução	1
I. O Projeto	3
1. Fundamentação.....	3
2. Metodologia.....	6
3. Fontes e Bibliografia	8
II. Os formandos – Aspetos gerais.....	11
1. Os formandos – caracterização	11
2. A Arte na formação	17
III. Rafael Bordalo Pinheiro	20
1. Biografia.....	20
2. Contextos: Cultura e Sociedade	25
2.1. Contexto Internacional	30
3. A obra de Bordalo Pinheiro.....	32
3.1. Perspetiva global.....	32
3.2. A obra cerâmica.....	37
3.2.1 Ascendências e Influências	40
3.2.2. Fábrica e Faianças	41
3.2.3. Exposições e Prémios	45
IV. Levantamento das obras mais relevantes.....	46
1. A dimensão alimentar da obra	46

2. Metodologia e Critérios	48
3. Análise dos dados	50
V. Conjuntura gastronómica da época	57
VI. Desenvolvimento das iguarias.....	64
Conclusão.....	82
Fontes e Bibliografia.....	Erro! Marcador não definido.
Índice de Figuras	91
Índice de Tabelas	92
Anexos I – Figuras e tabelas.....	93
Anexo II – Evidências e glossário.....	106
Anexo III – Documentos de apoio	195
Anexo IV – Catálogo.....	217

Introdução

O Projeto que apresentamos, com o título *Rafael Bordalo Pinheiro – a obra cerâmica do artista aplicada à formação profissional em Gastronomia de jovens, do nível V*, pretende pôr o património cultural de uma região ao serviço da formação hoteleira. O desenvolvimento do Projeto assenta em três eixos: arte, formação profissional e gastronomia, pois são elementos fundamentais numa aprendizagem multidisciplinar, facultando aos jovens um acervo de conhecimentos sobre tradições que ajudam à preservação da identidade local, associados aos saberes técnicos adquiridos com a prática. Sublinhe-se o enriquecimento para a formação dos futuros chefes de cozinha e gestores na área de hotelaria e restauração, tornando-os representantes mais conscientes do espaço cultural onde se inserem.

A palavra cultura, deriva do latim, *colere*, e tem como significado «cultivar»¹, remetendo também para o cultivo da mente e do autodesenvolvimento através do saber. É indiscutível que a herança acumulada ao longo dos anos deve ser preservada e transmitida às futuras gerações, mais do que uma característica essencial da sociedade, a cultura (que tem diferentes conotações) pode ser considerada como um dos elementos principais que diferencia uma região da outra. Tal como a alimentação, uma das suas características é o facto de ser um fenómeno social, isto é, de as maneiras de viver (sentir, agir e pensar) serem produzidas e adquiridas socialmente.² Nas palavras de Herbert Read, «A arte é uma dessas coisas que, como o ar ou o solo, estão por toda a nossa volta, mas que raramente nos detemos para considerar. Pois a arte não é apenas algo que encontramos nos museus e nas galerias de arte, ou em antigas cidades como Florença e Roma. A arte, seja lá como a definamos, está presente em tudo que fazemos para satisfazer os nossos sentidos.³». A arte cerâmica faz parte da cultura popular e da identidade de Portugal, em particular das Caldas da Rainha, desde há séculos.

Apontamos, também, como característica essencial, a maneira como a cultura é transmitida e recebida, contando como agentes importantes os estabelecimentos de ensino. Esta resulta de diversos métodos de aprendizagem, «a socialização e enculturação». Estes dois processos fazem parte da evolução e do modo como cada pessoa, ao longo da sua vida, apreende os elementos socioculturais do seu meio, sendo que as escolas podem desenvolver um papel muito significativo.⁴

¹ Dicionário Académico de Latim-Português / Português-Latim, Coleção Dicionários Académicos, Porto Editora, 2014.

² REIMÃO, Cassiano «A cultura enquanto suporte de identidade, de tradição e de memória», in *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, nº 9, Lisboa, Edições Colibri, 1996, pp. 309-311.

³ READ, Herbert, *A Educação Pela Arte*, 1ª edição, Martins Fontes Editora, São Paulo, Brasil, 2001, p.16.

⁴ REIMÃO, Cassiano «A cultura enquanto suporte de identidade, de tradição e de memória», (...) p. 313.

Os costumes artísticos influenciam as práticas culinárias e bem assim estas não deixam de inspirar aquelas. O ato de cozinhar pode ser considerado, em determinado aspeto, uma manifestação artística dotada de criatividade, que surge da inspiração e expressão pessoal de um chefe de cozinha que se insere num determinado espaço e realidade social. São diversos os artistas que, durante os séculos XIX e XX, retrataram a sociedade portuguesa à mesa, usando o universo alimentar como mote. Os escritores Eça de Queiroz, Fialho de Almeida, Camilo Castelo Branco, Júlio César Machado, os pintores José Malhoa, Henrique Pousão ou Columbano Bordalo Pinheiro, os escultores Soares dos Reis, Simões de Almeida e Teixeira Lopes, seguindo a mesma corrente naturalista, vigente em França, são um notável exemplo desse fenómeno. Fialho de Almeida deixa-nos uma reflexão sobre a relação entre literatura, história e a gastronomia, sendo esta última a base que impulsiona as demais: «A coesão étnica dum raça, revela-se principalmente por três coisas, literatura, história e comezanas: romances e poemas dando o carácter lírico e afectivo, história dando o carácter heroico, finalmente os pratos nacionais dando o carácter físico – este último, como se sabe, impulsionando os outros dois.»⁵

No entanto, de todos, deixámo-nos seduzir por Rafael Bordalo Pinheiro pois demarcou a sua arte, com um talento excepcional e multifacetado, desenvolveu trabalhos como desenhador, aquarelista, gravador, decorador, ator de teatro amador, caricaturista, jornalista, professor e ainda ceramista⁶. Destaca-se pela diversidade e riqueza dos elementos que expõe na sua extensa obra, produzida na Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha⁷, inaugurada em 1884, onde podemos observar principalmente frutas, legumes, mariscos, pescado, carnes de caça, aves de capoeira, entre outros.

Bordalo Pinheiro foi uma importante personalidade do último quartel de oitocentos até ao início do século XX, figura incontornável durante o seu período histórico deixa um vasto legado que marca um novo estilo artístico em Portugal. Irreverente e único, a qualidade do que nos deixou é tão impressionante, que outros artistas continuam a seguir a sua obra. Todavia, para além de um grande artista, no dizer de muitos, foi também um “bom garfo”!

⁵ ALMEIDA, Fialho de, *Os Gatos* 14º Volume, Circulo de Leitores, Printer Portuguesa, Lisboa, 1891, p. 193.

⁶ DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, 1ª edição, fotografias de Francisco de Almeida Dias, Lello & Irmão – Editores, Porto, 1987, p. 52.

⁷ Atualmente designada por Fábrica de *Faianças Artísticas Bordallo Pinheiro, SA*, depois de ter sido adquirida pelo Grupo Visabeira. In página oficial da marca: <https://pt.bordallopinheiro.com/bordallo-pinheiro?fullview=true>.

I. O Projeto

1. Fundamentação

A escolha do tema em epígrafe, para a concretização do Projeto de Mestrado em Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade, resulta do interesse, como já deixámos manifesto, por um lado, em desenvolver uma investigação com a obtenção de contributos do património gastronómico, e, por outro lado, para a formação académica e profissional dos jovens, cujo método de ensino preferencial é a aplicação prática do conhecimento. Esta investigação torna-se significativa, dada a relevância e a pertinência da temática como método de valorização da formação em restauração e hotelaria. A seleção do tema prende-se com a proximidade pessoal e profissional, que gozamos desde cedo com a área da hotelaria, e, mais tarde, com a formação a nível do ensino profissional de restauração, nas Escolas do Turismo de Portugal, profissão à qual nos dedicamos, com paixão, há aproximadamente 20 anos.

A entrada na Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste (instituição onde foi desenvolvido o Projeto), sediada nas Caldas da Rainha, reavivou o interesse de conhecer melhor este artista e a sua obra, que se tornou numa presença constante nas diversas atividades realizadas ao longo dos anos de trabalho, dedicados à formação. Rafael Bordalo Pinheiro é um símbolo cultural incontornável, estando quase omnipresente em obras espalhadas pela cidade. Do mesmo modo, o seu espírito crítico e empreendedor é um importante exemplo para os jovens, a par com a sua grandiosa personalidade, tal como testemunha Ribeiro Arthur: «o seu carácter alegre e expansivo (de Bordallo) atrai-lhe todas as simpatias. A parte da sua obra que mais o eleva podia ter-lhe criado inimigos, mas a poderosa magia do seu génio artístico leva tudo de vencida, e ele tem caminhado entre clamores de triunfo; as suas sátiras têm-lhe granjeado tantos amigos como se fosse lisonjas».⁸ Sendo assim, a importância dos fenómenos artísticos nas práticas culinárias, e a associação deste artista ao Projeto que apresentamos, no seu uso de alimentos como fonte de inspiração, tornou-se uma escolha natural e harmoniosa.

A riqueza e diversidade de elementos que encontramos nos trabalhos da cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, e remete-nos para um século onde podemos observar a transformação da cozinha e o surgir de novos chefes, técnicas e sabores, que vieram revolucionar a maneira de cozinhar atualmente, desde o fardamento, ao empratamento. Estudar esta época, vai permitir explorar a gastronomia do século XIX e salientar a sua importância.

⁸ COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia*, Assírio & Alvim, El Corte Inglês, Câmara Municipal de Lisboa, Museu Rafael Bordalo Pinheiro, Norprint, Lisboa, 2005, p. 230.

Acrescente-se que na Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha, onde se criou e produziu a obra em estudo, esteve instalada uma escola profissional para ensinar as artes da cerâmica a jovens, tal como na Escola de Hotelaria e Turismo onde se desenvolve este Projeto, se leciona as artes da gastronomia. Os dois estabelecimentos alicerçam o seu ensino no saber-fazer, do saber-ser, e do saber-estar. É muito importante, na formação do ensino profissionalizante, haver recursos que integrem os alunos no tecido empresarial e cultural da geografia onde estão inseridos, para além da formação em contexto de trabalho. Devemos proporcionar Projetos de interesse que motivem os jovens a compreender o fator cultural onde vão desenvolver, possivelmente, as suas próprias empresas e carreiras profissionais. Durante a formação dos jovens cozinheiros, é igualmente importante a valorização da disciplina sobre o património gastronómico, para a qual o nosso Projeto pretende contribuir.

A escolha do Projeto e não de uma dissertação é, no contexto dos objetivos a que nos propomos, aquela que mais se adequa para a realização do mestrado, apesar de, desde 2008-2009, ano de fundação do Curso até agora, ainda não ter surgido nenhum trabalho desta natureza. Deste modo, o Projeto, consignado na Lei como uma das três formas de obter o grau de Mestre, é por nós escolhido, pela 1ª vez, na vida do mestrado.⁹ cremos que devemos reconhecer a importância desta forma de realização do segundo ano de mestrado, pois um Projeto permite explorar e desenvolver na prática o conhecimento científico, o que consideramos constituir uma peça fundamental para a melhoria da formação dos jovens em processo de aprendizagem.

A formação profissional tem uma vertente científica, técnica e prática reconhecidamente extensa, havendo uma necessidade crescente em promover aulas com metodologias inovadoras e práticas pedagógicas que implementem experiências educativas mais dinâmicas e interativas entre o professor e os formandos, que estimulem o interesse, a curiosidade e o gosto dos formandos pelo saber e que promovam o desenvolvimento de competências em vertentes como o do saber ser e do saber fazer. Uma metodologia mais passiva pode tornar-se monótona e pouco motivante, principalmente em cursos vocacionados para a aprendizagem prática. Por isso, consideramos que o Projeto, tal como o concebemos, pode melhorar a formação dos jovens.

⁹ Sobre a criação deste Curso, veja-se Maria José Azevedo Santos, in *Revista de História de Sociedade e de Cultura*, 2018, pp. 523- 526.

Objetivos

O estudo que apresentamos centra-se em três vértices relacionados entre si, que são a formação, a gastronomia, e a cultura. O plano tem por objetivo principal acompanhar os formandos na criação de receitas e na produção dos pratos, tendo por base as obras cerâmicas originais mais relevantes de Rafael Bordalo Pinheiro. Deste modo, é apresentada aos formandos a vida e obra de Rafael Bordalo Pinheiro, e a partir deste ponto são orientados para a seleção de duas peças cerâmicas que tenham elementos alimentares, com as quais desenvolverão as iguarias. Cada formando desenvolverá dois pratos distintos, um primeiro baseado em livros de receitas do século XIX e que deve traduzir os procedimentos e alimentos usados na época de Bordalo Pinheiro. Paralelamente, aplicando a sua criatividade, as técnicas e tendências da gastronomia atual, os formandos irão criar e confeccionar um segundo prato. Os resultados obtidos serão organizados, confeccionados e apresentados para avaliação. Para o efeito, torna-se necessário compreender a contextualização do artista e da sua criação, assim como identificar quais as obras de maior interesse e impacto na gastronomia.

Para a identificação e análise dos trabalhos, vamos, antes de integrar os alunos, fazer o levantamento e o estudo das peças de cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro com representações que nos remetem para o universo alimentar, e que encontrem nas principais coleções museológicas nacionais e coleções privadas das Caldas da Rainha. Com este passo, queremos recolher dados que nos permitam analisar que tipos de ingredientes encontramos representados nas obras de Bordalo.

Com o propósito de demonstrar e consolidar o conhecimento adquirido, apresentaremos os resultados do Projeto, ou seja, as iguarias elaboradas, num almoço temático com representações artísticas, e serviço de restaurante, englobando a comunidade escolar. Entretanto este ponto teve de ser adaptado para cumprir todas as medidas de higiene e segurança instaladas pelo Governo ao longo do ano durante o qual se foi desenvolvendo o Projeto devido à situação excecional de crise sanitária internacional neste ano 2020.

Durante este percurso, pretendemos também motivar a curiosidade dos formandos pela cultura e integrá-la na sua formação, estimulando a participação ativa na preservação e transmissão da cultura local, associado ao seu objeto de estudo, a gastronomia. Nas escolas profissionais, não nos podemos acomodar apenas numa disciplina, mas, cada vez mais, cultivar a interdisciplinaridade necessária à evolução pessoal e profissional dos nossos jovens. É

importante levar os futuros profissionais a interessarem-se pelo estudo da região onde se encontram inseridos e demonstrar que esta não está isolada da sociedade.

Como objetivo mais abrangente deste Projeto temos a valorização da disciplina de História de Alimentação, reconhecendo que constitui uma peça fundamental na formação dos jovens nas escolas profissionais de hotelaria, e ainda contribuir para enaltecimento social da profissão de cozinheiro e gestor hoteleiro.

2. Metodologia

Devido ao período de pandemia que atravessamos e às recomendações sanitárias e de saúde pública do Ministério da Saúde, tivemos de adaptar algumas das premissas deste Projeto, apresentando certos assuntos via *on-line* e através de trabalho autónomo, sempre com apoio e orientação do formador. Dando prioridade, acima de tudo, à saúde de todos os envolvidos na realização deste trabalho foram conduzidas sessões de esclarecimento por correio eletrónico, nas plataformas de ensino *Microsoft Teams* e *Zoom*. O calendário inicialmente projetado foi reorganizado, e também adiámos a concretização do almoço, para confecionar e degustar as iguarias, antecipando os trabalhos que pudessem ser desenvolvidos à distância.

A estrutura deste Projeto apresenta seis capítulos, uma lista de referências bibliográficas e anexos. Depois de uma breve introdução, abrimos o primeiro capítulo com a contextualização do estudo, a argumentação da sua pertinência e valor, os objetivos a que nos propomos, e a metodologia usada. Referimos, ainda, as fontes artísticas, fontes impressas e bibliografias, museus e coleções privadas, a que recorreremos para fundamentar o nosso trabalho.

O segundo capítulo é relativo aos formandos e à formação, assim apresentamos a caracterização dos alunos, envolvidos no Projeto, analisando as suas características e conhecimentos prévios acerca do tema estudado. Neste mesmo espaço estudamos sumariamente a relação entre a arte e a educação/formação, assim como o seu predomínio no sistema educativo.

O enquadramento do estudo concretiza-se no terceiro capítulo, e tem como objetivo aprofundar os conhecimentos acerca da figura histórica de Rafael Bordalo Pinheiro, para tal, estudamos os contextos, cultural e social, onde viveu e trabalhou. Neste ponto, foi convidada a

estudiosa, autora e colecionadora Isabel Castanheira¹⁰, para lecionar um seminário aos formandos sobre o artista, contextualizando-o no seu período histórico, político, artístico e social. Também neste capítulo nos debruçamos sobre o extenso espólio que o artista produziu, primeiro numa perspetiva mais global versando as técnicas de desenho, pintura, escultura e caricatura. Pela relevância inerente ao Projeto, aprofundamos separadamente a obra cerâmica, desenvolvendo as suas influências, a história da Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha e as distinções recebidas nas exposições nacionais e internacionais.

No ponto quatro foi feito um levantamento, que não se pretende exaustivo, mas sim representativo do repertório cerâmico relevante para o nosso estudo, ou seja, que possa fornecer exemplos de obras cerâmicas que apresentam elementos da alimentação, fundamentalmente ingredientes. Em seguida, procedemos à análise dos dados que o levantamento permitiu recolher, do ponto de vista dos componentes alimentares. Para a criação deste capítulo, além da consulta de catálogos, também realizámos visitas à Fábrica de Faianças Artísticas das Caldas da Rainha, e respetivo museu, ao Museu José Malhoa, ao Museu da Cerâmica (localizado na Quinta Visconde de Sacavém), à coleção *privada João Maria Ferreira*, situados nas Caldas da Rainha, e ao Museu Bordalo Pinheiro, em Lisboa. A partir das visitas efetuadas os formandos puderam recolher informações e eleger as peças que iriam analisar. Contámos, também, com a participação e esclarecimentos da curadora da coleção *João Maria Ferreira*, Margarida Araújo.¹¹

No capítulo seguinte, pretendemos identificar os comportamentos alimentares, as principais referências literárias, assim como os intervenientes e influenciadores gastronómicos da época em que viveu Rafael Bordalo Pinheiro. Após o desenvolvimento deste ponto, os alunos assistiram a uma sessão sobre a história da alimentação no período em análise. O capítulo em questão permitiu-nos compreender melhor o uso de determinados elementos nas obras de Bordalo, assim como prover os formandos dos conhecimentos necessários para a criação dos seus pratos da época em estudo.

O sexto capítulo inclui a parte mais prática do Projeto, permitiu e permitirá aos formandos aplicar os conhecimentos adquiridos. Pretende-se, neste ponto, que cada aluno selecione duas obras cerâmicas distintas e produza duas receitas diferentes, incluindo os

¹⁰ Isabel Castanheira é uma personalidade proeminente nas Caldas da Rainha, livreira de profissão, especializou-se na figura e obra de Rafael Bordalo Pinheiro. Autora do livro *As Caldas de Bordalo*, em 2014, participa regularmente no periódico *Gazeta das Caldas*, com 91 artigos publicados. Acedido em: <https://gazetadascaldas.pt/author/isabel-castanheira/>.

¹¹ Veja-se anexo III, figuras 4, 5 e 6.

elementos representados em cada uma. O primeiro prato será uma receita de autor, original e concebida exclusivamente pelo aluno, e o segundo será uma reprodução baseada numa fonte literária do século XIX, e também no tipo de cozinha praticada durante esse período histórico. Após a elaboração e experimentação das receitas, desde a *mise-en-place*, métodos de confeção, técnicas culinárias, ao empratamento, estas serão preparadas e confeccionadas num almoço bordaliano de degustação, denominado *Bordalo Pinheiro – Efemérides Gastronómicas*, que se complementa com o serviço de restaurante/ bar, envolvendo a comunidade escolar na apresentação dos menus.

Na conclusão apresentamos as considerações finais, as principais etapas de todo o processo, as limitações da intervenção e as propostas de melhoramento a nível da arte aplicada à formação profissional em gastronomia de jovens do nível V. Ao terminar, indicamos as fontes impressas usadas e, também, muito importantes para o Projeto, as artísticas. Segue-se a bibliografia de autores nacionais e estrangeiros.

Quanto aos anexos, sublinhe-se o anexo I, que inclui as figuras e tabelas de apoio ao texto, o anexo II, onde dispusemos as evidências que comprovam o desenvolvimento de cada etapa. Estas foram organizadas pelos pratos de autor e pratos da época, respetivas receitas culinárias, fotos do banquete e glossário dos termos técnicos. No anexo III, encontramos os documentos de apoio desenvolvidos durante o trabalho, como inquéritos, planificações e relatórios. Por fim, no anexo IV compreendemos o catálogo de 255 obras, com elementos alimentares, selecionadas para o nosso estudo.

3. Fontes e Bibliografia

O ponto de partida, para o desenvolvimento do Projeto, passou pela investigação e recolha de imagens das inúmeras peças cerâmicas com temas alimentares, que fundamentaram a conceção dos pratos idealizados pelos formandos. No entanto, não pretendemos realizar uma contabilização exaustiva do seu espólio, nem tal seria fundamental para alcançar os objetivos, mas sim recolher um significativo conjunto de loiças com ligações ao universo da gastronomia, que nos permitiam consolidar a nossa análise.

As principais fontes usadas, para a criação dos pratos e elaboração do Catálogo, foram as peças artísticas originais de Rafael Bordalo Pinheiro, que encontramos nos inventários, da Fábrica de Faianças Artísticas das Caldas da Rainha, e respetivo museu, do Museu José Malhoa,

do Museu da Cerâmica, da coleção privada *João Maria Ferreira*, situados nas Caldas da Rainha e do Museu Bordalo Pinheiro, em Lisboa, que pela predominância de elementos alimentares usados na obra bordaliana, mantém uma exposição permanente, com a matriz: *Bordalo à mesa*, onde expõe algumas das peças (caricaturas, desenhos, pinturas, cerâmicas) representativas deste tema.

Paralelamente, de modo a complementar as visitas presenciais, recorreremos a catálogos, como *Expo Caldas 77*¹², um dos mais completos, que reúne peças de vinte seis coleções particulares, quatro fábricas de faiança e doze coleções do estado, entre elas a do Museu Nacional de Arte Antiga, a do Palácio Nacional da Ajuda, a do Museu Nacional de Machado de Castro, e a do Museu Nacional de Soares dos Reis; *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*¹³, que contém o catálogo da Exposição Comemorativa do Centenário da Fundação da Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha (1884-1984); *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro*¹⁴, da Coleção Berardo, com peças pertencentes ao Museu do Douro e ao Aliança Underground Museum; e ainda *A Louça das Caldas*¹⁵ da coleção privada de Maldonado de Freitas.

Bordalo usou referências alimentares em todo o seu percurso, assim, de modo a enriquecer o Projeto e contextualizar o artista, também foram brevemente estudados alguns desenhos, pinturas, esboços e caricaturas, na sua maioria publicadas em periódicos, como por exemplo, *O António Maria*¹⁶, I e II séries, os *Pontos nos ii*¹⁷, e a *Paródia*¹⁸, e onde encontramos exemplos de menus decorados pelo artista.

Foram também importantes para a confecção dos pratos inspirados na época, e para a representação do almoço bordaliano, as fontes publicadas em *Arte de Cosinha* (1876), de João da Matta (1876), edição *fac-símile*¹⁹; *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, de Paul Plantier²⁰, e ainda

¹² LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77*, Catálogo da exposição organizada pelo Museu José Malhó, Edição do Museu José Malhó, Gráfica Brás Monteiro, Lisboa, 1977.

¹³ MOITA, Irisalva, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, in *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, Exposição Comemorativa do Centenário da Fundação da Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha (1884-1984), Palácio Galveias, outubro/dezembro de 1985, Câmara Municipal de Lisboa, Lisboa, 1985.

¹⁴ LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica*, Museu do Douro/Coleção Berardo, Peso da Régua: Museu do Douro, 2009.

¹⁵ CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas*, Exposição na Galeria Municipal Osíris, de 25 de Agosto a 9 de Outubro, Câmara Municipal das Caldas da Rainha, 2005.

¹⁶ PINHEIRO, Rafael Bordalo, *O António Maria*, Typ. A Editora, Lisboa, de 12 Jun. 1879 a 7 Jul. 1898 (suspensão de 21 de Jan. de 1885 a 5 de Mar. de 1891).

¹⁷ PINHEIRO, Rafael Bordalo, *Pontos nos ii*, Lithographia Guedes, Lisboa, de 7 Maio 1885 a 5 Fev. 1891. In: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/>, cota: F. 39 (Bobine 5, 6, 7, 8).

¹⁸ CANDIDO, Chaves (Editor), *A Paródia*, edição especial nº 107, Typ da Rua Iyens, Lisboa, 10 de fevereiro de 1905. In: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/>. Cota: Rev. 72 FH.

¹⁹ MATTÁ, João da, *Arte de Cosinha*, Livraria Editora de Mattos Moreira & Companhia, Lisboa, 1876, Edição *fac-símile*, Imprensa oficial do estado, Belém – Pará, 2017.

²⁰ PLANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905.

*Memórias e Receitas Culinárias dos Makavenkos*²¹, escrito por Francisco Grandella. As publicações foram selecionadas por considerarmos que representam o tipo de cozinha e serviço de uma classe com algum poder económico, onde se inseriu Rafael Bordalo Pinheiro. Para a criação dos pratos de autor, os formandos foram dotados de informação ao longo dos dois anos de curso precedentes, cujos conteúdos são baseados no programa da Agência Nacional de Qualificações e em bibliografias técnicas, como o *Manual de Técnicas de cozinha e pastelaria*²², do Turismo de Portugal, como os manuais do Turismo de Portugal, o *Le Cordon Bleu-O Livro das Técnicas Culinárias*²³, de Jeni Wright e o *Manual de Cozinha-Técnicas e Preparações*²⁴, de Michel Maincent-Morel.

Para contextualizar tornou-se necessário conhecer as circunstâncias, política, económica, artística e social da época, e integrar a persona no seu tempo e espaço, assim recorremos a artigos, bibliografias e estudos de referência, citando algumas das mais importantes, as obras de José Augusto França, *Rafael Bordalo Pinheiro – O Português Tal e Qual*, Irisalva Moita, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, e João Cotrim, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia*, relativamente à vida e obra de Rafael Bordalo Pinheiro.

Como referido anteriormente, o Projeto, é baseado na premissa de que a cultura, através da arte, pode ser usada como meio de enriquecer a formação, hipótese sustentada pelas obras de Herbet Read, *A Educação pela Arte*²⁵, em *Mediações Arteducacionais*²⁶, e *Educação pela Arte – Estudos em Homenagem ao Dr. Arquimedes da Silva Santos*²⁷, um dos pedagogos portugueses da segunda metade do século XX. Para sustentar a reflexão realizada recorreremos ainda ao artigo de Teresa Eça, «A educação artística e as prioridades educativas do início do séc. XXI»²⁸ e ao Plano Nacional das Artes²⁹ (2019-2024) cuja Comissão Executiva é liderada pelo comissário Paulo Pires do Vale.

²¹ GRANDELLA, Francisco de Almeida, *Memórias e Receitas Culinárias dos Makavenkos*, Colares Editora, Sintra, 2010.

²² SOARES, Delfim, Alexandre Ferreira, [et al.], *Manual de Técnicas de Cozinha e Pastelaria*, Gráfica Maia Douro, Turismo de Portugal, I.P., 1ª Edição, 2010.

²³ WRIGHT, Jeni, Eric Treville, *Le Cordon Bleu, O Livro das Técnicas Culinárias*, 1ª Edição, Centralivos, 1998.

²⁴ MAINCENT-MOREL, Michel, *Manual de Cozinha – Técnicas e Preparações – Base*, Porto Editora, 2001.

²⁵ READ, Herbert, *A Educação Pela Arte*, 1ª edição, Martins Fontes Editora, São Paulo, Brasil, 2001.

²⁶ SANTOS, Arquimedes da Silva, *Mediações Arteducacionais*, Fundação Calouste Gulbenkian, 2008.

²⁷ CABRAL, António Caldeira, [et al.], *Educação pela Arte – Estudos em Homenagem ao Dr. Arquimedes da Silva Santos*, Livros Horizonte, Lisboa, 2000.

²⁸ EÇA, Teresa Torres de, «A educação artística e as prioridades educativas do início do séc. XXI», *Revista Iberoamericana de educación*, 52, pp. 127-146, 2010.

²⁹ VALE, Paulo Pires do (Comissário), Sara Barriga Brighenti [et al.], *Plano Nacional das Artes - uma estratégia um manifesto*, UH Frases Ilustradas, Lda, Lisboa, 2019.

II. Os formandos – Aspetos gerais

1. Os formandos – caracterização

Desenvolver o Projeto sobre a obra cerâmica de Bordalo Pinheiro aplicada à formação profissional em gastronomia de jovens de nível V com alunos novos na escola é um desafio que exige a adoção de uma metodologia pedagógica específica, aliando, por um lado, a parte teórica à parte prática, sem descurar, por outro, os interesses e as expectativas de cada um. Consciente de que a partilha das inúmeras e diversas vivências e experiências pessoais dos alunos é uma mais-valia para o trabalho, foi fundamental proceder a um inquérito não só para os conhecer melhor como também para ter noção dos conhecimentos que tinham sobre a vida e a obra de Rafael Bordalo Pinheiro, de modo a elaborar a caracterização da turma e planificar/organizar a investigação.

Os formandos envolvidos no Projeto frequentam o Curso de Gestão e Produção de Cozinha, uma oferta educativa de especialização tecnológica do instituto Turismo de Portugal, com um total de 2000 horas que contempla três componentes com as respetivas distribuições horárias, 225 horas de componente de formação geral e científica, 1275 horas de componente de formação tecnológica, distribuídas por três semestres, ainda, 500 horas de formação prática em contexto de trabalho ou estágio. Embora este curso já esteja a ser ministrado desde 2018, com esta tipologia, só neste ano letivo 2019/2020 começou a fazer parte da oferta formativa da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste.³⁰

A distribuição dos módulos é feita em três períodos presenciais de formação na escola e a formação em contexto de trabalho é realizada numa unidade hoteleira, que, dependendo das características e opções profissionais do formando poderá ser realizado em Portugal ou no estrangeiro. Paralelamente ao desenvolvimento do Projeto, desempenhamos as funções de formador dos módulos técnicos, coordenador de curso e assessor técnico da escola.

³⁰ Veja-se anexo III, Documento 2.

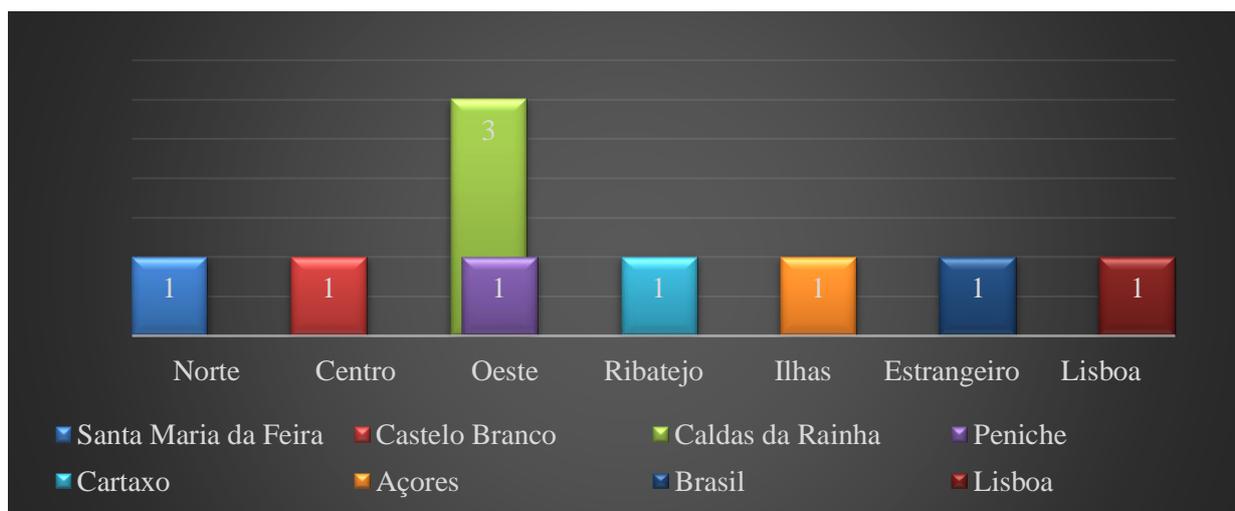
Numa primeira abordagem realizou-se um inquérito, veja-se anexo III, documento 1, para obtenção dos dados, que nos permitiram desenvolver a caracterização da turma. Esta equipa de trabalho foi constituída por 10 alunos, dos quais duas raparigas e oito rapazes. A média de idades, ao momento do questionário, era de 25 anos, sendo que dois formandos tinham idades inferiores a 20 anos, seis com idade compreendida entre os 21 e 27 anos, e dois com mais de 35 anos, como podemos observar no gráfico abaixo.³¹

Tabela 1 - Idades dos alunos que participaram no projeto



A região de origem dos alunos é bastante diversa, trazendo assim um conjunto mais rico de conhecimentos e variedade de participações, como podemos analisar na tabela 2. Temos quatro da região do Oeste, cinco de outras regiões do país e uma do Brasil.

Tabela 2 - Região de origem dos formandos.



³¹ Informação obtida a partir do inquérito realizado à turma para a caracterização dos alunos, os dados foram recolhidos e analisados durante o mês de outubro de 2019. Veja-se anexo III, documento 1.

Os percursos escolares dos formandos também diferem: cinco frequentaram o ensino regular, quatro frequentaram cursos profissionais sendo três na área de cozinha e um noutra área e ainda um com curso superior.

Como se trata de uma turma de pequena dimensão, justifica-se individualizar a caracterização dos seus elementos, valorizando também o seu interesse e participação ativa ao longo de toda a parte prática deste trabalho.

O Daniel tem 23 anos, é natural de Caldas da Rainha e concluiu o curso profissional de nível IV, como técnico de Informática, no entanto, por motivos pessoais, acabou por não concluir o Curso de Gestão e Produção de Cozinha, abandonando-o no final do primeiro semestre.

O Eduardo António Nunes Rocha Sousa, com 27 anos, contribuiu com uma experiência de vida rica e particular, pois após concluir o ensino secundário regular, em Castelo Branco, de onde é natural, viajou por alguns países, fazendo voluntariado. Inscreveu-se no curso, acima referido, depois de regressar a Portugal.

Natural de Santa Maria da Feira, o Gabriel Assunção Silva é o elemento mais novo da turma, com 18 anos, e concluiu no ano letivo anterior o curso profissional, nível IV, de Técnico de Cozinha e Pastelaria e agora ingressou no curso de nível V, para evoluir na profissão de cozinheiro e aprofundar conhecimentos que obteve com a formação anterior. A entrada neste curso originou a mudança de residência para a cidade das Caldas da Rainha onde vive com outros jovens que frequentam outros cursos.

Nascido e com residência em Peniche, o Henrique Martinho Vitorino, tem a idade de 19 anos e é ex-aluno da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, onde também concluiu o curso profissional de nível IV de Técnico de cozinha e Pastelaria. Indeciso entre continuar num curso profissional de nível V ou ingressar no ensino superior, a experiência de trabalho na cozinha de um hotel de referência na região durante o verão levou-o a optar pela formação profissional de cozinha para melhorar e aumentar os conhecimentos. O futuro passa mesmo assim por continuar a sua formação a nível superior. Vive com a família e desloca-se à escola por veículo próprio. Paralelamente à sua formação é um jovem empreendedor com uma pequena empresa de serviço gastronómicos.

As expectativas do João Francisco da Silva de 21 anos, passam por concluir este curso e integrar uma equipa de cozinha em hotéis e restaurantes para obter experiência necessária e mais tarde poder ter o seu próprio restaurante. Natural das Caldas da Rainha, terminou o ensino secundário na área de Línguas e Humanidades. Apesar de nunca ter contactado com a profissão, decidiu frequentar este curso de modo a recomeçar uma nova vida profissional.

Contamos ainda com o aluno Joaquim Ribeiro Mendonça, de 23 anos. Este ex-aluno da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste concluiu o curso profissional de nível IV, na área de cozinha e pastelaria. Natural dos Açores, a sua vinda para a escola teve como objetivo adquirir conhecimentos e técnicas que pudesse aplicar na sua própria unidade hoteleira, aquando do seu regresso ao arquipélago. O formando ingressou assim no nível V, mostrando enorme sentido de responsabilidade, tendo ainda algumas experiências profissionais em restaurantes e hotéis da região.

A Maria Dolores Furuncho Lemgruber tem 37 anos e é natural do Brasil. Com um curso superior de Web-designer, exerceu a sua profissão até ter emigrado para Portugal, à procura de novas oportunidades de carreira. Por circunstâncias pessoais a Maria está a frequentar o curso em regime não presencial, estando por isso limitada nas aulas práticas do curso.

A ribatejana Rafaela Filipa Rodrigues Gonçalves tem 24 anos. Também ex-aluna da escola do Oeste progrediu para o nível V, após concluir a formação base do nível IV, tal como alguns dos seus colegas, em técnicas de cozinha e pastelaria. Começou por exercer o seu ofício em restaurantes na cidade das Caldas da Rainha, sendo subchefe neste momento num restaurante, no entanto, devido às exigências do mercado de trabalho, decidiu voltar à formação e ingressou no curso à procura de progressão na sua carreira. Neste momento, apesar de estar em formação, mantém o seu trabalho.

O Raul Bernardo Leal Salgado chega de Alcobça, mais especificamente de São Martinho do Porto e completou o ensino secundário regular. Sempre esteve ligado à área de restauração através da profissão dos pais, que são empresários na área da restauração. Pretende, por isso, concluir o curso, alimentando ainda as possibilidades de continuar na hotelaria ou optar por outra.

Para terminar a identificação dos elementos do grupo, temos o Rodolfo José dos Santos Bernardino, com 27 anos, natural de Caldas da Rainha. Desenvolveu todo o percurso escolar no ensino público regular. Com a possibilidade de vir a gerir um negócio familiar, procura no curso os conhecimentos técnicos e de gestão que lhe permitam futuramente renovar e gerir a empresa.

No mesmo inquérito incluíram-se perguntas de cultura geral sobre Bordalo Pinheiro, com o objetivo de analisar, de uma forma sucinta e simples, os conhecimentos pré adquiridos dos formandos acerca do tema abordado, de modo a perceber as lacunas existentes na turma e organizar a matéria a lecionar. A partir dos dados recolhidos podemos observar que 90% dos formandos afirmaram conhecer o artista, mas apenas oito conseguiram identificar o século em

que viveu, e reconhecer alguns dos seus trabalhos, o que demonstra uma parca noção do portefólio do artista.

Foram unânimes em concordar que Rafael Bordalo Pinheiro é uma figura de enorme importância para a cidade das Caldas da Rainha. No entanto, apesar de o destacarem positivamente, não conseguiram identificar quais as matérias artísticas associadas, entre a pintura, cerâmica e o desenho. Perante a pergunta 15: «*Considera que os artistas podem influenciar o desenvolvimento da gastronomia na sua época?*», oito alunos responderam positivamente, no entanto, dois deram resposta negativa, demonstrando uma clara falta de perceção acerca da relação entre a cultura, a sociedade e a gastronomia de uma época.

A última parte do questionário teve como objetivo perceber se os alunos consideravam importante a relação entre cultura e formação. À pergunta número 17 do questionário: «*Considera importante o estudo da cultura como parte do desenvolvimento da gastronomia? (Escolha uma hipótese de 1 a 5, por ordem crescente de importância)*», a média foi de 4.3, e as respostas não foram tão consistentes com o que seria espectável, perante a pergunta, como podemos observar no gráfico abaixo, em análise os formandos deveriam estar mais despertos para a relevância que a cultura tem na nossa gastronomia.

Tabela 3 – Respostas da pergunta 17 do questionário: Considera importante o estudo da cultura como parte do desenvolvimento da gastronomia?

(Escolha uma hipótese de 1 a 5, por ordem crescente de importância)



Perante a pergunta 18: «*Considera relevante integrar o estudo da história e cultura da alimentação para a valorização da formação nos cursos profissionais?*», apenas um formando respondeu negativamente, o que nos leva a concluir que os alunos têm consciência que valorizar o estudo da história e da cultura da alimentação, já existente, é fundamental para valorizar a sua formação.

A última pergunta do questionário foi ao encontro da relevância dos métodos de ensino no sucesso dos alunos, e pretendeu perceber se os formandos estavam recetivos a novas metodologias de aprendizagem. Perante a pergunta 19: «*Considera relevante integrar novas metodologias de ensino que integrem a cultura local para o ensino, na formação de jovens e que enalteçam figuras importantes e de relevo na sociedade?*», 89% dos alunos respondeu afirmativamente, em oposição a apenas 11% de respostas negativas, o que nos permite intuir que os alunos estão recetivos a novos processos de ensino.

Apresentado o tema deste Projeto, 90% dos formandos mostraram-se motivados perante a possibilidade de estudar e desenvolver um objeto que integrasse a cultura, em particular, a cerâmica Bordaliana no curso de Gestão e Produção de Cozinha.

Os alunos evidenciaram, desde início, interesse e entusiasmo pelo trabalho proposto, revelando maturidade e empenho em concretizar o Projeto. Por outro lado, a heterogeneidade da turma, em particular das idades, e os diferentes níveis de conhecimentos técnicos revelaram as dificuldades próprias destas condições. Paralelamente a estas circunstâncias, também nos deparamos com uma carga horária muito intensa o que implicou algum cansaço físico e mental dos formandos.

O maior desafio, com o qual todos nos deparamos, foi as inúmeras restrições e regras impostas pelo Governo devido à crise sanitária, chegando mesmo ao ponto de confinamento obrigatório. É evidente que estas medidas forçaram a reformulação da estrutura inicial do Projeto, como podemos constatar comparando a planificação inicial com a planificação adaptada às novas circunstâncias, no documento 3 e 4 do anexo III. Principalmente nas sessões presenciais previstas, nas diversas atividades inicialmente planeadas, e na concretização dos menus finais. Apesar de todos os entraves, os formandos continuaram a trabalhar a partir de casa, usando ferramentas digitais, denotando-se decréscimo do empenho em alguns elementos, mas demonstrando sempre responsabilidade e autonomia no cumprimento das suas tarefas, permanentemente apoiados e orientados.

1. A Arte na formação

Já Alexandre Herculano, em 1840, defendia no seu artigo «A arte de cozinhar em várias nações», publicado n' *O Panorama*, a cozinha como uma arte que contribui para «o bem-estar e honesto e moderado regalo do homem nesta vida», e a interliga com a necessidade de formação, referindo que deveria «haver um instituto, em que aprendessem as criadas, que se destinam a cozinhar, não só a preparar os guizados para um dia de festa, mas também a economia da comida trivial, grande seria a vantagem para as famílias (...)». ³²

Num sentido mais lato, a conceção do uso da arte na educação e formação foi um conceito estudado pelos pedagogos, filósofos e até historiadores, refletindo valores emergentes, com um forte carácter social e ideológico, durante o século XX, principalmente a partir da II Guerra Mundial. A nova forma de pensar a educação tem o seu ponto de viragem com Herbert Read, autor de diversas obras ligadas à pedagogia, sociologia e filosofia, entre elas o seu livro *Education Through Art*³³, e presidente da primeira Associação Internacional de Educação pela Arte, em 1954, no âmbito da UNESCO, onde defende, a mesma ideia que, o filósofo, Platão defendeu séculos antes, de que «a arte deve ser a base da educação».

Read defende a integração do indivíduo na comunidade que o envolve, e a relação que os dois, como sendo uma ferramenta com enormes benefícios para o enriquecimento da sociedade, para o autor «... O objetivo da educação, portanto, só pode ser o de desenvolver, juntamente com a singularidade, a consciência social ou reciprocidade do indivíduo. Como resultado das infinitas permutações da hereditariedade, o indivíduo será inevitavelmente o único, e essa singularidade, por ser algo que ninguém mais possui, será de valor para emoção – e, neste caso, a individualidade de um homem pode constituir um incalculável benefício para toda a humanidade. Mas a singularidade não tem nenhum prático quando isolada. Uma das mais acertadas lições da moderna psicologia e das recentes experiências históricas é que a educação deve ser um processo não apenas da individualização, mas também de integração, que é a reconciliação entre a singularidade individual e a unidade social.»³⁴

³² HERCULANO, Alexandre, «Arte de cozinhar em várias nações», in: *O Panorama*, volume IV, 1ª Série, nº 184, 7 de novembro de 1840, Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Úteis, Lisboa, 1837-1868, p. 358.

³³ READ, Herbert, *A Educação Pela Arte*, 1ª edição, Martins Fontes Editora, São Paulo, Brasil, 2001.

³⁴ *Idem*, p.6.

Estes pressupostos são trazidos para a realidade portuguesa pelo pioneiro Arquimedes da Silva Santos, durante os anos 50 e 60 do século XX, que defende que o intuito da Educação pela Arte atenta, sobretudo, à «formação da personalidade», e que esta se processa como via «contínua e ascendente ao longo da vida»,³⁵ inserindo os novos conceitos no Sistema Educativo Português.

A publicação da Lei de Bases do Sistema Educativo, oficializa, em 1986, a introdução desta disciplina como fator fundamental na formação global do aluno, podemos ler no Art.º 3, na alínea a), que o sistema educativo organiza-se de forma a «Contribuir para a defesa da identidade nacional e para o reforço da fidelidade à matriz histórica de Portugal, através da consciencialização relativamente ao património cultural do povo português, no quadro da tradição universalista europeia e da crescente interdependência e necessária solidariedade entre todos os povos do Mundo», onde se ressalva a importância da relação entre cultura e formação, e ainda na alínea b) que o sistema educativo pretende «contribuir para a realização do educando, através do pleno desenvolvimento da personalidade, da formação do carácter e da cidadania, preparando-o para uma reflexão consciente sobre os valores espirituais, estéticos, morais e cívicos e proporcionando-lhe um equilibrado desenvolvimento físico.», ou seja, que a formação do indivíduo não se deve reduzir à descrição de matéria em sala de aula, mas sim, leva-lo a desenvolver uma pluralidade de valores.³⁶

Temos na região das Caldas da Rainha, onde se integra o Projeto em estudo, um exemplo real da arte ao serviço do ensino de um ofício, tal como aconteceu noutras regiões, como, por exemplo, com a Real Fábrica de Vidros da Marinha Grande. Desde o seu início, em 1883, que os estatutos da Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha contemplavam a hipótese de formar uma escola para ensinar a arte cerâmica, no artigo 46º podemos ler: «Logo que os recursos da sociedade o permitam, dar-se-há na fabrica ensino profissional da especialidade da sua industria, ensino de desenho e primário aos operários e filhos d`estes.»³⁷.

O Ministério das Obras Públicas, que tutelava o ensino industrial, celebrou um protocolo com a Fábrica, em 1887, no qual esta garantia a formação profissional aos alunos que se apresentassem, até ao máximo de 150, oferecendo condições raras para a época. À fábrica juntou-se uma escola de instrução primária (podemos observar na Figura abaixo, à direita RBP

³⁵ SANTOS, Arquimedes da Silva, *Mediações Arteducacionais*, (...), p.14.

³⁶ A LBSE foi aprovada pela Lei n.º 46/86, Diário da República n.º 237/1986, Série I de 1986-10-14, e alterada pelas Leis n.º 115/97, de 19 de Setembro, 49/2005, de 30 de Agosto, e 85/2009, de 27 de Agosto. In: https://dre.pt/legislação-consolidada/-/lc/70328402/2018_07200122/70486660/diploma/índice.

³⁷ Estatutos da Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha, Tipografia Elzeviriana, de Caetano Alberto & Faro, Lisboa, 1883, p. 25.

rodeado pelos aprendizes), montepio de auxílio mútuo e habitação económica, além disso, havia para os aprendizes um subsídio fixo de 5 contos de réis anuais.³⁸ Joaquim de Vasconcellos descreve, em 1891, o estabelecimento como «modelo» que corresponde perfeitamente «às condições de um bom ensino practico, inspirado em sólidos princípios pedagógicos.»³⁹

Esta articulação entre a Fábrica e o governo teve a sua origem no movimento inglês, que surgiu em 1860 com William Morris, *Arts and Crafts*, esta nova corrente pretendia recuperar as «artes populares e o gosto pelo trabalho e iniciativas individuais, contrapondo-se à mecanização proveniente da Revolução Industrial».⁴⁰

Rafael Bordalo Pinheiro salvaguarda aquando da fundação da fábrica, em paralelo ao conceito fabril e mecanizado instalado pelo irmão Feliciano, cujas intenções eram mais empresariais e económicas, uma conceção mais aberta para a comunidade, em sintonia com as tradições e genuinamente envolvida no seu espaço natural.⁴¹ Salvuardamos que tais parâmetros, de integração da formação no contexto da comunidade e da envolvência de tradições na formação, vão ao encontro do que defendemos neste Projeto.



Figura 1 - Fotografias de Rafael Bordalo Pinheiro na Fábrica de Faianças da Companhia das Caldas da Rainha. Figura à esquerda mostra Bordalo acompanhado com os seus operários e oficiais da fábrica. À direita, com os seus aprendizes da escola anexa à fábrica. COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia (...)*, p. 153.

³⁸ VASCONCELLOS, Joaquim de, *A Fabrica de Faianças das Caldas da Rainha*, Typographia Occidental, Porto, 1891, pp. 3-4. Cf. COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia, (...)*, p. 153.

³⁹ *Idem*, p.7.

⁴⁰ HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p.19.

⁴¹ *Idem*, p.19.

III. Rafael Bordalo Pinheiro

1. Biografia

Rafael Bordalo Pinheiro nasceu a 21 de março do ano 1846, em Lisboa na casa do avô paterno, Manuel Félix de Oliveira Pinheiro, onde moravam também a sua mãe, D. Augusta Maria do Ó de Carvalho Prostes e pai, Manuel Maria Bordalo Pinheiro, que exercia funções como secretário na Câmara dos Pares do Reino. O pai, além de funcionário público, era pintor e diplomado pela Academia de Belas-Artes, chegando mesmo a abordar a escultura.⁴² Teve doze filhos, sendo Rafael o mais boémio e jovial da família, como podemos confirmar com as palavras de José Augusto França, na sua obra sobre o artista, *Rafael Bordalo Pinheiro – O Português Tal e Qual*. Todos os irmãos conviveram com a Arte durante a sua infância, pela importância que esta teve no seio da família. No entanto, apenas Columbano Bordalo Pinheiro, (autor do desenho de Rafael que podemos observar à direita), Maria Augusta, e Rafael seguiram profissões ligadas à vida artística, o que fortaleceu a relação entre os três.⁴³ Júlio Dantas, escritor, médico, político, e diplomata, que se distinguiu como um dos mais conhecidos intelectuais portugueses das primeiras décadas do século XX, descreve os serões da família Bordalo, onde «todos os filhos se reuniam desenhando em volta da mesa até à hora do chá, aquele para quem se inclinava a predileção paterna, o mais indisciplinado e o mais vivo, o mais tumultuoso e o mais brilhante era precisamente o moço Rafael».⁴⁴



Figura 2 - PINHEIRO, Columbano Bordalo, Desenho de Rafael Bordalo Pinheiro, Biblioteca Nacional de Portugal, Iconografia, Cota - E. 173 V.1885 <http://purl.pt/4409>.

Bordalo matriculou-se no Liceu das Merceeiras, em 1857, tendo como disciplinas preferidas o desenho e o teatro, revelou, por vezes, pouca motivação para as outras áreas de

⁴² FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, 3ª edição, Livros Horizonte, Lisboa, 2007, Capítulo II - Até a «A Lanterna Mágica», p. 33.

⁴³ Dos doze irmãos de RBP, houve três que faleceram. A primogénita foi Maria Augusta (1841), a quem seguiu RBP (1946), e por ordem de nascimento temos ainda os irmãos, Feliciano Henrique (1847), Manuel Maria (1850), Filomena Augusta, Maria Amélia, Columbano (1857), e Tomás Maria (1861). FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo II - Até a «A Lanterna Mágica», p. 34.

⁴⁴ DANTAS, Júlio, *Figuras de ontem e de hoje*, 3ª Edição, Companhia Editora Portugal-Brasil, Lisboa, 1920, p. 199.

estudo. No teatro, estreia-se em 1860 nas peças *Conde de Paragará* e na *Lua-de-mel Anuveada*, influenciado por Francisco Xavier da Silva (médico naval, professor universitário, reitor da Universidade de Lisboa, Ministro da Instrução Pública, cientista e académico) e à medida que a sua paixão pelo palco se torna cada vez maior, inscreve-se no curso de Arte Dramática do Conservatório, dirigido por Duarte de Sá (que fora amigo de Almeida Garrett e representara com o poeta na estreia de *Frei Luís de Sousa*). O seu percurso académico é pouco regular e, em 1861, aos quinze anos, Bordalo matricula-se na Academia de Belas-Artes em Desenho de Arquitetura Civil, onde o Professor José da Costa Sequeira lhe atribuiu *bastante inteligência, habilidade e gosto*, e logo no ano seguinte, inscreveu-se ainda em Desenho Histórico.⁴⁵

O pai assegura-lhe emprego na Câmara dos Pares, e em 1863, com apenas dezassete anos, Bordalo vê-se arredado da arte dramática. Numa nova tentativa, em 1865, envereda pelo Curso Superior de Letras, e em Desenho do Antigo, na Academia, atraído pelas lições de Jaime Moniz, mas com poucas presenças, acaba por abandonar o curso.⁴⁶

Como escreve Júlio César Machado (1835-1890), cronista português, das Caldas da Rainha, que também se dedicou à cozinha, com quem Bordalo manteve uma estreita ligação, no prefácio d' *O Álbum de Caricaturas – Phrases e Anexins da Lingua Portuguesa*, durante este período Bordalo é dado aos entretenimentos lisboetas, dedicando-se aos «Divertimentos, passeios, ceias, e viva, e viva!».⁴⁷ Enamorou-se por Elvira Ferreira de Almeida, a qual desposa em 15 de setembro de 1866, com Júlio Machado como padrinho de casamento.⁴⁸

Em 1867, nasce o seu primeiro filho, Manuel Gustavo Bordalo Pinheiro, em Santa Marta, e RBP passa a dedicar-se mais seriamente ao que viria a ser o seu legado, que é a arte, em particular às aguarelas e à caricatura,⁴⁹ expõe no Salão da Sociedade Promotora de Belas Artes, em Lisboa, primeiro ao lado do pai, depois, do irmão Columbano, entre 1868 e 1874, expondo as *Bodas de Aldeia*.⁵⁰

⁴⁵ FRANÇA, José-Augusto, Rafael Bordalo Pinheiro - *O Português Tal e Qual*, 3ª edição, Livros Horizonte, Lisboa, 2007, Capítulo II - Até a «A Lanterna Mágica», pp. 34-35. Cf. LEITE, Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, Câmara Municipal de Lisboa, Direção municipal de Cultura, Divisão de Museus e Palácios, Gráfica Maiadouro, Lisboa, 2005, p. 152.

⁴⁶ *Idem*, Capítulo II - Até a «A Lanterna Mágica», p.35.

⁴⁷ PINHEIRO, Rafael Bordalo, *Album de Caricaturas, Phrases e Anexins da Lingua Portuguesa*, Júlio César Machado (pref), Mattos Moreira & Cº, Lisboa, 29 de março de 1876, pp. 1-12.

⁴⁸ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo II - Até a «A Lanterna Mágica», p. 36.

⁴⁹ LEITE, Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, (...) p. 154.

⁵⁰ PINTO, Manoel de Sousa, *Os Três Bordallos*, Pedro Bordalo Editor, Typografia do Anuário Comercial, Lisboa, 1891, p. 14. Cf. FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...). Capítulo II - Até a «A Lanterna Mágica», p. 37.

Nos anos que se seguiram, a vida de Bordalo foi marcada por publicações e inúmeras participações na cena artística portuguesa, assunto que iremos desenvolver no ponto: *A Obra de Bordalo*. Paralelamente à sua vida profissional, nunca abandonou o percurso académico, ainda se candidatou, sem sucesso, a uma bolsa de estudos em Roma (1868) e matriculou-se em Modelo Vivo, na Academia (a primeira vez em 1869 e a segunda vez em 1871), mostrando o seu interesse em se aprimorar tecnicamente.⁵¹

A família aumenta, em 1873, com o nascimento da filha, Helena Bordalo Pinheiro. O Artista expande-se a nível profissional, aceitando trabalhos em Espanha onde relatou a Guerra Carlista, por encomenda do jornal inglês *The Illustrated London News*.⁵²

Por dificuldades de trabalho, em 1875, parte para o Brasil, (ver anexo 1, figura 5), onde se estabelece durante quatro anos, cumprindo assim uma das suas grandes ambições, como iremos desenvolver mais à frente no ponto 3.1.

Após o primeiro ano de permanência, passada em ambientes de convívio com figuras como Arthur Napoleão (1843-1925, músico português com carreira no Brasil) e Cyriaco de Cardoso (1846-1900, músico português), levou a esposa e a filha para junto de si, deixando o filho, para não interromper os estudos, aos cuidados do avô.⁵³ Segundo Júlio César Machado, «os brasileiros receberam muito bem Raphael Bordalo, e pelas notícias que nos chegam vê-se que elle está contente. Brinca com eles, eles riem-se, gostam de o ver, estimam naturalmente que seja cortez, mas, por compreenderem que para fazer caricaturas não basta ser delicado, é preciso ter espírito...»⁵⁴

Ainda no Rio de Janeiro, sofreu com a febre-amarela (1876), mas não parou de publicar, mesmo aquando da notícia da morte de Alexandre Herculano, em 1877. No entanto, após perseguições e polémicas, como o desentendimento com Angelo Agostini⁵⁵, regressa a Lisboa em 1879, trazendo «em vez de contos de reis, histórias para contar», após o encerramento do seu jornal *O Besouro*.⁵⁶ Logo após a sua chegada, é forçado a manter-se no Lazareto, que se destinava a acolher pessoas que vinham de locais ameaçados por epidemias como a febre-amarela. Cruz de Magalhães descreve que no «regresso a Portugal, quando o foram esperar,

⁵¹ *Idem*, Capítulo II - Até a «A Lanterna Mágica», pp.36-37.

⁵² LEITE, Ana Cristina (Coord), Guia museubordalopinheiro, Câmara Municipal de Lisboa, Direção municipal de Cultura, Divisão de Museus e Palácios, Gráfica Maiadouro, Lisboa, 2005, p. 155.

⁵³ *Idem*, Capítulo III - No Brasil, pp.70-71.

⁵⁴ COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia*, Assírio & Alvim, El Corte Inglés, Câmara Municipal de Lisboa, Museu Rafael Bordalo Pinheiro, Norprint, Lisboa, 2005, p. 223.

⁵⁵ Angelo Agostini (1843-1910) foi um desenhista ítalo-brasileiro com uma extensa carreira profissional no Brasil, que o acusou de publicar caricaturas e textos a pedido e por conveniência. Cf. FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo III - No Brasil, pp. 80-82.

⁵⁶ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo III - No Brasil, pp. 80-83.

Rafael apareceu na tolda todo de branco, com um amplo chapéu de palha, tendo um papagaio num ombro, uma catatua noutra, o macaco no braço, e exclamou, imitando a fala carioca: «Estou brásileiro di todo! (...)»⁵⁷

A morte do pai, Manuel Maria, em 1880, foi retratada de forma sentida n`*O António Maria*, e mais tarde, também retratou a de Miguel Ângelo Lupi, em 1883, que havia sido seu professor na Academia.⁵⁸

A partir do ano de 1885, com o início da produção de louça artística nas Caldas da Rainha, a sua vida balança, entre a cerâmica e os inúmeros trabalhos que publica em almanaques e jornais.⁵⁹ Em 1889, regressa ao Brasil para tentar vender a Jarra Beethoven, mas regressa sem o conseguir, sendo recebido, tanto em Lisboa, como nas Caldas da Rainha, entre festejos.⁶⁰ A sua carreira artística continua a crescer, a nível da caricatura, da cerâmica e da decoração, em paralelo, Manoel Pinto descreve n`*Os Três Bordallos*, «Bordalo, rindo, criou em Portugal muita coisa assinalável, quer como desenhista, quer como ceramista, quer como decorador. Três aspectos, ou melhor três individualidades, que o mesmo talento unifica num só homem, mas que nos dão os três Bordallos, qual deles mais interessante, que Bordallo foi.»⁶¹

Apesar da sua fama, sempre foi um Homem muito apreciado, reconhecido e admirado por todos os que com ele conviviam, gracioso e boémio, «nunca chegava a casa no mesmo dia como nunca chegava ao teatro a tempo de assistir ao primeiro acto de uma peça. (...) Cavaqueador infatigável ficava-se à mesa a cavaquear com a família»⁶², descreve Joaquim Leitão. Respeitado mesmo pelas figuras que criticava e caricaturava, como foi o exemplo do banquete em sua homenagem, no palácio D. Maria II, em 1903.⁶³

Em Rafael Bordalo Pinheiro vemos retratada uma personalidade forte, humana e boémia, como descre Ramalho Ortigão, com quem conviveu intimamente ao longo da sua vida, no 9º volume de *As Farpas*:

⁵⁷ COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia*, (...), p.225. Cf. PINHEIRO, Rafael Bordalo, No Lazareto, réplica da edição original de 1881, PIM! Edições, Museu Bordalo Pinheiro/EGEAC, Lisboa, 2020.

⁵⁸ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo IV – *O António Maria*, p. 114.

⁵⁹ COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia*, Assírio & Alvim, El Corte Inglês, Câmara Municipal de Lisboa, Museu Rafael Bordalo Pinheiro, Norprint, Lisboa, 2005, pp. 226-233.

⁶⁰ COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia*, Assírio & Alvim, El Corte Inglês, Câmara Municipal de Lisboa, Museu Rafael Bordalo Pinheiro, Norprint, Lisboa, 2005, p. 165.

⁶¹ PINTO, Manoel de Sousa, *Os Três Bordallos*, Pedro Bordalo Editor, Typografia do Anuário Comercial, Lisboa, 1891, p. 22.

⁶² LEITÃO, Joaquim, *O poço que ri*, Publicações dos Anais das Bibliotecas, Museus, e Arquivos Históricos Municipais, XII, Lisboa, 1936, p. 19.

⁶³ COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia*, (...), pp.194-195. Cf. CASTANHEIRA, Isabel, *As Caldas de Bordalo*, (...), p. 165.

«Natureza de tenor ... exuberante, expansiva, *toute en dehors*, prodigalizando-se ao público, servindo-o, desinteressada e incondicionalmente ao sabor de todos os seus desejos, de todas as suas paixões e de todos os seus erros, em todos os entusiasmos, em todas as alegrias, em todas as tristezas e em todas as cóleras, vivendo põe esse motivo sempre fora de si mesmo, distraído, a todo o momento arrancado das meditações do gabinete pelos frémitos da rua, ele tem atravessado a existência ruidosamente e ovantemente, no eco triunfal da sua eterna barcarola, entoada a todo o pulmão e lançada em largos gestos de tribuno vencedor às brisas da fama.»⁶⁴

O mesmo refere, ainda, noutra passagem sobre Bordalo: «Genuinamente português por constituição e por temperamento, de olhos pretos, nariz grosso, cabelo crêspo, tendendo para a obesidade, ele é um sensual, um voluptuoso, um dispersivo, um desordenado»⁶⁵.

O seu amor pelos animais, em especial os gatos, é uma característica da sua personalidade muito marcante que ficou retratado na fotografia tirada em frente à fábrica das Caldas da Rainha, (Figura à direita). Fialho de Almeida, no volume I da sua obra *Os Gatos*, referiu: «Deus criou o homem à sua imagem e semelhança, e fez o crítico à semelhança do gato», fazendo a analogia ao traço de personalidade mais presente em Bordalo.⁶⁶



Figura 3 - Rafael Bordalo Pinheiro com os seus gatos, uma das suas paixões, em frente à Fábrica das Caldas da Rainha. COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia*, (...) p. 147.

Já no final da sua vida, encontramos uma figura mais melancólica, forçada pelo peso da idade, da soma das noites boémias, mas principalmente pelo desapontamento perante a incapacidade do povo se impor ao constante domínio político, podemos observar na Figura

⁶⁴ ORTIGÃO, Ramalho, *As Farpas, O Movimento Literário e Artístico*, Volume 9, Editora Lisboa, 1882, Capítulo XIII, p. 156.

⁶⁵ PINTO, Manoel de Sousa, *Os Três Bordallos*, Pedro Bordalo Editor, Typografia do Anuário Comercial, Lisboa, 1891, p. 25.

⁶⁶ ALMEIDA, José Fialho de, *Os gatos*, volume 1, Livraria Clássica Editora, Lisboa, 1927, p. 7.

abaixo uma caricatura onde se retratou a si próprio nos dois polos da vida, o da esquerda em 1879 e a representação da direita em 1903, numa edição d`A *Paródia*.⁶⁷

A 23 de janeiro do ano 1905, morre aos 58 anos de idade, no regresso de uma viagem ao Porto, onde fora encarregar-se das decorações para o Carnaval.⁶⁸



Figura 4 - Edição especial do periódico *A Paródia*, que representa dois momentos distintos de Bordalo. CANDIDO, Chaves (Editor), *A Paródia*, (...), capa.

2. Contextos: Cultura e Sociedade

⁶⁷ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo VII – *A Paródia*, pp. 243-250.

⁶⁸ COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia*, (...), pp. 224-233.

É importante perceber o contexto onde está inserida a biografia de Rafael Bordalo Pinheiro, pois a suas criações espelham a agitação e progresso característicos do seu período histórico. Bordalo vai descrevendo a evolução da sociedade, através da sua Arte, mas a sua maior reivindicação está na defesa dos mais oprimidos, como o povo, revoltando-se contra a constante apatia perante as opressões políticas, valendo-se constantemente do universo da mesa para passar a sua mensagem, como faz no *António Maria II*, figura à direita, onde descreve como se fabrica um eleitor: «Os cinco sentidos eleitorais - primeiro vê-se uma caravela de doze (dinheiro); depois ouve-se uma promessa tentadora...; mais tarde cheira-se o carneiro com batatas; em seguida gosta-se do torreano (vinho) de 80 réis o litro, e por fim apalpa-se o chão com as costelas. E aqui está como se vota».⁶⁹

A ironia, e a sátira são usadas, pelo artista nas suas múltiplas caricaturas, para desmascarar a corrupção existente entre as elites políticas vigorantes, e denunciar os governantes por oposição ao proletariado, na descrição que Bordalo presente nos *Pontos nos ii*, «o eleitor é como os carneiros de l'anurge: atira-se para a urna inconsciente, indo atrás do choro d'um emprego ou de uma promessa. Quando os ventos mudarem e os donos d'agora queiram segurar os últimos carneiros suceder-lhes-á fatalmente marcharem com eles para o abysmo...»⁷⁰ Tenhamos em consideração o hábito, do século XIX, de oferecer um copo de vinho e um prato de carneiro com batatas aos eleitores que se afiliassem ao partido, após o voto, por isso o ato eleitoral estar muitas vezes conectado a este prato, nas caricaturas de Bordalo. Planeámos a confeção deste prato tão marcante no banquete realizado, tal como podemos relatar mais à frente no trabalho.

O seu nascimento coincide com o reinado de D. Maria II, que foi um período social conturbado pela instabilidade política e revolucionária. Os anos anteriores ao seu nascimento são marcados pela guerra civil travada entre os liberais constitucionistas, liderados pela rainha, e os absolutistas de D. Miguel. A vitória liberal, consagrada pela Convenção de Évora-Monte (1834), é seguida das medidas emancipadoras defendidas por Mouzinho da Silveira e

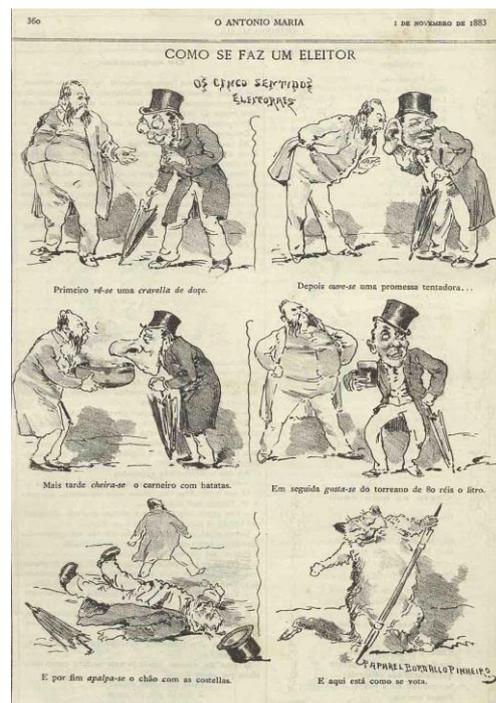


Figura 5 - Caricatura de Como se faz um eleitor, onde podemos observar a figura do político a oferecer o carneiro com batatas, para persuadir o eleitorado. PINHEIRO, Rafael Bordalo, *O António Maria*, (...), p 360.

⁶⁹ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Prefácio, p. 11. Cf. PINHEIRO, Rafael Bordalo, *O António Maria*, Typ. A Editora, Lisboa, 1/11/1883, nº 231, p 360.

⁷⁰ PINHEIRO, Rafael Bordalo, *Pontos nos ii*, Lithographia Guedes, Lisboa, 18/11/1886, nº 80, p.63.

Joaquim de Aguiar, que visaram os princípios de igualdade perante a lei e a libertação da terra, até aí vinculada aos aristocráticos e ordens religiosas.⁷¹

Segundo palavras de Amadeu Carvalho Homem, estas políticas não suprimiram a convergência fundiária, nem extinguiram totalmente os mecanismos que lhe serviram de suporte, mas a partir deste momento, iniciou-se uma tendência libertadora que irá culminar com a venda, em hasta pública, de terras, originando a criação de uma nova classe de proprietários beneficiados pela esta transformação social. Também o fim do Cabralismo, marcado pelo aumento dos protestos populares que culminaram na Revolução da *Maria da Fonte* (1846), marca este período histórico.⁷²

A nível cultural, este período é marcado pela publicação da obra *Viagens na minha terra*, de Almeida Garrett, que também ilustra a instabilidade que reinava em Portugal, e pelo nascimento de Guerra Junqueiro e Silva Porto, ícones da cultura portuguesa, com quem Rafael Bordalo Pinheiro veio a conviver mais tarde.⁷³

Na sequência da Revolução da Maria da Fonte, o ano seguinte fica marcado pela Guerra Civil da *Patuléia* (Pata ao léu), entre Cartistas (apoiantes da Carta Constitucional, com o apoio da rainha D. Maria II) a uma coligação contranatura que juntou setembristas a miguelistas. A guerra terminou com uma clara vitória cartista, mas apenas após a intervenção de forças militares estrangeira.⁷⁴

Apesar de, supostamente, o liberalismo trazer modernização, o país mantém uma forma de pensar e um conjunto de comportamentos ainda muito conservadores, resistentes à mudança, onde até a nova burguesia foi incapaz de grandes empreendimentos económicos. Essencialmente o liberalismo trouxe uma simples passagem de títulos de propriedade, em 1851, com a revolução da Regeneração de Rodrigo Magalhães e Saldanha, iniciou-se em Portugal a experiência do capitalismo, no entanto, não foi muito eficaz, ficando apenas pela criação de infraestruturas, muito aquém do desenvolvimento económico e industrial, levados a cabo pela Europa.⁷⁵

⁷¹ HOMEM, Amadeu Carvalho, “Jacobinos, Liberais e Democratas na Edificação do Portugal Contemporâneo”, capítulo 14, in MATTOSO, José [et al.], José Tengarrinha (Org.), *História de Portugal*, Editora da Universidade do Sagrado Coração (EDUSC), Editora UNESP, Instituto Camões, 2000, pp. 268-269.

⁷² *Idem*, pp. 269-270. Cf. LEITE, Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, Câmara Municipal de Lisboa, Direção municipal de Cultura, Divisão de Museus e Palácios, Gráfica Maiadouro, Lisboa, 2005, p. 150.

⁷³ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), p. 317.

⁷⁴ HOMEM, Amadeu Carvalho, “Jacobinos, Liberais e Democratas na Edificação do Portugal Contemporâneo”, capítulo 14, in MATTOSO, José [et al.], José Tengarrinha (Org.), *História de Portugal*, Editora da Universidade do Sagrado Coração (EDUSC), Editora UNESP, Instituto Camões, 2000, p. 269.

⁷⁵ HOMEM, Amadeu Carvalho, “Jacobinos, Liberais e Democratas na Edificação do Portugal Contemporâneo”, capítulo 14, in MATTOSO, José [et al.], José Tengarrinha (Org.), *História de Portugal*, Editora da Universidade do Sagrado Coração (EDUSC), Editora UNESP, Instituto Camões, 2000, 270-272.

Com a morte de D. Maria II, em 1853, D. Fernando II assume o trono, e mantém um importante foco nas artes, o que lhe valeu o cognome de *Rei Artista*, tendo sido protetor da Academia de Belas-Artes de Lisboa e protetor dos principais monumentos de Portugal. O reinado do seu filho primogénito, D. Pedro V trouxe proximidade entre o povo com a casa real, no entanto, após a sua morte, em 1861, sobe ao trono D. Luís I, cujo reinado teve pouca aceitação por parte do povo, tendo como consequência a revolta popular da *Janeirinha (1868)*.⁷⁶

A revolução espanhola de 1868 e o drama da Comuna de Paris de 1871 virão a ser os inspiradores diretos de alternativas à monarquia, mediante a posterior fundação dos partidos, republicano e socialista. O Pacto da Granja de 1876 fez nascer o Partido Progressista, no entanto a decepção provocada pela sua governação distinguiu o republicanismo como a vertente ideológica mais forte.⁷⁷

No plano cultural Júlio Verne escreve o livro *A Volta ao Mundo em Oitenta Dias*, em 1873, e em Portugal, dois anos mais tarde, Eça de Queiroz compõe *O Crime do Padre Amaro*. Foram iniciadas também em 1871 as chamadas *Conferências do Casino*, nas quais um grupo de jovens escritores e intelectuais, onde se incluíam Ramalho Ortigão e Eça de Queirós, apresentaram o seu manifesto com ambições de revolucionar a literatura e a sociedade cultural portuguesa da época, com base nas filosofias realistas e naturalistas do escritor francês, Gustave Flaubert.⁷⁸

A manutenção do património colonial português durante o início dos anos 80 revela-se muito problemático para a monarquia que se deparou com constantes crises políticas e revoltas por parte da população, o que fortaleceu a posição republicana, também as perseguições movidas à imprensa, como a protagonizada, em 1884, por Lopo Vaz, autor da *Lei das Rolhas*, acentuaram a rebelião contra o governo. Estas sanções restringiram as atividades dos escritores, jornalistas e intelectuais, como Alexandre Herculano, Almeida Garrett, António Pedro Lopes de Mendonça, José Estêvão de Magalhães, Latino Coelho que se coagiram contra a lei. É importante perceber o regime de censura e opressão em que viveu Rafael Bordalo Pinheiro, para percebermos como este se reflete nas suas criações. Duque de Saldanha, pouco depois de

⁷⁶ LEITE, Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, Câmara Municipal de Lisboa, Direção municipal de Cultura, Divisão de Museus e Palácios, Gráfica Maiadouro, Lisboa, 2005, p. 152-154. Cf. FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), pp.320-322.

⁷⁷ *Idem*, pp. 270-271.

⁷⁸ LEITE, Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, Câmara Municipal de Lisboa, Direção municipal de Cultura, Divisão de Museus e Palácios, Gráfica Maiadouro, Lisboa, 2005, p. 156.

subir ao poder, revoga a lei, abrindo um período conhecido como a Regeneração, o que leva à abolição de quaisquer cauções e restrições para a imprensa periódica.⁷⁹

Após a morte de D. Luís I, em 1889, sobe ao trono D. Carlos I de Portugal, que traz alguma esperança de renovação cultural e social, por ter um papel ativo no sistema conhecido como Rotativismo, pelo qual os dois principais partidos, o Partido Regenerador e o Partido Progressista, se alternavam no poder.⁸⁰

No grupo intelectual, que se reuniam frequentemente à volta da mesa para discutir as circunstâncias sociais do país, os *Vencidos da Vida*⁸¹, próximo de D. Carlos, formado por algumas das glórias literárias do país (Oliveira Martins, Guerra Junqueiro, Ramalho Ortigão, Eça de Queirós) e por aristocratas pertencentes à nobreza (Conde de Ficalho, Conde de Sabugosa), eram frequentes as críticas contra a situação política do país.⁸²

Após o regicídio, subiu ao trono D. Manuel II, filho mais novo de D. Carlos, com apenas 18 anos de idade cuja falta de preparação para governar dificultou a necessidade de repor a ordem no país e em conter a fúria republicana contra a realeza. A ditadura de João Franco marca a política censória dos últimos anos de monarquia em Portugal, estavam assim reunidas as condições para uma revolução política e consequente substituição da monarquia pela república, em 1910, cinco anos depois da morte do artista.⁸³

O crítico e escritor João Chagas escreveu nas *Cartas Políticas* sobre o estado de mudança e esperança em que se encontrava o país: «Esse Portugal reviveu com a crise final da dinastia. Era um sedimento social, um depósito como o que existe no fundo de garrafas. A sociedade agitou-se. Ele veio acima e turvou-a. O que restou de extinto, de morto na alma portuguesa adquiriu vida, adquiriu movimento, entrou em atividade.»⁸⁴

⁷⁹ HOMEM, Amadeu Carvalho, “Jacobinos, Liberais e Democratas na Edificação do Portugal Contemporâneo”, (...), pp.274 - 275.

⁸⁰ *Idem*, p. 275-276.

⁸¹ GAIO, Manuel da Silva, *Os Vencidos da Vida*, Joaquim de Carvalho (Pref.), Imprensa da Universidade de Coimbra, 1931, p. 13-14.

⁸² LEITE, Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, Câmara Municipal de Lisboa, Direção municipal de Cultura, Divisão de Museus e Palácios, Gráfica Maiadouro, Lisboa, 2005, p. 53. Cf.

⁸³ HOMEM, Amadeu Carvalho, “Jacobinos, Liberais e Democratas na Edificação do Portugal Contemporâneo”, (...), pp. 275-278.

⁸⁴ MAGALHÃES, João Chagas, *Cartas Políticas*. São Paulo, Ática, 2000, p. 66.

Nos campos das ciências, do saber, das técnicas e das artes, o século XIX teve inúmeras conquistas importantes, no período de vida de Rafael Bordalo Pinheiro. O artista retrata a chegada do comboio às Caldas da Rainha, no periódico *Pontos nos II*, que simbolizava a nova civilização. Antes do fim do século, a eletricidade começou a substituir o vapor como força motriz essencial, iluminando as cidades e os interiores das casas. Ainda coabitou com a experiência dos elevadores elétricos, do telefone, das primeiras vacinas e dos automóveis, que inauguraram um ciclo novo da existência humana.⁸⁵

2.1. Contexto Internacional

Enquanto Portugal tenta ultrapassar os seus próprios obstáculos a caminho da modernização, também a Europa atravessa, durante o século XIX, uma revolução económica. Encontramos neste processo a vários níveis: económico a industrialização, político, com o aparecimento de governos liberais sujeitos ao voto democrático, e também social, onde cresce uma nova burguesia que ambiciona, através de poder e dinheiro, títulos aristocráticos. A segunda metade do século XIX vê crescer exponencialmente o número e a diversidade de títulos nobiliárquicos, Almeida Garret descreve ironicamente esta realidade com o aforismo «foge cão, que te fazem barão! Mas para onde, se me fazem visconde?»⁸⁶, assim, ser *barão*, *conde*, *visconde* ou *marquês* na Europa oitocentista, foi um atributo que podia já não ter ascendência de sangue, no entanto a monarquia continuava a ditar comportamentos e inspirar modas.

Na Europa, durante este período, os contrastes entre a burguesia mais abonada e a população pobre foi realçada por Rafael Bordalo Pinheiro, tal como podemos observar no *Mappa Da Europa- Fervet Opus*, que saiu no periódico *A Berlinda: reproducções d'um album humorístico, ao correr do lápis*, de 1870, (figura abaixo), onde podemos observar as críticas do artista às políticas vigentes, recorrendo por vezes aos elementos alimentares, como o bacalhau.

87

⁸⁵ *Idem*, pp. 152-163.

⁸⁶ CHAGAS, *Dicionário popular: histórico, geográfico, mythologico (...)*, Volume 3, Typ. do Diario Illustrado, Lisboa, 1878, p. 88. In: <https://books.google.pt/books>.

⁸⁷ LEITE, Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, (...) pp. 27-30.

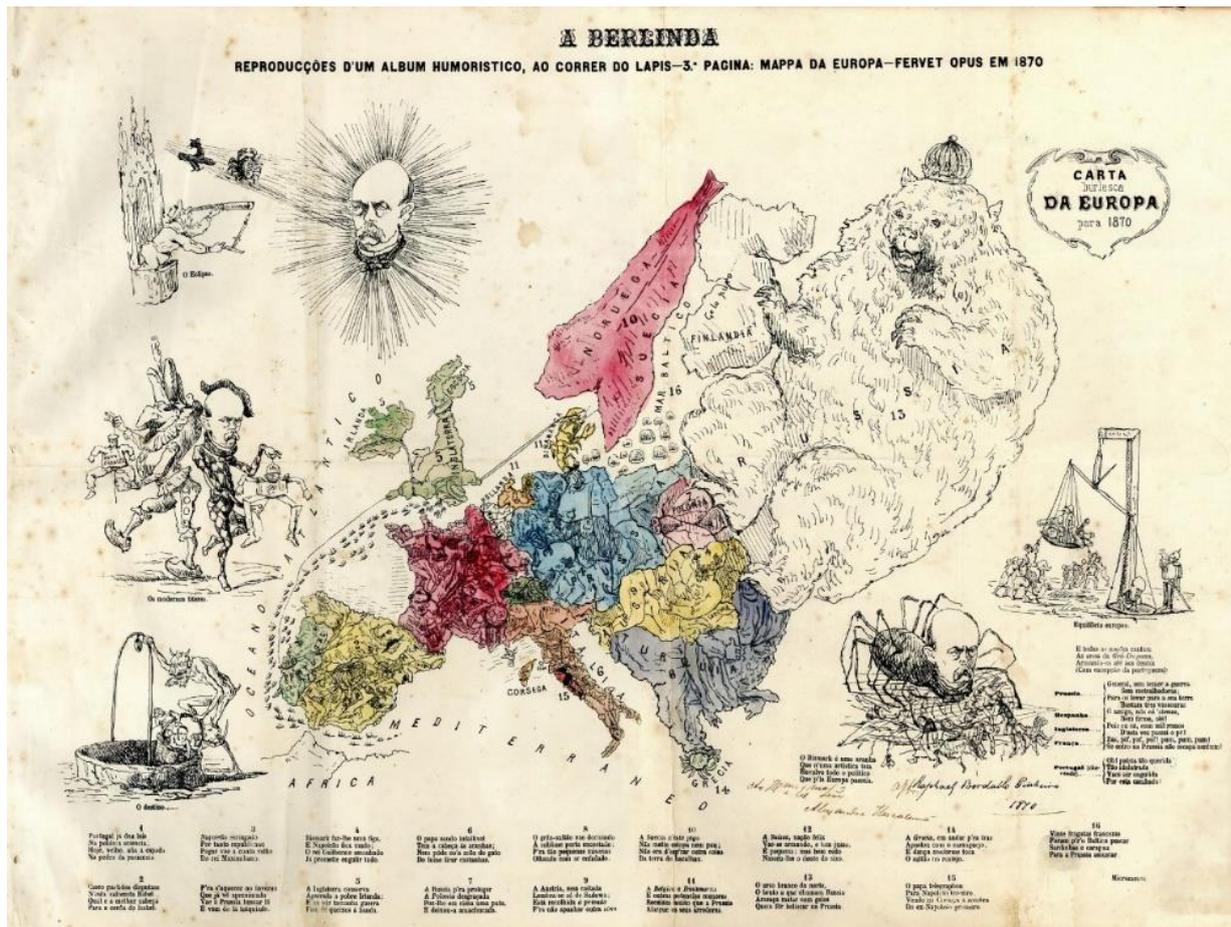


Figura 6 – Carta burlesca da Europa para 1870, onde o artista expõe as enormes disparidades económicas e sociais, através da sátira da caricatura. PINHEIRO, Rafael Bordalo (il.), Ribeiro, Alfredo (ed. com.), Mappa Da Europa-Fervet Opus, A Berlinda: reproduções d'um album humoristico, ao correr do lápis, 3ª folha, 2ª Edição, Lisboa, 1870. In: Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Na América do Norte, os Estados Unidos tornavam-se num país cada vez mais próspero e dinâmico no contexto internacional, devido à imigração vinda da Europa e Ásia, que se consolidava desde 1870. Por sua vez, o Brasil, país que irá também receber Rafael Bordalo Pinheiro, acolhe uma onda de emigrantes portugueses maioritariamente pobres, oriundos sobretudo do Douro e Minho, entre os anos 1838 a 1860, o que compreende um dos fatores mais influenciadores a nível demográfico, económico e social da história portuguesa oitocentista. Acrescente-se que as comunidades portuguesas no Brasil apoiaram de forma voluntariosa atividades culturais em Portugal, desde jornais e revistas, à construção de escolas e monumentos.⁸⁸

⁸⁸ LEITE, Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, (...) pp. 31-32.

3. A obra de Bordalo Pinheiro

3.1. Perspetiva global

Este Projeto não pretende fazer uma análise exaustiva do imenso repertório do Artista, mas antes realçar os momentos e trabalhos mais marcantes da sua carreira, investigando a produção cerâmica.

A sua obra ligou-se genuinamente à sua vida privada, envolvida no dia-a-dia lisboeta, do último quartel do século XIX. A sua história construiu-se a par com o seu percurso profissional desde os primeiros desenhos publicados, como podemos observar no exemplo do *Vendedor de palitos e rocas*, (representado na figura à direita), às últimas publicações e colaborações periódicas, passando por visitas ao estrangeiro, igualmente empenhado em mostrar a sua arte, e pelas atividades de ceramista e de decorador. O estudo do seu percurso leva-nos a refletir sobre a vida sociocultural e sociopolítica portuguesa oitocentista, como nos ensina José Augusto França, em *O Português Tal e Qual*, Bordalo «repetia em farsa o que acontecera em tragédia.»⁸⁹

Começou a ser notado e reconhecido publicamente nas exposições da Sociedade Promotora, em 1868, ao lado do pai, com estudos em aguarela da vida popular lisboeta, e já no ano seguinte desenha o cabeçalho de *O Japonês*. No ano de 1870, os seus trabalhos já demonstravam um caráter humorístico, como o *Espirra-Canivetes*. A sua pintura e desenho receberam elogios reservados, que demonstravam algum potencial e lançariam o jovem Rafael para o panorama artístico nacional. Em paralelo, vai desenvolvendo a sua verdadeira vocação - a caricatura, em 1869 participa n` *A Revolução de Setembro*, onde destaca os escritores Luís de Campos, Ramalho Ortigão, entre outros, o seu primeiro álbum de caricaturas, *O Calcanhar de Aquiles*, sai pouco tempo depois em 1870, representando *com malícia, mas sem maldade*, regra que sempre respeitou, Teixeira de Vasconcelos, Eduardo



Figura 7 – O Vendedor de palitos e rocas; a figura mostra um dos primeiros desenhos de Bordalo, representando uma atividade quotidiana nas ruas de Lisboa. Rafael Bordalo Pinheiro, Pintura, Vendedor de palitos e rocas, Aguarela s/papel, Ass: Raphael Bordallo Pinheiro 21 de Abril de 1867. Museu Rafael Bordalo Pinheiro. PIN. 84. Acedido em: MRBP.PIN.0018, <http://coleccion.museubordalopinheiro.pt/>.

⁸⁹ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), pp. 7-13; Cf. *Idem*. p. 37.

Vidal, Alexandre Herculano, Pinheiro Chagas, Bulhão Pato, entre outros, como podemos observar no Anexo 1, Figura 2. Foi também no ano de 1870 que Teixeira de Vasconcelos escreve a comédia *O Dente da Baronesa* que serviu não só como protesto a favor do teatro português, mas também foi um ensejo para revelar ao público uma nova arte e denunciar *um artista de talento e genial* – Bordalo Pinheiro.

O retrato da política nacional e internacional continua, ao lançar as primeiras três folhas de *A Berlinda*, ou *Reproduções Dum Álbum Humorístico ao Correr do Lápis*. Também a vida cultural de Lisboa estava representada nos seus trabalhos, como é o caso de *O Binóculo: hebdomadario de caricaturas, espectáculos e litteratura*, caricaturas consagradas ao tema do espetáculo e literatura, cujo número 4, saído em 10 de dezembro de 1870 (que podemos ver no anexo 1, página 4), faz referência ao livro *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, de Paul Plantier, de 1870, onde estão recolhidas receitas de pessoas importantes da cultura europeia, à volta de um fogareiro, no qual participou, entre outros, Raimundo Bulhão Pato.⁹⁰

A participação de Rafael Bordalo Pinheiro na história artística nacional nunca deixa de ser relevante, para a qual contribuiu com inúmeros trabalhos em publicações periódicas nacionais mas também se começa a projetar a nível internacional, correspondendo a convites da imprensa espanhola, principalmente em *El Mundo Cómico* (1873- 1874), de Inglaterra, e trabalhando a par e sobre grandes figuras da dramaturgia, literatura, política, do panorama cultural português e europeu. Participa na Exposição Internacional de Madrid, em 1871, com a criação - *As Bodas de Aldeia*, voltando a estar presente, em 1872, com as composições realistas: *As Bodas de Aldeia e Um enterro na Aldeia*, e por último, em 1874, na companhia do irmão.⁹¹

O Binóculo, primeiro jornal que se vendeu dentro dos teatros, durou quatro anos, *A Lanterna Mágica*, que foi o seu terceiro álbum de caricaturas, começada em 1 de maio de 1875, teve trinta e cinco números publicados até 1 de julho, o jornal, que contava com a escrita de Guerra Junqueiro e de Guilherme de Azevedo (pseudónimo conjunto de Gil Vaz), e as caricaturas de RBP e de Manuel Macedo, teve grande aceitação por parte do público e viu nascer uma das figuras mais apreciadas e reconhecidas – o Zé Povinho (no Anexo 1, página 5, podemos ver representada a primeira aparição desta figura, na *Lanterna Mágica*, de 1875).

O *Zé Povinho* teve grande importância no portefólio do caricaturista, gráfica e cerâmica, e no imaginário nacional, «como imagem e símbolo do povo português, enganado, sacrificado,

⁹⁰ *Idem*, Capítulo II, Até a «*Lanterna Mágica*», pp. 43-55.

⁹¹ *Idem*, Capítulo II, Até a «*Lanterna Mágica*», pp. 56-67.

mas refilão, capaz de riso e surriada, nos baldões da história que se faz sem ele – mas à custa dele...»⁹². O *Zé Povinho* para além da sua especial função sarcástica ou lúdica tem um intuito de personificar tradicionalmente o povo português, ou seja, de o representar através de um estereótipo nacional. Foi o equivalente a outras figuras icónicas como John Bull, Miguel Alemão, Tio Sam, *Juan Español* de Luis Bagaría, usadas como símbolos sobretudo visuais, pela sátira, com presença ativa na caricatura política do século XIX.⁹³

O Brasil foi uma nova etapa para Rafael Bordalo Pinheiro a nível profissional, partiu em 1875 e ficou no país por quatro anos, em Portugal deixou a sua colaboração com Manuel de Macedo, na terceira edição do *Almanaque de Caricaturas*, para perseguir o que seria uma fantasia, quase obsessiva, após receber um convite do Rio de Janeiro, por parte do proprietário d’*O Mosquito*, ao qual se seguiram o *Psit!!!* (1877) e ainda *O Besouro* (1878), tendo sido proprietário dos dois últimos, a sua prestação no Brasil é muito bem recebida e regista inúmeras publicações, nos três periódicos acima referidos, que usa para criticar, retratar, homenagear e ilustrar a vida cultural, social e política, usando o seu próprio estilo.⁹⁴

Regressa a Lisboa, em 1879, após desentendimentos profissionais e algum desencantamento, mas é obrigado a permanecer em quarentena no Lazareto e durante esse período o artista produziu - *No Lazareto de Lisboa*, publicada em 1881, largamente ilustrada com desenhos das peripécias no Brasil, a viagem de barco e os dias passados em Lazareto.⁹⁵ Durante esse período, subiu pela primeira vez ao poder o partido progressista, de Anselmo Braancamp, e o sistema rotativista iniciava a sua vigência, que iria durar trinta anos, terminando apenas já após o falecimento de RBP. Doze dias depois da sua saída lança o seu terceiro jornal – *O António Maria* (12 de junho a 21 de janeiro de 1885), impresso na tipografia do Matos Moreira e com a colaboração literária do poeta Guilherme de Azevedo, recusando uma oferta que teve para regressar ao seu emprego público na Câmara dos Pares. O jornal teve boa aceitação, estava melhor organizado, com críticas mais “polidas”, refletia a maturidade que obteve nos anos de profissão e na passagem pelo Rio de Janeiro. Entre as principais ilustrações do periódico temos *A Procissão Política*, onde está representada uma longa lista de individualidades do poder político, económico, cultural e até espiritual, visadas n’*O António Maria*, tais como, Alves Martins, Hintze Ribeiro, Mariano de Carvalho, mas os alvos mais

⁹² *Idem*, pp.110-111.

⁹³ MEDINA, João, *O Gesto do Zé Povinho: da Figa ao Manguito*, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, 1992, pp.219-221.

⁹⁴ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo III, *No Brasil*, pp. 69-77.

⁹⁵ PINHEIRO, Rafael Bordalo, *No Lazareto*, réplica da edição original de 1881, PIM! Edições, Museu Bordalo Pinheiro/EGEAC, Lisboa, 2020.

recorrentes são Fontes Pereira de Melo (Partido Regenerador) e Anselmo Braancamp (Partido Progressista), pela importância e destaque político ao serem concorrentes diretos para a presidência do Conselho de Ministros de Portugal. Paralelamente aos registos dos acontecimentos da vida política e suas variações, RBP iria anotar igualmente o dia-a-dia lisboeta, e eventos que iam da literatura às artes plásticas e da ópera ao teatro (uma das suas maiores paixões), marcando também a passagem de diversos estrangeiros famosos, como por exemplo, o maestro Saint-Saens ou o violinista Pablo Sarasate, através por exemplo da sua colaboração n`*O Ocidente*.⁹⁶

Em 1880, lança a primeira série do *Álbum das Glorias*, que é uma coleção de folhas publicadas em duas séries (1880-1883 e 1902), com caricaturas de políticos, intelectuais, artistas, jornalistas e outras figuras públicas portuguesas da época, acompanhadas de textos satíricos de "João Rialto" (pseudónimo de Guilherme de Azevedo) e "João Ribaixo" (pseudónimo de Ramalho Ortigão).⁹⁷

O ano de 1883 é marcado pelo novo Projeto de Feliciano Bordalo Pinheiro e Felisberto José da Costa, de construção de uma Fábrica Nacional de Faianças nas Caldas da Rainha. Após a estadia de Feliciano Bordalo Pinheiro nas Termas das Caldas da Rainha, levam-no a pensar em fundar uma fábrica de faianças para produção industrial na vila, provavelmente influenciado pelos trabalhos e interesse artístico dos irmãos no seu contexto familiar. Ajuda ao facto a abundância e qualidade de matéria-prima existentes na região que são fundamentais para esta produção. Assim, ao ser assinada a escritura que aprova os estatutos da empresa industrial denominada Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha, em 30 de junho de 1884, já o nome de Rafael Bordalo Pinheiro neles vem indigitado como diretor artístico da mesma com a responsabilidade de todos os trabalhos de escultura, desenho e pintura, enquanto Feliciano tem a responsabilidade da gerência da fábrica, assistidos pelo sócio Felisberto Costa.⁹⁸ Rafael tinha 38 anos quando se inicia a produção de louça artística nas Caldas (junho), mas já desde 1882 que vinha a experimentar com o barro (ver anexo I, página 7), motivado pela sua irmã Maria Augusta, que se lançava como ceramista na Exposição da Sociedade Promotora desse mesmo ano.⁹⁹

Apesar da sua entrega a esta nova vertente artística, continua a sua carreira de caricaturista, decorador e ilustrador e continua a aumentar a sua coleção de desenhos, aquarelas

⁹⁶ *Idem*, Capítulo III, *No Brasil*, pp. 79-84.

⁹⁷ *Idem*, Capítulo IV – *O António Maria*, pp. 85-115.

⁹⁸ MOITA, Irisalva, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, in *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 7.

⁹⁹ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo VIII, *Bordalo Ceramista e Decorador*, pp. 253.

e caricaturas. Logo em 1885, termina o almanaque *O António Maria*, lançando, três meses depois, o *Pontos nos ii* (7 de maio – 5 de fevereiro de 1991), o seu quarto jornal lisboeta mantinha o mesmo pretexto de análise social e política através de caricaturas como o *Zé Povinho* e a *Maria*, no mesmo ano faz um painel decorativo para a cervejaria Leão de Ouro e integra o Grupo de Leão, dirigido por António da Silva Porto (1850-1893) é constituído por uma elite cultural portuguesa. Observemos a representação do grupo, na figura abaixo.¹⁰⁰



Figura 8 – O Grupo de Leão pintado por Columbano Pinheiro. Podemos observar, da esquerda para a direita: José Malhoa, Moura Girão, Ribeiro Cristino, João Vaz, Alberto Oliveira, e o anfitrião, Silva Porto. Seguem-se António Ramalho, Rafael Bordalo Pinheiro e o irmão Columbano, que está por trás, de cartola e óculos. Ainda o proprietário do café, António Monteiro e Cipriano Martins. Nos topos da mesa estão Rodrigues Vieira à direita e no lado oposto, Henrique Pinto. PINHEIRO, Columbano Bordalo, *O Grupo do Leão*, 1885, Museu do Chiado. In LEITE, Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, (...) p. 54.



Figura 9 - Formandos da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, numa atividade, de 2019, denominada – Almoço representativo do Grupo do Leão, baseada na imagem da figura 8 e desenvolvida por várias turmas da escola. Foto original de Natacha Narciso.

O Álbum de Costumes Portugueses, em benefício das vítimas do teatro Baquet, sai em 1888, e o ano seguinte fica marcado pela homenagem no Chat Noir, numa *soirée* oferecida por Rodolphe Salis, e pela realização do pavilhão de Portugal na Exposição Universal de Paris, onde Rafael Bordalo Pinheiro declara na brochura um sentimento de indignidade sobre a falta de nacionalismo portuguesa, admitindo mesmo «Nós queremos tudo, nas nossas cidades, nas nossas casas, nas nossas mesas, nos nossos teatros, na nossa arte, na nossa literatura, e nas nossas indústrias, tudo quanto não seja português, e quanto cheire a estrangeirismo... O que nós temos horror de ser é portugueses!»¹⁰¹

Os anos seguintes foram produtivos em colaborações e publicações, lança a segunda série d'*O António Maria* (1891), colabora na banda desenhada anual - *O Comércio do Porto Ilustrado* (até 1894), e participa no periódico *O Século* (1897), coopera no *Jornal de Notícias Ilustrado* (1898) e no último ano da década de noventa executa trabalhos de decoração no Palácio do Marquês da Foz.

A 17 de janeiro de 1900, lança o jornal humorístico *Paródia* com a colaboração literária de João Chagas (João Rimanso) - *ficarmos dentro do António Maria seria ficar dentro de um museu*, escreve Rafael Bordalo Pinheiro na *Paródia* que procura um novo público e arrisca uma definição para o seu novo jornal: *A Paródia é a caricatura ao serviço da grande tristeza pública*, definição que define o seu estado de espírito.

¹⁰¹ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), pp. 143-160.

A 1ª série (155 números) do que viria a ser o seu último jornal da vida surgiu na fase final da Monarquia, dedicando particular atenção à vida política e ao quotidiano lisboeta. O desprezo que começa a sentir pelos jogos políticos e oportunismo extensivo a todos os partidos e instituições nacionais, transparece logo na capa do 1º número, onde apresenta a política nacional como *A grande porca* e, nos números seguintes, prossegue com *O grande cão* (finanças), *A galinha choca* (economia), *O grande papagaio* (retórica parlamentar) e *A grande toupeira*, representativa da reação. Depois da sua morte em 1905, o filho Manuel Gustavo Bordalo Pinheiro tentou prosseguir a obra do pai nos anos seguintes, aumentando a lista de símbolos políticos com o progresso nacional: *O grande caranguejo*, A burocracia: *A grande rata*, A beneficência: *O grande cágado* e A instrução pública: *A grande burra*. Em janeiro de 1903, e depois de uma interrupção de 4 semanas, reaparece a 2ª série com o novo título de *Paródia - Comédia Portuguesa*, sob a direção de Marcelino Mesquita, acabando por desaparecer em 1908 vítima da censura franquista à imprensa, o número 106, de *A Paródia*, de 19 de janeiro de 1905 contem o último desenho publicado em vida.¹⁰² é ainda lançada, em sua homenagem, o número 107, que podemos analisar no Anexo 1, Figura 1, que nos apresenta uma coleção de fotografias de várias etapas da sua vida.

Os seus trabalhos revelam ao longo da vida, o seu espírito crítico, onde apregoa os acontecimentos que da Lisboa de oitocentos, o desencanto crescente com a indiferença do povo, e profundamente desiludido com o conformismo generalizado perante os escândalos sociais e políticos, ficam expostos nos seus últimos trabalhos. Bordalo expõe o «Portugal político, intelectual, artístico, teatral, musical e mundano», através das suas criações acompanhando a modernização das personagens e costumes românticos lisboetas, numa metrópole mais urbana, com novos bairros e princípios de indústria.¹⁰³

¹⁰² FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo VII, «*A Paródia*», pp. 215-252.

¹⁰³ CEITIL, Miguel (Realização), Raquel Silva (Argumentação), Irisalva Moita, José França (Participação), *Rafael Bordalo Pinheiro*, 1993, Câmara Municipal de Lisboa - Pelouro da Cultura (Produção), In: Arquivo Municipal de Lisboa, Cota: PT/AMLSB/CMLSB/ODAS/004/000183.

3.2. A obra cerâmica

A cerâmica é uma Arte desde sempre com uma forte ligação à produção de artefactos e objetos da alimentação seja para a confeção do alimento seja para o servir à mesa. Produzida pelos Romanos, desde cerca de 200 a.C. a 300 d.C., foi sendo expandida continuamente durante os séculos, desde a louça de barro mais simples até à faiança mais luxuosamente trabalhada.¹⁰⁴

No entanto, Alfredo Saramago referiu que desde «há 3.000 anos, as populações comiam peixes de várias espécies, mariscos, carnes de vários animais que fazem parte da nossa atual dieta alimentar, pão fabricado com diversos cereais, e utilizavam recipientes de cerâmica para cozinhar e para a mesa.» Defende ainda que podemos encontrar atualmente nas nossas cozinhas, recipientes cerâmicos com processos de fabrico e formas, muito semelhantes.¹⁰⁵

A produção de louça de faiança em Portugal aparece em documentos históricos desde meados do século XVI, tendo o termo sido usado para denominar porcelana chinesa, depois porcelana doméstica e faiança. A louça em cerâmica (ou faiança) foi amplamente desenvolvida na segunda metade do século XVI, onde se inclui o artista francês Bernard Palissy, grande precursor de Rafael Bordalo Pinheiro.¹⁰⁶

A cerâmica não foi a primordial abordagem de Bordalo à Arte, mas esteve presente na sua vida desde cedo, tal como admitiu numa entrevista «... muita gente pensa que eu comecei tarde a modelar o barro, quando era já homem feito. É engano. Em casa de meu pae habituei-me a modelar...»¹⁰⁷.

Além do incentivo familiar, em particular da irmã, Maria Augusta (também ela pintora e ceramista, como podemos observar no serviço de chá feito em colaboração com Bordalo, veja-se anexo 1, figura 43) e do irmão Feliciano, teve ainda influências estrangeiras, como referido anteriormente do naturalista Palissy, e arrecadou também a herança de outros oleiros e ceramistas da região, que desde há séculos praticavam esta técnica. A própria fábrica resulta de um processo evolutivo, que se inicia com a produção de materiais de construção, passando pela loiça artística e utilitária. No entanto, o fulgor com que se dedicou à cerâmica revela a sua paixão por esta, refletida na grandeza dos exemplares que deixa como legado notável e também um sentido patriota em produzir cerâmica de qualidade superior em Portugal.

¹⁰⁴ KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha, estilo Palissy* (...), p. 19.

¹⁰⁵ SARAMAGO, Alfredo, *Cozinha do Minho*, Assírio & Alvim, Lisboa, 2000, p.16.

¹⁰⁶ KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha, estilo Palissy 1853-1920*, (...), pp. 19-20.

¹⁰⁷ Entrevista de Célia Roma a Bordalo Pinheiro, publicada no jornal *O Mundo*, 4 de novembro de 1903, visto em: *Idem*, p. 37.

3.2.1 Ascendências e Influências

Apesar da fama e do reconhecimento público de Bordalo, muito antes desta figura já se produzia cerâmica nas Caldas da Rainha, predominantemente associada ao manguito ou ao falo, criado por um dos oleiros de Manuel Cipriano Gomes – O Mafra, após uma visita do rei D. Luís à sua fábrica. Esta apresenta tipologias que variam desde a loiça mais simples e funcional de figuras humanas, animais, objetos decorativos e loiça utilitária ricamente decorada.¹⁰⁸ Já em 1656, Jorge de S. Paulo, escreve na *História da Rainha D. Leonor e da Fundação do Hospital das Caldas*, que o local tinha «barro tão perfeito que serve de matéria pera se obrar grande quantidade de louça vidrada todos os anos».¹⁰⁹

Um dos primeiros nomes, ou, neste caso, alcunha, da olaria caldense é o de D. Maria dos Cacos que produziu a partir de 1820, com grande popularidade para todo o país e teve como aprendiz e sucessor, Manuel Cipriano Gomes, O Mafra, a partir de 1853. Este artista do barro desenvolveu as peças, e introduziu o que chamou de «melhoramentos», influenciado pelas correntes Europeias da época, vindas principalmente de França (Palissy, 1510-1589), mas também de Itália (Della Robbia, 1400-1482).¹¹⁰

Diversos outros artistas adotaram o mesmo estilo como Eduardo Mafra (filho), Herculano Elias (ca. 1880- ca. 1908), Francisco Gomes de Avelar (1875-1897), que colaborou com Bordalo, João César (1876), entre os demais. Outros iniciaram as suas carreiras na Fábrica de Faianças, com RBP, como Avelino Belo (1872-1927), e Francisco Elias (1870- ca.1935) perpetuando o estilo artístico.¹¹¹

Sobre as origens de Palissy não se conhece muito, pela falta de registos, as bibliografias mais recentes sugerem o ano 1510, como a data provável para o seu nascimento. Como escreve I. Katz, Palissy desde cedo se dedica à arte influenciado pelo pai, tal como aconteceu com RBP, passando ainda pela cerâmica, mas especializa-se em retratos, por ser mais rentável. Foi durante as suas viagens que desenvolveu o gosto pelo naturalismo e pela alquimia, que mais tarde viriam a ser úteis durante as suas experiências com o cozimento do barro esmaltado. Após anos de experiências falhadas, conseguiu descortinar a técnica de esmaltar diferentes cores na mesma peça de barro, a partir da qual começou a desenvolver peças com temas naturalistas e rústicos, incluindo animais, conchas, entre outros, muito realistas. Combinando esses elementos com as cores vibrantes dos esmaltes depressa começou a ter sucesso entre os mais abastados. A sua

¹⁰⁸ DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 13.

¹⁰⁹ *Idem*, p.21.

¹¹⁰ *Idem*, pp. 25-29.

¹¹¹ I KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha, estilo Palissy* (...), p. 113.

crença protestante levou-o à prisão em 1562, sendo salvo pelo rei Carlos IX, que interveio por ele junto de Catarina de Médicis. Após este episódio a rainha, nomeou Palissy como «Oleiro e Inventor da Louça Rústica do Rei», associando assim as loiças de estética naturalista à mesa real.¹¹²

3.2.2. Fábrica e Faianças

A ideia de abrir a fábrica de faianças nas Caldas da Rainha, pertence a Feliciano Bordalo Pinheiro, após ter passado algum tempo no Hospital Termal Rainha D. Leonor. Ramalho Ortigão não deixou de o estimular. Feliciano procurava desenvolver um Projeto com tecnologias inovadoras e progressistas, acompanhando a revolução industrial, como afirma João B. Serra.¹¹³ Os estatutos redigidos em 1883 seriam registados publicamente, em Lisboa, após um ano, com Feliciano como diretor, e Rafael como diretor técnico-artístico.¹¹⁴

Em Lisboa, ainda antes de se mudar para as Caldas, Rafael Bordalo Pinheiro começa a trabalhar esporadicamente o barro, criando obras como o *Cantil* dedicado ao enfermeiro António de Castilho que o tratou duma fratura na perna e que faz parte da *Coleção Capucho*, do Prato dedicado *A João Rosa, no dia da sua festa artística em 31 de Março de 1884* ou ainda os Pratos dedicados ao Ator Silva Pereira.¹¹⁵ A partir desse mesmo ano, vai trabalhar para a fábrica de Francisco Gomes de Avelar, nas Caldas, posta à disposição dos irmãos Bordalo, e onde Rafael, usando as peças do proprietário, fará as suas primeiras experiências de modelação e aplicação de esmaltes variados. São cerca de meia dúzia os pratos que assinou com a marca Gomes de Avelar.

Seguindo José Augusto França, durante o ano 1884, viaja com o irmão, Feliciano, por França, Bélgica e Inglaterra para se inteirarem das inovações técnicas na cerâmica e inicia a produção na fábrica de Francisco Gomes de Avelar, mas no regresso de uma viagem a Bordéus é, de novo, internado no Lazareto para quarentena.¹¹⁶

Por sua vez, Júlio Dantas descreve uma passagem relativa às primeiras experiências que Bordalo realizou, onde se denota o entusiasmo do artista, ainda na fábrica de Francisco Avelar: após «uma conversa rápida com o rei D. Fernando, que mostrara, em experiências já feitas, que

¹¹² *Idem*, pp. 11-17.

¹¹³ SERRA, João B., «História da Empresa Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha», in: HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha* (...), p. 27. Cf. CASTANHEIRA, Isabel, *As Caldas de Bordalo*, (...), pp. 147-148.

¹¹⁴ *Idem*, p. 27.

¹¹⁵ DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), pp. 111-112.

¹¹⁶ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo VIII – *Bordalo Ceramista e Decorador*, pp. 256-257.

com a faiança nacional se podia imitar Palissy; (...) sobre tudo isto uma inspiração de momento, - e de repente, quase sem preparo, quase por instinto, tocado da fulguração do génio, Rafael executava, em 1884, na fábrica do Avelar, a primeira peça de faiança...»¹¹⁷.

A Fábrica de Faianças foi implementada numa propriedade conhecida como a Quinta da Pacheca. Este enorme complexo de 8 hectares incluía diversos edifícios da fábrica, a escola, o montepio, as habitações dos operários e um *chalet* que servia de habitação a Rafael Bordalo Pinheiro. Ramalho Ortigão, que conheceu muito bem o desenrolar desta construção, descreve o espaço e a fábrica em 1891:

«Em um terreno encantador, de cerca de um quilómetro quadrado de superfície, serpenteado de um ribeiro de água excelente, ondulado de suaves colinas orlado de pinhal, delineado em parque, plantado de magníficos ulmeiros seculares, de plátanos, de carvalheiros e de castanhais, sorriem como na mais linda, na mais graciosa festa de arte, as edificações da fábrica, (...).¹¹⁸ A casa do depósito e da exposição da louça artística, à qual estava apensa a escola de Instrução Primária para os pequenos aprendizes e para os filhos dos operários, é um delicadíssimo modelo de construção rústica, a que se sobe em poucos passos por um talude arrelvado. Em baixo, defronte da entrada do edifício, numa encruzilhada do jardim, entre arbustos em flor, um pequeno lago, enlouçado da maneira mais característica. De um embrechado muito pitoresco formado de várias peças, fazem pulo para a água.»

119

No ano 1886, Bordalo apresentou-se numa primeira exposição, inaugurada em Lisboa nas salas do Comércio de Portugal, que foi de grande sucesso, depois em 1888 expõe no *Ateneu Comercial do Porto* e, no mesmo ano, na *Exposição Industrial de Lisboa*. Apesar do sucesso alcançando e das críticas muito positivas, a situação económica da fábrica manteve-se instável, como se lê em Cristina Ramos Horta. A visita do então ministro das Obras Públicas, Conselheiro Emídio Navarro, resultou em encomendas por parte do Estado e dos *Passos da Paixão*, destinados às Capelas do Buçaco, que não chegariam a ser entregues. Durante a visita teve direito a um banquete, na sala do depósito da fábrica, em sua homenagem.¹²⁰

Apesar dos benefícios prometidos por parte do Estado, tendo como contrapartida o ensino de aulas de cerâmica na Escola Industrial Dona Leonor das Caldas da Rainha, a fábrica não teve o sucesso inicial esperado e o modelo implementado parecia não resultar. Após diversas adversidades, agravados por uma conjuntura económica desfavorável e pela crise da

¹¹⁷ DANTAS, Júlio, *Figuras de ontem e de hoje*, (...), p. 212.

¹¹⁸ HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, Caleidoscópico_ Edição e Artes Gráficas, 2006, p.20.

¹¹⁹ CASTANHEIRA, Isabel, *As Caldas de Bordalo*, (...), p. 156.

¹²⁰ HORTA, Cristina Ramos, «Desafios e Limites: A Criação Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro», in: HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha* (...), p. 43-45. Cf. FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, (...), Capítulo VIII – *Bordalo Ceramista e Decorador*, p. 258.

indústria portuguesa, a direção abandonou o seu cargo, o que levou Bordalo a assumir-se como responsável de toda a fábrica, em 1892, apesar da sua adversidade em ser empresário.¹²¹

Após Bordalo assumir o controlo da fábrica adaptou-a a uma unidade de produção mais pequena, passando a produzir louça artística e decorativa, ainda alguma cerâmica de revestimento, em particular azulejos, baseando-se num modelo mais familiar, semelhante às outras empresas locais, até à sua morte.¹²²

A nível artístico a fábrica passou por três fases de produção distintas, a primeira de azulejos e materiais de construção, seguida de cerâmicas artísticas (também esta com três períodos diferenciados) e ainda de loiça utilitária ou comum¹²³.

Este período incluiu três fases, a primeira (1885-1889), mais naturalista, com motivos de fauna e flora, onde Bordalo vai “beber” às tradições ceramistas caldenses, desenvolvendo peças de olaria mais tradicionais como a bilha, ou o cântaro.¹²⁴ Ainda em fase de aprendizagem, Bordalo produz «à maneira caldense», suspensões, cestos, cântaros, jarros e jarras, mísulas, bilhas, pratos de fundo liso ou escorrido, decorados com elementos naturais, como flores, troncos de castanheiro, frutos, legumes, aves, peixes, mariscos, entre outros, que iremos explorar no ponto IV do trabalho, sobre o levantamento das obras cerâmicas mais relevantes.
125

De seguida, numa 2ª Fase (1889-1899), paralela à crise económica da fábrica, encontramos peças de maiores dimensões, como a Talha Manuelina (1892), com 2.33 m de altura, criada para ser vendida, na tentativa de arrecadar recursos para pagar os salários atrasados dos operários; o *Perfumador Árabe* (1896), concebido para ser oferecido ao Governador do Banco de Portugal, Júlio de Vilhena, pelo apoio dado à fábrica ou ainda a *Jarra Beethoven* (1895-98) com 2,30m¹²⁶.

A jarra, com 2.30 m de altura foi uma das peças mais célebres do artista, e encontra-se atualmente no Brasil, referindo-se à criação da mesma, Bordalo admite em entrevista com Célia Roma: «A ignorância mascarou-me o arrojo da tentativa; assim ela faz-se com êxito (...) Quando desenhei o vaso, disseram-me os entendidos que seria impossível modelá-lo em barro. Quando o barro estava moldado, disseram-me que seria impossível levá-lo ao forno. Quando o

¹²¹ SERRA, João B., «História da Empresa Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha», in: HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (...)*, pp. 30-39.

¹²² *Idem*, pp. 38-39.

¹²³ Veja-se anexo I, figura 13 e 14.

¹²⁴ HORTA, Cristina Ramos, «Desafios e Limites: A Criação Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro», in: HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (...)*, pp. 45-50.

¹²⁵ DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)* pp. 114-117.

¹²⁶ *Idem*, pp.54-55.

forno cozeu o barro disseram-me que seria difícil vidrá-lo. Enfim, vencidas todas estas dificuldades, transportá-lo, disseram-me os entendidos seria o mais grave perigo. Pois em dois dias fez-se o trabalho e o vaso era exposto em Lisboa (...).»¹²⁷

Continuando a seguir Cristina Ramos Horta, durante a terceira e última fase (1899-1905) há uma tendência para a escultura de peças humorísticas inspiradas no folclore nacional, vimos assim nascer, como exemplos, a *Alcoviteira*, a *Ama das Caldas*, a *Varina*, o *Janota* e o mais famoso *Zé Povinho*, que podemos observar, a par com as caricaturas, na Figura abaixo, simbolizando o povo português, simples, explorado e engando pelos políticos.¹²⁸ Diversas caricaturas de Bordalo foram passadas mais tarde para peças de barro, como é o caso do *Zé Povinho*, que sai pela primeira vez n`A Lanterna Mágica, como caricatura, a 25 de junho de 1875.¹²⁹

Figura 10 - As primeiras ilustrações do Zé Povinho, à direita da Figura, representadas no nº 7, d`A Lanterna Mágica em 1873. In: VAZ, Gil, A Lanterna Mágica, nº 7, Lisboa, 1875, p. 36-37 e 52-53. Na Figura da Esquerda, o Zé Povinho, Figura em movimento, de 1895, coleção Museu Rafael Bordalo Pinheiro. In: DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...), p. 142.



Após a morte de Rafael Bordalo Pinheiro, em 1905, a fábrica foi posta em hasta pública arrecadada por Manuel Leal, por 7 contos de reis. Depois de diversos processos na justiça e da mudança de proprietários, esta tem como último administrador António Luís Gonzaga. Mais tarde é desmontada, e foram construídas, naquele espaço, as novas instalações.¹³⁰ Atualmente é gerida pelo Grupo Visabeira que lhe assegura a continuidade produtiva e histórica.

¹²⁷ ROMA, Célia, «Ideias e Factos – Bordalo Pinheiro nas Caldas», *O Mundo*, 4 – XI-1903, visto em: *Idem*, p.55.

¹²⁸ HORTA, Cristina Ramos, «Desafios e Limites: A Criação Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro», in: HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (...)*, p. 56-58.

¹²⁹ VAZ, Gil, A Lanterna Mágica, nº 7, Lisboa, 1875, p. 36-37 e 52-53.

¹³⁰ DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)* pp. 88-89.

3.2.3. Exposições e Prémios

Os modelos produzidos na fábrica ganharam grande popularidade e reconhecimento tanto nacional como internacional. A estética Bordaliana, e a marca Bordalo Pinheiro, tornou-se assim, sinónimo de criatividade e qualidade.¹³¹

A Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha é sucessivamente consagrada com Medalhas de Ouro. Bordalo participa e é reconhecido nas exposições: Industrial do Porto (1888), Universal de Paris (1889), Columbina de Madrid (1892), Universal de Anvers (1894), Industrial do Porto (1895), Universal de São Luís (América do Norte, 1904).

A fábrica é ainda galardoada com medalhas de ouro na exposição Nacional do Rio de Janeiro (1908), nas Caldas da Rainha (1922); arrecadando também prémios de honra novamente nas Caldas (1925-1927), em Santarém (1926) e Torres Vedras (1926). Mais tarde ganha ainda o *Grand Prix* em Sevilha (1929).¹³²

Entre os seus sucessos destaca-se a Exposição de Paris onde além do Grau de Cavaleiro da Legião de Honra, é ainda homenageado no *Chat Noir*, em *soirée* oferecida por *Rodolphe Salis*. O seu esforço não passou despercebido, Joaquim de Vasconcellos dá-nos a conhecer que «A medalha de ouro concedida á fabrica na Exposição universal de Paris de 1889, a medalha de prata ao director que dirigiu a montagem da fábrica, a de cobre aos dous mestres da louça artística e a menção honrosa a todos os operários, não foi um favor, como se vê esposto; foi simplesmente justiça.»¹³³

¹³¹ HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, Caleidoscópio_ Edição e Artes Gráficas, 2006, (...), p.29.

¹³² DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 89.

¹³³ VASCONCELLOS, Joaquim de, *A Fabrica de Faianças das Caldas da Rainha*, (...), p. 13.

IV. Levantamento das obras mais relevantes

1. A dimensão alimentar da obra

A dimensão alimentar na obra bordaliana é ampla, podendo ser analisada sobre diferentes perspetivas, nela encontramos elementos de grande realismo e outros com um objetivo metafórico e crítico, que devem ser estudados nos contextos, social e político, da época. A inconformidade de RBP perante as disparidades sociais, incluindo as alimentares, caracterizou os seus trabalhos, Pedro Braga salienta, na *Paródia Culinária à mesa de Bordalo*, o uso de expressões como «mãos de nabo», «castanha da boa», «caldo entornado», «desaguisado», ou «escamado».¹³⁴

O uso deste tema atravessa as diversas disciplinas artísticas que experimentou, desde a cerâmica, passando pelo azulejo, pintura, desenho e principalmente na caricatura.

Certamente que o seu emprego não tinha o propósito culinário, de aplicação prática e técnica, que lhe atribuímos neste Projeto, salvaguardando as receitas como a anteriormente referida – *Eirós do mar à patriota*. No entanto um estudo cuidado da sua obra permite compreender melhor a cozinha da época. Pedro Braga explica que o gosto de Bordalo pela culinária, e principalmente pelo convívio à mesa, levou a que possamos ver refletida na sua obra, a Gastronomia característica do final do século XIX e início do século XX, sempre interpretada pela subjetividade do caricaturista.¹³⁵ Por exemplo, a *haute cuisine*, tendência gastronómica francesa do século XIX, veio influenciar não apenas os receituários e as técnicas culinárias, mas também impunha regras de etiqueta e código durante o serviço, uma vez que, «para os comensais, ela simbolizava igualmente a superioridade cultural». Estes comportamentos estandardizados à mesa expressavam requinte e educação, onde a falta deles era motivo de chacota, ridicularizados frequentemente por Bordalo, como afirmam alguns autores.¹³⁶

A par da dieta alimentar, achamos particularizados ingredientes, produtos, pratos, menus, bebidas, utensílios, ou mesmo o fardamento, alguns chefes de cozinha, os espaços alimentares e regras de etiqueta à mesa. Nas caricaturas (Figura abaixo) d' *O António Maria* podemos observar alguns dos aspetos mencionados anteriormente, através da figura do Zé Povinho.

¹³⁴ BRAGA, Pedro, João BOTELHO (Coord.), *Paródia culinária à mesa de Bordalo*, Museu Bordalo Pinheiro, EGEAC - Empresa de Gestão de Equipamentos e Animação Cultural, Lisboa, 2016, p.9.

¹³⁵ *Idem*, p.5-7.

¹³⁶ KIPLE, Kenneth, *Uma História Saborosa do mundo – Dez Milénios de Globalização Alimentar*, Margarida Gato (tradução), Casa das Letras, 2008, p. 255-256.



Figura 11 – Figura do Zé Povinho, retratado com fome, perante o prato de carneiro com batatas, que expõe um estratagemas político, usado à época, para conseguir votos. Esquerda: PINHEIRO, Rafael Bordalo, O Cosinheiro dos cozinhadores, in: O António Maria, I Série, nº356, 1.07.1892. Direita: Idem, O Manifesto Republicano e o Zé Povinho, nº 358, 21.07.1892. Acedido em: http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/OAntonioMaria/1892/1892_item1/P167.html.

Quanto ao desenho, Rafael Bordalo Pinheiro, delineou diversos rótulos e embalagens para produtos industrializados, tendo criado publicidade e anúncios, publicados nas páginas dos seus periódicos.¹³⁷

Também os exuberantes banquetes foram momentos de comensalidade onde participou como conviva e como decorador, organizando a decoração dos salões e das mesas, onde usava as próprias peças produzidas na Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha. Nesta categoria, entram os menus que desenhou, onde podemos observar alguns dos pratos, bebidas e a ordem de serviço, sempre caricaturados e recheados de bom humor.¹³⁸ A par com a boa mesa, RBP alude aos chefes mais afamados da época, como João da Matta¹³⁹ e Paul Plantier¹⁴⁰.

Os espaços alimentares também aparecem recorrentemente, entre eles os domésticos, como a cozinha, a mesa de jantar, e os fogareiros de barro, o cozinhar à fogueira; os lugares de venda típicos lisboetas, como o mercado tradicional, as casas de víveres e armazéns; os sítios de apanha e produção como as hortas, quintas, rios e o mar.¹⁴¹

¹³⁷ BRAGA, Pedro, João BOTELHO (Coord.), *Paródia culinária à mesa de Bordalo*, (...), p.7.

¹³⁸ *Idem*, p.11.

¹³⁹ MATTA, João da, *Arte de Cosinha*, (...).

¹⁴⁰ CÂNDIDO, Guida, *Cinco séculos à mesa*, 50 receitas com História, Dom Quixote, Lisboa, 2016, p. 173-202.

¹⁴¹ BRAGA, Pedro, João BOTELHO (Coord.), *Paródia culinária à mesa de Bordalo*, (...), p.7.

2. Metodologia e Critérios

Seguindo a proposta de Irisalva Moita podemos agrupar a obra de RBP organizando-a em peças de Cerâmica Artística, Faiança utilitária ou louça comum, Azulejos e outros materiais de construção.¹⁴² É na categoria de cerâmica artística (produzida de 1884 a 1905), que enquadrámos as obras seleccionadas para o nosso catálogo, mais especificamente, as que demonstram o «fundo naturalista da formação de Rafael Bordalo»¹⁴³ onde encontramos os elementos de fauna e flora, como caças, carnes, aves, peixes, mariscos, frutas, legumes, leguminosas, fungos, entre outros, como bebidas, ovos ou o mel.¹⁴⁴

O realismo das peças reside também no seu método de criação das madres, além da técnica maestrina de escultura do gesso, também encontramos relatos de que Bordalo faria as madres, ou seja, primeiros moldes a partir dos próprios elementos alimentares. Assim produzia um molde, preservando todos os pormenores, que depois passavam para as peças fabricadas em série.¹⁴⁵

Na mesma linha, também temos as grandes peças realistas, representando cestos com legumes, bacalhaus, caranguejos, mexilhões, cabeças de porco e cogumelos. Um prato de suspensão de grande dimensão que merece destaque é a *Mesa Posta* (Figura abaixo), com 1.14 metros de diâmetro, é a «ostentação rústica da boa Gastronomia Nacional»¹⁴⁶, assente num pano branco, encontramos folhas de couve portuguesa, um cesto de vime com nabos, uma réstia de alhos e pimentos. Em cima da mesa temos ovos, limões, tomates, pequenos peixes (salmonete, perca), e lagosta. Ao centro um garrafão empalhado, possivelmente de vinho.

¹⁴² MOITA, Irisalva, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro (...)* pp. 7-10.

¹⁴³ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual, (...)*, Capítulo VIII – *Bordalo Ceramista e Decorador*, pp. 258-259.

¹⁴⁴ Veja-se anexo IV, catálogo.

¹⁴⁵ REBELO, Elsa, «Modelos cerâmicos renascido do esquecimento – sua monumentalidade e actualidade», in: CALÇADA, ANA, Elsa Rebelo, *Bordalo contemporâneo e contemporâneos com Bordalo*, Câmara Municipal de Óbidos, Faianças Artísticas Bordalo Pinheiro, Óbidos Patrimonium, 2008, pp. 23-24.

¹⁴⁶ HENRIQUES, Paulo, «Uma Cerâmica Nacional», In: Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, Câmara Municipal de Lisboa, Direção municipal de Cultura, Divisão de Museus e Palácios, Gráfica Maiadouro, Lisboa, 2005, p.98.



Figura 12 - O prato *Mesa Posta*, apresenta diversas representações do universo alimentar, com produtos que variam desde a lagosta aos alhos secos entrelaçados, formando uma réstia. Também a toalha branca sobre a mesa de madeira, são incorporados, como base para os alimentos que projetam uma mesa farta, nesta obra de arte. Peça: *Mesa Posta*, Rafael Bordalo Pinheiro, 1897, Museu Rafael Bordalo Pinheiro, Cota: MRBP.CER.252. Acedido em: museubordalo-pinheiro.pt/item/prato-para-suspensao-mesa-posta/.

O objetivo deste catálogo foi desde logo reunir um acervo representativo da faiança artística de Bordalo, com componentes ligados à mesa, que servisse de base a uma breve análise e reflexão sobre os mesmos, integrados no trabalho. Este ponto teve também como propósito enriquecer a componente teórica do Projeto, perante o período de confinamento.

Perante tão grande espólio foi desde logo necessário incluir alguns critérios para a pesquisa, e seleção, das peças. Assim, desconsideramos as peças repetidas que continham exatamente os mesmos elementos, mesmo variando em posição, cor e tamanho; apenas foram contabilizadas peças originais de Bordalo, criadas na Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha; durante a seleção limitamos aos museus e coleções nacionais (salvo exceções que surgiram nos catálogos publicados); ainda ressalvamos que demos primazia à diversidade e variedade, tanto a nível dos produtos, como das categorias das peças.

No entanto, a seleção das peças bordalianas trouxe algumas dificuldades, pois o espólio completo é muito extenso e encontra-se disperso, na posse de colecionadores particulares, coleções privadas e museus, tanto a nível nacional como internacional, revelando a assinalável projeção que teve por todo o lado. O estilo que Bordalo adotou é semelhante ao de outros ceramistas, que lhe precederam e sucederam, podendo ser facilmente confundido. Havendo ainda, imitações, reproduções e interpretações da sua obra que tornam difícil a distinção das peças originais. Também a seleção e observação foi dificultada pelo uso repetido dos mesmos elementos, veja-se o exemplo dos pratos decorados com mariscos, e pela incapacidade de, em alguns casos, identificar exatamente a espécie retratada.

O catálogo é composto por 255 peças, cuja recolha foi feita em três fases. A primeira catalogação adveio das peças encontradas durante as visitas aos museus. A partir desta primeira fase, pesquisámos em catálogos, e complementámos o inventário, procurando no sítio oficial da Direção Geral do Património Cultural, dedicado aos museus,¹⁴⁷ que contém mais de 3000 registos, sobre o nome Rafael Bordalo Pinheiro, e onde podemos pesquisar o inventário de diversos museus nacionais e coleções.¹⁴⁸

1. Análise dos dados

Em Lisboa, frequentou assiduamente a cervejaria Leão d'Ouro, o restaurante Tavares, o Café Martinho ou o António das Caldeiradas. A presença do alimento e da mesa na sua obra é tão marcante que, se reunisse-mos todos daria um «verdadeiro banquete».¹⁴⁹ Os ingredientes que recorrentemente aparecem podem ser fornecidos ou comprados pelos mercados comuns, característicos de Lisboa, mas também das Caldas da Rainha, mesmo pela proximidade das cidades, não existem dados que nos permitam afirmar que os alimentos eram provenientes deste ou daquele local. No entanto analisando a técnica de desenvolvimento das madres, baseada em produtos frescos, podemos intuir que a maioria deles eram pescados, por exemplo, da Lagoa de Óbidos ou na praia da Foz do Arelho, e cultivados, caçados ou apanhados na região do Oeste, tão fértil em recursos naturais.

A sua linha de pensamento artístico pode ser comparada à filosofia da cozinha contemporâneos onde se valoriza o natural, o local. Cada vez mais os chefes de cozinha defendem a sua cultura gastronómica, atraindo assim os turistas que ambicionam provar as receitas autênticas, dos sabores tradicionais, assim como, procuram conhecer verdadeiramente a região que visitam através da sua mesa.

A maioria das peças têm um carácter meramente decorativo, no entanto, podemos refletir acerca do modo como, em algumas delas, Bordalo mistura o poder simbólico dos elementos com o carácter funcional da peça, nunca perdendo a sua vertente artística e crítica. Vejamos o exemplo do Cinzeiro representando a figura de Zé Povinho com um alguidar de papas (figura abaixo à direita). Provavelmente papas de cereais, como a de farinha de milho, ou de abóbora, preparadas num alguidar de barro e mexidas com a colher de pau, que são utensílios comuns

¹⁴⁷ Acedido em: <http://www.matriznet.dgpc.pt/>.

¹⁴⁸ As referências encontram-se no ponto – Bibliografia, do projeto.

¹⁴⁹ CASTANHEIRA, Isabel, *As Caldas de Bordalo*, (...), pp. 147-148.

nas cozinhas do século XIX, usados para preparar as múltiplas receitas, comumente denominadas de papas a norte, e de xaréns, a sul de Portugal.¹⁵⁰

Também observamos, nas suas peças, a mistura de elementos considerados mais comuns e por isso menos valorizados (menos caros) como o alho, a cebola, as couves, misturados com outros, que normalmente se encontram na mesa dos mais abastados, como o marisco, ou os crustáceos como a lagosta. É certo que alguns, como os bivalves, podem ser facilmente colhidos nas lagoas e rios, mas todos os ingredientes são representados e enaltecidos, como observamos na Figura abaixo à esquerda.



Figura 13 – Cesto de vime com couves e lagosta. A peça apresenta decoração em alto-relevo com um cesto de vime entrelaçado, e uma lagosta sobre folhas de couve. Museu da Cerâmica, MC 30, Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha. Fotografia da Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.



Figura 14 - Zé Povinho com um alguidar de papas. Fotografia original de Luís Tarenta (doravante mencionado como LT), da Coleção *João Maria Ferreira*.

Bordalo incluiu os alimentos em toda a panóplia de categorias artísticas, desde pratos até a escarradeiras. Cerca de 40% das peças selecionadas são pratos decorativos, demonstrando uma tendência do artista para o uso destes. Paralelamente encontramos aplicações em jarras,

¹⁵⁰ MODESTO, Maria de Lurdes, *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Editorial Verbo, Lisboa-São Paulo, 18ª Edição, 1999, pp.31; 85; 272.

jarros, potes e bilhas, garrafas, loiça de mesa, travessas, terrinas, paliteiros, floreiras, suspensões, mísulas, caixas, estatuetas, azulejos, e outros objetos.¹⁵¹

Nas peças selecionadas encontramos diversas categorias de alimentos como: frutas, mariscos, pescado, legumes, aves, carnes de açougue, carne de caça, e alguns que não se acomodam numa só classe, como os ovos e o mel.

Além dos alimentos também observamos decorações baseadas na agricultura, e na produção, como o cesto de vime, na caça e na pesca, como as redes dos pescadores, na venda, como a varina apregoando o peixe,¹⁵² e ainda nos utensílios e mobiliário, como a colher de pau, a mesa, a toalha, os pratos, os garrafões, entre outros.

Também os produtos transformados são representados na obra, como a chouriça de carne (figura abaixo à direita), ou bacalhau salgado e seco, tão enraizado na cozinha portuguesa. Ainda nesta classe incluímos os pastéis (figura abaixo à esquerda), guloseimas e as papas, apenas com uma representação, por cada elemento, mas não menos relevantes.



Figura 15 – Prato de pastéis com queijadas. Coleção de Faiança Maldonado de Freitas, Inv. n.º 1880, 1900. CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 157.



Figura 16 - Suspensões que representam chouriço de carne. Fotografia original de LT, da Fábrica de Faianças Artísticas, Bordallo Pinheiro.

Na tabela abaixo temos dispostos os diferentes alimentos observados nas peças selecionadas, por ordem decrescente de repetições, ou seja, do mais encontrado, no topo da tabela, para o menos no final da tabela.

¹⁵¹ Veja-se anexo IV, catálogo.

¹⁵² Veja-se anexo I, figura 10.

Tabela 4 - Identificação dos alimentos usados nas peças.¹⁵³

Categoria dos Alimentos						
Frutas	Pescado	Mariscos	Legumes	Aves	Carnes	Outros
Uvas	Enguia	Mexilhão	Couve	Pato	Porco	Ovos
Nêsperas	Ruivo	Lagosta	Alho	Narceja	Lebre	Mel
Maças	Pargo	Caranguejo	Tomate	Peru/Perua	Coelho	
Pera	Dourada	Percebes	Cebola branca e vermelha	Perdiz	Leitão	
Pêssego	Peixe- Espada Branco	Ameijoa	Pimento verde e vermelho	Galinha	Javali	
Figos	Chicharro	Búzio	Feijão- verde	Galo	Carneiro	
Cereja	Cantaril	Ostra	Rabanete	Ganso	Veado	
Marmelo	Carapau	Santola	Cogumelo			
Banana	Sardinha	Camarão	Pepino			
Castanha	Robalo	Berbigão	Nabo			
Romã	Goraz	Ameijoa	Ervilha			
Limão	Salema	Sapateira	Abóbora			
Laranja	Charroco	Lagostim				
Nozes	Faneca	Lavagante				
Amoras	Salmonete	Lapa				
Ginja	Sargo	Ouriço-do- mar				
Amendoeira	Tamboril					
Tangerina						
Ananás						

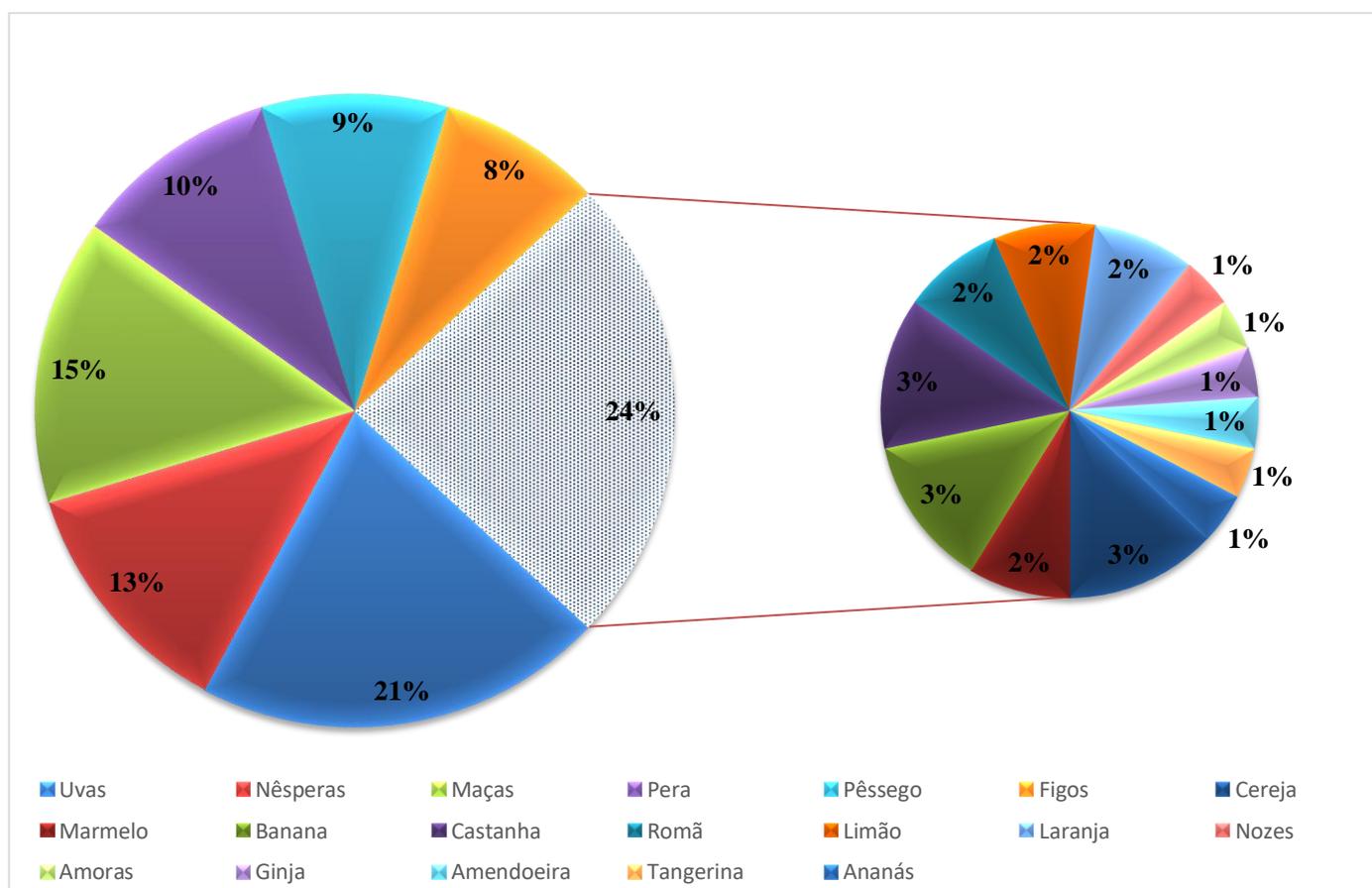
A categoria da fruta é a mais diversificada, tal como acontece com a riquíssima produção de frutas da região do Oeste, além dos ingredientes, também temos referências à amendoeira, ao marmeleiro, e à oliveira. No gráfico abaixo, podemos entender como está distribuído o uso desta categoria pelas peças selecionadas, onde observamos que, a uva é a espécie mais usada, podemos intuir que tal acontece também pela ligação desta fruta ao vinho, que é uma bebida com grande representação nas mesas portuguesas e uma forte componente simbólica. Em

¹⁵³ Alimentos observados nas peças selecionadas do catálogo, por ordem decrescente de repetições.

seguida temos as frutas autóctones como, nêspersas, maçãs, peras, pêssegos, figos, marmelos, outras típicas de determinadas regiões como, a banana, o ananás, a cereja, a castanha ou a amêndoa.

Baseados nesta categoria poderemos defender que Bordalo não pretendeu representar apenas esta ou aquela região através dos elementos que usava. Havendo alguma pretensão além da estética artística, a sua escolha incidu na riqueza e na diversidade de alimentos que podemos encontrar em todo o território português.

Tabela 5 – Percentagens de frutas representadas nas peças do Catálogo do anexo IV.¹⁵⁴



É indiscutível o vínculo existente entre a nossa gastronomia e o mar, os rios e os lagos, que nos fornecem o pescado e os mariscos. Essa ligação também está presente nas peças estudadas, o marisco é largamente representado, como podemos observar na página 102, do anexo I. A variedade mais usada por Bordalo é o mexilhão, seguido pelas lagostas e pelos caranguejos, percebes e a ameijoas, espécies que podem ser encontradas na borda costeira, por exemplo de Peniche¹⁵⁵, e apanhadas nos lagos e lagoas, como a de Óbidos. Bordalo usa-os

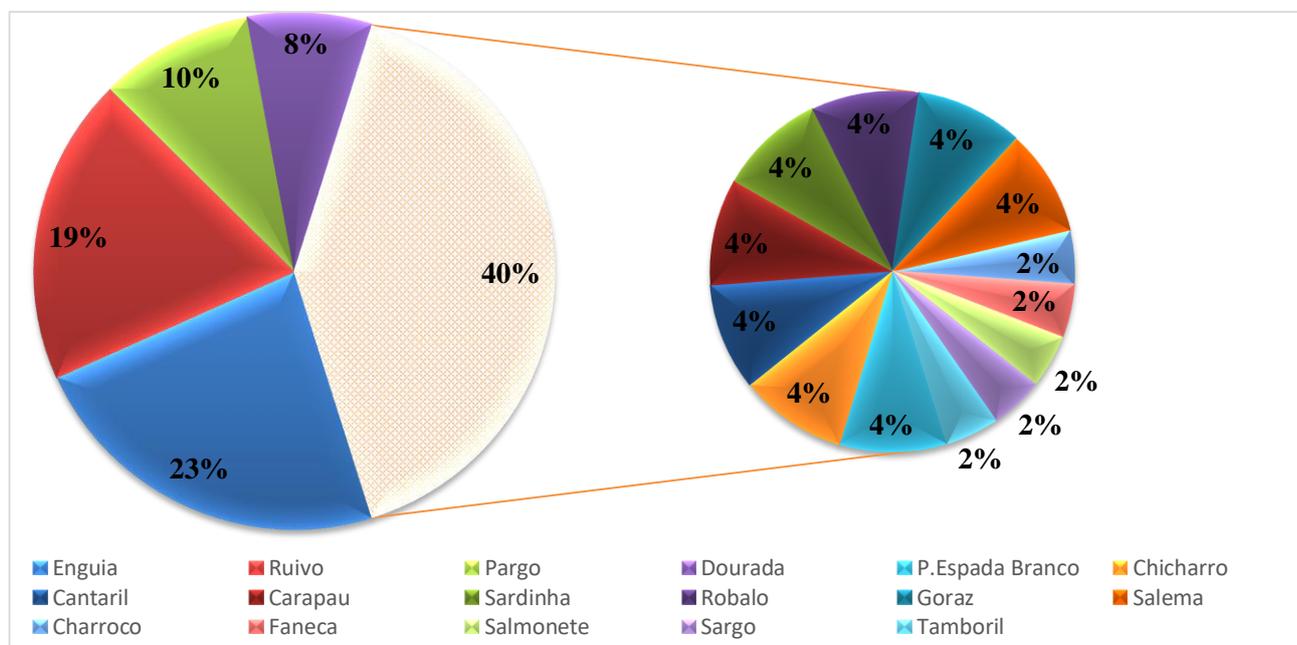
¹⁵⁴ Veja-se anexo IV – catálogo.

¹⁵⁵ Veja-se os ingredientes usados para o prato de autor anexo II, figura 67.

principalmente em pratos decorativos, combinando diferentes variedades, aludindo a uma caldeirada. Na sua obra também encontramos búzio, ostra, santola, camarão, berbigão, ameijoia, sapateira. Menos representados estão o lagostim, o lavagante, a lapa e o ouriço-do-mar.

O pescado presente na obra de Bordalo pode ser encontrado nos mercados de peixe, ou vendido porta a porta pelas varinas, representadas em algumas das suas peças, veja-se Anexo 1, figura 48. Como indicado no gráfico abaixo, as eiroses ou enguias são as mais utilizadas nas decorações das peças, aparecendo em 23% das peças selecionadas. Seguidas, por ordem decrescente de número de peças do ruivo, pargo, dourada, peixe-espada branco, chicharro, cantaril, carapau, sardinha, robalo, goraz, salema, charroco, faneca, salmonete, sargo, e tamboril.

Tabela 6 - Percentagem de frutas representadas nas peças do Catálogo do anexo IV.



É de acautelar que as peças representando a sardinha são atualmente muito comercializadas e têm uma forte ligação à marca Bordalo Pinheiro, no entanto, é muito pouco retratada nas obras analisadas. Esta discordância pode ser explicada, possivelmente, pelas campanhas de divulgação da marca e venda, levadas a cabo pela empresa Visabeira, que estão a par da crescente fama e importância que esta espécie de peixe adquiriu ao longo do tempo, comparativamente ao século XIX. Neste ponto também vemos apresentados: peixe-espada branco, chicharro, cantaril, carapau, robalo, goraz, salema, charroco, faneca, salmonete, sargo e tamboril.

Na cerâmica bordaliana também temos presentes os legumes, sendo o mais comum a couve, podemos observar no anexo I, página 101, uma madre original, ainda hoje presente na Fábrica de Faianças Artísticas Rafael Bordallo Pinheiro. Com este componente Bordalo cria inúmeros artigos de decoração, como por exemplo, o prato com nozes (nº1), prato decorativo (nº4), e utilitários, prato de aperitivos (nº2), azeitoneira (nº3), saladeira (nº5), fruteira (nº6), como podemos observar nas figuras abaixo.

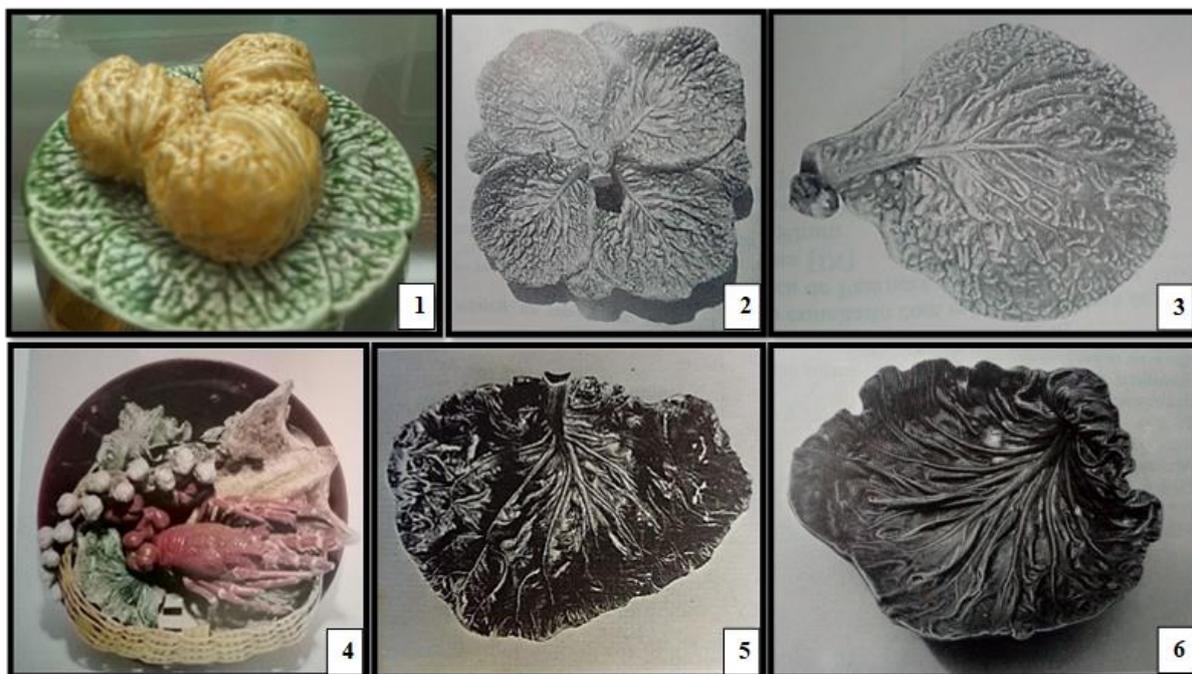


Figura 17 – Diferentes aplicações com couve. Nº1- Fotografia original de LT, da Fábrica Bordallo Pinheiro. Nº 2- MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 64. Nº3- *Idem*, p. 64. Nº 4- KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha, estilo Palissy* (...), p. 96. Nº 5- LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77* (...), p. 158. Nº6- MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 65.

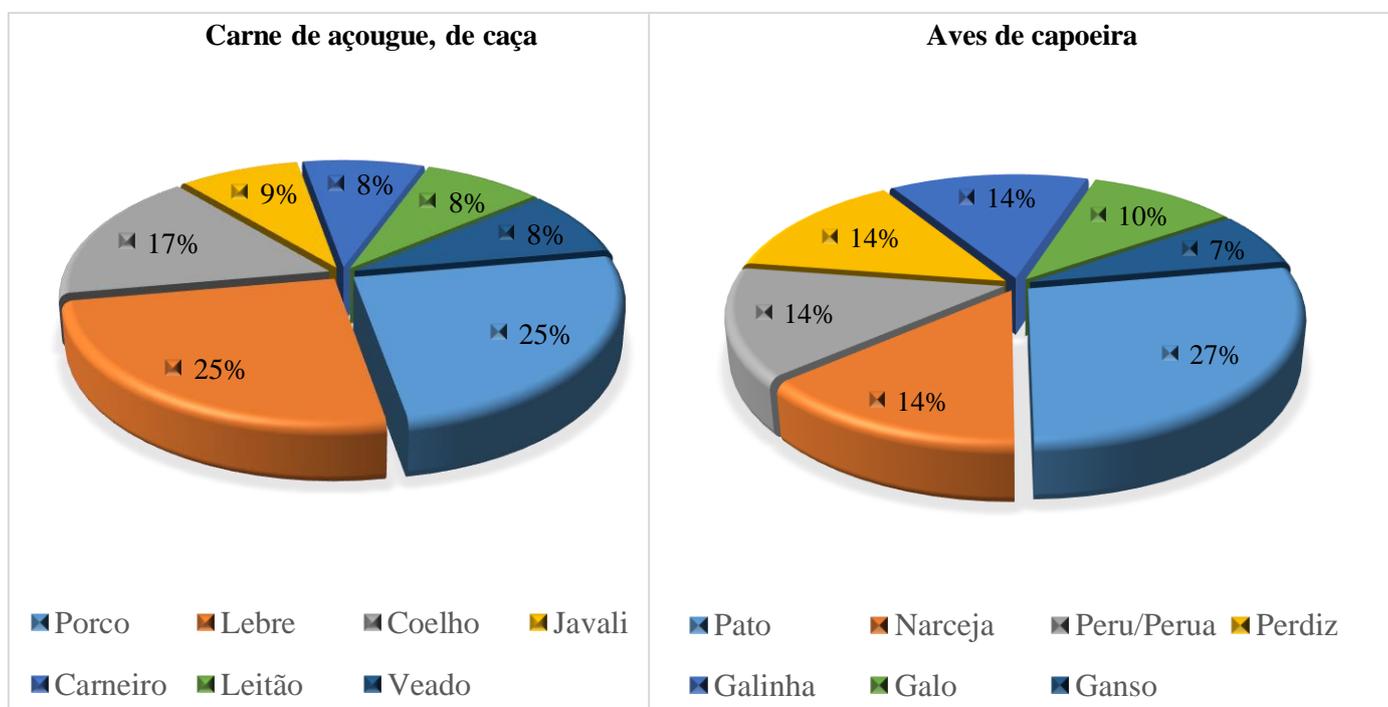
Tal como podemos comprovar no anexo I, figura 45, a nível dos legumes temos ainda presentes: alhos, tomates, cebolas, branca e vermelha, pimentos, verde e vermelho, feijão-verde e feijão em vagem, em menor quantidade vemos representados, rabanetes, cogumelos, pepinos, nabos, ervilhas e abóboras.

Também faz parte do espólio bordaliano a presença das carnes de açougue, de caça e de capoeira. Como podemos analisar nos gráficos abaixo, grande parte das representações são relativas ao porco, o que se coaduna com a importância desta nas mesas portuguesa, refletida no consumo generalizado desta carne e nas inúmeras receitas da qual faz parte.¹⁵⁶ Em menor escala temos o leitão (que foi individualizado pela sua relevância gastronómica) e o carneiro, assim como, as carne de caça, onde encontramos a lebre, o coelho, o javali e o veado.

¹⁵⁶ Cf. MODESTO, Maria de Lurdes, *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Editorial Verbo, Lisboa-São Paulo, 18ª Edição, 1999.

As aves de capoeira figuram principalmente através do pato, em maior percentagem, mas também do peru, da narceja, da perdiz, do galo, da galinha e do ganso.

Tabela 7 - Percentagem de carnes de açougue, caça e aves de capoeira representadas nas peças do catálogo do anexo IV.



A nível das bebidas, a principal referência é para o vinho, através da folha da videira (parra), da uva, do cesto da vindima, das garrafas e seus derivados como o moringue, veja-se anexo I, página 104.

I. Conjuntura gastronómica da época

O contexto gastronómico da época contemporânea está profundamente ligado às razões socioculturais e económicas pertencentes a cada classe social. Se por um lado se constata uma pequena parte de população abastada, com recursos financeiros que permitem uma mesa farta, para a grande maioria do povo, rural e urbano, as débeis condições manifestam-se em habitações com pouco conforto, e alimentação baseada na agricultura de subsistência.¹⁵⁷

¹⁵⁷ VAQUINHAS, Irene, «A Época contemporânea - Introdução», in, MATTOSO, José (Direção), Irene Vaquinhas (Coordenação), *História da Vida Privada em Portugal – A Época Contemporânea*, Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011, pp. 5-8. Cf. KIPLER, Kenneth, *Uma História Saborosa do mundo – Dez Milénios de Globalização Alimentar*, (...), pp. 269-272.

Rui Cascão escreve, em «À volta da mesa: sociabilidade e Gastronomia», da época contemporânea, que no topo das classes que melhor se alimentavam, encontrávamos a família real da dinastia de Bragança, com acesso a uma alimentação luxuosa característica da corte, também nas famílias da aristocracia, as refeições eram caracterizadas por um enorme requinte, onde não faltava qualidade e quantidade de alimentos,¹⁵⁸ principalmente em dias festivos, por exemplo, um «jantar de anos, ou de outra festa qualquer, começava por duas sopas, sendo uma deles canja. Os pratos do meio e assados eram, pelo menos, dez. Depois vinham as guloseimas feitas pelo copeiro da casa e mandadas pelas freiras do convento mais próximo em obséquo aos fidalgos vizinhos e protectores. Vinhos de pasto à fartura, vinhos generosos e abafados à discrição».¹⁵⁹

Na crónica *Depois do jantar*, publicada na revista *O Occidente*, Carlos de Moura Cabral descreve um cenário emblemático da vida oitocentista, o jantar de uma família burguesa, que corresponde atualmente ao almoço:

«Eles tinham bebido a última gota de café por umas chávenas pequeninas brancas, de porcelana finíssima. (...)

Tinham comido com um magnífico apetite. (...)

O cavaco estabelecera-se à mesa com a animação própria de dois amigos; discutiram umas pequenas coisas, uns negociozinhos de casa, beberam á saúde um do outro, depois de aberto um falerno de quinze anos, enfim, passaram deliciosamente uma hora saboreando um belo jantar, servido com todos os atractivos, com os nadinhas adoráveis, que lhes dava um tom principesco, apesar da sua mediocridade.»¹⁶⁰

Estas descrições de cenas de um jantar, que atualmente consideramos almoço, relatam a realidade apenas vivenciada por uma elite com poder económico. As refeições eram tomadas em privado, no conforto do lar, identitário da vida doméstica dos finais do século XIX. Como aponta Irene Vaquinhas, «a vida privada é, no decurso do século XIX, um fenómeno essencialmente burguês».¹⁶¹

¹⁵⁸ CASCÃO, Rui, «À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia», in, MATTOSO, José (Direção), Irene Vaquinhas (Coordenação), *Histórica da Vida Privada em Portugal – A Época Contemporânea*, Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011, pp. 76-77.

¹⁵⁹ *Memórias do professor Thomaz de Mello Breyner, 4º conde de Maфра*, Volume I, Capítulo III, visto em: CASCÃO, Rui, «À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia», (...), p. 77.

¹⁶⁰ CABRAL, Carlos de Moura. «Depois do Jantar», *O Occidente*, 2.º ano, volume II, n.º 47, Lisboa, 1 de dezembro de 1879, pp. 182-183.

¹⁶¹ VAQUINHAS, Irene, «A Época contemporânea - Introdução», in, MATTOSO, José (Direção), Irene Vaquinhas (Coordenação), *História da Vida Privada em Portugal – A Época Contemporânea*, (...) pp. 6-9.

A alimentação da população mais pobre, como as classes operária e popular, que habitavam nas zonas rurais limitava-se, em tempos de maior miséria, ao jantar e à ceia (atuais almoço e jantar). Essas refeições eram maioritariamente compostas de pão ou batatas, os hidratos de carbono, algumas vezes acompanhadas por uma pequena porção de peixe, ou naco de carne, que provinha da matança de um porco, preservado durante o ano em sal. Os legumes e as frutas, como por exemplo a laranja, provenientes da agricultura de subsistência, seriam quase todos vendidos.¹⁶²

Ainda a subsistência da classe clerical provinha essencialmente de donativos, uma vez que, muitas ordens celebravam votos de pobreza, no entanto, é frequente vermos o clero representado na nossa literatura como uma classe que apreciava a boa mesa. Guerra Junqueiro descreve, com uma forte crítica social, em *A Velhice do Padre Eterno*, a faustosa refeição do *Padre Cura*:

«Patos, perus, galinhas e perdizes
Somos felizes!
Oh, que ventura!
Como é doce morrer, tendo a certeza
De, bem assados em manteiga inglesa,
Ir para a mesa
Do senhor cura!
Oh, que ventura! oh, que ventura!...»¹⁶³

Segundo Rui Cascão, em meados do século XX, os níveis de consumo estavam diretamente ligados aos preços dos alimentos, e com a qualidade de vida abaixo da atual, a alimentação custava mais de metade do salário médio mensal das famílias. O autor indica que, «em 1907, cada membro de uma família operária constituída por quatro adultos ingeria por dia 30 gramas de carne de porco, meio litro de vinho e 50 gramas de azeite»,¹⁶⁴ o que seria substancialmente pouco.

Também os cuidados de higiene e salubridade eram escassos, a carne transportada em carroças, o leite ordenhado e vendido porta a porta, e a falsificação dos alimentos, como a farinha, eram representativos de um comércio ainda pouco desenvolvido, à luz da Europa da altura.¹⁶⁵

¹⁶² *Idem*, p. 62.

¹⁶³ JUNQUEIRO, Guerra, *A Velhice do Padre Eterno*, Lello & Irmãos Editores, Porto, 1950, p. 231. Cf. CASCÃO, Rui, «À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia», (...), p. 78.

¹⁶⁴ CASCÃO, Rui, «À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia», in, MATTOSO, José (Direção), Irene Vaquinhas (Coordenação), *Histórica da Vida Privada em Portugal – A Época Contemporânea*, (...), pp. 59-60.

¹⁶⁵ *Idem*, p. 61.

Tal como o caricaturista estudado no Projeto, encontramos também diversos pensadores, escritores e artistas, que há época relatam episódios da mesa, como Eça de Queiroz, Fialho de Almeida, Camilo Castelo Branco, Júlio César Machado ou Ramalho Urtigão¹⁶⁶, como exemplos. Eça refere no livro *Os Maias*, um prenúncio da cozinha molecular, descrita na cena entre Ega e Vilaça:

«- E o milho? A bela fruta? A hortaliçazinha? – perguntava Vilaça, rindo com malícia. Imaginava então o Vilaça, replicava o outro, que daqui a séculos ainda se comeriam hortaliças? O hábito dos vegetais era um resto de rude animalidade do homem. Com os tempos, o ser civilizado e completo vinha a alimentar-se unicamente de produtos artificiais, em frasquinhos e em pílulas, feitos nos laboratórios do Estado...»¹⁶⁷

Fialho de Almeida faz uma importante reflexão sobre as tendências culinárias e a descaraterização que começava a sofrer a culinária portuguesa e demonstra o seu desagrado pelo desprezo da cozinha tradicional, em *Os Gatos*:

«... entre soluções digo que se comia melhor, antes de as cozinheiras terem o curso de ciências naturais! ... Bem sei que por enquanto as peptonas são acepipe exclusivo dos gastrálgicos, que por desarranjo da víscera, têm de recorrer à alimentação artificial. Mas quem estude as tendências gerais da cozinha europeia, no último quartel do século presente, é obrigado a concordar que se se não pusermos dique à torrente de preparados de desenxabidos com que Paris inunda as mesas do mundo, dentro de pouco todos os pratos nacionais estarão perdidos, e ninguém em parte alguma terá a noção do que é comer.»¹⁶⁸

Esta tendência para a globalização culinária, onde a cozinha francesa se destaca como a grande impulsionadora da cozinha moderna, é moderada pelo mestre Brillat-Savarin (1775-1826), advogado, político, gastrónomo, e autor da famosa frase «Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és»¹⁶⁹, merecedora de inúmeras interpretações e que estabelece uma relação direta entre o alimento e o Homem.

¹⁶⁶ QUITÉRIO, José, *Escritores à Mesa (e outros artistas)*, Assírio & Alvim, Lisboa, 2010.

¹⁶⁷ QUEIRÓS, Eça de, *Os Maias*, Editora Leya, Lisboa, 2014, capítulo III, p. 381.

¹⁶⁸ ALMEIDA, Fialho de, *Os Gatos* 14º Volume, (...), pp. 192-193.

¹⁶⁹ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, in BAILLARGEON, Normand, *À Mesa com os Filósofos*, 1ª edição, Temas e Debates, Circulo de Leitores, Bloco Gráfico, Porto, 2019, p. 204.

Esta propensão reflete-se nos livros de cozinha da época. Vejamos a semelhança existente entre a *Arte de Cosinha*¹⁷⁰, de João da Matta (1876), e *O Cozinheiro dos Cozinheiros*¹⁷¹, de Paul Plantier, onde encontramos as técnicas culinárias, a apresentação dos pratos, assim como, a sua terminologia, muito idêntica às tendências francesas. Tal como a Gastronomia da época, também a principal influência de RBP veio de França, através de Palissy, tendo-se deslocado diversas vezes ao estrangeiro à procura de melhores técnicas e equipamentos para a sua fábrica das Caldas.

O fundador do *Grand Hotel du Matta* (Figura 18), homenageado também por Rafael Bordalo Pinheiro nas suas caricaturas, foi um dos mais reputados cozinheiros do século XIX, encontramos um artigo sobre o chefe, no periódico *Diário Ilustrado*, de 1903: «Matta é um nome que se não pronuncia sem que instinctivamente se leve a língua ao céu-da-boca e se sinta no estomago, ao ouvir da última syllaba, o apetite voraz por um bom jantar, ou por uma succulenta e opípara ceia.»¹⁷²

Privou com outras figuras de referência gastronómica da época, como o Abade de Priscos, autor do pudim com o mesmo nome, e o poeta Bulhão Pato, conhecido, na história da cozinha portuguesa, pela iguaria *Ameijoas à Bulhão Pato*. Viria ainda a publicar outros livros com influências estrangeiras, do Brasil, Espanha, até orientais, como *O Manual da Conserveira*¹⁷³ (1890), ou ainda a *Novissima Arte de Cozinha*¹⁷⁴ (1889).¹⁷⁵

Se por um lado a burguesia copiava a mesa dos franceses, o sentimento não era recíproco, lá fora a Gastronomia portuguesa era tida como medíocre, como podemos observar

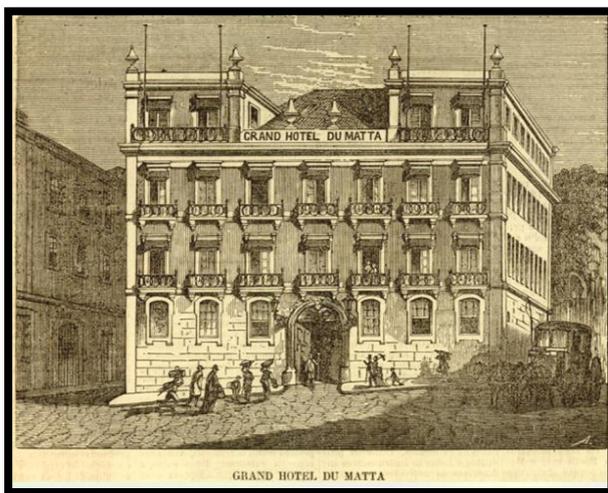


Figura 18 - Imagem frontal do Grand Hotel du Matta. In: *Diário Ilustrado*, «Grande Hotel du Matta», n.º 746, Typ. da Empreza Editora, Lisboa, 23 de outubro de 1874. Acedido em: <http://purl.pt/14328>.

¹⁷⁰ MATTA, João da, *Arte de Cosinha*, (...).

¹⁷¹ PLANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros* (...).

¹⁷² *Diário Ilustrado*, «Grande Hotel du Matta», n.º 746, Typ. da Empreza Editora, Lisboa, 23 de outubro de 1874.

¹⁷³ MATTA, João da, *Manual da Conserveira*, Lisboa, Henrique Zeferino, 1890. Visto em: BRAGA, Isabel Drumond, *Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses* (...), p. 241.

¹⁷⁴ MATTA, João da, *Novissima Arte de Cozinha*, Lisboa, Tavares Cardoso & Irmão, 1889. Visto em: BRAGA, Isabel Drumond, *Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses* (...), p. 241.

¹⁷⁵ BRAGA, Isabel Drumond, *Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise*, Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Marques, vol. 2, Porto, Faculdade de Letras, 2006, pp. 240-243.

em Lucas Rigaud, (1807), que ataca o livro de João da Mata, referindo que «se deve rejeitar inteiramente como inútil, e incompatível com os ajustados ditames da mesma Arte».¹⁷⁶

Segundo Normand Baillargeon, autor de *À Mesa com os Filósofos*¹⁷⁷, o mais célebre e recomendado juiz do gosto foi Brillat-Savarin, que se destacou na sua obra *Physiologie du goût*,¹⁷⁸ em 1825, afirmava que «existe uma arte de comer que inscreve possivelmente esta experiência no número das experiências estéticas. Deste ponto de vista, a gastronomia seria verdadeiramente uma arte», que faz a distinção entre o desejo e a necessidade de comer. Se por um lado temos as classes com mais poder económico, onde reina o luxo e a fartura de alimentos, por outro, encontramos o povo, cuja fome aguça o seu apetite e que come para sobreviver, fazendo também, através desta reflexão uma forte crítica social à disparidade existente entre as classes sociais da época.¹⁷⁹

Igualmente Alexandre Herculano reflete sobre a cozinha, no periódico, *O Panorama*, de 1840, onde defende que é essencial preservar a riqueza de sabores tradicionalmente portugueses, e conclui que a cozinha não é uma arte isolada da sociedade, nem deve ser ignorada por outras ciências, e se houvesse esta interação «Então os cosinheiros se fariam philosophos, e alguns philosophos não se desdenhariam de empregar-se na cosinha, em cujo mister seriam por certo mais uteis á humanidade.»¹⁸⁰. O autor esclarece outra ideia interessante de que deveriam existir duas categorias diferentes de cozinheiros uma «para os gastrónomos, glutões, e para as cozinhas grandes; outra para a classe média e popular»¹⁸¹, diferenciando dois tipos distintos de cozinha.

Segundo José Augusto França podemos observar, na obra de Rafael Bordalo Pinheiro, a evolução da vida privada em Portugal, durante o período de 1879 a 1905, em particular alguns aspetos alimentares e os contrastes neles existentes. Neste campo, a obra é rica em elementos que nos permitem estudar e compreender parte da gastronomia da época através das referências usadas nos seus trabalhos, sendo certo que pertencia a uma família privilegiada e não podemos generalizar, nem descrever o tipo de dieta de cada estrato social da época a partir da sua obra.

¹⁷⁶ RIGAUD, Lucas (1807), *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*, reedição com prefácio de Alfredo Saramago, Colares Editora, 1999, p. 5.

¹⁷⁷ BAILLARGEON, Normand, *À Mesa com os Filósofos*, 1ª edição, Temas e Debates, Círculo de Leitores, Bloco Gráfico, Porto, 2019.

¹⁷⁸ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante. Dédié aux Gastronomes parisiense par un professeur, Paris, A. Sautelet, 1825.*

¹⁷⁹ BAILLARGEON, Normand, *À Mesa com os Filósofos*, (...), capítulo 8, «A Cozinha é uma arte?», pp.201-202.

¹⁸⁰ HERCULANO, Alexandre, «Arte de cozinhar em várias nações», in: *O Panorama*, (...), pp. 358-360.

¹⁸¹ *Idem*, p. 358.

No âmbito das bibliografias culinárias, a única receita publicada de Bordalo, encontra-se no livro de cozinha *Receitas para Gastrónomos Requentados, Inventadas e Executadas por Distintos Artistas e Escritores Portugueses*,¹⁸² de Plantier, com a receita *Eirós do mar à patriota*. Também conhecidas por enguias, os eirós, tradicionalmente pescada na região, na Lagoa de Óbidos, poderão ter sido o mote para Bordalo escrever a dita receita. Na respetiva receita podemos observar os temperos e as técnicas que Bordalo Pinheiro escolheu:

«Põe-se dentro de um tacho, não muito grande, uma chávena com o fundo para cima, enrola-se uma eiroz em volta da chávena, em seguida deita-se-lhe uma colher de vinagre quatro ou cinco de vinho branco, duas ou três colheres de manteiga, das de sopa, (assim como as anteriores), meia folha de louro, um dente d’alho, e bastante pimenta.

Tapa-se muito bem o tacho, pondo-se-lhe em cima da tampa (ou prato que a substitua), um ferro, ou qualquer peso, para evitar que saia o vapor. Deixa-se ferver meia hora em lume brando, sacudindo de vez em quando o tacho, sem o destapar. Serve-se logo em prato coberto.»¹⁸³

Bordalo conviveu em tertúlias à mesa com intelectuais e figuras proeminentes da sociedade dos séculos em estudo, onde não faltavam “comezanas”, esteve associado ao Grupo de Leão, que se reunia na cervejaria Leão de Ouro, em Lisboa, entre 1881 e 1889, e que se destacou pela divulgação do Naturalismo em Portugal (referido anteriormente), mas também pertenceu à Sociedade dos Makavenkos, conhecidos pela sua estreita ligação aos prazeres da mesa e outros. Francisco Grandella caba mesmo por publicar, no ano 1919, *Memórias e Receitas Culinárias dos Makavenkos*.¹⁸⁴

Esta associação gastronómica é fundada em 1884, por (cuja moradia se encontra nas Caldas da Rainha), e tinha por divisa a Ordem da Jarreteira, e o ex-libris: *honni soit que mal y pense*, foi uma ordem com pretextos de solidariedade e beneficência, com uma grande componente boémia. Ao longo dos anos teve mais de 100 sócios, entre eles personalidades da alta sociedade e da intelectualidade masculina, como Ferreira do Amaral, Francisco de Sousa Coutinho, Azevedo Neves, Bulhão Pato e Rafael Bordalo Pinheiro, a sua constituição ditava

¹⁸² No mesmo livro participaram, Fialho de Almeida, Ramalho Ortigão, Bulhão Pato, Luciano Cordeiro, A. Teixeira de Vasconcelos, Júlio César Machado, entre outros, in: PLANTIER, Paul, *Receitas para Gastrónomos Requentados, Inventadas e Executadas por Distintos Artistas e Escritores Portugueses*, 1ª Edição, Compendium, Lisboa, 1994.

¹⁸³ *Idem*, p.64.

¹⁸⁴ GRANDSELLA, Francisco de Almeida, *Memórias e Receitas Culinárias dos Makavenkos*, Colares Editora, Sintra, 2010.

que «todos eram iguais perante a sopa, o copo e as makavenkas e nenhum podia namoriscar com a mesma por mais de 15 dias»¹⁸⁵.

Foi na cave do Teatro Condes, em Lisboa, que se realizaram inúmeros jantares, proporcionados pelo despenseiro e cozinheiro Josué dos Santos¹⁸⁶. Entre estórias e fatos históricos encontramos inúmeras descrições que envolvem o universo alimentar da época, e receitas representativas da Gastronomia portuguesa, como o Manjar Branco, francesa (*Brioches, Blanquetes de veau aux champignons*), italiana (*Risoto á Milanese ou Sambayon*), entre outras¹⁸⁷.

Na passagem: *Num baile de máscaras* Grandella descreve que à mesa chega «uma terrina com feijão branco e repolho, muito bem cozido, pois estava desde a véspera ao lume, sem nunca mais se lhe ter mexido, motivo esse que dava todo o direito ao marquês (Marquês de Angeja) para dizer que se fazia por si mesmo... Vinha também o competente chispe e orelheira.»¹⁸⁸ Esta descrição mostra-nos o gosto pela cozinha portuguesa no seio de classes ditas superiores. Remete-nos para as origens das confeções feitas ao lume, que em pleno século XXI continuamos a querer explorar e integrar nas cozinhas.

I. Desenvolvimento das iguarias

Foi muito natural, a decisão em desenvolver um Projeto inovador e original, no âmbito do Mestrado em Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade, que viesse enriquecer a formação dos futuros cozinheiros e gestores, motivando-os a explorar a cultura e a gastronomia que distinguem a região que os envolve. Para a concretização tivemos desde o início o apoio do Turismo de Portugal, para que todo o desenvolvimento prático fosse corporizado na Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, nas Caldas da Rainha.

¹⁸⁵ *Idem*, pp. 11-17.

¹⁸⁶ *Idem*, p. 11.

¹⁸⁷ *Idem*, pp. 133-135.

¹⁸⁸ *Idem*, pp. 54-57.

O procedimento manifestou-se em criações e reproduções de receitas culinárias, tendo por base peças cerâmicas do artista Rafael Bordalo Pinheiro. Após a seleção e estudo da obra, (veja-se a figura à direita) cada formando desenvolveu dois pratos distintos. Num dos pratos foi proposto, aos formandos, criar e confeccionar um prato de autor aplicando a sua criatividade, as técnicas e tendências da



Figura 19 - Visita à coleção *João Maria Ferreira*, com os esclarecimentos de Margarida Araújo, curadora das peças, fotografia original de Maria João Lagoa.

gastronomia atual, privilegiando os elementos alimentares da peça cerâmica selecionada.

Numa outra fase do trabalho, a proposta foi reproduzir uma receita, fazendo as pesquisas necessárias em bibliografias gastronómicas do século XIX, tendo como princípio o conhecimento de contextos históricos e gastronómicos que assinalaram a segunda metade desse século.

Durante todo o desenrolar do trabalho, considerámos apenas as iguarias que fossem totalmente exequíveis e apropriadas a serem aplicadas em ementas de restaurantes, podendo vir a ser incluídas nas suas ofertas gastronómicas. Sabendo que o cliente de hoje procura na sua refeição uma descoberta de histórias e sabores, especialmente regionais, julgamos ser conveniente que a aprendizagem dos estudantes de Hotelaria e Turismo seja, cada vez mais, ajustada na interdisciplinaridade, na História e na Cultura regionais. Exige-se, pois, despertar a criatividade e curiosidade destes futuros profissionais no estudo multidisciplinar da Gastronomia, através da cultura, da arte e da cultura motivando-os com casos práticos e confrontando a história com a atualidade.

No periódico *A Paródia*, de 11 de junho de 1903, podemos ler «No banquete de sábado, o velho Portugal deu as mãos ao Portugal novo.» A personalidade de Rafael Bordalo Pinheiro, crítica, com sabedoria e com *savoir faire*, permitiram a realização do banquete que reuniu «indivíduos das opiniões mais opostas e mais em guerra entre si.»¹⁸⁹

Numa analogia a esta característica do artista, resolvemos apresentar os resultados do trabalho em dois momentos distintos, um primeiro almoço realizado com os pratos criados pelos

¹⁸⁹ PINHEIRO, Rafael Bordalo, *A Paródia*, nº 22, Typ da Rua Iyens, Lisboa, 11 de junho de 1903, p. 3.

formandos, que intitulámos *Cozinha com Bordalo no ano 2020*. O segundo foi apresentado como banquete de época com pormenores do serviço de sala e com iguarias transcritas de livros de receitas da segunda metade do século XIX, a que demos o título *Bordalo Pinheiro-efemeridades gastronómicas*.

Evidenciamos como ponto de início deste trabalho, a visita ao museu Bordalo Pinheiro, em Lisboa. Esta suscitou um impacto bastante positivo, muito devido à exposição permanente *Bordalo à Mesa* onde podemos observar peças cerâmicas de grande dimensão e beleza, caricaturas de constituintes gastronómicos com cariz crítico e também os menus desenhados por Rafael Bordalo Pinheiro de alguns banquetes. Realizámos também visitas ao Museu José Malhoa e Museu da Cerâmica, ambos na cidade das Caldas da Rainha.

Após este ponto, o Projeto foi apresentado aos formandos, desenvolvido e concretizado, em várias sessões presenciais, *on line* e trabalho autónomo.

Na primeira sessão com os formandos, apresentámos a proposta de formação do Projeto e discutimos a viabilidade de o integrar, com a inclusão de sessões extracurriculares, no seu ano letivo. Foram depois referidos objetivos, metodologias e planificação (anexo 3).

Nos dias seguintes, foi realizado um questionário (anexo III, página 2) através de uma plataforma digital a todos os formandos envolvidos, de maneira a podermos descrever a caracterização da turma e qual o seu conhecimento acerca do artista a estudar.

No seguimento, concretizámos a visita ao Museu da fábrica Bordalo Pinheiro, (como podemos observar na figura abaixo), a vinte e dois de janeiro de 2020. Participaram nesta visita, oito dos dez alunos da turma de Gestão e Produção de Cozinha, os formadores de cozinha e a professora de português.

Na loja da fábrica, fomos recebidos pela diretora artística Elsa Rebelo que orientou a visita guiada ao Museu. Na receção, foi feita uma breve apresentação do Museu que conta com um espólio de obras de Rafael Bordalo Pinheiro e muitos outros artistas, desde 1885 a 1960. O museu está nesta data em fase de alterações e expansão para que a fábrica possa melhorar e aumentar o espaço de mostras do museu.

No primeiro espaço denominado *Sala da Gastronomia* encontram-se obras cerâmicas de carácter utilitário e obras artísticas/decorativas.

De evidenciar que Rafael Bordalo Pinheiro criava as suas obras sempre como ato artístico. Mesmo a cerâmica utilitária era criada para ser toda a dinâmica da mesa da refeição. Não havia da sua parte a preocupação mais funcional da louça como a lavagem ou adaptabilidade por exemplo, mas sempre a vertente artística. Vejamos o exemplo das terrinas, das travessas, das jarras e outros. Para mais evidências veja-se anexo III, página 206.



Figura 20 – Visita de estudo à Fábrica de Faianças Artísticas Bordallo Pinheiro. À esquerda: Frente exterior da fábrica, à direita os alunos durante a visita guiada por Elsa Rebelo, fotografia original de LT.

A fábrica de faianças de Caldas da Rainha e Bordalo Pinheiro ainda lançaram serviços de louças utilitárias, mas esta vertente não se desenvolveu como esperado. Nesta visita, os formandos puderam contactar *in loco* com a arte cerâmica, tendo sido decisivo para alguns a escolha das peças a incluir no seu trabalho. Também conseguimos informações acerca do fabrico das peças de cerâmica, a evolução desta arte cerâmica na cidade das Caldas da Rainha, entre muitas outras aprendizagens.

Na segunda sessão, de carácter expositivo, foi feita uma breve apresentação da vida e obra de Rafael Bordalo Pinheiro, ministrada por Isabel Castanheira e Natacha Narciso, como



Figura 21 - Palestra sobre vida e obra de Rafael Bordalo Pinheiro. À esquerda, Isabel Castanheira, durante a sua palestra. À direita, Natacha Narciso, na aula sobre Bordalo. Fotografia original de LT.

podemos observar na figura abaixo. Apresentaram aos formandos, recorrendo a caricaturas do próprio autor, os aspetos da sua vida, e da sua vinda para a cidade das Caldas da Rainha, com o objetivo de implementar a fábrica de Faianças das Caldas da Rainha. Num tom informal e, por vezes, humorístico transmitiu-nos as peripécias do início da Fábrica, os sucessos, os insucessos e o patriotismo de Bordalo colocou no investimento na arte cerâmica.

No módulo de História da Alimentação, que integra o curso de Gestão e Produção de Cozinha, foi lecionada uma aula sobre a sociedade portuguesa na segunda metade do século XIX, na qual discutimos fundamentalmente questões sociais e artísticas. Esta sessão foi de grande relevância para esclarecer os formandos sobre a importância da arte na evolução humana e social, consequentemente na gastronomia.

Após as pesquisas feitas às peças de cerâmica, cujas decorações estão relacionadas com elementos alimentares, (que podemos ver no catálogo do anexo IV deste Projeto), foi realizada a terceira sessão, realizada na Biblioteca Municipal das Caldas da Rainha, para que os formandos conhecessem um maior leque de peças cerâmicas e iniciassem a escolha mais adequada à criação do seu prato de autor. Nesta sessão, lemos e interpretámos alguns textos e imagens de livros, catálogos e pesquisas na internet para iniciar o levantamento de informações essenciais ao trabalho. Esta sessão teve o intuito de informar os formandos como poderiam desenvolver as pesquisas.

Devido à situação pandémica, neste ano 2020, que pôs o país em confinamento e que obrigou ao encerramento de escolas (no caso da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste estivemos em confinamento de 16 de março a 1 de junho) e à continuação das aulas através de diversas plataformas digitais, fomos forçados a alterar a planificação inicial prevista, (anexo 3) adaptando todo o trabalho a este novo método de ensino e formação. Por esta razão, revertemos as apresentações do Projeto.

Assim o tema *Cozinha com Bordalo no ano 2020* foi o primeiro a ser apresentado devido a características exigidas, e, na eventualidade de ser servido, o banquete *Bordalo Pinheiro - Efemérides Gastronómicas* ficou para a segunda exibição. O trabalho mais teórico, tais como as pesquisas, as discussões, a transcrição das receitas de época e a realização de receitas concretizámos com limitações menores.

A apresentação dos pratos de autor fez-se na Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, todavia sem ter tido o serviço de restaurante. Já em regime *online* concluímos as escolhas das peças por aluno, como podemos atentar na tabela seguinte:

Tabela 8 - A escolha da peça cerâmica por cada aluno.

Aluno	Peça cerâmica escolhida
Eduardo António Nunes Rocha Sousa	Figura representativa de cogumelos, faiança para jardim. ¹⁹⁰
Gabriel Assunção Silva	Prato côncavo de decoração em alto-relevo com pargo sobre fundo azul e branco. ¹⁹¹
Henrique Martinho Vitorino	Galinha chocando, com quatro pintos e quatro ovos, a concha é constituída por uma casca de ovo e uma cabeça de pinto. ¹⁹²
João Francisco da Silva	Alcoba, para suspensão, com um cesto de palha contendo bacalhau salgado, couves, lagosta, pimentos e uma réstia de alhos. ¹⁹³
Joaquim Ribeiro Mendonça	Suspensão representando um cacho de uvas pretas e folhas de videira. ¹⁹⁴
Maria Dolores Furucho Lemgruber	A peça apresenta decoração em alto-relevo com lebre, perdiz e pato pendurado com corda num prego. ¹⁹⁵
Rafaela Filipa Rodrigues Gonçalves	O Prato de fundo castanho que apresenta decoração em alto-relevo com ramo, folhas e figos. ¹⁹⁶
Raúl Bernardo Leal Salgado	Prato, com decoração em alto-relevo com um favo de mel, mel e abelhas. ¹⁹⁷
Rodolfo José dos Santos Bernardino	Prato com decoração em alto-relevo com motivos vegetalistas formados por musgados que dão ideia de algas e limos; santola pequena, mexilhões, amêijoas, búzios e uma ostra. ¹⁹⁸

A quarta sessão teve como tema a discussão e organização da parte do Projeto *Cozinha com Bordalo no ano 2020*. Iniciámos a criação de receitas dos pratos de autor em que os alimentos da peça escolhida tiveram o destaque principal e foram discutidas as técnicas de preparação e confeção adequadas a cada prato. Ainda foi discutido qual o tipo de iguaria a que cada aluno deveria dedicar-se, visto que, apesar de ser um trabalho individual e de criação de uma receita deveríamos ter em consideração que todas as criações deveriam ser agrupadas numa ementa a ser apresentada em almoço.

Assim, determinámos que as criações a cargo do Joaquim e do Eduardo seriam entradas ou sopas, os pratos principais seriam os alunos Rodolfo, Maria, João, Henrique e Gabriel e as sobremesas ficaram sob a responsabilidade do Raul e da Rafaela. Entre as sessões, os formandos

¹⁹⁰ Veja-se anexo IV, figura 245.

¹⁹¹ Veja-se anexo IV, figura 191.

¹⁹² Veja-se anexo IV, figura 154.

¹⁹³ Veja-se anexo IV, figura 182.

¹⁹⁴ Veja-se anexo IV, figura 221.

¹⁹⁵ Veja-se anexo IV, figura 95.

¹⁹⁶ Veja-se anexo IV, figura 4.

¹⁹⁷ Veja-se anexo IV, figura 26.

¹⁹⁸ Veja-se anexo IV, figura 61.

realizaram o trabalho de criação das receitas, tendo sido apoiados pelo formador através de plataformas digitais.

Na sessão cinco, fizemos uma apresentação das receitas a toda a turma das criações dos pratos de cada formando. Foram discutidas as viabilidades das ideias e também houve o apoio para que as receitas criadas alcançassem os objetivos propostos.

Na sexta sessão, tendo em consideração o impedimento de realização de sessões práticas começámos a segunda fase do Projeto com a pesquisa de receitas do século XIX, através da consulta de livros. Os livros escolhidos para estas consultas foram *O cozinheiro dos cozinheiros* de Paul Plantier, que nos surpreendeu com a receita de *Eiroses à Patriota*¹⁹⁹ enviada por RBP e *Memórias e receitas culinárias dos Makavenkos* de Francisco de Almeida Grandella, escolhido para esta seleção muito se pela circunstância de Rafael Bordalo Pinheiro ter feito parte integrante e ativa dos Makavenkos, um grupo de intelectuais, e ainda *Arte de Cosinha* de João da Matta, este por ter sido um dos primeiros chefes de cozinha em Portugal e com a particularidade de ter sido chefe de restaurantes e hotéis, ter realizado grandes banquetes para monarcas e figuras importantes da sociedade portuguesa, incluindo artistas, onde destacamos o artista estudado neste Projeto.

Uma vez que as peças já estavam anteriormente escolhidas por cada formando, decidimos o tipo de iguaria que cada um realizaria para demarcar desde logo a preparação culinária do banquete *Bordalo Pinheiro- Efemérides Gastronómicas*. Nesta sessão foram disponibilizados *templates* (vejam-se páginas 209 à 211, do anexo III), para a realização e organização do trabalho e um exemplar, com a receita de *Canja à Portuguesa*, documento 7, do anexo III, para demonstração do tipo de trabalho a apresentar. As questões e sugestões durante este processo foram feitas em regime não presencial com recurso às tecnologias disponíveis.

Embora com as ressalvas exigidas e necessárias, regressámos às sessões presenciais com a sétima sessão e a preparação das iguarias a confeccionar para o almoço de cozinha de autor, que apelidámos *Cozinha com Bordalo no ano 2020*. Foram produzidas as *mise-en-place*, organizadas as matérias-primas necessárias, efetuaram-se os cortes de legumes, preparação de caldos e bases de confeções e organizaram-se os espaços de trabalho, com o apoio dos formadores de cozinha, foram esclarecidas todas as questões habituais destas sessões.

Logo após, realizámos a tão pretendida sessão oito com a confeção, empratamento e decoração dos pratos.

¹⁹⁹ PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905, p.730.

O Eduardo Sousa, depois do processo de pesquisa e criação optou por valorizar o alimento representado na peça escolhida, o cogumelo, através das texturas obtidas pelos diversos processos de confeção aplicados e pelas diferentes espécies do fungo. Um prato que foi apresentado como entrada, com a suavidade de uma mousse de cogumelos e de um creme de gengibre e tofu, a agressividade da salmoura, o crocante da cevada e dos cogumelos secos no forno e a frescura do manjericão e das pevides transformados num aromático molho frio. A riqueza das texturas conseguidas eleva este prato ao despertar dos sentidos para uma refeição de experiências, como podemos observar nas figuras abaixo, também no anexo II, páginas 131-132, observamos evidências acerca do desenvolvimento dos pratos.²⁰⁰



Figura 22 - Figura representativa de cogumelos, DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 94, identificada na tabela acima à esquerda e o prato finalizado à direita, fotografia original de LT.

Por sua vez, o Gabriel Silva criou um prato de pargo com arroz e mariscos²⁰¹. De inspiração mediterrânea, os processos de confeção são muito importantes na concretização deste prato, mas maior importância tem a frescura e qualidade dos ingredientes.

Começámos por limpar e filetar o peixe. Depois de temperar deixámos marinar. Aqui o processo de confeção aplicado foi o saltear. Para acompanhar o peixe foi confeccionado um arroz de algas e percebes, com inspiração nas diversas iguarias tradicionais de arroz, tais como, *arroz de lingueirão*, *arroz de grelos*, entre outros.

²⁰⁰ Veja-se também anexo II, parte 1, pp. 111-113.

²⁰¹ Confrontar com evidências do anexo II, pp. 133-134.

Este prato tem na sua simplicidade toda a memória da cozinha portuguesa e a riqueza dos sabores naturais dos ingredientes usados.²⁰²



Figura 23 - Pargo fresco. A qualidade e frescura do peixe garantem um resultado excelente. Fotografia original de LT.



Figura 24 - Pargo com arroz de percebes, algas e molho de ameijoas, empratamento final. Fotografia original de LT.

O prato classificado como o mais ousado foi criado pelo Henrique que quis aplicar diversas técnicas.²⁰³ O ovo foi confeccionado a baixa temperatura, o caldo de cogumelos foi texturizado com a ajuda de um espessante natural, que denominamos de *xantana*, e que é um dos produtos usados na cozinha apelidada de molecular. Depois de limpar bem as cristas de galinha, temperámos, colocámos em saco de vácuo e selámos, o processo que chamamos de *sous-vide*. Ainda desidratámos azeitonas pretas e assámos a pele da galinha. Diga-se que, o toque final neste prato cheio de aromas, sabores e texturas foi a avelã torrada, como podemos observar nas figuras abaixo.²⁰⁴



Figura 26 - Cristas de galinha marinadas, um ingrediente pouco comum, as cristas são marinadas com alho, alecrim e azeite, em vácuo. Fotografia original de LT.



Figura 25 – Prato *Galinha*, o empratamento final do prato com as cristas, uma proposta que estimula os sentidos mais apurados. Fotografia original de LT.

²⁰² Veja-se anexo II, parte 1, pp. 113-115.

²⁰³ Confrontar com evidências do anexo II, pp. 135-136.

²⁰⁴ Veja-se anexo II, parte 1, pp. 115-117.

O prato criado pelo João foi o Bacalhau e Lagosta com couves, que inspirado pela peça cerâmica escolhida, quis arriscar e criar um prato com sabores portugueses, mas com o requinte de alta-cozinha. O bacalhau foi confeccionado *sous vide* com ervas aromáticas a enaltecer o aroma, com a pele criámos o “torresmo” uma técnica de desidratar o alimento e ao momento é frito para criar a textura do torresmo. Ainda, com os sucos do bacalhau criámos uma emulsão quente com o sabor característico do bacalhau confitado.²⁰⁵

A lagosta foi simplesmente cozida, sendo depois o lombo laminado e a restante parte comestível transformada em recheio das couves e, por fim, o tomate foi assado em azeite, alho e orégãos. O resultado foi, não só arte visual tal como a peça de inspiração, mas sobretudo arte sensorial, tal como podemos observar nas figuras abaixo.²⁰⁶



Figura 28 - Os ingredientes do prato Bacalhau e Lagosta, para a confeção. Fotografia original de LT.



Figura 27 - O requintado empratamento do prato Bacalhau e Lagosta, a baixa temperatura. Fotografia original de LT.

²⁰⁵ Confrontar com evidências do anexo II, pp. 137-138.

²⁰⁶ Veja-se anexo II, parte 1, pp. 117-119.

O Joaquim apresentou-nos a sopa desta ementa, um *Consommé de Videira e Uvas*, e para isso baseou-se nas memórias de infância. Apostámos, pois, na autenticidade de sabores e na surpresa do aroma das folhas de videira. As técnicas de confeção simples e exigentes, basearam-se na preparação perfeita do caldo, no sabor dos enchidos grelhados e na riqueza do pão alentejano grelhado que nos lembrava o *Torricado*.²⁰⁷ O resultado foi um caldo rico em nutrientes, tal e qual o clássico francês *consommé*, com um equilíbrio de sabores, salgado dos enchidos, doce dos legumes e das uvas e ácido das folhas de videira, como constatamos nas imagens seguintes.²⁰⁸



Figura 29 - Os ingredientes que compõe este Consommé. Fotografia original de LT.



Figura 30 - O empratamento do *Consommé de Videira e Uvas*. Fotografia original de LT.

Apesar de ter sido impossível concretizar o prato idealizado, a Maria criou um prato de caça inspirado na cozinha típica do Nordeste do Brasil, de onde é originária. Ao escolher uma peça cerâmica em que os motivos eram a caça, como podemos constatar na figura 31, pensámos em mudar uma receita de farofa original. Por serem proteínas de fortes sabores e cheiros selvagens foram marinadas atempadamente e, de seguida, cozidas e estufadas. As formas de apresentação da caça também foram diferentes sendo o pato desfiado e a lebre e o coelho bravo em pedaços desossados.

²⁰⁷ Confrontar com evidências do anexo II, pp. 139-140.

²⁰⁸ Veja-se anexo II, parte 1, pp. 120-121.

Os enchidos entram neste prato para criar uma fusão das cozinhas brasileira e portuguesa. Como a origem deste prato é a cozinha do Brasil, a farofa tornou-se um elemento fundamental para acompanhamento e enriquecemos ainda tudo com a adição de ovo e azeitonas para se obter um equilíbrio no sabor final. Pela descrição e provas que fizemos antes do serviço, teria sido um prato digno de qualquer restaurante.²⁰⁹

Ao querer arriscar numa pré-sobremesa, a Rafaela decidiu conjugar um creme de queijo fresco ao estilo do queijo italiano *Ricotta* com figos caramelizados e vinagre balsâmico aromatizados com alecrim fresco. Note-se que o uso do leite integral é basilar para a preparação do queijo fresco bem como a acidez do citrino, mas o elemento soberano da sobremesa é o figo, confeccionado de duas maneiras. Uma primeira confeção foi a caramelização em frigideira e a segunda confeção foi no forno para obter uma parte exterior bem crocante.²¹⁰ O alecrim combinou de forma bastante harmoniosa com o figo e o vinagre balsâmico incorporou a surpresa desta pré-sobremesa. Como componente crocante, adicionámos amêndoa laminada e torrada. Figuras abaixo.²¹¹



Figura 31 - Suspensão prato com pato, coelho e perdiz pendurados. LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p. 117.



Figura 32 - Prato de fundo verde com ramo de figueira e três figos. Fotografia original de LT, tirada no Museu da Fábrica Bordalo Pinheiro.



Figura 33 - Figos caramelizados, com creme de queijo fresco e amêndoas. Fotografia original de João Dinis.

²⁰⁹ Veja-se anexo II, parte 1, pp. 122-123.

²¹⁰ Confrontar com evidências do anexo II, pp. 141-142.

²¹¹ Veja-se anexo II, parte 1, pp. 124-125.

Nesta sequência de iguarias, o Raul escolheu como fonte de inspiração uma peça de cerâmica que representa um favo de mel e abelhas, (figura abaixo, lado esquerdo). Deste modo, elegeu o mel como ingrediente principal da sua criação. Preparámos um *honey comb*, *favo de mel*, como produto crocante que, na sua essência, é um caramelo de mel insuflado com bicarbonato de sódio. Depois de frio fica duro e escavado no interior com aspeto de favo de mel, daí a denominação poe que é conhecido.²¹²

Ainda fazem parte da sobremesa, um bolo, tipo pão-de-ló, de chá verde também adocicado com o mel, um gelado de eucalipto e pólen de abelha, em que os óleos e aromas do eucalipto foram extraídos pelo processo de infusão das folhas mais tenras desta árvore.

Para equilibrar toda a doçura da sobremesa adicionámos uma coalhada de limão. Todos estes doces integraram a sobremesa, que nas quantidades apresentadas criaram uma sobremesa bastante agradável. (figura abaixo lado direito.)²¹³



Figura 35 - Prato com abelhas e bordado com favo de mel. KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 95.



Figura 34 - A apresentação do prato Construção de abelhas. Fotografia original de LT.

Quanto ao Rodolfo, admirador da cozinha italiana e de mariscos criou um prato de massa fresca de algas e marisco. Os mariscos foram cozinhados de maneira muito simples para alcançar os sabores naturalmente salgados, característicos deste alimento. Foram depois limpos de cascas e outras impurezas.²¹⁴ A massa fresca feita com a farinha de trigo e algas desidratadas e reduzidas a pó foi cortada em tiras compridas, no formato de *linguine*. A intenção deste formato foi o de imitar as próprias algas. Conseguimos um sabor a maresia típico das algas.²¹⁵

²¹² Confrontar com evidências do anexo II, pp.143-144.

²¹³ Veja-se anexo II, parte 1, pp. 126-127.

²¹⁴ Confrontar com evidências do anexo II, pp. 145-146.

²¹⁵ Veja-se anexo II, parte 1, pp. 128-129.

A decisão mais difícil para o aluno foi no empratamento. Foi então, acordado a apresentação de dois modos, tal como podemos comparar na figura abaixo.²¹⁶



Figura 36 - Duas sugestões de empratamentos muito diferentes uma da outra, mas ambas atrativas ao olhar. Fotografia original de LT.

Embora não tenhamos executado o serviço de restaurante, a turma de Técnicas de Restaurante e Bar, com a supervisão do formador, pôs a mesa para que materializássemos a degustação da ementa e recolhêssemos as evidências fotográficas, registadas no anexo II, páginas 147, 148 e 149, com dois dos exemplos abaixo.



Figura 37 - Duas perspetivas sobre a mesa montada com todos os pratos de autor, preparados pelos alunos. Fotografia original de LT.

²¹⁶ Veja-se anexo II, parte 1, pp. 145-146.

Com o final do ano letivo, fizemos um intervalo na parte prática, continuando a parte escrita do Projeto. Contudo, os formandos terminaram o trabalho que lhes havia sido solicitado e, em sessões *online*, quase que individualizadas, terminámos as transcrições das receitas.

Já no novo ano letivo 2020/2021, retomámos as aulas presenciais e apresentámos os pratos pertencentes ao banquete.

Tabela 98 - Indicação das escolhas pelos formandos da obra e da respetiva receita

Receitas da Época			
Aluno	Obra Cerâmica	Nome da Receita	Autor
Eduardo Sousa	Prato com três lagostas em cima de folhas de couve.	<i>Mayonnaise de lagosta à la gelée</i>	MATTA, João da, <i>Arte de cosinha</i> , edição FAC-SÍMILE, Imprensa oficial do Estado, Belém - PA, 2017
Gabriel Silva	Prato com rede e peixes com um ruivo grande em destaque.	<i>Sopa à Provençal ou Bouillabaisse</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
Henrique Vitorino	Alcofa para suspensão com bacalhau salgado, alhos, batatas, pimentos e tomates.	<i>Bacalhau à Batalha Reis</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
João Silva	Jarro em forma de pato.	<i>Pato recheado</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
Joaquim Mendonça	Mísula com cabeça de carneiro sobre heras.	<i>Carneiro com batatas</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
Rafaela Gonçalves	Prato com ramo de maçãs.	<i>Pudim de maçã</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
Rodolfo Bernardino	Prato castanho com um ananás e um ramo com nêspersas.	<i>Gelados de ananás compostos</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
Raúl Salgado	Prato castanho com um ramo de pereira e três peras.	<i>Peras em aguardente</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905

Paralelamente, lecionámos uma sessão especial para a turma de Técnicas de Restaurante e Bar, com a formação do serviço de banquete, seguindo as indicações de normas e regras dos tempos em análise. Iniciámos a sessão com uma breve explicação do Projeto, de seguida as regras de apresentação e higiene que devem seguir, o empregado de mesa deve apresentar-se de barba feita, cabelo bem penteado, unhas limpas e cortadas e mãos bem lavadas. Deve vestir calça e casaco pretos, gravata, colete e luvas brancas, sapatos clássicos pretos e bem engraxados. Deve ter sempre consigo um guardanapo de serviço. Podemos analisar as evidências no documento 9 do anexo III.

O serviço a realizar no banquete, desde a disposição da sala, a decoração da mesa, até ao serviço de café, foi explicado pelos formadores Marisa Rosa e João Dinis, seguindo as indicações dos livros *Arte de Cosinha por João da Matta*²¹⁷ e *O Cozinheiro dos Cozinheiros*²¹⁸, obras estas já citadas.

Na sessão nove, sessão preparámos as *mise-en-place* de cozinha para o serviço do banquete. Ainda, com o apoio do formador de Padaria, Ramiro Ferreira, cozemos os pães para o banquete. Pão pequeno de trigo, pães grandes, de trigo, de passas e nozes e de especiarias para cortar em fatias.²¹⁹

A décima sessão traduziu-se na realização de todo o serviço de banquete, como podemos constatar nas fotografias do anexo II, páginas 177 à 186. A sala começou a ganhar forma com o contributo do formador João Dinis, de Técnicas de Restaurante e Bar. A disposição da sala com uma mesa retangular, atoalhada como referido anteriormente e cadeiras para doze comensais.

A mesa foi decorada com ramo de flores naturais ao centro sobre uma taça de cristal, ao lado, duas fruteiras, da Fábrica Bordallo Pinheiro, compostas com frutas frescas, maçãs, peras, tangerinas, ameixas, romãs, bananas, uvas brancas e uvas pretas, e decoradas com ramos verdes e flores.²²⁰

A palamenta de serviço que fez parte do serviço foi um prato marcador de porcelana branco com uma base de metal. Neste prato sobrepunha-se um guardanapo dobrado em leque com um pão pequeno de trigo e o menu em papel. Os talheres, também ordenadamente dispostos, ao lado do prato marcador e os copos de serviço no lado superior direito.

²¹⁷ MATTA, João da, *Arte de cosinha*, (...), pp. 252-260.

²¹⁸ PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, (...), pp. 610-617

²¹⁹ Veja-se anexo II, parte 2, Figura 155.

²²⁰ Veja-se anexo II, parte 2, Figura 157-158.

Os *hors d'oeuvres*, também fizeram parte da decoração da mesa sendo eles: camarões cozidos, salame fatiado, rabanetes, azeitonas e manteiga. Os biscoitos que apresentámos foram biscoitos de amêndoa, palitos de pão-de-ló, queijinhos de ovo, doces de coco, beijinhos das Caldas e biscoitos de limão.²²¹

Na cozinha, a azáfama começou com o diálogo inicial de planeamento do serviço, onde estiveram envolvidos todos os formandos e os cinco formadores de cozinha da turma. Cada aluno iniciou a sua tarefa para as iguarias definidas.²²²

Após a degustação dos *hors d'oeuvres*, seguiu-se a Sopa à Provençal, servida em terrina branca e depois servida para o prato sopeiro. Seguiu-se a Maionese de Lagosta em geleia acompanhada com *Aspic*.²²³

Entrou depois a travessa do Bacalhau à Batalha Reis de confeção simples, mas com uns aromas e sabores especiais. Acompanhámos com salada de tomate e pimentos. Uma pequena pausa e entrou na sala o pato recheado com castanhas. Foi trinchado na mesa de apoio e servido em prato de porcelana branco. Após este prato aconchegante, chegou o revolucionário Carneiro com batatas. Que aromas invadiram a sala com este guisado, que pelo seu significado, foi incorporado neste banquete e que gerou o tema de conversa durante o degustar do mesmo.²²⁴

Conversas terminadas, servimos as sobremesas. Abrimos os doces com o gelado de ananás composto, ou seja, uma base de gelado com ananás, pêsego e marmelo, que pela surpresa surpreendeu os menos crédulos nas texturas e sabores de gelados no século XIX, perfeitamente adaptados aos paladares do século XXI. Seguiu-se um Pudim de Maçã que apenas pecou pelo excesso de açúcar. Ao transcrever a receita percebemos que a porção indicada de açúcar era demasiada, por isso, após os testes feitos, reduzimos a quantidade deste. Cometendo o pecado da gula, ainda houve lugar para os biscoitos, o Pudim, os pastéis, a fruta fresca e os doces que fizeram parte da decoração da mesa. O serviço de bebidas apenas esteve representado na mesa, não tendo sido efetivamente concretizado.²²⁵

Por fim, a décima primeira sessão serviu para a discussão acerca do Projeto. Realizámos um questionário acerca das impressões gerais do trabalho realizado, bem como a autoavaliação.²²⁶

²²¹ Veja-se anexo II, parte 2, p. 180.

²²² Veja-se anexo II, parte 2, p. 174-176.

²²³ Veja-se anexo II, parte 2, figuras 165-165.

²²⁴ Veja-se anexo II, parte 2, pp. 182,183 e 184.

²²⁵ Veja-se anexo II, parte 2, p. 185-186.

²²⁶ Veja-se anexo III, documento 10.

Podemos refletir algumas conclusões, após um ano de trabalho. Dois alunos não concluíram o trabalho por desistência, ficando a turma constituída por oito formandos.

A autoavaliação dos formandos permitiu-nos assegurar que as relações interpessoais podem ser consideradas bastante boas, pois apesar dos diferentes ideais, temperamentos e objetivos, nunca existiram rivalidades.

No que diz respeito ao nível de motivação pessoal e empenho, mantiveram-se sempre positivos, contudo quando questionados sobre o trabalho em grupo, não se tenha verificado um resultado tão favorável que, segundo discussão, se pode justificar pela impossibilidade de concluir algumas tarefas planeadas no início, como já referido anteriormente.

Os alunos mostraram maturidade e compreensão aos objetivos traçados, revelando autonomia e sempre interventivos. Resumiram o trabalho como bastante produtivo e perfeitamente adequado a ser assumido pela metodologia de aprendizagem utilizada. Segundo a avaliação feita ao tema Projeto podemos constatar a evolução no conhecimento acerca do artista e da sua obra pois as respostas obtidas a algumas questões foram corretas.

A observação feita pelo grupo em discussão foi quase unânime, que se traduz no desejo de realizar ambos os menus obtidos no futuro. Também o diretor da escola participou no final das aulas, evidenciando o desejo do Projeto ser adaptado às turmas finalistas dos cursos de cozinha da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste.

Conclusão

Com este trabalho de Projeto para o Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, pretendeu-se estudar a gastronomia, mais concretamente a cozinha, sob diferentes perspetivas, empregando uma metodologia inovadora e, desta forma, moldar a formação com forte carácter prático e assente na formação interdisciplinar.

O Projeto desenvolvido levou-nos, não só, a refletir sobre o carácter técnico, mas sobretudo com o estudo de uma Arte que fosse portadora de criatividade e de inspiração para os estudantes. Acreditamos que permite uma formação abrangente a diversas áreas.

O trabalho desenvolveu-se com a turma do curso de Gestão e Produção de Cozinha da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, onde ajustámos a formação de cozinha criativa e de cozinha temática à análise da obra cerâmica do artista Rafael Bordalo Pinheiro.

Rafael Bordalo Pinheiro era um artista ativo na sociedade portuguesa, ele queria ver Portugal a evoluir e, através da obra criada, queria obrigar o povo a pensar e a reagir pois tinha dificuldade em compreender a sua passividade. A representação maior desta inquietude foi a figura do Zé Povinho, representante de um povo oprimido. Se há algo que distingue Bordalo é o facto de ele nunca se ter dado por vencido na vida. Foi resistente e resiliente, nunca se acomodou e manteve uma intervenção ativa na sociedade. Podemos dizer que a sua crítica não era destrutiva, antes incitava à ação dos indivíduos.

Sem querer sermos pretensiosos, existem algumas semelhanças entre os ideais de Bordalo e os do presente Projeto. Sem deixar de nos focar no principal objetivo do curso de Gestão e Produção de Cozinha, que é essencialmente, cozinhar e gerir uma unidade de restauração, temos a obrigação, desde logo, de enraizar nos alunos, uma vontade de evolução e inovação constantes. É necessário provocar-lhes a vontade de aprender, de lhes inculcar proatividade e de lhes transmitir a necessidade de defender a Gastronomia, mas, é muito importante, também, incentivar os futuros profissionais na procura das origens, da Cultura, para que sintam a necessidade de promover e usarem os produtos locais e sazonais para que possam confeccionar uma cozinha sustentável e «tipicamente original».

Porém, será legítimo perguntarmo-nos: *Como é que a obra de Rafael Bordalo Pinheiro vai enriquecer e inspirar o mundo gastronomia?*

Uma vez que uma obra de arte não é uma receita nem pretende sê-lo, quisemos que o Projeto estimulasse, nos jovens estudantes, o interesse pelo estudo e divulgação da Arte de determinada região, neste caso, o Oeste. Se, através da observação e interpretação de uma peça

cerâmica do artista, conseguimos a inspiração dos alunos, para criarem uma iguaria que transmita o caráter da peça escolhida, então, julgamos ter a resposta à questão.

Quando estiverem no mercado de trabalho, estes jovens levarão, através das suas criações culinárias, a mensagem da obra de Rafael Bordalo Pinheiro. Um visitante das Caldas da Rainha poderá apreciar o espólio dos diversos museus da cidade, e apreciar melhor através dos pratos criados por estes jovens.

A obra cerâmica serviu de mote ao nosso Projeto e veio despertar a necessidade que existe nos cursos profissionais de Cozinha de adaptar novas metodologias ao Ensino Profissional. Não sendo uma lacuna, pois já existem disciplinas de História da Alimentação, pretendemos que o Projeto seja pioneiro no modo como integra a parte teórica com a parte prática da formação. É fundamental preparar os alunos com ferramentas apropriadas às exigências do mercado, através de metodologias inspiradoras e cativadoras.

A potencialidade deste Projeto é transmitir aos alunos conhecimentos pedagógico-práticos que lhes deem a capacidade de conceber menus inspirados em determinado tipo de Arte e artista, e dessa maneira possam, eles próprios, serem o veículo de expansão dessa Arte.

O mercado atual procura também na gastronomia uma forma de conhecimento da cultura local, que exige às escolas de hotelaria e restauração formarem alunos com a capacidade de resposta a esta necessidade. Tal como já referimos em diversas ocasiões, este Projeto pretende estimular a formação multidisciplinar, pois acreditamos ser um meio de transmissão de conhecimentos adaptado às realidades do mercado atual.

Ao concluir o presente estudo, fazemos um balanço bastante positivo. Diga-se a este propósito, que o diretor da escola, manifestou, entretanto, o desejo de integrar o Projeto nas turmas finalistas dos cursos de cozinha. Tal reconhecimento vem validar a importância que estes projetos têm na formação dos jovens.

Os objetivos que traçámos permitiram-nos criar receitas inspiradas na Arte de Bordalo e recriar as receitas de conceituados chefes de cozinha, do século XIX. Poderíamos, tendo em conta as exigências atuais, pronunciarmo-nos sobre diversas tendências gastronómicas, por exemplo a cozinha vegan, contudo, os alunos mantiveram uma preferência pela cozinha tradicional, talvez por a maioria das peças de Rafael Bordalo Pinheiro remeterem para pratos tradicionais, ricos em proteínas animais, carne e peixe.

Os objetivos que traçámos permitiram-nos criar receitas inspiradas na Arte de Bordalo e recriar as receitas de conceituados chefes de cozinha, do século XIX, aplicando uma metodologia na formação muito mais assente em realidades práticas.

Como já referimos anteriormente, durante a sua vida, Bordalo viveu tempos de pandemia (a febre amarela), também durante metade do tempo de realização do Projeto, estivemos limitados devido a outra pandemia (Covid-19), o que nos impediu de realizar os almoços com a presença de convidados. Fomos obrigados a anular a participação em eventos culturais da cidade, que tínhamos acordado com a Câmara Municipal das Caldas da Rainha, concretamente na Feira dos Frutos e, também, as ações de formação, com os menus criados, para a divulgação do Projeto, nas Escolas de Hotelaria e Turismo de Portugal.

Este trabalho constitui unicamente o início de uma nova caminhada a trilhar pelas afinidades entre as artes, certos de que este Projeto tem, a nosso ver, um importante potencial para ser enquadrado na oferta formativa das escolas.

BIBLIOGRAFIA/FONTES CONSULTADAS**Fontes Artísticas**

Museu Bordalo Pinheiro, Lisboa, em Exposição Permanente «Bordalo à Mesa».

Museu da Fábrica Faianças Artísticas Bordallo Pinheiro, Caldas da Rainha em Sala da Gastronomia.

Museu de Cerâmica, Caldas da Rainha, em Exposição Fábrica De Faianças Das Caldas Da Rainha, Rafael Bordalo Pinheiro.

Museu José Malhoa, Caldas da Rainha em Núcleo de Cerâmica.

Coleção Privada João Maria Ferreira. As peças de Bordalo Pinheiro pertencentes ao espólio do proprietário.

Fontes Impressas

GRANDELLA, Francisco de Almeida, *Memórias e Receitas Culinárias dos Makavenkos*, Colares Editora, Sintra, 2010.

MATTA, João da, *Arte de Cosinha*, Livraria Editora de Mattos Moreira & Companhia, Lisboa, 1876, Edição fac-símile, Imprensa oficial do estado, Belém – Pará, 2017.

MATTA, João de, *Manual da Conserveira*, Lisboa, Henrique Zeferino, 1890.

MATTA, João de, *Novíssima Arte de Cozinha*, Lisboa, Tavares Cardoso & Irmão, 1889.

MODESTO, Maria de Lurdes, *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Editorial Verbo, Lisboa-São Paulo, 18ª Edição, 1999.

PLANTIER, Paul, *Receitas para Gastrónomos Requentados, Inventadas e Executadas por Distintos Artistas e Escritores Portugueses*, 1ª Edição, Compendium, Lisboa, 1994.

PLANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905. Acedido em: <https://digital.bbm.usp.br/view/?45000008485&bbm/3823#page/1/mode/2up>.

Bibliografia

- AZEVEDO, Guilherme de (ed. Com), Rafael Bordalo Pinheiro (ilustração), *A lanterna mágica*, nº 5, Typographin de Christovão Augusto Rodrigues, Lisboa, 12 junho de 1875. In: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/>.
- ALMEIDA, José Fialho de, *Os gatos*, volume 1, Livraria Clássica Editora, Lisboa, 1927.
- ALMEIDA, Fialho de, *Os Gatos*, 14º Volume, Circulo de Leitores, Printer Portuguesa, Lisboa, 10 novembro de 1891. Acedido em: <file:///C:/Users/mjl/Downloads/Os%20Gatos%20-%20Fialho%20de%20Almeida.pdf>
- ARMOGATHE, Jean-Robert, Christian Gendron, [et al.], *Bernard Palissy, Mythe et Realite*, Musées d`Agen, Niort, Saintes, 1990.
- BERNARDINO, Fábio, Henrique Leandro, [et al.], *Manual Técnico de Pastelaria*, Turismo de Portugal, 2014.
- BRAGA, Isabel Drumond, *Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise*, Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Marques, vol. 2, Porto, Faculdade de Letras, 2006.
- BRAGA, Pedro, João BOTELHO (Coord.), *Paródia culinária à mesa de Bordalo*, Museu Bordalo Pinheiro, EGEAC - Empresa de Gestão de Equipamentos e Animação Cultural, Lisboa, 2016
- CABRAL, António Caldeira, [et al.], *Educação pela Arte – Estudos em Homenagem ao Dr. Arquimedes da Silva Santos*, Livros Horizonte, Lisboa, 2000.
- CABRAL, Carlos de Moura. «Depois do Jantar», *O Occidente*, 2.º ano, volume II, n.º 47, Lisboa, 1 de dezembro de 1879. Acedido: http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/1879/N47/N47_item1/P6.html.
- CASTANHEIRA, Isabel, *As Caldas de Bordalo*, Arranha-céus, novembro de 2014.
- CARVALHO, Ana Margarida de, «Rafael Bordalo Pinheiro: Perfil de um português genial», *Revista Visão*, edição 1223, Trust In News, Unipessoal Lda, Lisboa, agosto de 2016.
- CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo*, DPI, 2005.
- CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas*, Exposição na Galeria Municipal Osíris, de 25 de agosto a 9 de Outubro, Câmara Municipal das Caldas da Rainha, 2005.
- CALÇADA, Ana, Elsa Rebelo (Comissariado), *Bordalo contemporâneo e contemporâneos com Bordalo*, Câmara Municipal de Óbidos, Faianças Artísticas Bordalo Pinheiro, Óbidos Patrimonium, 2008.
- CANDIDO, Chaves (Editor), *A Paródia*, edição especial nº 107, Typ da Rua Iyens, Lisboa, 10 de fevereiro de 1905. In: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/>.
- CASCÃO, Rui, «À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia», in, MATTOSO, José (Direção), Irene Vaquinhas (Coordenação), *Histórica da Vida Privada em Portugal – A Época Contemporânea*, Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011.
- CATÁLOGO de Loja Bordalo Pinheiro, *Trade 2015*, Faianças Artísticas Bordalo Pinheiro, SA., Caldas da Rainha, 2015.

COTRIM, João Paulo, *Rafael Bordalo Pinheiro – Fotobiografia*, Assírio & Alvim, El Corte Inglés, Câmara Municipal de Lisboa, Museu Rafael Bordalo Pinheiro, Norprint, Lisboa, 2005.

COX, Jill, Loukie werle, [et al.], *Ingredientes*, G. Ganale & C.S.p.A., Borgaro Torinese, Itália, 2000.

CHAGAS, *Diccionario popular: histórico, geográfico, mythologico (...)*, Volume 3, Typ. do Diario Ilustrado, Lisboa, 1878, p. 88. In: <https://books.google.pt/books>.

DANTAS, Júlio, *Figuras de ontem e de hoje*, 3ª Edição, Companhia Editora Portugal-Brasil, Lisboa, 1920. In: <https://archive.org/details/figurasdeontemed00dant/page/213/mode/2up>.

DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, 1ª edição, fotografias de Francisco de Almeida Dias, Lello & Irmão – Editores, Porto, 1987.

Diário Ilustrado, «Grande Hotel du Matta», n.º 746, Typ. da Empresa Editora, Lisboa, 23 de outubro de 1874. In: <http://purl.pt/14328>.

EÇA, Teresa Torres de, «A educação artística e as prioridades educativas do início do séc. XXI», *Revista Iberoamericana de educación*, n.º 52, 2010.

Estatutos da Fabrica de Faianças das Caldas da Rainha, Tipografia Elzeviriana, de Caetano Alberto & Faro, Lisboa, 1883. In: <https://archive.org/details/estatutosdafabri00fabr/page/n5/mode/2up>.

FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro – O Português Tal e Qual*, 3ª edição, Livros Horizonte, Lisboa, 2007.

FERRÃO, Julieta, «Lisboa...1870!», in: SEQUEIRA, Gustavo (dir), *Olisipo: Boletim do Grupo «Amigos de Lisboa»*, Ano VI, n.º 23, Editor Francisco Valença, Lisboa, julho de 1943.

GAIO, Manuel da Silva, *Os Vencidos da Vida*, Joaquim de Carvalho (Pref.), Imprensa da Universidade de Coimbra, 1931. Acedido em: http://impactum.sib.uc.pt/files/previews/57006_preview.pdf.

CÂNDIDO, Guida, *Cinco séculos à mesa, 50 receitas com História*, Dom Quixote, Lisboa, 2016

HORTA, Cristina Ramos, *Manuel Mafra, Ceramista da Casa Real Portuguesa*, Caleidoscópio – Edição e Artes Gráficas, S.A., Sintra, 2016.

HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, Caleidoscópio_ Edição e Artes Gráficas, 2006.

HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, Catálogo de Exposição, 1ª edição, Instituto Português de Museus e Museu de Cerâmica, julho de 2005.

HERCULANO, Alexandre, «Arte de cozinhar em várias nações», in: *O Panorama*, Vol. IV, 1ª Série, N.º 184, 7 de novembro de 1840, Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Úteis, Lisboa, 1837-1868. Acedido em: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/OPanorama/1840/N184/N184item1/P6.html>.

JUNQUEIRO, Guerra, *A Velhice do Padre Eterno*, Lello & Irmãos Editores, Porto, 1950.

KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha, estilo Palissy 1853-1920*, tradução de Graça Margarido, Edições Inapa, Lisboa, 1999.

KIPLE, Kenneth, *Uma História Saborosa do mundo – Dez Milénios de Globalização Alimentar*, Margarida Gato (tradução), Casa das Letras, 2008.

LEITÃO, Joaquim, *O poço que ri*, Publicações dos Anais das Bibliotecas, Museus, e Arquivos Históricos Municipais, XII, Lisboa, 1936. In: http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/RaridadesBibliograficas/OPocoQueRi/OPocoQueRi_item1/P27.html.

Le Louvre des Antiquaires, *Sur les pas de Palissy*, exposition d'œuvres de céramistes du XVI^e siècle à nos jours 6 avril au 7 juillet 1990.

LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica*, Museu do Douro/Coleção Berardo, Peso da Régua: Museu do Douro, 2009.

LEITE, Ana Cristina (Coord), *Guia museubordalopinheiro*, Câmara Municipal de Lisboa, Direção municipal de Cultura, Divisão de Museus e Palácios, Gráfica Maiadouro, Lisboa, 2005.

LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77*, Catálogo da exposição organizada pelo Museu José Malhã, Edição do Museu José Malhã, Gráfica Brás Monteiro, Lisboa, 1977.

LAVRADOR, Luís, João Breda, António Rocha, *Gula sem Pecado*, Difel-Difusão Editorial, 2003.

MADEIRA, Susana Cristina, *A Coleção de Cerâmica do Museu Bordalo Pinheiro, Proveniências, uma História Sentimental*, Relatório de Estágio de Mestrado em Museologia, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, 2016.

MAGALHÃES, João Chagas. *Cartas Políticas*, São Paulo, Ática, 2000. In: http://bibliotecaparticular.casafernandopessoa.pt/8-603MN_4

MAFALHÃES, Cruz, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Museu - Um apêlo malogrado*, Tip. Da Renascença Portuguesa, Lisboa, 1916.

MEDINA, João, *O Gesto do Zé Povinho: da Figa ao Manguito*, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, 1992.

MOITA, Irisalva, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, in Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, Exposição Comemorativa do Centenário da Fundação da Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha (1884-1984), Palácio Galveias, outubro/dezembro de 1985, Câmara Municipal de Lisboa, Lisboa, 1985.

MATTOSO, José [et al.], José Tengarrinha (Org.), *História de Portugal*, Editora da Universidade do Sagrado Coração (EDUSC), Editora UNESP, Instituto Camões, 2000.

MAINCENT-MOREL, Michel, *Manual de Cozinha – Técnicas e Preparações – Base*, Porto Editora, 2001.

ORTIGÃO, Ramalho, Eça de Queiroz, *As farpas: chronica mensal da politica das letras e dos costumes*, Typ. Universal, Lisboa, maio 1871 a junho 1883. In: Biblioteca Nacional de Portugal, <http://purl.pt/256>. Cota: P.P. 7311 P.

PINTO, Manoel de Sousa, *Os Três Bordallos*, Pedro Bordalo Editor, Typografia do Anuário Comercial, Lisboa, 1891. In: http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/RaridadesBibliograficas/OsTresBordallos/OsTresBordallos_master/OsTresBordallos.pdf.

PINHEIRO, Rafael Bordalo, José Rodrigues (impr. Grav), *O calcanhar d'Achilles : album de caricaturas: gravadas a agua forte pelo auctor*, capa, Imprensa de Joaquim Germano da Sousa Neves, 1870. In: Biblioteca Nacional de Portugal, <http://purl.pt/27883>. Cota: E.A. 238 V. Iconografia.

PINHEIRO, Rafael Bordalo, *O binoculo: hebdomadario de caricaturas, espectaculos e literatura*, nº 4, G. Simões AFRA & C.A, Lisboa, 10 de dezembro de 1870. In: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/OBinoculo/>. CDU: 82-7(05).

PINHEIRO, Rafael Bordalo, *Pontos nos ii*, Lithographia Guedes, Lisboa, de 7 maio 1885 a 5 fevereiro 1891. In: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/>. Cota: F. 39 (Bobine 5, 6, 7, 8).

PINHEIRO, Rafael Bordalo, *O António Maria*, I Série (1879-1895), II Série (1891-1898), Typ. A Editora, Lisboa, de 12 junho 1879 a 7 julho 1898 (suspensão de 21 de janeiro 1885 a 5 de março 1891). In: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/>. Cota: R. 33.

PINHEIRO, Rafael Bordalo, *A Paródia*, nº 22, Typ da Rua Iyens, Lisboa, 11 de junho de 1903. In: http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/AParodia/1903/N22/N22_item1/index.html.

PINHEIRO, Rafael Bordalo, *Apontamentos Sobre a Picaresca Viagem do Imperador de Raslib pela Europa*, Lisboa, 1872. In: Biblioteca Nacional, Iconografia. Cota: E.A. 400 V.

PINHEIRO, Rafael Bordalo, Guilherme de Azevedo, (1839-1882), coautor: Ortigão, Ramalho Ortigão, (1836-1915), *Álbum das Glórias*, Typ. Editora Rocio, Lisboa, de março 1880 a abril 1902. In: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/>. Coleção: Periódicos Adulto.

PINHEIRO, Rafael Bordalo, *Album de Caricaturas, Phrases e Anexins da Lingua Portuguesa*, Júlio César Machado (pref), Mattos Moreira & Cº, Lisboa, 1876. In: <http://purl.pt/27884/service/media/pdf>.

QUITÉRIO, José, *Escritores à Mesa (e outros artistas)*, Assírio & Alvim, Lisboa, 2010.

QUEIRÓS, Eça de, *Os Maias*, Editora Leya, Lisboa, 2014.

REIMÃO, Cassiano, «A cultura enquanto suporte de identidade, de tradição e de memória», in *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, nº 9, Edições Colibri, Lisboa, 1996.

READ, Herbert, *A Educação Pela Arte*, 1ª edição, Martins Fontes Editora, São Paulo, Brasil, 2001. Acedido em: <https://pt.scribd.com/doc/131713871/HERBERT-READ-A-EDUCACAO-PELA-ARTE>.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante. Dédié aux Gastronomes parisiense par un professeur*, Paris, A. Sautélet, 1825. Acedido em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8530277c.r.pdf>.

SOARES, Delfim, Alexandre Ferreira, [et al.], *Manual de Técnicas de Cozinha e Pastelaria*, Gráfica Maia Douro, Turismo de Portugal, I.P., 1ª Edição, 2010.

SANTOS, Arquimedes da Silva, *Mediações Arteducacionais*, Fundação Calouste Gulbenkian, 2008.

SANTOS, Maria José Azevedo, «Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade (um curso pioneiro na FLUC)», *Revista de História de Sociedade e de Cultura*, Centro de História da Sociedade e da Cultura da Universidade de Coimbra, 2018.

SARAMAGO, Alfredo, *Cozinha do Minho*, Assírio & Alvim, Lisboa, 2000

VALE, Paulo Pires do (Comissário), Sara Barriga Brighenti [et al.], *Plano Nacional das Artes - uma estratégia um manifesto*, UH Frases Ilustradas, Lda, Lisboa, 2019.

VAQUINHAS, Irene, «A Época contemporânea - Introdução», in, MATTOSO, José (Direção), Irene Vaquinhas (Coordenação), *Histórica da Vida Privada em Portugal – A Época Contemporânea*, Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011.

VASCONCELLOS, Joaquim de, *A Fabrica de Faianças das Caldas da Rainha*, Typographia Occidental, Porto, 1891.

VAZ, Gil, *A Lanterna Mágica*, nº 7, Lisboa, 1875,

WRIGHT, Jeni, Eric Treville, *Le Cordon Bleu, O Livro das Técnicas Culinárias*, 1ª Edição, Centralivos, 1998.

Glossário

PEREIRA, Ana Marques, Maria da Graça Pericão, *Do Comer e do Falar... Vocabulário Gastronómico*, Relógio D'Água edições, Lisboa, 2015.

Webgrafia

CEITIL, Miguel (Realização), Raquel Silva (Argumentação), Irisalva Moita, José Augusto França (Participação), *Rafael Bordalo Pinheiro*, 1993, Câmara Municipal de Lisboa - Pelouro da Cultura (produção), Acedido em: Arquivo Municipal de Lisboa, Cota: PT/AMLSB/CMLSBAH/ODAS/004/000183.

Direção-Geral do Património Cultural, Site MatrizNet. Acedido em: <http://www.matriznet.dgpc.pt/matriznet/home.aspx>.

Fábrica de Faianças Artísticas Bordallo Pinheiro. Acedido em: <https://pt.bordallopinheiro.com/>

Museu Bordalo Pinheiro, Lisboa, Exposição permanente *Bordalo à Mesa*. Acedido em: <https://museubordalopinheiro.pt/expo/bordalo-a-mesa/>.

Unique Portuguese Taste, Lda.,. Acedido em: <https://up-taste.pt/o-nosso-azeite-galache/>.

Índice de Figuras

Figura 1 - Rafael Bordalo Pinheiro na Fábrica de Faianças da Companhia das Caldas da Rainha.....	19
Figura 2 - Desenho de Rafael Bordalo Pinheiro por Columbano.....	20
Figura 3 - Rafael Bordalo Pinheiro com os seus gatos.....	24
Figura 4 - Edição especial do periódico <i>A Paródia</i>	25
Figura 5 - Caricatura de <i>Como se faz um eleitor</i>	26
Figura 6 - <i>Carta burlesca da Europa para 1870</i>	31
Figura 7 - <i>O Vendedor de palitos e rocas</i>	32
Figura 8 - <i>O Grupo de Leão</i>	36
Figura 9 - Formandos da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste.....	37
Figura 10 - As primeiras ilustrações do Zé Povinho.....	44
Figura 11 - Figura de Zé Povinho.....	47
Figura 12 - O prato <i>Mesa Posta</i>	49
Figura 13 - Cesto de vime com couves e lagosta.....	51
Figura 14 - Zé Povinho com um alguidar de papas.....	51
Figura 15 - Prato com pastéis.....	52
Figura 16 - Suspensões que representam chouriço de carne.....	52
Figura 17 - Diferentes aplicações com couve.....	56
Figura 18 - Imagem frontal do Grand Hotel du Matta.....	61
Figura 19 - Visita à coleção João Maria Ferreira.....	65
Figura 20 - Visita de estudo à Fábrica Bordalo Pinheiro.....	67
Figura 21 - Palestra sobre vida e obra de Rafael Bordalo Pinheiro.....	67
Figura 22 - Figura representativa de cogumelos.....	71
Figura 23 - Pargo fresco.....	72
Figura 24 - Pargo com arroz de percebes, algas e molho de ameijoas.....	72
Figura 25 - Cristas de galinha marinadas.....	72
Figura 26 - Prato <i>Galinha</i>	72
Figura 27 - Os ingredientes do prato <i>Bacalhau e Lagosta</i>	73
Figura 28 - O prato <i>Bacalhau e Lagosta</i>	73
Figura 29 - Ingredientes do consommé <i>Videira e Uvas</i>	74
Figura 30 - O empratamento do consommé de <i>Videira e Uvas</i>	74
Figura 31 - Suspensão prato com pato, coelho e perdiz pendurados.....	75
Figura 32 - Prato de fundo verde com ramo de figueira e três figos.....	75
Figura 33 - Figos caramelizados, com creme de queijo fresco e amêndoas.....	75
Figura 34 - Prato <i>Construção de abelhas</i>	76
Figura 35 - Prato com abelhas e bordado com favo de mel.....	76
Figura 36 - Sugestões de empratamentos.....	77
Figura 37 - Mesa de serviço montada.....	77

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Idades dos alunos que participaram no projeto.....	12
Tabela 2 - Região de origem dos formandos.	12
Tabela 3 – Respostas da pergunta 17 do questionário: Considera importante o estudo da cultura como parte do desenvolvimento da gastronomia?.....	15
Tabela 4 - Identificação dos alimentos usados nas peças.	53
Tabela 5 – Percentagens de frutas representadas nas peças do Catálogo do anexo IV.....	54
Tabela 6 - Percentagem de frutas representadas nas peças do Catálogo do anexo IV.	55
Tabela 7 - Percentagem de carnes de açogue, caça e aves de capoeira representadas nas peças do Catálogo do anexo IV.	57
Tabela 8 - A escolha da peça cerâmica por cada aluno.	69
Tabela 9 - Indicação das escolhas pelos formandos da obra e da respetiva receita.....	78

ANEXO I

Índice

Edição Especial d`A <i>Paródia</i> nº 107	95
Álbum de Caricaturas: <i>O Calcanhar D`Achilles</i>	96
<i>O binoculo: hebdomadario de caricaturas, espectaculos e literatura</i>	97
Primeira aparição da personagem do <i>Zé Povinho</i>	98
Rafael Bordalo num barco a vapor	99
Cafeteira com caricatura de Rafael e Elvira B. Pinheiro	100
Madre original de Couve portuguesa	101
Géneros de Legumes	102
Variedades de Marisco	102
Alimentos por categoria	103
Loiça utilitária com varinas vendendo peixe	103
Peças cerâmicas com referências ao vinho	104
Loiça utilitária	104
Revista <i>O Occidente</i> - Sessão de louça artística – Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha	105

Edição Especial d`A Paródia nº 107



Figura 38 – O numero 107 d`A Paródia foi uma edição especial editada após a morte de RBP, onde podemos ver fotografias que retratam em diferentes fases da sua vida. CANDIDO, Chaves (Editor), *A Paródia, edição especial nº 107*, Typ da Rua Iyens, Lisboa, 10 de fevereiro de 1905. In: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/>.

Álbum de Caricaturas: *O Calcanhar D'Achilles*



Figura 39 – Na Biblioteca Nacional de Portugal encontramos um exemplar do primeiro álbum de caricaturas de Bordalo, publicado em 1870, *O calcanhar d'Achilles : album de caricaturas*. A capa, que vemos na figura, é composta por um pé calçado de sandália onde encontramos cabeças em vez de dedos do pé (o polegar é Herculano), no peito do pé desenhou Ramalho e Teixeira de Vasconcelos, que escreveu a carta-prefácio, além disso muitos dos caricaturados escreveram bilhetes de autorização. Este periódico marca em Portugal o início da caricatura como fórmula de arte. PINHEIRO, Rafael Bordalo, José Rodrigues (impr. Grav), *O calcanhar d'Achilles : album de caricaturas: gravadas a agua forte pelo auctor*, capa, Imprensa de Joaquim Germano da Sousa Neves, 1870. In: Biblioteca Nacional de Portugal, <http://purl.pt/27883>.

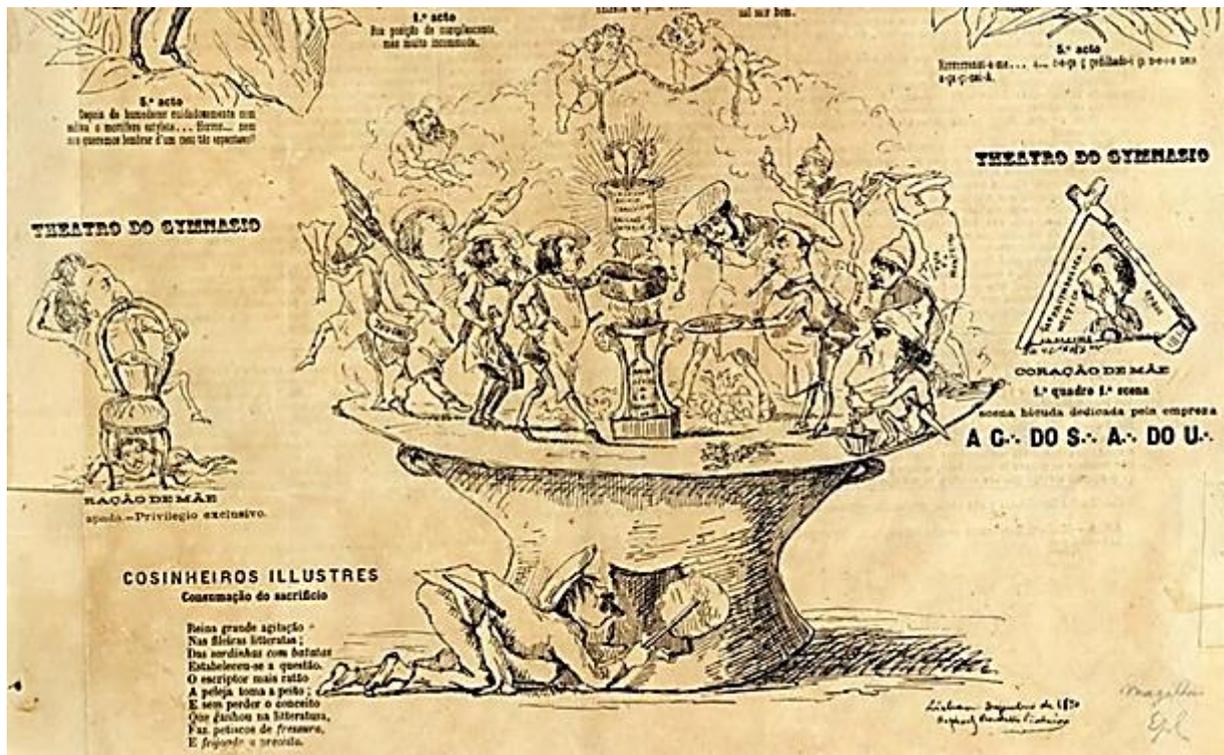
O binoculo: hebdomadario de caricaturas, espectaculos e literatura

Figura 40 – O artista Bordalo refere na sua publicação d' *O binoculo: hebdomadario de caricaturas, espectaculos e literatura*, n.º 4 (10 de dezembro 1870), o livro *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, uma referência muito importante para a gastronomia moderna de Paul Plantier (caricaturado soprando o fogo), também podemos observar Teixeira de Vasconcelos, Cordeiro César de Lacerda, Júlio César Machado, a quem o livro é dedicado, entre outros, em cima do fogareiro. PINHEIRO, Rafael Bordalo, *O binoculo: hebdomadario de caricaturas, espectaculos e literatura*, n.º 4, G. Simões AFRA & C.A, Lisboa 10 de dezembro de 1870. In: <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/OBinoculo/>.

Primeira aparição da personagem do Zé Povinho



Figura 41 – A primeira aparição, numa dupla página central, do Zé Povinho em *A Lanterna Mágica*, foi no número 5, de 12 de junho de 1875, a figura do Zé Povinho teve grande importância na obra do caricaturista, gráfica e cerâmica, e no imaginário nacional, como «*imagem e símbolo do povo português, enganado, sacrificado mas refilão, capaz de riso e surriada, nos baldões da história que se faz sem ele – mas à custa dele...*».²²⁷ AZEVEDO, Guilherme de (ed. Com), Rafael Bordalo Pinheiro (ilustração), *A lanterna mágica*, nº 5, Typographin de Christovão Augusto Rodrigues, Lisboa, 12 junho de 1875.

²²⁷ FRANÇA, José-Augusto, *Rafael Bordalo Pinheiro - O Português Tal e Qual*, 3ª edição, Livros Horizonte, Lisboa, 2007, pg. 110-111.

Rafael Bordalo num barco a vapor

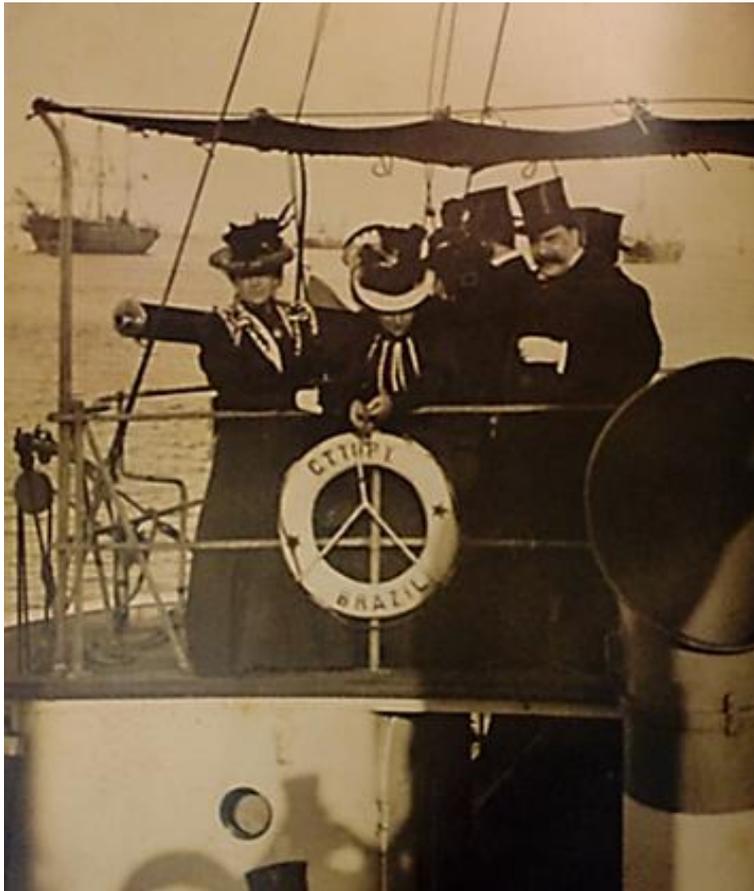


Figura 42 - RBP a bordo de um barco a Vapor, na sua segunda ida ao Brasil, em 1889, leva consigo a Jarra Bethoven. Apesar da receção e do sucesso das suas exposições, não consegue vender e acaba por oferece-la ao Presidente da Republica Campos Sales, e regressa a Lisboa como podemos observar na figura. Museu Rafael Bordalo Pinheiro, FOT. 770, Lisboa, 1889.

Cafeteira com caricatura de Rafael e Elvira B. Pinheiro

Figura 43 – A figura apresenta uma das primeiras experiências em cerâmica de RBP em 1882. Serviço de café, em barro vermelho, decorado com as caricaturas de Rafael Bordalo Pinheiro e de Elvira Bordalo Pinheiro em trajes japoneses, a decoração foi desenhada por Rafael Bordalo Pinheiro e pintada por Maria Augusta Bordalo Pinheiro. Museu Rafael Bordalo Pinheiro, MRBP.CER.0001.02, Lisboa, 1882.

Madre original de Couve portuguesa



Figura 44 - Madre original de Rafael Bordalo Pinheiro, depósito da Fábrica de Faianças Bordalo Pinheiro. Fotografia gentilmente cedida por Isabel Castanheira.

Gêneros de Legumes²²⁸

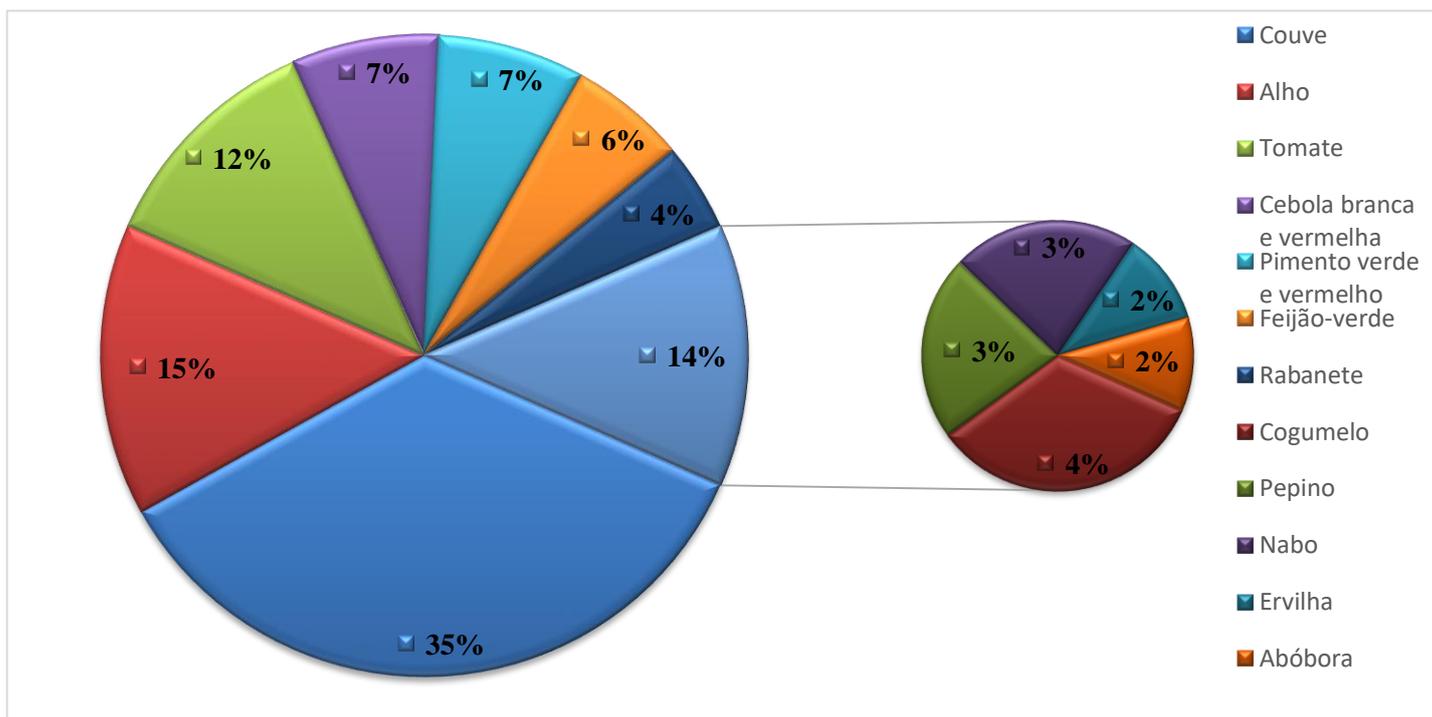


Figura 45 - Proporções e peças do Catálogo com representações de espécies de legumes, num universo de 255 peças apresentadas no anexo IV, onde percebemos que 35% das peças que encontramos contêm a representação da couve, por outro lado, a ervilha e a abóbora aparece em apenas em 2%.

Variedades de Marisco²²⁹

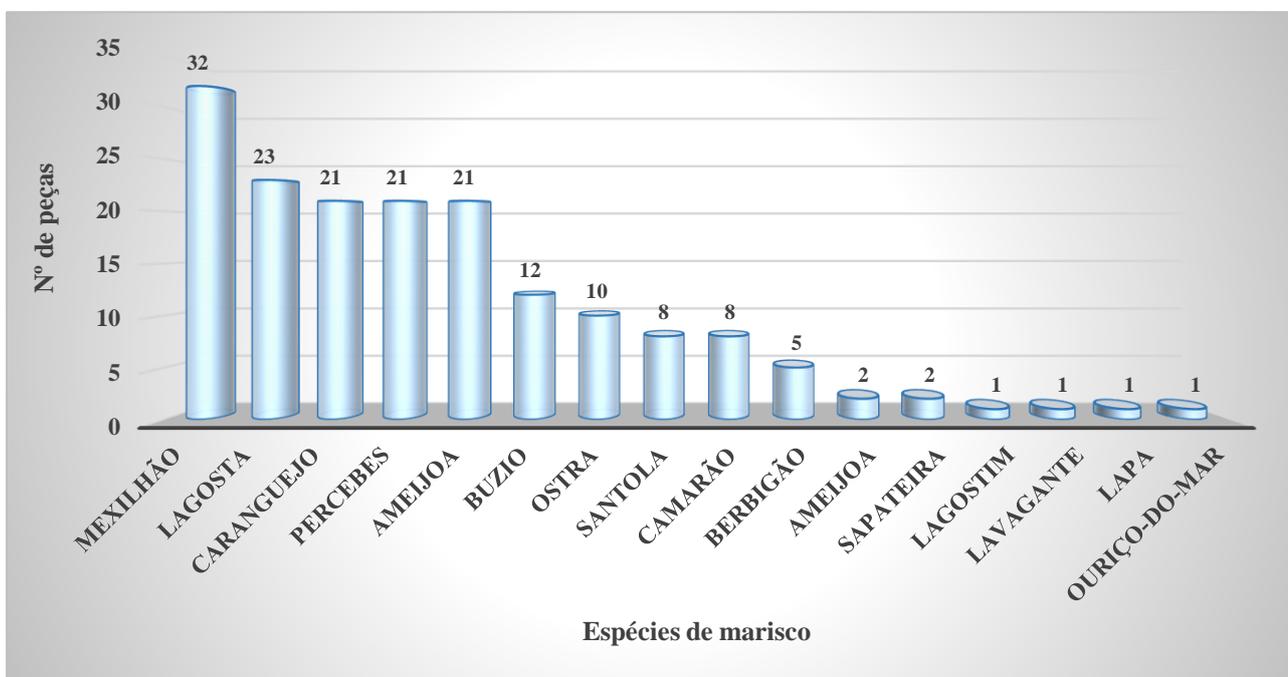


Figura 46 – Variedades de marisco e percentagens, que encontramos nas peças selecionadas para o Catálogo do anexo IV.

²²⁸ Idem.

²²⁹ Veja-se Anexo IV – Catálogo.

Alimentos por categoria²³⁰

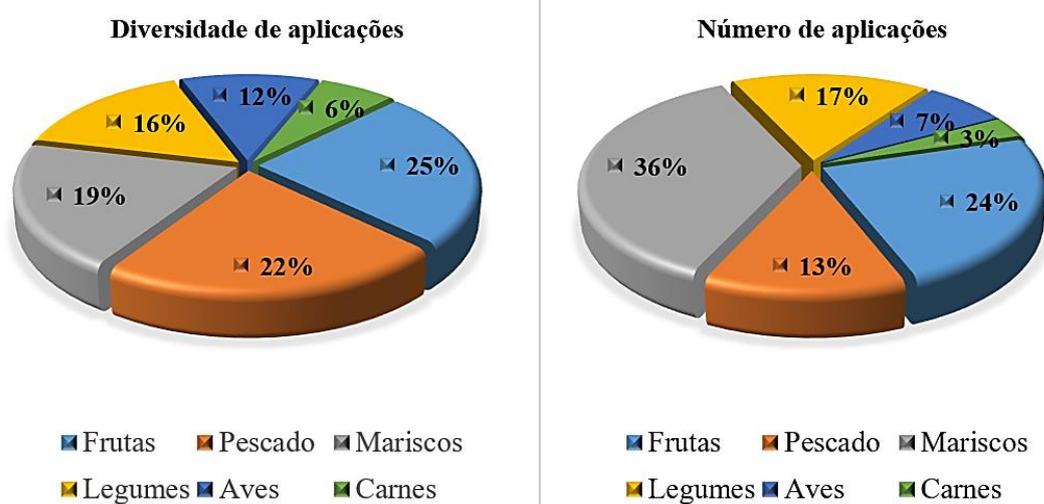


Figura 47 - Percentagem das diferentes categorias de alimentos observados durante a seleção das peças do Catálogo em análise, do lado esquerdo observamos a variedade de alimentos, dentro de cada categoria, e do lado direito o número de vezes que, essa categoria, aparece repetida.

Loiça utilitária com varinas vendendo peixe



Figura 48 – Na parte esquerda da imagem, encontramos um prato decorado representando um grupo de varinas e varinos correndo. In: MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), pg. 187. À direita temos uma travessa de forma oval, com decoração de varina, lagosta, mexilhão e Torre de Belém, sobre fundo branco. In: HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, (...), pg.182.

²³⁰ Veja-se Anexo IV – Catálogo.

Peças cerâmicas com referências ao vinho



Figura 49 – Nº1. Garrafa e, forma de um Gungunhana, figura masculina africana, com uma garrafa de vinho na mão; Museu da Cerâmica, MC 205, 1902, acedido em: <http://www.matriznet.dgpc.pt/>. Nº2. Moringue com decoração em alto-relevo representando Rafael Bordalo Pinheiro, António Luís Gonzaga Gomes, Maria da Paciência e Justino Guedes; Museu Rafael Bordalo Pinheiro, MRBP.CER. 0444, 1896; MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, pg. 148. Nº3. Cesto Vindimeiro em verga, Cer 194, Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha; acedido em: <http://www.matriznet.dgpc.pt/>.

Loiça utilitária



Figura 50 - Podemos observar que mesmo a loiça utilitária continha decorações que identificavam Bordalo enquanto artista, neste serviço de molheira, terrina, saladeira, galheteiro e travessa. Serviço de Jantar Helena Bordalo Pinheiro, Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha, 1902. Fotografias originais de LT, retratadas no Museu Bordalo Pinheiro, Lisboa.

Revista *O Occidente* - Sessão de louça artística – Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha

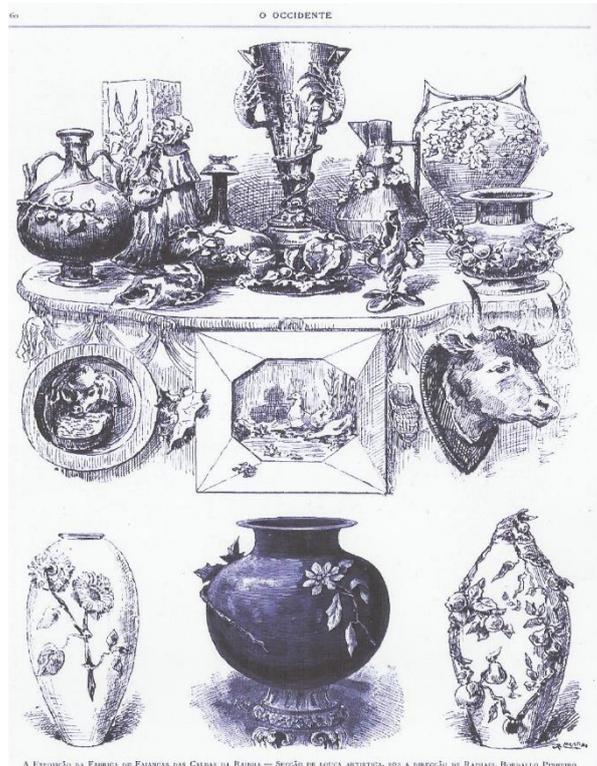


Figura 51 -Na figura podemos observar um desenho de J. Christiano das diversas cerâmicas artísticas que se podiam encontrar na Sessão de louça artística da Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha. ORTIGÃO, Ramalho, *O Occidente* – Revista ilustrada de Portugal e do Estrangeiro, Vol. IX, n.º 260, 11 de Março de 1886. Desenhos ao natural por J. Christiano.

ANEXO II

Índice

Parte 1 - Cozinha com Bordalo no Ano 2020	108
Receitas	110
Evidências Fotográficas	129
Parte 2 - Bordalo Pinheiro - Efemérides Gastronómicas	149
Receitas	110
Evidências Fotográficas	129173
Parte 3 - Glossário	187
Índice De Tabelas	190
Índice de Figuras	191

Parte 1²³¹

COZINHA COM BORDALO NO ANO 2020

²³¹ A parte 1, do presente anexo, é organizada em dois momentos. O primeiro disponibiliza as receitas criadas pelos formandos, que deram origem ao menu *Cozinha com Bordalo no Ano 2020*, e o segundo evidencia as respetivas preparações, confeções e empratamentos.

Tabela 9 - Tabela indicativa da obra selecionada e da receita original.

Aluno	Obra selecionada	Receita
Eduardo Sousa	Arte de Jardim – Cogumelos.	<i>Texturas de cogumelos.</i>
Gabriel Silva	Prato castanho com pargo ao centro, rodeado com ameijoas e percebes sobre limos e algas.	<i>Pargo com arroz de algas e percebes e molho de ameijoas.</i>
Henrique Vitorino	Terrina em forma de galinha com os seus pintos.	<i>A galinha.</i>
João Silva	Suspensão em forma de prato castanho, relevo cesta com couves, bacalhau, lagosta, alhos e tomates.	<i>Bacalhau a baixa temperatura, acompanha com lagosta, couve e tomate.</i>
Joaquim Mendonça	Suspensão com cacho de uvas e folhas da videira.	<i>Consommé com uvas e folhas de videira.</i>
Maria Lemgruber	Suspensão em forma de prato com pato, coelho e perdiz pendurados.	<i>Seleção de caça com farofa de mandioca.</i>
Rafaela Gonçalves	Prato verde com relevo de ramo de figueira com figos.	<i>Figos caramelizados com alecrim e creme de ricota.</i>
Raúl Salgado	Prato com abelhas e bordado com favo de mel.	<i>Construção de abelhas.</i>
Rodolfo Bernardino	Prato de fundo castanho e azuis escorridos com relevos de mariscos (ostra, ameijoas, berbigão, santola e búzios).	<i>Linguini de algas e belos mariscos.</i>

Constituição do menu de degustação.

- ∴ Consommé com uvas e folhas de videira
- ∴ Texturas de cogumelos
- ∴ *Linguini* de algas e belos mariscos
- ∴ Pargo com arroz de algas e percebes e molho de ameijoas
- ∴ Bacalhau a baixa temperatura, acompanha com lagosta, couve e tomate
- ∴ A galinha
- ∴ Seleção de caça com farofa de mandioca
- ∴ Figos caramelizados com alecrim e creme de ricota
- ∴ Construção de abelhas

RECEITAS

FORMANDO: Eduardo António Nunes Rocha Sousa**Tabela 10 - Texturas de cogumelos**

Quantidade	Unidade	Ingredientes
0,200	Kg	Cogumelos <i>Crimini</i>
0,100	Kg	Cogumelos <i>Portobello</i>
0,100	Kg	Cogumelos <i>Shimeji</i>
0,250	Kg	Cogumelo- rei
0,100	Kg	Cogumelo <i>Shitake</i>
0,200	L	Natas
0,001	Kg	Pimenta
0,100	Kg	Manteiga
0,250	L	Azeite
0,100	Kg	Sal
0,020	Kg	Manjeriço
0,100	kg	Cevada

Preparação:**Mousse de cogumelos.**

Suar os cogumelos com um pouco de manteiga, durante cinco minutos. Acrescentar mais um pouco de manteiga e cebola picada e deixar refogar sem ganhar cor. Juntar natas e deixar ferver, em lume brando. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada. Assim que ferver, triturar bem.

Cogumelos *Portobello* braseados.

Limpar os cogumelos e retirar o pé. Num sauté, alourar com azeite e temperar com sal. Adicionar caldo de cogumelos até cobrir e deixar cozinhar por sete minutos, até que o caldo reduza. Retificar os temperos.

Cogumelos *Shitake* salteados.

Colocar um sauté ao lume forte e deitar um pouco de azeite. Adicionar os cogumelos limpos e saltear. Temperar com sal, pimenta e orégãos.

Chips de Portobello.

Laminar os cogumelos muito fino. Colocar num tabuleiro untado com azeite e temperar com um fio de azeite, sal, pimenta e tomilho seco. Levar ao forno a 180.º, até que fiquem crocantes.

Salmoura de *Shimeji*.

Para preparar a salmoura: Num tacho pequeno colocar 40 gramas de chalota picada, 10 gramas de alho picado, 55 gramas de vinagre de vinho, 40 gramas de vinho branco doce, 10 gramas de molho de soja, 1 folha de louro, 20g de sal grosso e alguns grãos de pimenta preta. Levar a ferver cerca de três minutos. Coar para uma taça de inox e emergir os cogumelos *shimeji* nesta salmoura, cerca de uma hora.

Creme de Gengibre e Tofu.

Num *blender*, juntar 50 gramas de raiz de gengibre fresca, 150 gramas de Tofu, 1 colher de sopa de molho de soja, sal e pimenta. Triturar e se necessário adicionar um pouco de água fria.

Pesto de Sementes de Abóbora.

Numa taça colocar 50 gramas de sementes de abóbora, 10 gramas de coentros frescos, 10 gramas de manjericão fresco, 1 dente de alho, 1 decilitro de azeite, sal e pimenta. Triturar bem até ficar um molho homogéneo.

Cevada *Perolada*.

Cozer a cevada num tacho, com meio litro de água, temperada com sal, durante 25 minutos. Deixar repousar por mais 10 minutos. Antes de servir saltear em azeite para que fique mais brilhante.



Figura 52 - Figura representativa de cogumelos, DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro (...)*, p. 94. (Veja-se Anexo IV, Figura 245.)

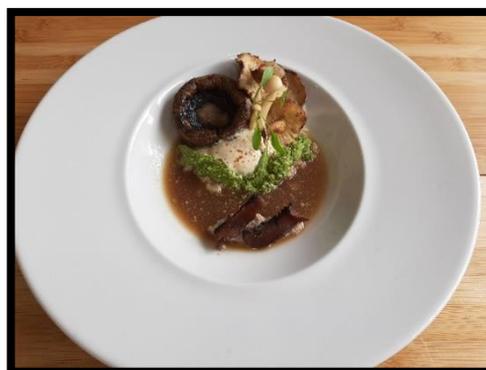


Figura 53- Empratamento final de Texturas de Cogumelos. Fotografia original de LT.

FORMANDO: Gabriel Assunção Silva**Tabela 11 - Pargo vermelho com molho de amêijoas, arroz de percebes e algas²³²**

Quantidade	Unidade	Ingredientes
5	Kg	Pargo vermelho
1	Kg	Ameijoas frescas
0,5	Kg	Arroz
0,075	Kg	Coentros
0,075	Kg	Salsa
0,075	Kg	Tomilho
0,05	Kg	Sal
0,04	Kg	Pimenta
0,1	Kg	Alho
0,5	Kg	Manteiga
1	Kg	Limão
0,1	L	Azeite
0,3	Kg	Cebola
0,3	Kg	Algas alface-do-mar desidratadas
1,8	L	Caldo de legumes

Preparação:**Pargo.**

Escamar e retirar a tripa ao peixe. Retirar os filetes e limpar de espinhas.

Temperar com sal, pimenta, alho laminado, azeite e sumo de limão. Reservar no frio.

Antes de servir, saltear os filetes de pargo num sauté quente com um pouco de azeite e manteiga. Primeiro do lado da pele, até estar bem dourada e em seguida virar e deixar confeccionar mais um minuto.

²³² A obra escolhida tem apenas um pargo como referência. O aluno acrescentou ingredientes marinhos ao prato na intenção de o melhorar, sem infringir o objetivo do trabalho.

Arroz de percebes e algas.

Hidratar as algas em água fria abundante.

Num tacho colocar um fio de azeite, alho e cebola picados e um ramo de tomilho fresco, deixar alourar ligeiramente. Juntar o arroz e deixar fritar, até que este fique com aspeto vidrado. Juntar um pouco do caldo de legumes e mexer. Assim que começar a ferver, acrescentar as algas escorridas e cortadas em juliana. Acrescentar o restante caldo de legumes. No final envolver os percebes pré-cozidos e limpos.

Molho de ameijoas

Fazer um fundo com azeite, alho esmagado e manteiga. Juntar as ameijoas. Temperar com sal e pimenta e deixar suar até as ameijoas abrirem. Deixar arrefecer ligeiramente e limpar de cascas. Juntar novamente ao molho e deixar apurar um pouco. Por fim, adicionar umas gotas de sumo de limão e coentros picados.

Empratamento:

Num prato, dispor o arroz. Colocar ao centro a tranche com a pele virada para cima e sobre esta. Alguns percebes e algas. Servir prato regado com o molho de ameijoas.

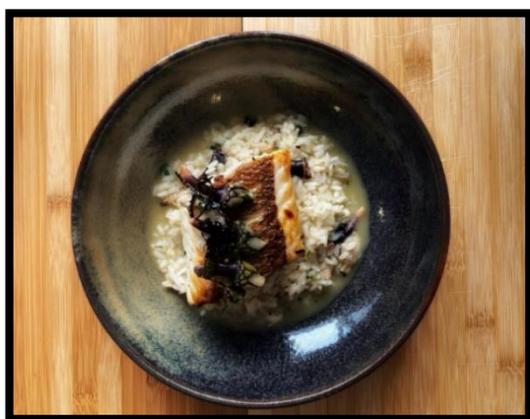


Figura 54 - Pargo com arroz de percebes, algas e molho de ameijoas, empratamento final. Fotografia original de LT.



Figura 55 - Suspensão de forma alongada representando um pargo. Decoração com todos os pormenores que o definem: barbatanas, rabo, olhos, guelras e escamas. RBP, Museu da Cerâmica, MC 62, 1888, Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/. (Veja-se Anexo IV, Figura 191.)

FORMANDO: Henrique Martinho Vitorino**Tabela 12 - A Galinha**

Quantidade	Unidade	Ingredientes
5	Unidades	Ovo
0,5	Kg	Cogumelos Paris
0,1	Kg	Alho
0,3	Kg	Chalotas
0,4	L	Azeite
0,003	Kg	Goma Xantana
0,015	Kg	Sal marinho
2,5	L	Caldo de galinha
0,4	Kg	Azeitona
10	Unidades	Cristas de galinha
0,01	Kg	Pimenta preta
0,01	Kg	Alecrim fresco
0,005	Kg	Louro
0,2	Kg	Pele de galinha
0,01	L	Óleo de trufa
0,05	Kg	Miolo de avelã
0,001	Kg	Rebentos de shiso roxo
0,001	Kg	Rebentos de shiso verde

Preparação:

Ovo: Cozer a uma temperatura constante de 63° durante 35 minutos, colocar em água fria e gelo quando terminar.

Caldo de cogumelos texturizado: para o caldo de cogumelos, começar por lavar os cogumelos e cortá-los aos pedaços. Num tacho de fundo térmico, aquecer o azeite e juntar os cogumelos. Deixar caramelizar bem e juntar o dente de alho esmagado e a chalota laminada. Caramelizar novamente e juntar a manteiga. Mexer bem e encher o recipiente com caldo de galinha. Deixar a ferver durante cerca de uma hora. Coar o caldo

num passador de rede fina, levar novamente ao lume e deixar reduzir para metade. Juntar a goma *xantana* (5gramas por cada litro) e emulsionar com a varinha-mágica.

Avelã: torrar a avelã num sauté e reservar.

Pó de azeitona: descaroçar a azeitona e desidratar, quando estiver seca triturar até obter um pó.

Crista: temperar as cristas com alho esmagado, pimenta, alecrim, louro e azeite. Colocar em *sous vide*, confecionar com temperatura a 80°, durante 6 horas.

Pele de galinha: Limpar as peles e retirar o excesso de gordura, seguidamente num tabuleiro colocar papel vegetal e estender as peles, temperar com sal e pimenta e colocar outra folha por cima e um peso. Levar a assar no forno 10-15 minutos à temperatura de 180°.

Empratamento:

Num prato fundo, colocar caldo de cogumelos e salpicar com óleo de trufa.

Ao centro dispor pó de azeitona e sobre este o ovo descascado no momento e novamente pó de azeitona. Dispor ainda duas meias avelãs, dois cogumelos salteados, uma crista, rebentos e o crocante de pele.



Figura 56 – Terrina em formato de galinha chocando, com quatro pintos e quatro ovos, a concha é constituída por uma casca de ovo e uma cabeça de pinto. Fotografia original de LT no Museu Bordalo Pinheiro. (Veja-se Anexo IV, Figura 154).



Figura 57 - Prato Galinha, o empratamento final do prato com as cristas, uma proposta que estimula os sentidos mais apurados. Fotografia original de LT.

FORMANDO: João Francisco da Silva**Tabela 13 - Bacalhau a baixa temperatura, acompanha com lagosta, couve e tomate**

Quantidade	Unidade	Ingredientes
0,4	Kg	Alho
1,5	Kg	Bacalhau salgado
0,5	Kg	Cebola
1	L	Azeite
0,05	Kg	Pimenta preta moída
2	Kg	Couve portuguesa
1	Kg	Lagosta
1	Kg	Tomate maduro
0,1	Kg	Farinha
0,1	Kg	Limão
0,05	Kg	Sal marinho
0,02	Kg	Mostarda
0,005	Kg	Tomilho fresco
0,001	Kg	Rebentos de coentros
0,03	L	Vinagre de vinho branco
0,5	L	Óleo

Preparação:**Bacalhau.**

Cortar o bacalhau e demolhar em água fria cerca de 48 horas.

Num saco, colocar a posta do bacalhau sem pele, azeite, ramo de tomilho, pimenta e alho laminado. Fechar a vácuo e cozer em banho-maria a 60°, 25 minutos.

“Torresmo” de pele de bacalhau.

Limpar bem a pele do bacalhau e secar com papel. Depois fritar em óleo a 170°C.

Emulsão de azeite e alho.

Retirar os sucos da confeção do bacalhau, adicionar uma colher de sopa de mostarda e umas gotas de vinagre e emulsionar com a trituradora.

Lagosta cozida.

Levar uma panela com água e sal ao lume. Assim que ferver, juntar a lagosta e deixar cozinhar 10 minutos. Retirar e deixar arrefecer.

Quando estiver fria, retirar da casca toda a parte comestível. Laminar o lombo, reservar e colocar as aparas e os sucos numa taça, para o recheio.

Recheio de lagosta.

Aquecer o azeite em lume forte e juntar a cebola e o alho picados. Adicionar a polpa de tomate e as aparas da lagosta em cubos. Deixar ferver. Dissolver a farinha em água e sumo de limão e juntar. Temperar com sal e picante a gosto e deixar cozinhar até engrossar, durante 10 minutos, mexendo sempre.

Deixar arrefecer até ficar à temperatura ambiente.

Couve recheada.

Lavar bem as folhas e bringir em água a ferver com sal, durante 3 minutos. Mergulhar em água bem fria, durante 2 minutos e de seguida, escorrer bem.

Rechear as folhas com o aparelho de lagosta, enrolar as couves e leva-se ao forno com humidade a 50%, a 140°, durante 12 minutos.

Tomate e alho.

Cortar o tomate em pétala e limpar de sementes. Dispor num tabuleiro com sal, pimenta, orégãos secos, dentes de alho com casca e azeite. Temperar com sal e pimenta e levar ao forno a 100°, durante 120 minutos.

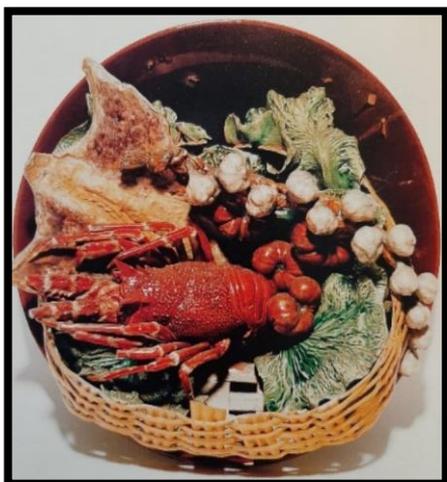


Figura 58- A peça apresenta decoração em alto-relevo com um cabaz albergando bacalhau salgado, lagosta, uma trança de alhos, tomates e couve portuguesa. CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas* (...), p. 157.



Figura 59- Empratamento do prato Bacalhau e Lagosta, a baixa temperatura. Fotografia original de LT.

FORMANDO: Joaquim Ribeiro Mendonça**Tabela 14 - Consommé com uvas e folhas de videira**

Quantidade	Unidade	Ingredientes
0,02	Kg	Pão tipo alentejano
0,005	Kg	Alho
0,001	Kg	Alecrim
0,05	l	Azeite
0,05	kg	Chouriço
0,05	Kg	Morceia
0,01	Kg	Sal
0,001	Kg	Pimenta
0,1	Kg	Nabo cabeça
6	Unidades	Folhas jovens de videira
0,01	Kg	Cenoura
0,01	Kg	Cebola
0,1	Kg	Uvas

Preparação:

Cortar o nabo e a cenoura em brunesa.

Preparar um caldo de legumes de sabor ligeiro com água, legumes, alecrim, cebola, alho, azeite, folhas de videira, uvas, sal e pimenta.

O caldo deve ferver até reduzir o volume em 2/3. Passar por um chinês e depois, clarificar, levando a lume com claras e deixar em lume brando cerca de uma hora.

Grelhar os enchidos inteiros, e laminar depois de confeccionados.

Misturar um pouco de azeite e alho picado, numa tigela.

Cortar o pão alentejano em fatias finas, grelhar e ir pincelando com o preparado anterior.

Cortar as uvas em quartos e limpar de sementes.

Empratamento:

Selecionar uma taça cerâmica funda e colocar uma folha de parra no fundo. Sobre estas os legumes em brunesa e as uvas. Regar com o caldo. Acompanhar com as torradas e os enchidos à parte.



Figura 60- Suspensão representando um cacho de uvas pretas e folhas de videira. Fotografia original de LT no Museu da Fábrica Bordallo Pinheiro. (Veja-se Anexo IV, Figura 221).



Figura 61 – Empratamento do Consommé com Uvas e folhas de Videira. Fotografia original de LT.

FORMANDA: Maria Dolores Furucho Lemgruber**Tabela 15 - Seleção de caça com farofa de mandioca**

Quantidade	Unidade	Ingrediente
2	Unidades	Pato bravo
1	Unidade	Coelho bravo
1	Unidade	Perdiz
0,050	Kg	Alho
0,400	Kg	Cebola
1,2	Kg	Tomate bem maduro
1	Unidade	Malagueta
1	Ramo	Salsa fresca
1	Ramo	Hortelã fresca
1	Ramo	Manjericão fresco
1	Ramo	Coentros frescos
2	Folhas	Louro
0,100	Kg	Colorau
0,150	Kg	Cenoura
0,180	Kg	Chouriço
0,100	Kg	Bacon fumado
0,150	Kg	Alho francês
800	G	Arroz agulha
400	G	Farinha de mandioca
400	G	Farinha de milho
8	Unidades	Ovo
250	G	Azeitona preta
500	G	Manteiga

Preparação:

Num tacho, colocar um litro e meio de água, vinho, chouriço, toucinho fumado, louro, um ramo de cheiros, cenoura em camponesa, os patos e o sal. Deixar cozer durante 60 minutos. Passar pelo chinês e reservar o caldo da cozedura do pato.

Limpar a perdiz e o coelho. Desossar. Cortar em pedaços regulares e temperar com sal, pimenta, vinho branco, louro e as ervas aromáticas. Deixar marinar durante 24 horas. Num tacho, colocar azeite e saltear as cebolas e o alho laminados. Deixar branquear. Adicionar os pedaços de coelho e perdiz e alourar a carne de todos os lados. Juntar o vinho branco e o caldo reservado da cozedura do pato. Guisar em lume brando até o coelho e a perdiz estarem tenros. Se necessário, adicionar um pouco mais do caldo. Num tacho, fazer um fundo com azeite, cebola e alho picados. Deixar alourar 3 minutos e juntar os tomates pelados e cortados. Deixar apurar 5 minutos. Após as carnes arrefecerem, desfiar o pato e cortar o chouriço e o toucinho fumado aos cubos. Juntar ao tacho do refogado e adicionar o coelho e a perdiz. Regar com um pouco do caldo e apurar durante 3 minutos. Juntar o arroz e misturar bem. Acrescentar 400 ml do caldo da cozedura. Temperar com pimenta e colorau. Cozer durante 10 minutos. Colocar o arroz num tabuleiro e polvilhar com salsa picada.

Preparação da farofa:

Num *sauté*, colocar a manteiga e refogar a cebola. Acrescentar as farinhas e misturar. Adicionar os ovos, as azeitonas e retificar o sal.



Figura 62 – Suspensão prato com pato, coelho e perdiz pendurados. LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica* (...), pg. 117.

FORMANDA: Rafaela Filipa Rodrigues Gonçalves**Tabela 16 - Figos caramelizados com alecrim e creme de ricota**

Quantidade	Unidade	Ingrediente
20	Unidades	Figos frescos
1	Ramo	Figueira (tronco jovem)
10	Ramos	Alecrim fresco
0,375	Kg	Açúcar em pó
0,115	Kg	Vinagre balsâmico
0,075g	Kg	Manteiga sem sal
0,185g	Kg	Açúcar branco
0,100g	Kg	Limão
0,150g	Kg	Amêndoa laminada
Creme de Ricota		
3	L	Leite integral
0,060	Kg	Sumo de limão
0,015	Kg	Manteiga
0,100	L	Natas
0,020	Kg	Sal marinho
0,050	Kg	Açúcar baunilhado

Preparação:

Figos caramelizados: Tirar as folhas dos espetos de alecrim, deixando só a parte final. Espetar os figos em pares, ou seja, dois figos por pau de alecrim. De seguida, colocar o açúcar em pó e metade do vinagre balsâmico sobre os figos. Deixar marinar por 5 min. Numa frigideira, fazer um caramelo, com o açúcar, quando este estiver praticamente pronto colocar a manteiga. Quando a manteiga tiver derretido, colocar o resto do vinagre balsâmico. Deixar ferver e colocar um pouco de água.

De seguida colocar os figos dentro da frigideira e com uma colher ir regando os figos. Colocar no forno a 190° durante 10 min.

Creme de ricota: Levar o leite ao lume com o ramo de figueira esmagado, até levantar fervura. Retirar e verter sumo de limão sobre este, misturar e deixar repousar 10 minutos até talhar.

Forrar uma peneira com um pano de algodão e uma tigela por baixo, para passar a mistura anteriormente preparada. Agarrar as 4 pontas do pano para este escorrer melhor. Quando tiver passado todo o aparelho, espremer para sair o resto. Por fim colocar no frio.

Passado cerca de uma hora, colocar o *ricotta* numa batedeira, juntamente com a manteiga e as natas, bater numa velocidade lenta, quando tiver um creme uniforme, temperar com sal e açúcar baunilhado.



Figura 63 – Prato de fundo verde com ramo de figueira e três figos. Fotografia original de LT, tirada no Museu da Fábrica Bordallo Pinheiro. (Veja-se Anexo IV, Figura 4).



Figura 64- Empratamento de Figos Caramelizados com alecrim e Creme de Ricota.

FORMANDO: Raul Bernardo Leal Salgado**Tabela 17 - Construção de abelhas**

Quantidade	Unidade	Ingredientes
Honey Comb		
2	c.s.	Água
2	c.s.	Mel
0,2	kg	Açúcar
0,010	kg	Bicarbonato de sódio
Bolo Matcha		
0,135	kg	Gemas
0,100	kg	Açúcar
0,005	kg	Leite em pó
0,005	kg	Matcha (Chá verde)
0,100	l	Água
0,050	kg	Mel
0,110	kg	Farinha de trigo tipo 55
0,002	kg	Fermento em pó
0,050	l	Azeite
Gelado de eucalipto e pólen de abelha		
1	l	Natas 35%
0,200	kg	Açúcar
0,240	kg	Gemas
50	l	Azeite
8	Unidades	Folhas de eucalipto
0,030	kg	Pólen de abelha
Curd de limão		
0,150	l	Sumo de limão fresco
2	unidades	Raspa de limão
0,05	kg	Gemas
0,070	kg	Ovo inteiro
0,150	kg	Açúcar

0,010	kg	Amido de milho
0,050	kg	Manteiga com sal

Preparação:**Honey Comb.**

Levar ao lume até obter um ponto de açúcar com 145° a 148°. Retirar do lume

Juntar o bicarbonato de sódio e mexer. Deitar sobre tabuleiro com papel siliconizado e deixar arrefecer.

Bolo Matcha.

Bater as gemas com o açúcar até triplicarem de volume e atingirem uma cor esbranquiçada. Juntar aos poucos o leite em pó misturado com o chá e peneirados. Adicionar a água e o mel aos poucos. Peneirar a farinha misturada com o fermento e envolver. Por fim, adicionar o azeite em fio. Untar uma forma e encher com o aparelho. Levar ao forno, pré aquecido a 180°, durante 25 minutos

Gelado Eucalipto.

Colocar o azeite e as folhas de eucalipto num saco de vácuo e cozinhar a 50° durante 1 hora. Ferver o leite com as natas e o açúcar. Assim que ferver adicionar às gemas. Levar novamente ao lume, sem deixar ferver. Colocar numa taça e levar a abatedor de temperatura para congelar a 18 ° negativos.

Emulsionar o gelado, acrescentado o pólen de abelha e o azeite de eucalipto.

Curd de Limão. Bater os ovos com o açúcar numa taça. Adicionar o sumo de limão, as raspas e o amido de milho, diluído num pouco de água. Cozer em banho-maria, mexendo sempre, até o aparelho atingir o ponto estrada. Adicionar a manteiga em pedaços e envolver bem. Reservar em ambiente frio, até servir.



Figura 65 - Prato com abelhas e bordado com favo de mel



Figura 66 – Construção de Abelhas.

FORMANDO: Rodolfo José dos Santos Bernardino**Tabela 18 - Linguini de algas e belos mariscos**

Quantidade	Unidade	Ingrediente
1,000	Kg	Linguini fresco
0,120	Kg	Alho
0,180	Kg	Cebola
0,400	L	Azeite
1	Unidade	Malaguetas verdes
1,000	Kg	Mexilhão
1,000	Kg	Ameijoia boa
1,000	Kg	Ostras
1,000	Kg	Santola
0,040	Kg	Sal marinho
0,200	L	Vinho branco
0,100	Kg	Manteiga
0,030	Kg	Mostarda
0,400	Kg	Tomate cereja
1	Ramo	Manjericão
1	Kg	Ostras
0,050	Kg	Algas alface-do-mar desidratadas
1	L	Óleo

Preparação:**Mariscos**

Cozer os mariscos em água, sal e picante. Escorrer e reservar o caldo. Colocar os mariscos a arrefecer na célula de arrefecimento rápido. Retirar as conchas dos bivalves e retirar a carne da santola. Reservar.

Massa fresca

Reduzir as algas desidratadas a pó. Misturar com 1 quilograma de farinha. Amassar esta mistura com ovos, 5 colheres de sopa de azeite e 10 gramas de sal, até obter uma massa

homogénea. Embrulhar em película alimentar e deixar repousar no frio, cerca de 30 minutos.

Com a ajuda da máquina esticar a massa bem fina e por fim, cortar em linguini.

Numa panela, ferver o caldo de cozer os mariscos, 10 dentes de alho, 1 cebola e um fio de azeite. Assim que ferver, juntar o *linguini* e deixar cozer 6 minutos, ou até ficar al dente. Escorrer e reservar.

Confeção final.

Numa frigideira, aquecer o azeite e adicionar a malagueta picada, oito dentes de alho laminados e deixar alourar ligeiramente. Refrescar com o vinho branco e deixar evaporar. Adicionar os mariscos, previamente cozidos e o tomate cereja cortado ao meio.

Num outro *sauté*, derreter a manteiga e juntar a mostarda. Misturar e adicionar o *linguini*. Envolver e temperar se necessário.

Hidratar 100 gramas de algas, escorrer bem e fritar em óleo a 170°.

Empratamento:

Colocar um ninho de *linguini* no centro do prato, dispor o salteado de mariscos e polvilhar com casca de limão ralada e *chifonadde* de manjerição.

Dispor as algas sobre o prato.



Figura 67 - Prato de fundo castanho e azuis escorridos com relevos de mariscos (ostra, ameijoas, berbigão, santola e búzios). RBP, Museu de Cerâmica, MC 22, 1898. Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/. (Veja-se Anexo IV, Figura 61).



Figura 68 – Sugestão de empratamento do Linguini de algas e belos mariscos. Fotografia original de LT:

EVIDÊNCIAS FOTOGRÁFICAS

Formando: Eduardo Sousa.

Descrição: O Eduardo escolheu uma peça de cerâmica que representa um conjunto de cogumelos. O seu gosto por confeccionar este ingrediente proporcionou uma escolha óbvia.



Figura 69 - Arte de jardim, Cogumelos. Museu Bordalo Pinheiro, Inv. nº 114. In: DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, pg. 94.



Figura 70 – Cogumelos frescos. Na foto podemos identificar as variedades Shitake, Crimini e Shimeji. Fotografia original de LT.



Figura 71 - O aluno Eduardo António Nunes Rocha Sousa num dos processos de confeção dos cogumelos. Fotografia original de LT.



Figura 72 – Cogumelos salteados. Fotografia original de LT.

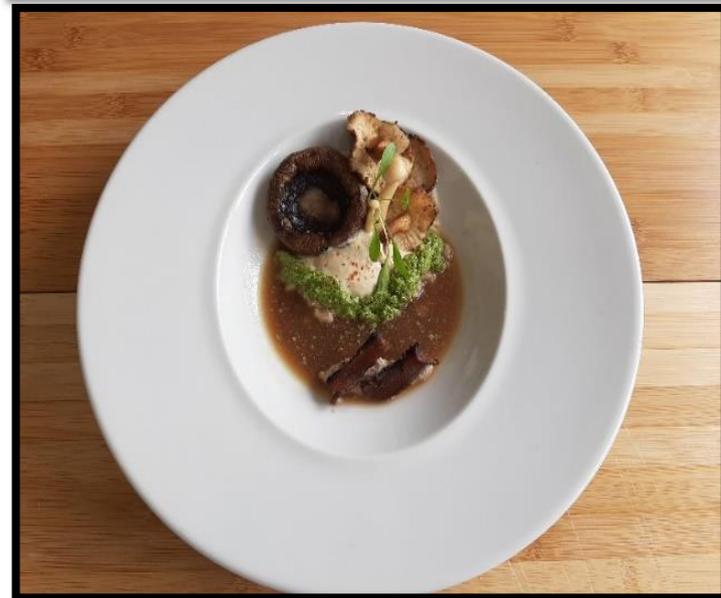


Figura 73 – Apresentação final do prato Texturas de Cogumelos. Fotografia original de LT.



Figura 74 - Apresentação final do prato Texturas de Cogumelos. Perspetiva pormenorizada. Fotografia original de LT.

Formando: Gabriel Silva

Descrição: O Gabriel escolheu uma peça de cerâmica que representa um Pargo Vermelho. A escolha deveu-se ao facto de confeccionar peixes ser uma das suas preferências.



Figura 75 – Peça que inspirou o prato. RBP, Museu da Cerâmica, MC 62, 1888, Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/. (Veja-se Anexo IV, Figura 191.)



Figura 76 – Pargo fresco rodeado de ameijoas, percebes e algas, que serviram para a confeção da iguaria. Fotografia original de LT.



Figura 77 – O Gabriel na preparação do seu prato. Na foto a limpar os percebes. Fotografia original de LT.



Figura 78 - Percebes frescos em água salgada para manter sabores e aromas. Fotografia original de LT.



Figura 79 - Ameijoas confeccionadas para entrar na guarnição desta iguaria. Fotografia original de LT.



Figura 80 - Pargo com arroz de algas e percebes e molho de ameijoas. Fotografia original de LT.

Formando: Henrique Vitorino

Descrição: O Henrique escolheu uma peça de como objetivo definido. Tem como principal intenção criar um prato sustentável com a utilização quase integral do elemento principal.



Figura 81 – Peça de Bordalo que serviu de base à receita. LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77* (...), pg.164. Fotografia original de LT, tirada no Museu Bordalo Pinheiro.



Figura 82- A galinha pronta para as preparações. A qualidade da matéria-prima é o fator mais importante de qualquer confeção. Fotografia original de LT.



Figura 83 - Torrar as avelãs para ativar os aromas e extrair os seus óleos essenciais. Fotografia original de LT.



Figura 84- Durante as preparações, o Henrique ainda confirmou algumas das suas notas. Fotografia original de LT.



Figura 85 - Na figura estão as cristas de galinha temperadas e colocadas em vácuo. O processo denominado de sous vide permite-nos uma maior concentração de aromas e sabores. Fotografia original de I.T.



Figura 86 - O empratamento sugerido pelo aluno. Fotografia original de LT.

Formando: João Silva

Descrição: O João decidiu escolher uma suspensão que contém produtos que despertaram a sua necessidade de aprendizagem na aplicação de novas confeções. Arrisca a criar um prato que exija um maior esforço.



Figura 87 – A peça que representa a inspiração e base para o prato apresentado. Podemos observar bacalhau, alho, couves e a lagosta KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, pg. 96.



Figura 88 - Uma disposição dos ingredientes naturais com um bacalhau salgado, tomates, lagosta de Peniche, alhos e couves. Fotografia original de LT.



Figura 89 – A figura apresenta-nos a lagosta após ter sido cozida em água e sal. Note-se a alteração da cor após este processo. Fotografia original de LT.



Figura 90 - O João concentrado na confeção do recheio de lagosta. Fotografia original de LT.



Figura 91 - O recheio de lagosta na fase final da confeção. Fotografia original de LT.



Figura 92 – O empratamento do Bacalhau a baixa temperatura, acompanha com lagosta, couve e tomate. Fotografia original de LT.

Formando: Joaquim Mendonça

Descrição: Inspirado num prato que a avó confeccionava nos Açores, em que usava as folhas de videira, o Joaquim criou um *Consommé* com uvas e folhas de videira.



Figura 93 - Suspensão representando um cacho de uvas pretas e folhas de videira. Fotografia original de LT, tirada na Fábrica Bordallo Pinheiro. (Veja-se Anexo IV, Figura 221).



Figura 94 – Um fresco cacho de uvas com as suas folhas. Fotografia original de LT.



Figura 95 – O Joaquim no processo delicado de filtrar o consommé, após caldo ter sido clarificado. Fotografia original de LT.



Figura 96- A frescura dos ingredientes necessária ao sucesso da iguaria em termos de sabores e aromas. Fotografia original de LT.



Figura 97- Os pormenores do emplatamento deste consommé, com uma folha de videira na base. Fotografia original de LT.



Figura 98 - Apresentação proposta pelo aluno do Consommé com uvas e folhas de videira. Fotografia original de LT.

Formanda: Rafaela Gonçalves

Descrição: Embora não sejam as sobremesas que mais a inspiram, quis apostar num ingrediente sazonal, pela sua textura e doçura naturais.



Figura 99 – O prato apresenta decoração em alto-relevo com ramo, folhas e figos. Fotografia original de LT, tirada na Fábrica Bordallo Pinheiro. (Veja-se Anexo IV, Figura 4).



Figura 100 -Ramo de figueira e figos maduros. Fotografia original de LT.



Figura 101 - A Rafaela a examinar se a Mise-en-Place está pronta para começar a sua sobremesa. Fotografia original de LT.



Figura 102 - Os figos, ainda no sauté, na fase final da caramelização. O ramo de alecrim serviu para aromatizar a confeção. Fotografia original de LT.



Figura 103 - A ajuda do formador faz parte do processo de aprendizagem. Fotografia original de LT.



Figura 104 - Os figos apresentados sobre a folha da figueira com o creme de queijo a dar-lhe a frescura e acidez para usufruir a harmonia da sobremesa. Fotografia original de LT.

Formando: Raul Salgado

Descrição: São as sobremesas que mais inspiram o Raul aquando do processo criativo. Apostou na escolha do prato de RBP que lhe proporcionou o uso do mel para a sua sobremesa pois trata-se de um dos adoçantes naturais que melhores aromas e sabores transmitem nas confeções.



Figura 105 - A peça apresenta decoração em alto-relevo com um favo de mel, mel e abelhas. KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, pg. 95.



Figura 106 - O mel e o pólen em destaque na mise-en-place. Fotografia original de LT.

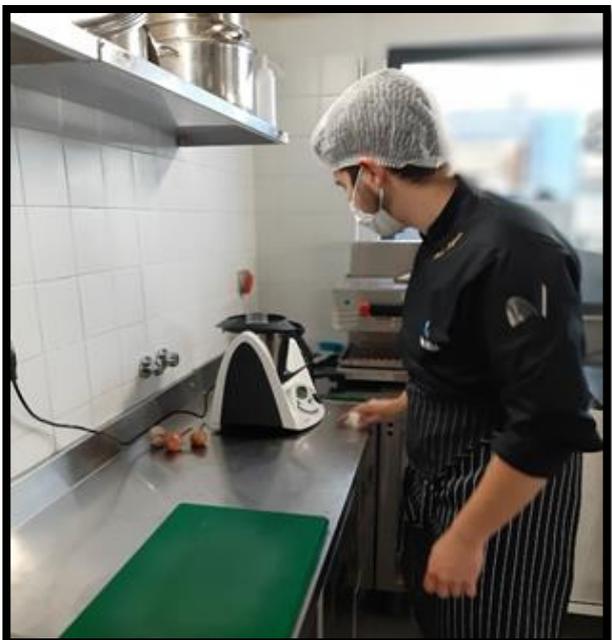


Figura 107 - Quando o Raul limpa a sua mesa de trabalho, seguindo o preceito do aforismo: Sujou, limpou! Fotografia original de LT.



Figura 108 - A preparação dos diferentes constituintes da sobremesa a serem confeccionadas por vários elementos da turma na pastelaria da EHTO. Fotografia original de LT.



Figura 109 – Na figura o gelado pronto para ir ao congelador. A simples técnica de usar uma folha de bolhas permite resultados estéticos muito parecidos ao favo de mel. Fotografia original de LT.



Figura 110 - O empratamento da sobremesa. Fotografia original de LT.

Formando: Rodolfo Bernardino

Descrição: A cozinha italiana sempre atraiu o Rodolfo, a tal ponto de ingressar no curso de Gestão e Produção de Cozinha. A oportunidade de criar um prato com mariscos e massa fresca serviu de inspiração para a concretização do seu prato.



Figura 111 - A peça apresenta decoração em alto-relevo com motivos vegetalistas formados por musgados que dão ideia de algas e motivos marinhos: santola, mexilhões, ameijoas, búzios e uma ostra. Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.



Figura 112 - A disposição dos mariscos frescos para reprodução da peça de arte de Bordalo escolhida. Fotografia original de LT.



Figura 113- O Rodolfo manteve-se sempre organizado na cozinha. Fotografia original de LT.



Figura 114 - A Santola já confeccionada e desfiada para entrar na preparação da iguaria. Fotografia original de LT.



Figura 115 - A primeira sugestão de empratamento de Linguini de algas e belos mariscos. O aluno optou neste prato por incorporar os elementos marinhos para decoração. Fotografia original de LT.



Figura 116 – A segunda proposta de apresentação que será mais contemporânea com o uso de louça personalizada. Fotografia original de LT.

Da Cozinha ...



Figura 117 - Vista da cozinha pedagógica, durante as preparações. Fotografia original de LT.



Figura 118 - Lagosta e Santola, vindas do Mar de Peniche. Fotografia original de LT.



Figura 119 - Na cozinha pedagógica da EHTO. Fotografia original de LT.



Figura 120 - Nos momentos de incerteza é necessário definir novas estratégias. Fotografia original de LT.



Figura 121 - Preparação da Santola. Fotografia original de LT.

... à Mesa.

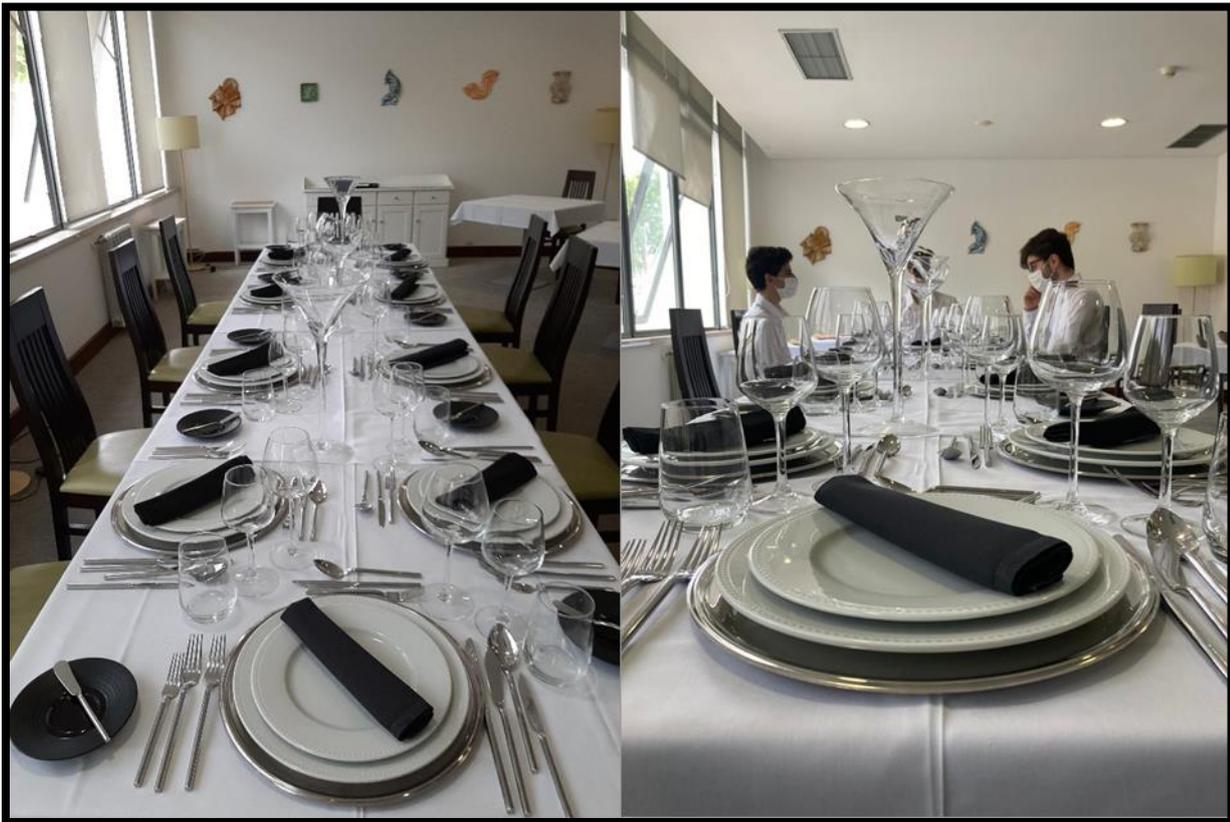


Figura 122 – A preparação da mesa no restaurante pedagógico Ferreira da Silva. Fotografia original de

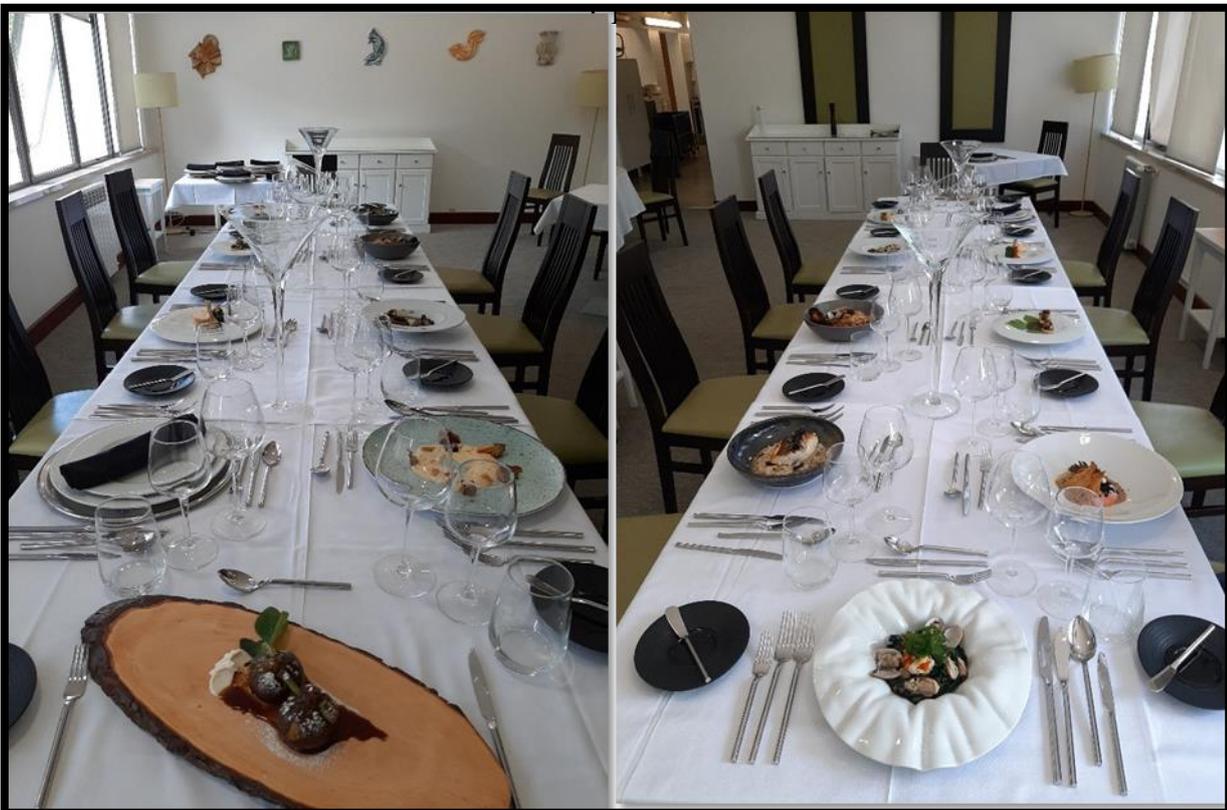


Figura 123 – O almoço está servido. Fotografia original de LT.

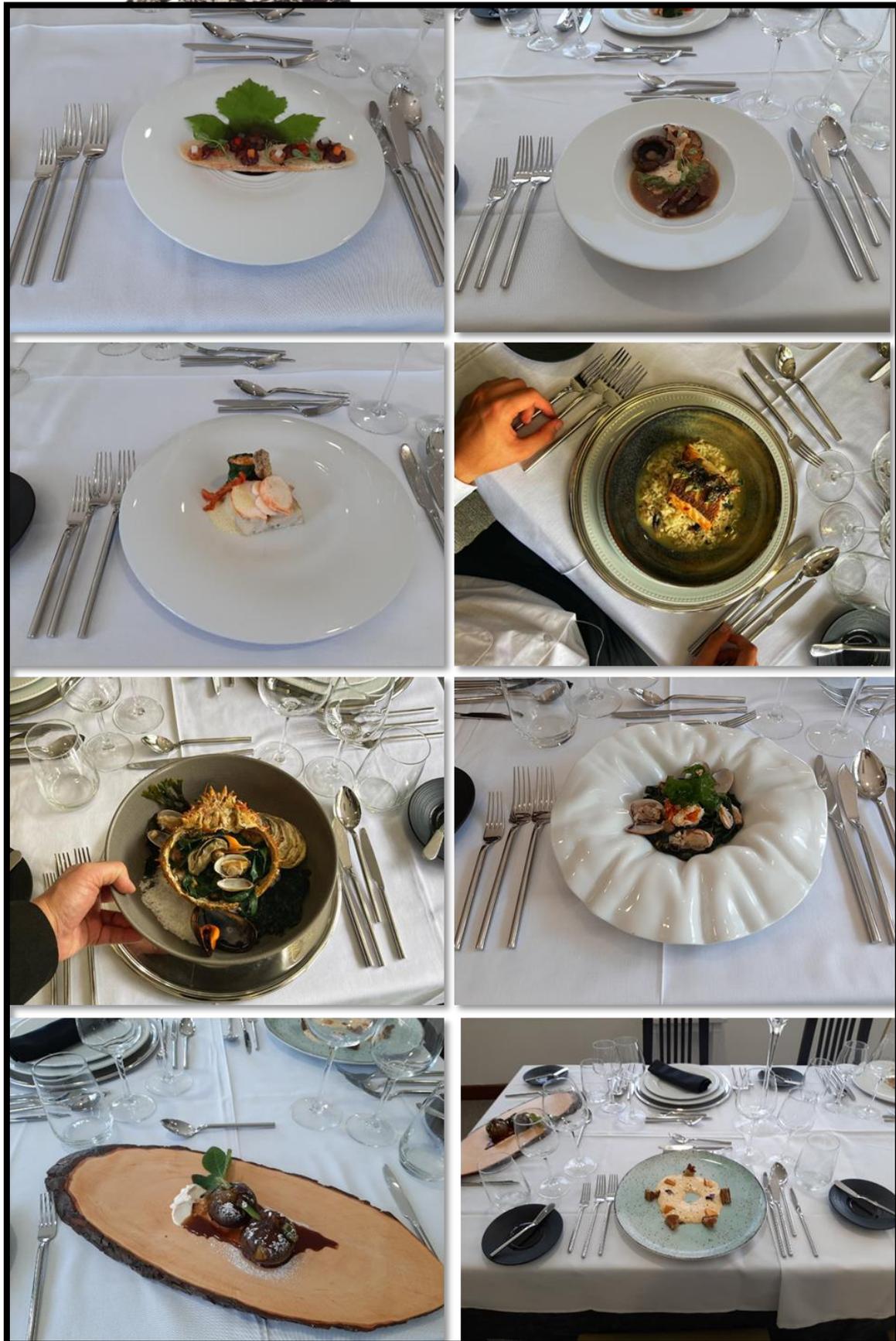


Figura 124 – À mesa com Bordalo no ano 2020. Fotografia original de LT.

Parte 2²³³

BANQUETE

BORDALO PINHEIRO

EFEMÉRIDES GASTRONÓMICAS

²³³A parte 2 deste anexo, compreende as transcrições das receitas selecionadas e a receita atualizada para que se possa melhor compreender a preparação, respeitando os ingredientes e técnicas descritas nas fontes. Apresenta também pormenores de todo o serviço do banquete.

O menu do banquete

Bordalo Pinheiro, Efemérides Gastronómicas

Tabela 19 - Tabela identificativa da seleção das peças e receita

Receitas da época			
Aluno	Obra Cerâmica	Receita	Autor
Eduardo Sousa	Prato com três lagostas em cima de folhas de couve	<i>Mayonnaise de lagosta à la gelée</i>	MATTA, João da, <i>Arte de cosinha</i> , edição FAC-SÍMILE, Imprensa oficial do Estado, Belém - PA, 2017
Gabriel Silva	Prato com rede e peixes com um ruivo grande em destaque	<i>Sopa à Provençal ou Bouillabaisse</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
Henrique Vitorino	Alcofa para suspensão com bacalhau salgado, alhos, batatas, pimentos e tomates	<i>Bacalhau à Batalha Reis</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
João Silva	Jarro em forma de pato	<i>Pato recheado</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
Joaquim Mendonça	Mísula com cabeça de carneiro sobre heras	<i>Carneiro com batatas</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
Rafaela Gonçalves	Prato com ramo de maçãs	<i>Pudim de maçã</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
Rodolfo Bernardino	Prato castanho com um ananás e um ramo com nêspersas.	<i>Gelados de ananaz compostos</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905
Raul Salgado	Prato castanho com um ramo de pereira e três peras	<i>Peras em aguardente</i>	PANTIER, Paul, <i>O Cozinheiro dos Cozinhos</i> , P. Plantier Editor, Lisboa, 1905

Menu

∴ *Hors d'oeuvres* para o centro de mesa:

Amêndoas torradas

Doces de ovos e Doces de coco

Frutos frescos: banana, pêsego, maçã, uvas, romã, pera.

Frutos secos: figos, miolo de noz, alperce seco, ameixa seca, sultanas.

Azeitonas de Sevilha

Conservas

Rabanetes

Salame fatiado

Manteiga fresca sobre uma folha de alface

Camarões cozidos com casca

Mostardeiras

Saleiros

Pimenteiros

Pão pequeno

∴ Menu servido:

Sopa à Provençal ou *Bouillabaisse*

Mayonnaise de Lagosta à la *Gelée*

Bacalhau à Batalha Reis

Pato Recheado

Carneiro com batatas

Gelados de ananás compostos

Pudim de Maçã

∴ Sobremesas:

Pães para fatiar (pão de sultanas e pão de especiarias)

Ananás em rodelas

Compotas

Pastéis de Nata

Biscoitos La Reine, Cavacas

Formando: Eduardo Sousa

Mayonnaise de lagosta à la gelée

Seleção da obra cerâmica.

A obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro que elegemos foi o prato com lagosta, pelas cores e pela posição menos comum como a lagosta é apresentada, devido à preferência em trabalhar os mariscos. Sendo um marisco nobre e que aparece em tantas obras de Bordalo Pinheiro tornou-se muito apropriada para uma entrada fria.



Figura 125- A peça apresenta decoração em alto-relevo com uma lagosta ao centro. Note-se a posição invertida da lagosta. KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy, 1853-1920 (...)*, p. 93. (Veja-se Anexo IV. Figura 74).

A receita – escolha, justificação.

Com o compromisso de reproduzir um prato da época a partir da escolha da peça de arte Cerâmica, decidimo-nos pela reprodução da entrada fria, Maionese de Lagosta em Geleia. Esta receita permite o uso de ingredientes locais que é uma das prioridades sociais e ambientais.

Transcrição da receita.

Mayonnaise de lagosta à la Gelée

Tomam-se uma ou mais lagostas vivas (estando mortas para nada servem), lavam-se e cozem-se em bastante água e sal, devendo ferver pelo menos vinte minutos. Tira-se a lagosta depois de cozida, para esfriar, e em estando fria, descasca-se-lhe o corpo, e a este se lhe dá pelas costas um golpe em todo o comprimento, para lhe tirar uma tripa que está a menos de meia grossura do corpo e que pôde causar grande mal; depois d'este preparo, desfia-se a lagosta muito bem, e mette-se n'um alguidar, temperando-se com sal, pimenta, azeite fino, vinagre (de tudo pouco) e mistura-se tudo muito bem; junta-se-lhe azeitonas sem caroço, pepinos de conserva e ovos cozidos, em rodas, filetes d'enchovas cortados em bocados, bocadinhos de couve flor de conserva, pimpinela, serafolio e mastruço.

A mayonnaise para esta lagosta faz-se do mesmo modo da que vem descripta a pag. 6, com a diferença de que se lhe ajunta um quartilho d'aspic, bate-se, e em estando o molho muito

*grosso, mistura-se na lagosta, mechendo-se tudo muito bem; em estando ligado mettem-se todos estes preparos n'uma fôrma de folha e vai ao gelo para gelar; á hora do serviço tiram-se da fôrma e põem-se n'uma travessa guarnecida em roda com aspic e ovos cosidos em rodas.*²³⁴

Mayonnaise de lingoado e camarão

...Preparo do molho da mayonnaise

*Duas gemas de ovos crús, um pouco de sal fino, e põem-se dentro de uma tigela de barro; meche-se muito bem com uma colhér de pau, que esteja enxuta, até as gemas engrossarem bem, e vae-se-lhe deitando pouco a pouco azeite de Italia e vinagre muito forte, mexendo sempre até se gastar um quartilho de azeite, que é a porção que levam duas gemas de ovos, e vinagre deve-se gastar a porção que for suficiente, como se verá provando-se. Este molho deve ficar em consistencia forte; junta-se-lhe cerefólio, mestrunso, estragão picado, duas colheres de mostarda franceza e duas enchovas picadas....*²³⁵

Aspic

*Emprega-se para se fazer o aspic, qualquer caldo bastante substancial (póde ser de carne ou aves) mas que seja bem claro, tira-se-lhe a gordura toda, junta-se a este caldo algumas folhas de gelatina, tempera-se de vinagre estragão e sal suficiente, e vae ao lume para se clarificar com claras de ovos batidas, batendo-se sempre até ferver, (deve ferver pelo menos um quarto de hora á ilharga do lume) deitando-lhe de vez em quando algumas gottas d'agua fria; tira-se então e passa-se por um saco de flanela até ficar claro, e deposita-se n'uma terrina ou em uma fôrma. Serve para guarnecer diversas viandas.*²³⁶

²³⁴ MATTA, João da, *Arte de cosinha*, edição FAC-SÍMILE, Imprensa oficial do Estado, Belém - PA, 2017, p. 67.

²³⁵ *Idem*, p. 6 e 7.

²³⁶ *Idem*, p. 249.

Tabela 20 - Receita de Maionese de Lagosta à la Gelée

Lagosta		
Quantidade	Unidade	Ingredientes
2	Kg	Lagosta fresca
Q.b.		Sal
Q.b.		Pimenta
0,2	Litro	Azeite Extra Virgem
0,050	Litro	Vinagre
0,100	Kg	Azeitona sem caroço
0,100	Kg	Pepinos em conserva (Cornichons)
2	Unidades	Ovos Cozidos
1	Lata	Filetes de anchova
0,080	Kg	Couve-flor em conserva
0,020	Kg	Funcho (Pimpinela)
0,010	Kg	Cerefólio
0,010	Kg	Mastruço (Erva de Santa-Maria)
Maionese		
6	Unidades	Gemas
0,010	Kg	Sal
1	Litro	Azeite extra virgem
0,030	Litro	Vinagre
0,005	Kg	Cerefólio
0,005	Kg	Mastruço (Erva de Santa-Maria)
0,005	Kg	Estragão
0,025	Kg	Mostarda francesa
0,020	Kg	Filetes de anchova
Aspic		
2	Litro	Caldo de lagosta (obtido da cozedura)
20	Folhas	Gelatina neutra
0,005	Litro	Vinagre de estragão
0,005	Kg	Sal
6	Unidades	Claras

Preparação:

Lagosta: Cozer as lagostas em água e sal, durante 20 minutos, aproximadamente. Escorrer, reservando o caldo para o *aspic*, e arrefecer as lagostas no abatedor de temperatura. Assim que estas estejam frias, descascam-se e limpa-se a tripa. Desfiar e colocar numa taça. Temperar com sal, pimenta, azeite e vinagre.

Adicionar a azeitona, o ovo e o pepino em rodelas finas, a anchova, a couve-flor e as ervas aromáticas picadas.

Maionese: Bater as gemas com sal até ficarem espessas. Adicionar o azeite em fio, sempre a bater e adicionar também um pouco de vinagre e cerca de um quarto de litro de *aspic*. Temperar com mostarda, anchova e as ervas aromáticas picadas. Deve ficar um creme espesso.

Aspic: Branquear o caldo de lagosta com claras de ovos batidas. Levar o caldo a ferver lentamente cerca de 15 minutos. Retirar do lume e filtrar o caldo com a ajuda de uma estamemha. Juntar as folhas de gelatina previamente hidratadas em água fria. Retificar o tempero com sal e vinagre de estragão. Colocar num tabuleiro e levar ao frio a solidificar.

Misturar, por fim a maionese com a lagosta, envolvendo bem. Colocar numa forma e levar ao frio a solidificar.

No momento do serviço, desenformar o aparelho de lagosta e guarnecer com *aspic* e ovos cozidos em rodelas.

Formando: Gabriel Silva

Sopa à Provençal ou *Bouillabaisse*

Seleção da obra cerâmica.

A obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro que selecionei foi um prato com rede e peixes que representa a pesca. Uma obra de arte que representa perfeitamente as tradições da pesca.



Figura 126- A peça apresenta decoração de pesca com um ruivo e diversos peixes (dourada, peixe-agulha e outros). Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/. (Veja-se Anexo IV, Figura 88).

A receita – escolha, justificação.

A escolha foi feita a pensar no peixe da nossa costa e nas caldeiradas feitas por todo o país, principalmente nas zonas mais costeiras. O interesse por esta receita no livro, foi o de poder pesquisar estes tipos de iguarias e comparar possíveis ligações entre a *Bouillabaisse* e a Caldeirada.

Transcrição e reescrita da receita

Sopa à Provençal ou Bouillabaisse (Bouillabaisse, vide Dicc.J)

Ha duas maneiras de a fazer, que diferem muito uma da outra, conforme a qualidade do peixe. Para as receitas que vamos dar, o tacho de barro é preferível á caçarola de ferro ou de cobre. Primeiro modo. Quando, para fazer a bouillabaisse, ha unicamente pescada, linguado e alguns peixes pequenos, deita-se n'um tacho uma cebola, cortada em cinco ou seis bocados, alho, salsa picada o mais miudamente possível, um bocado de casca de

laranja, sal, pimenta, especiarias, um copo pequeno de agua e duas colhéres de azeite por cabeça. Junte-se-lhe o peixe que deve estar cortado ás postas, misture-se bem tudo e ponha-se em lume vivo, sendo a lenha melhor do que o carvão. A chamma da lenha determina promptamente a fervura, e n'este caso a fervura deve ser rápida, e, por assim dizer, instantânea. Um quarto de hora é bastante para que a bouillabaisse esteja prompta é perfeita. Será necessário prolongar esse tempo por mais cinco ou seis minutos, se na bouillabaisse entrarem cavallas, mas este peixe só deve ser admittido em caso de necessidade. Quando se quizer deitar na bouillabaisse fígados de pescada ou de outro qualquer peixe, só se fará isso oito minutos antes de a tirar do fogo. Segundo modo. Se a bouillabaisse se compõe na maior parte de salmonetes, e que n'ella entram apenas como accessorios outros peixes, taes como sardinhas, etc, é necessário proceder de modo differente. Deitam-se no fundo do tacho alguns alhos doces picados, junta-se-lhe azeite e o peixe ás postas, faz-se cozer, mexendo tudo por espaço de cinco a seis minutos, deita-se depois um copo de agua por cabeça, e põe-se a coser rapidamente, como já dissemos.²³⁷

Tabela 21 - Receita de Sopa à Provençal

Quantidade	Unidade	Ingredientes
0,600	Kg	Pescada
1,000	Kg	Linguado
1,000	Kg	Salmonete
0,600	Kg	Robalo
1,000	Kg	Cebola
0,100	Kg	Alho
0,080	Kg	Salsa
0,050	Kg	Casca de laranja
0,100	Kg	Sal
Q.b.	Kg	Pimenta
0,600	Litro	Azeite
0,030	Kg	Colorau
0,020	Kg	Açafrão em pó

²³⁷ PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905, pp. 35, 36.

Preparação:

Cortar os peixes em postas, ou sugestão para serviço, cortar em pedaços limpos de espinhas e peles).

Num tacho, de preferência de barro, colocar a cebola e o alho laminados, o peixe, a raspa de laranja e a salsa picada. Temperar com sal, pimenta e as especiarias. Juntar azeite e acrescentar água suficiente. Levar a cozer em lume forte cerca de 15 minutos. A meio da cozedura juntar os fígados de peixe. Servir de imediato em travessa.

Formando: Henrique Vitorino

Bacalhau à Batalha Reis

Seleção da obra cerâmica.

A obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro selecionada foi uma suspensão com dois bacalhaus, alhos, tomates, pimentos e batatas. Ao ver a obra em questão sentimo-nos atraídos pela sua beleza e as suas dimensões e proporciona-nos um leque alargado de possíveis receitas.

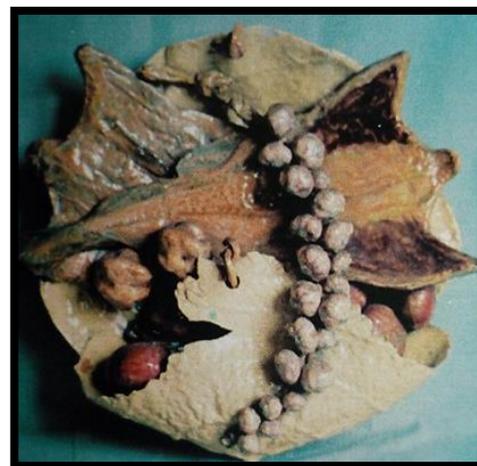


Figura 127- Alcofa para suspensão com bacalhau salgado, réstia de alhos, batatas, pimentos e tomates. CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 151.

A receita – escolha, justificação.

A escolha foi feita a pensar no bacalhau que é o peixe que melhor caracteriza a gastronomia portuguesa. O seu consumo é essencialmente conservado salgado e demolhado, pois não é comum o consumo de bacalhau fresco em Portugal. A escolha da receita *Bacalhau à Batalha Reis* deveu-se ao facto de trazer lembranças de infância. Aproxima-se um pouco do bacalhau à lagareiro, que é o prato nacional de bacalhau por excelência.

Transcrição da receita.

Bacalhau á Batalha Reis. — Depois de demolhado o bacalhau como é de costume fazer-se, dá-se-lhe uma fervura (ou entalão); enxuga-se depois d'isso muito bem n'uma toalha, extrahe-se-lhe as espinhas e a pelle e põe-se a assar.

Emquanto elle assa, por um e outro lado, esfrega-se com alhos a parte interior de uma saladeira (que deve estar mergulhada em agua quente), e enche-se o fundo d'essa saladeira com rodas de boas batatas (de Torres Vedras), bem cozidas e ainda quentes: sobre esta camada estende-se o bacalhau assado, tendo antes o cuidado, ao elle sair do lume, de o mergulhar dentro de uma travessa cheia de azeite, e de, n'essa ocasião, o atravessar

repetidas vezes com os dentes de dois garfos, para auxiliar a imbebição do azeite, que o torna macio e ainda mais saboroso. Colocado sobre as batatas, é o bacalhau polvilhado com bastante pimenta moída, e refrescado com uma adição de azeite que deve chegar às rodas de batatas sobre que elle assenta.

Em cima d'esta camada de bacalhau, vae outra de rodas de batatas, e sobre essa colloca-se mais bacalhau, preparado como o primeiro, e assim se repetem e alternam as diversas camadas de batatas e bacalhau, até conseguirmos a porção que desejarmos. Ganha muito a receita com o uso do azeite Galache.²³⁸

«Conforme consta em documentos antigos da Quinta do Freixo, o azeite Galache era lá produzido já em meados do século XIX, em lagar próprio, que existia nas instalações, nessa época. Era um azeite de elevada qualidade, tendo mesmo chegado a ganhar vários prémios nacionais e internacionais dessa altura, como seja: na Exposição Agrícola de Lisboa, que se realizou na antiga Tapada Real em 1886, na Exposição Nacional de Toulouse em 1887, na Exposição Universal de Barcelona em 1888, ou até mesmo o Prémio de Honra na Exposição de Paris em 1889.»²³⁹

Tabela 22 - Receita de Bacalhau à Batalha Reis

Quantidade	Unidade	Ingredientes
1,800	Kg	Bacalhau
0,120	Kg	Alho
1,800	Kg	Batata para cozer
1	Litro	Azeite
Q.b.		Pimenta

Preparação:

Demolhar o bacalhau.

Bringir o bacalhau, ou seja, dar uma fervura rápida. Escorrer bem e limpar de peles e espinhas. Grelhar de ambos os lados. Mergulhar depois em azeite, que poderá ser aromatizado com alho. Cozer as batatas em água e sal e cortar em rodela.

Esfregar uma travessa quente com alho para a aromatizar. Colocar nesta, uma camada de batata seguida de uma de bacalhau e temperar com a pimenta. Repetir as vezes que forem convenientes. Regar com azeite frio.

²³⁸ PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905, p.699.

²³⁹ *Unique Portuguese Taste, Lda.*, Página oficial: <https://up-taste.pt/o-nosso-azeite-galache/>.

Formando: João Silva

Pato Recheado

Seleção da obra cerâmica.

A obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro selecionada para a iguaria a confeccionar foi este jarro em forma de pato.

Figura 128- O jarro representa um pato bravo.
LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p. 112



A receita – escolha, justificação.

A escolha da obra deveu-se à vontade em confeccionar a ave com técnicas usadas no final do século XIX. A apresentação de peças inteiras, tais como aves, peixes e outros, levou-nos a escolher a receita de pato recheado que encontrámos no livro de Paul Plantier.

Transcrição da receita.

Pato recheiado.

*Desosse-se todo inteiro, tire-se-lhe quanta carne se póder, e pique-se com outro tanto de lombo de vitella. Junte-se-lhe um bocado de manteiga em maior quantidade que a carne, com salsa, cogumellos, cebolas, **duas gemas** de ovos crus, e um pouco de nata. Tempere-se convenientemente este recheio picado, com o **qual** se enche o pato, a fim de cozer-se a fogo vivo, e poder ir á mesa com uma guarnição de castanhas concertadas com o cozimento.*²⁴⁰

²⁴⁰ PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905, p.699.

Tabela 23 - Receita de Pato recheado

Quantidade	Unidade	Ingredientes
1,800	Kg	Pato inteiro
1,000	Kg	Lombo de vitela
0,500	Kg	Manteiga
0,100	Kg	Salsa
0,120	Kg	Cogumelos
0,100	Kg	Cebola
2	Unidades	Gemas
0,100	Litro	Natas
Q.b.		Sal
Q.b.		Pimenta
1,000	Kg	Castanhas

Preparação:

Desossa-se o pato, deixando-o inteiro. Limpa-se toda a carne, deixando a pele intacta. Pesa-se a carne do pato e junta-se o mesmo peso de lombo de vitela e picam-se. Junta-se manteiga, salsa, cogumelos e cebola picados, duas gemas e um pouco de natas. Mistura-se bem e tempera-se com sal e pimenta. Enche-se a pele do pato com o mesmo. Leva-se a cozer em lume forte em água aromatizada com aromáticos. Minutos antes de estar confecionados, adicionar castanhas descascadas e deixar cozer.

Retirar o pato e escorrer. Corar o pato num *sauté* com azeite e manteiga bem quentes. Servir o pato recheado guarnecido com as castanhas.

Formando: Joaquim Mendonça

Carneiro com batatas

Seleção da obra cerâmica.

A obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro que escolhemos foi uma mísula com cabeça de carneiro. Trata-se de uma obra esteticamente muito bonita e que vai ao encontro do prato que idealizámos para o banquete.



Figura 129- Mísula em forma de cabeça de carneiro, com várias folhas de hera. Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/. (Veja-se Anexo IV, Figura 227).

A receita – escolha, justificação.

A escolha foi feita depois de, nas aulas que tivemos acerca deste trabalho, descobrir o significado político que o prato teve na sociedade através das ilustrações e caricaturas do artista, tal como nos é dito na página online do Museu Bordalo Pinheiro:

...Caso à parte, pela sua importância no “cozinhado” eleitoral e pela frequência a que a ele recorre, é o prato de “carneiro com batatas”, denunciando estratégias políticas.²⁴¹

Apesar da simplicidade desta receita, em diálogo com o Chefe, decidimos incluí-la no banquete pelo seu significado crítico.

Na figura abaixo podemos ver uma caricatura feita por Bordalo Pinheiro, no seu Jornal *O António Maria* com o título *As eleições em Lisboa: um pontapé magistral* de 1884, onde ilustra o prato que queremos representar e se pode ler:

O povo resolveu-se afinal a dar um pontapé no carneiro com batata, já que não lhe sabia senão a bedum. Os chanfaneiros da bodega assustam-se espavoridos, mas teem para consolal-os a seguinte reflexão: Enfim, em quanto o ponta-pé se limitar ao carneiro, bem vae o caso.²⁴²

²⁴¹Museu Bordalo Pinheiro, Lisboa, Exposição permanente *Bordalo à Mesa*. Acedido em: <https://museubordalopinheiro.pt/expo/bordalo-a-mesa/>.

²⁴² PINHEIRO, Rafael Bordalo, *O António Maria*, 3 julho de 1884. Acedido em: http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/OAntonioMaria/1884/1884_item1/P185.html.

Transcrição da receita

Carneiro com nabos ou batatas.

Corte-se em bocadinhos uma porção do peito, costellas ou espadua de carneiro, e passem-se em manteiga. Retirem-se e faça-se um embammata. Depois molhe-se com água ou caldo. Torne-se a deitar a carne na caçarola, com sal, pimenta um dente de alho, capella de cheiros e dois cravos-da-índia. Deixe-se cozer brandamente por espaço de duas a três horas. Juntem-se então nabos previamente córados em manteiga na frigideira, e deixe-se cozer tudo por espaço de uma hora. Antes de servir desengordure-se. Os nabos podem substituir-se per batatas, e chama-se então carneiro guisado com batatas.

Também se podem empregar ao mesmo tempo nabos, batatas e cenouras.

*Observação. Se os nabos forem muito grandes, cortem-se em quartos e dê-se-lhes um feitio bonito. Se se deitarem batatas, não se esmaguem, mexendo, porque devem servir-se inteiras sempre que seja possível.*²⁴³

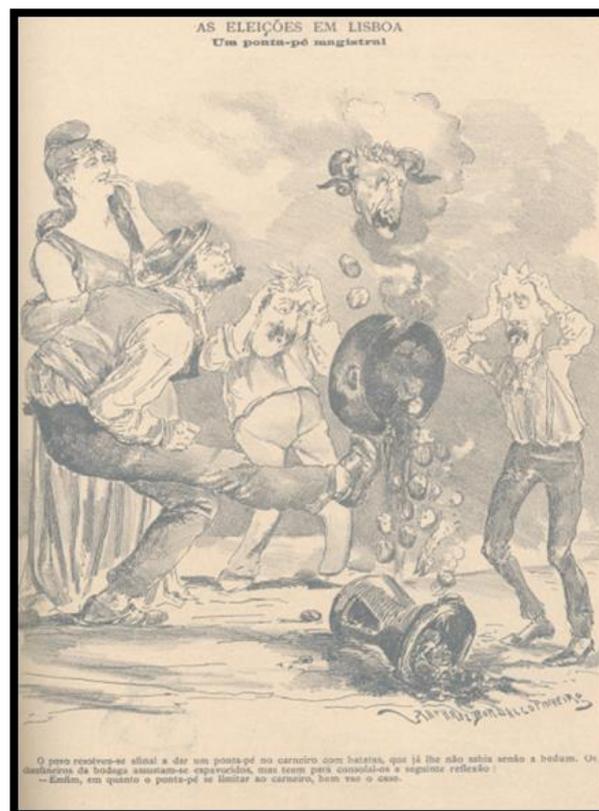


Figura 130 - Jornal *O António Maria*, 3 julho de 1884, onde podemos observar a caricatura referente ao prato de carneiro com batatas.

²⁴³ PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905, pp.178,179.

Tabela 24 - Receita de Carneiro com nabos ou batatas.

Quantidade	Unidade	Ingredientes
1,2	Kg	Carneiro sem osso (Pá, lombo ou perna)
0,200	Kg	Manteiga
0,100	Kg	Farinha
0,080	Kg	Alho
1,200	Kg	Batata para cozer
0,100	Kg	Ramo de cheiros (alho francês, tomilho, louro, ...)
3	Unidades	Cravinho da Índia
Q.b.		Sal
Q.b.		Pimenta

Preparação

Corta-se o carneiro em pedaços pequenos e uniformes. Tempera-se de sal e pimenta e alouram-se em manteiga. Deixam-se corar, retiram-se e reservam-se. No mesmo recipiente, faz-se uma embamata, farinha cozida em manteiga e adiciona-se caldo de carne. Junta-se novamente a carne e tempera-se com sal, pimenta, um dente de alho, um ramo de cheiros e dois cravos-da-índia. Deixa-se cozer lentamente, de duas a três horas. Acrescenta-se então batatas torneadas previamente coradas em manteiga e deixa-se cozer. Antes de servir desengordura-se.

Também se pode guarnecer com nabos, batatas e cenouras.

Formanda: Rafaela Gonçalves

Pudim de maçã

Seleção da obra cerâmica.

A obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro que seleccionámos foi um prato com maçãs.

A escolha deveu-se ao facto de querermos incluir os produtos mais significativos da região Oeste, mais propriamente a Maçã de Alcobaça, que permite a preparação de sobremesas diversificadas, que poderá ajudar na pesquisa da receita de sobremesa.



Figura 131- A peça apresenta decoração em alto-relevo com um ramo de macieira e quatro maçãs. HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 84.

A receita – escolha, justificação.

A opção de usar esta obra e incluir uma receita da época de Bordalo Pinheiro e da pesquisa que fizemos nos livros de gastronomia do século XIX, deveu-se ao facto de estarmos na região Oeste onde a maçã tem um valor gastronómico e económico bastante significativo. Na atualidade devemos valorizar bastante os produtos locais e destacar o valor gastronómico dos mesmos.

Transcrição da receita.

Pudim de maçã. — *Supponham que eu devaneava, como um lyrico impenitente, pelos floridos vergeis do madrigal o e do idyllio, quando, a súbitas, sou despertado por este dizer peremptório e substancioso:*

— *Vidal, preciso de uma receita sua para o Cozinheiro dos Cozinheiros.*

A pomba das illusões fugiu-me espavorida e célere, e eu caí de toda a altura das nuvens á porta do meu amigo Paulo Plantier.

Uma receita, homem — ponderava eu, no tom mais dolorido e puugente, — você deseja o meu descrédito na cidade. Então, querem lá ver e uma receita logo.

Olhe, escute, e dispense-me. Se lhe doem os dentes compre-me do Paraguay roxo, se sente algum embaraço gástrico tome-me das pílulas reguladoras, se o mal é de debilidade encoste-se-me aos xaropes de quina e ferro; mas o Cozinheiro dos Cozinheiros... a mim, que apenas sei admirar do fundo da obscuridade em que vivo as grandes radiações da insigne, da egrégia, da incomparavel arte culinária ? . . .

Elle ouviu-me com um aprumo sereno, e descançando sua mão em meu hombro, redarguiu-me sorrindo:

— *Pois, amigo, quanto á saúde estou um pêro. De que se trata é de reduzir a inspiração ás formas de alguma gulosina appetitosa.*

Retirei-me cabisbaixo, e acolhendo-me ao meu domicilio aguardei, como um vidente semitico, o luminoso raio das alturas. Eis o que as brisas me segregaram n'uma hora de arrebatamento e de êxtase :

Tomem-se três maçãs bempostas, de tamanho regular, e tirem-se-lhes as cascas e pevides. Partam-se, depois, em rodas e ponham-se a cozer em 1/2 kilogramma de assucar e 35 centilitros de agua. Quando estiverem perfeitamente cozidas desfaçam-se com a colher, addicionando lhes 125 grammas de amêndoas pisadas, canella pouca e a manteiga que naturalmente se tira com a ponta de uma faca. Concluída a manipulação prescripta, arrede-se o lume, e quando o acepipe estiver frio juntem-se-lhe dez gemmas de ovos.

A fôrma está á mão, preparada para o receber e transportar ao forno. Terminado que isto seja, ahi tendes pudim de maçã mais saboroso, mais balsamico e mais estomacal de quantos se têm inventado no universo e em outras partes, desde que as primeiras maçãs sazouaram no paraizo.

Desculpem-me os leitores se eu não aproveito o ensejo para engastar a formula acima em qualquer soneto alexandrino; mas não, a prosa fez-se para descrever o guisado da lebre, os direitos constitucionaes dos cidadãos ou o modo de tornar as botas impermeáveis ; a poesia, essa mandou-a Deus á terra n'um instante de prodigalidade inefiavel, para que cantasse as rosas que viçam, as estrellas que fulgem, as creanças que brincam e os corações que amam.

Março de 1876, Eduardo Augusto Vidal.²⁴⁴

²⁴⁴ PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905, pp. 699 e 700

Tabela 25 - Receita de Pudim de Maçã

Quantidade	Unidade	Ingredientes
0,600	Kg	Maçã
0,500	Kg	Açúcar
0,350	Litro	Água
0,125	Kg	Amêndoa moída
Q.b.		Canela em pó
0,060	Kg	Manteiga
10	Unidades	Gemas

Preparação

Descascam-se três maçãs grandes. Cortam-se em rodela e levam-se a cozer com 0,5kg de açúcar e 35 cl de água. Quando estiverem perfeitamente cozidas esmagam-se com uma colher, adicionando-se 125g de amêndoas moídas, um pouco de canela e uma noz de manteiga. Mexe-se bem e retira-se do lume. Deixa-se arrefecer. Juntam-se dez gemas e mexe-se.

Unta-se uma forma e enche-se com o aparelho anterior. Leva-se ao forno a cozer.

Formando: Rodolfo Bernardino**Gelado de ananás, compostos****Seleção da obra cerâmica.**

A obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro que foi selecionada foi a peça que mais cativou numa das visitas feita para a concretização deste trabalho.



Figura 132- A peça com um ananás de grande dimensão, e folhas de bananeira, e sobre este um escaravelho. No bordo encontra-se um ramo de nespereira com duas nêspereas. Fotografia original de LT, tirada na coleção privada de JMF.

A receita – escolha, justificação.

A escolha da receita foi influenciada pela escolha da peça. A obra de Bordalo Pinheiro escolhida atraiu pela beleza e brilho que transmitiu e, por isso, condicionou a escolha. A receita de gelado apenas refere o ananás, mas em discussão com os formadores, decidiu-se confeccionar o gelado e acrescentar um complemento com as nêspereas.

Transcrição da receita.***Gelados de ananaz, compostos.***

Corte-se um bom ananaz em talhadas, pique-se finamente e deite-se n'uma terrina com três pecegos, três damascos, um marmelo, a casca de uma cidra, e metade de uma vagem de baunilha; misture-se-lhe 1 litro de assucar a 20 graus, e deixe-se estar de infusão durante quatro horas. No fim d'este tempo junte-se-lhe o sumo de quatro ou cinco limões; passe-se pela peneira de seda, espremendo com uma colher de pau, para que o succo não tenha dificuldade em passar, e faça-se gelar.²⁴⁵

²⁴⁵ PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905, p.742.

Tabela 26 - Receita de gelados de ananás compostos.

Quantidade	Unidade	Ingredientes
1	Kg	Ananás fresco (ou abacaxi)
0,300	Kg	Pêssego
0,100	Kg	Damasco
0,100	Kg	Marmelo
0,050	Kg	Cidra
1	Unidade	Vagem de baunilha
1	Kg	Açúcar
0,5	Kg	Limão

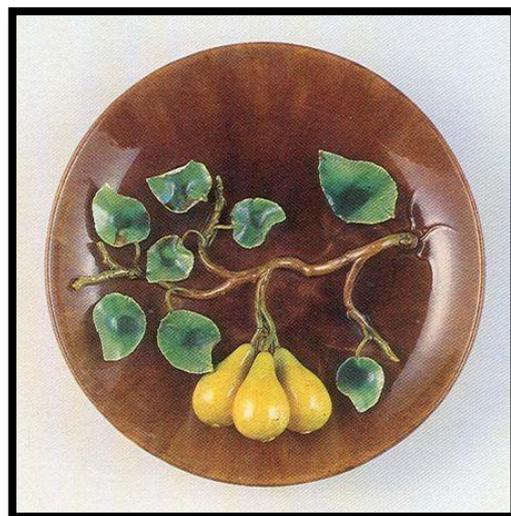
Preparação

Corta-se o ananás em rodela e pica-se finamente. Coloca-se numa taça com três pêssegos, três damascos, um marmelo e a casca de uma cidra também picados. Aromatiza-se com uma vagem de baunilha; macera-se com 1 litro de calda de açúcar a 20 graus durante quatro horas. Após este tempo, junta-se o sumo de quatro ou cinco limões; passa-se por uma estamena, espremendo com uma colher de pau. Leva-se ao congelador.

Formando: Raul Salgado**Peras em aguardente****Seleção da obra cerâmica.**

A obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro que seleccionámos foi um prato com peras.

Figura 133- O prato mostra decoração em alto-relevo com um ramo de pereira, e três peras sobrepostas e folhas. RBP, Museu de Cerâmica, MC 33, 1900. Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/. (Veja-se Anexo IV, Figura nº 6.)

**A receita – escolha, justificação.**

A escolha deveu-se ao facto de a Pera Rocha do Oeste ser um produto DOP (Denominação de Origem Portuguesa) e ser uma imagem de marca da região. Trata-se de um produto com importância social e económica muito relevante nesta região do país. Existem várias cooperativas de produtores desta fruta, sendo comercializada para todo o país e também para exportação. Para além disso, são realizados vários festivais alusivos à fruta, tais como, Festival do Vinho Português e Feira Nacional da Pera Rocha no Bombarral e Feira dos Frutos em Caldas da Rainha.

Transcrição da receita.

Alperches em aguardente. — Escolham-se alperches bons, não muitos maduros e ainda rijos, deixem-se inteiros e ponham-se ao fogo em calda clarificada.

Quando começarem a ferver junte-se 1 litro de aguardente, dê-se-lhe uma fervura, tirem-se do lume e mettam-se em frascos.

(...)

Peras em aguardente. — Fazem-se do mesmo modo que os alperches.²⁴⁶

²⁴⁶ PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905, p.586.

Calda para licores. — *Ferva-se 1 kilogramma de assucar em ½ litro de água. Espume-se juntando pouco a pouco, enquanto ferve, um outro 1/2 litro de água. Quando estiver cozido, junte-se uma clara de ovo batida em espuma com a casca. Quando tudo levantar uma fervura, passe-se pela peneira.*²⁴⁷

Peras em aguardente ²⁴⁸

Escolham-se peras boas, não muito maduras e ainda rijas, deixem-se inteiras e ponham-se ao lume em calda clarificada*. Quando começarem a ferver junte-se 1 litro de aguardente, dê-se-lhe uma fervura, tirem-se do lume e metam-se em frascos.

***Calda para licores.** — Ferva-se 1 quilograma de açúcar em ½ litro de água. Espume-se juntando pouco a pouco, enquanto ferve, outro 1/2 litro de água. Quando estiver cozido, junte-se uma clara de ovo batida em espuma com a casca. Quando tudo levantar uma fervura, passe-se pela peneira.

²⁴⁷ PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905, p.570.

²⁴⁸ Transcreveu-se a receita, «alperces» pela denominação «peras».

Evidências Fotográficas

Figura 134- Exemplo do Menu impresso para o banquete, apresentada na Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, em Caldas da Rainha.



Equipa de alunos e formadores.



Figura 135- A turma de Gestão e Produção de Cozinha e os Formadores. Fotografia original de João Dinis.



Figura 136- Luís Tarenta. Fotografia original de João Dinis.



Figura 137- Os alunos de Gestão e Produção de Cozinha. Fotografia original de João Dinis.

As Preparações e Confeções do Banquete.



Figura 138- O aluno Henrique Vitorino a grelhar os lombos de bacalhau. Fotografia original de LT.



Figura 139-O prato de Carneiro com Batatas coube ao Joaquim. Na figura está a torneiar as batatas. Fotografia original de LT.



Figura 140- O pato pronto para ser recheado. Fotografia original de LT.



Figura 141- O Gabriel a receber conselhos do formador. 175 Fotografia original de LT.



Figura 142- A preparação da maionese de Lagosta', pelo aluno Eduardo. Fotografia original de LT.



Figura 143- O Raul empenhado na cozedura das peras. Fotografia original de LT.



Figura 144- Após os gelados compostos de ananás, o Rodolfo ainda confeccionou os bolinhos de coco. Fotografia original de LT.



Figura 145- Após o Pudim de Maçã pronto, a Rafaela preparou os Hors D'Hoeuvres com a ajuda do formador. Fotografia original de LT.

A Mesa do Banquete.



Figura 146- Início da composição da mesa. Fotografia original de LT.



Figura 147- Mais uma etapa concluída, nesta figura podemos já ver o guardanapo em leque. Fotografia original de LT.



Figura 148- Nesta figura podemos já observar que estão quase todos os componentes da decoração da mesa. Fotografia original de LT.



Figura 149- Foto tirada sobre o arranjo floral que foi o centro da decoração. Vemos ainda os Hors d'Hoeuvres e uma garrafa de vinho tinto num cesto. Fotografia original de LT.



Figura 150 – Guardanapo sobre o prato marcador e com um pão pequeno no interior e um bilhete com o nome do convidado. Fotografia original de João Dinis.



Figura 153 – O menu está disponível para o comensal. Fotografia original de LT.



Figura 151- Copo verde para vinho e taça de Champagne. Fotografia original de LT.



Figura 152 – Jarro para vinho ordinário. Louça da atual Fábrica Bordalo Pinheiro. Fotografia original de João Dinis.



Figura 154 – Garrafa de água, sempre disponível, tal como indicado nas bibliografias citadas. Fotografia original de LT.



Figura 155 – O pão para fatiar: pão de passas e nozes, pão de trigo e pão de especiarias. Fotografia original de I.T



Figura 156 – Biscoitos de coco, beijinhos da Caldas e biscoitos de amêndoa. Fotografia original de LT.



Figura 157 – Prato em formato de folha de couve com fruta, decorado com folhas e flores. Podemos ver na fotografia banana, maçã verde e vermelha, ameixas, tangerinas, peras, uvas e romã. Fotografia original de LT.



Figura 158 – Taça em formato de folha de couve com fruta, decorado com folhas e flores. Podemos ver na fotografia ananás, banana, maçã verde e vermelha, tangerinas. Uvas, romã. Fotografia original de LT.



Figura 160 – Camarões cozidos, dispostos em coroa. Fotografia original de LT.



Figura 159 – Prato de azeitonas. Fotografia original de LT.



Figura 161 – Salame fatiado. Fotografia original de LT.



Figura 163 – Prato de doces em copa: palitos de pão-de-ló, queijinhos de ovo e biscoitos de limão. Fotografia original de LT.



Figura 162 – Rabanetes. Fotografia original de LT.



Figura 164 – Sopa à Provençal ou Bouillabaisse Servido à Inglesa indireta, ou seja, a sopa é empratada de uma terrina para o prato, numa mesa de apoio ao lado do comensal, figura à esquerda. Fotografia original de João Dinis.



Figura 165 – Mayonnaise de Lagosta à la Gelée. Na fotografia podemos observar o momento de cortar a maionese enformada, rodeada do Aspic. Fotografia original de LT.



Figura 166 – Empratamento do prato de bacalhau. Na foto o formando emprata na mesa de apoio. Fotografia original de LT.



Figura 167 – Bacalhau à Batalha Reis. Antes de ser servido, rega-se com azeite. Fotografia original de LT.



Figura 168 – Bacalhau à Batalha Reis na mesa. Fotografia original de LT.



Figura 169 – Pato recheado com castanhas na travessa à mesa. Fotografia original de LT.



Figura 170 – Pato recheado com castanhas durante a fase de trinchar e emprarar. Fotografia original de LT.



Figura 171 – Pato recheado com castanhas. Empratado e decorado. Fotografia original de João Dinis.



Figura 172– Prato de Carneiro com batatas. Fotografia original de LT.



Figura 173 – O servido no prato do carneiro com batatas, «sem pontapés no tacho!», como refere Bordalo Pinheiro no Jornal O António Maria de 1884. Fotografia original de LT.



Figura 174 – Carneiro com batatas. Empratado e decorado. Fotografia original de LT.



Figura 175 – Gelado Composto de Ananás. Este gelado apresenta uma textura pouco uniforme devido aos pedaços de ananás e pêsego, com um sabor rico e complexo, o uso de marmelo atribui-lhe um aroma único. Fotografia original de LT.



Figura 176 – Rodela de ananás. Esta fruta é servida individualmente. As restantes, os comensais servem-se diretamente da mesa. Fotografia original de LT.



Figura 177 – Pudim de Maçã. Este pudim tem uma textura compacta, é muito agradável ao paladar. Fotografia original de LT.



Figura 178 – Pastéis de Nata. Após a refeição os comensais dispõem frutas e doces, entre eles estariam os pastéis de nata, preparados pelos formandos. Fotografia original de LT.



Figura 179 – Frutos secos e Vinho Madeira. Fotografia original de LT.

Parte 3

GLOSSÁRIO DAS RECEITAS²⁴⁹

²⁴⁹ Este Glossário pretende reunir os vocábulos, de natureza diversa, que usamos nas receitas que constam deste Anexo. Muitos, por serem demasiado técnicos, merecem que esclareçamos aqui o seu significado. Para o efeito, recorremos aos livros:

PEREIRA, Ana Marques, Maria da Graça Pericão, *Do Comer e do Falar... Vocabulário Gastronómico*, Relógio D'Água ed., Lisboa, 2015.

WRIGHT, Jeni, Eric Treville, *Le Cordon Bleu, O Livro das Técnicas Culinárias*, 1ª Edição, Centralivos, 1998.

SOARES, Delfim, Alexandre Ferreira, [et al.], *Manual de Técnicas de Cozinha e Pastelaria*, volume 1, Gráfica Maia Douro, Turismo de Portugal, 2010.

MAINCENT-MOREL, Michel, *Manual de Cozinha – Técnicas e Preparações – Base*, Porto Editora, 2001.

Al dente – Destina-se a descrever o ponto de cozedura em que a comida é cozinhada, em que o alimento pode ser trincado. Aplica-se a massas, legumes e leguminosas.

Alourar – Crestar o exterior de determinado alimento de forma a selar os sucos no seu interior antes de guisar, estufar ou assar.

Aparar – Ornar, embelezar ou tornear para que fique com forma elegante e apropriada.

Apurar – acentuar o paladar de um molho, pela adição de condimentos ou deixando reduzir por ação do calor.

Aparelho – mistura de vários ingredientes que constituem a base de uma preparação culinária.

Aromatizar – juntar a uma preparação culinária ou um alimento um produto aromático, por exemplo ervas aromáticas, citrinos, vinhos, licores, entre outros.

Aspic -Geleias transparentes que encerram determinadas iguarias. As suas aplicações abrangem as guarnições, mas podem também constituir um prato em si mesmo.

Assar – cozinhar em seco, diretamente no forno.

Bater – Ato de agitar uma mistura energicamente modificando a sua consistência, aspeto e cor.

Clarificar – ação de purificar um caldo pela aplicação de claras de ovo. Tornar os caldos mais límpidos.

Chinês – passador de metal, em forma cónica, com trama fina.

Branquear ou bringir – dar uma ligeira fervura aos alimentos. Em alguns legumes este processo elimina o amargo próprio do alimento. Na linguagem comum, denomina-se entalar.

Brunesa – Corte de legumes em pequenos cubos uniformes de 1 a 3 milímetros.

Camponesa – corte de legumes em meias luas finas.

Consommé – Caldo de cozedura lenta e depois clarificado. Pode ser consumido quente ou frio.

Caramelizar – Transformar açúcar em caramelo aquecendo os alimentos em lume brando. Passar determinados alimentos por açúcar em ponto de caramelo.

Decorar – Enfeitar ou adornar um prato.

Embamata – mistura de manteiga e farinha que serve de base a molhos. A sua aplicação mais conhecida é a base do molho Béchamel. Pode apresentar-se branca, alourada ou escura.

Empratar – Dispor a comida de forma agradável e equilibrada.

Emulsionar – ligar entre si ingredientes que naturalmente se separam utilizando um elemento emulsionante. Por exemplo azeite e vinagre emulsionados com a ajuda de gema.

Engrossar – tornar a confeção mais espessa com a adição de um elemento de ligação.

Escalfar – cozinhar um alimento em água acidulada e a uma temperatura perto da ebulição por tempo determinado entre 2 a 3 minutos.

Escamar – retirar as escamas a peixes.

Estamenha ou *Étamine* - pano especial para passar caldos.

Estufar – cozer um alimento apenas com os seus sucos ou com a adição de pouco caldo e com o recipiente fechado. É um processo de uma cozedura lenta.

Flamejar – regar a confeção com álcool e pegar fogo logo de seguida.

Gratinar – fazer corar, em forno forte ou salamandra, a camada superior de uma preparação. Pode ser coberta com um molho, queijo ou pão ralado.

Grelhar – processo de confeccionar alimentos sobre fonte de calor direta. Pode ser em chapa ou diretamente na brasa ou fogão.

Guisar – cozer um alimento, previamente corado, com o acréscimo de líquidos e gorduras. É um processo de cozedura lenta.

Guarnecer – colocar o acompanhamento à volta do ingrediente principal ou decorar o prato.

Infusão – Imersão de ingredientes, tais como ervas aromáticas e especiarias num líquido quente, de modo que os sabores e aromas sejam absorvidos pelo líquido.

Juliana – denominação de corte de legumes em tiras finas e compridas, de três a quatro centímetros de comprimento e um a dois milímetros de espessura.

Laminar – cortar em lâminas ou rodelas delgadas. Fatiar muito finamente.

Ligar – adicionar elementos de ligação (ovos, gorduras, cereais ou farináceas) a uma preparação para lhe conferir a espessura e untuosidade próprias.

Linguine ou *Linguini* – tipo de massa com forma longa e chata.

Marinar – mergulhar um alimento numa marinada. Temperar carne ou peixes.

Mise en place – termo francês que significa dispor no local os alimentos, utensílios e equipamentos necessários à preparação e confeção. O objetivo é de organização e fluidez do trabalho.

Ponto de açúcar - densidade da calda que se obtém pela fervura de açúcar e água. O tempo de fervura permite obter os diferentes graus de espessura.

Polvilhar – espalhar ligeiramente sobre um alimento sal, açúcar, farinha ou queijo em modo chuva ou semear.

Ramo de cheiros – molho de ervas aromáticas atadas entre si, que se usa para aromatizar confeções. No final retira-se da confeção.

Rechear – encher o interior de um ingrediente com outro ou um aparelho.

Refrescar – mergulhar legumes, massas ou leguminosas em água fria para parar a cozedura. Pode também significar a adição de um líquido frio a determinada confeção.

Saltear – Dourar um alimento em fogo forte e em pouca gordura durante um período. Este processo de confeção deve ser feito em recipiente baixo, por exemplo uma frigideira.

Sauté – o mesmo que frigideira.

Índice de Tabelas

Tabela 9 - Tabela indicativa da obra selecionada e da receita original.	109
Tabela 10 - Texturas de cogumelos	111
Tabela 11 - Pargo vermelho com molho de amêijoas, arroz de percebes e algas	113
Tabela 12 - A Galinha	115
Tabela 13 - Bacalhau a baixa temperatura, acompanha com lagosta, couve e tomate	117
Tabela 14 - Consommé com uvas e folhas de videira	119
Tabela 15 - Seleção de caça com farofa de mandioca	121
Tabela 16 - Figos caramelizados com alecrim e creme de ricota	123
Tabela 17 - Construção de abelhas	125
Tabela 18 - Linguini de algas e belos mariscos	127
Tabela 19 - Tabela identificativa da seleção das peças e receita	150
Tabela 20 - Receita de Maionese de Lagosta à la Gelée	154
Tabela 21 - Receita de Sopa à Provençal	157
Tabela 22 - Receita de Bacalhau à Batalha Reis	160
Tabela 23 - Receita de Pato recheado	162
Tabela 24 - Receita de Carneiro com nabos ou batatas	165
Tabela 25 - Receita de Pudim de Maçã	168
Tabela 26 - Receita de gelados de ananás compostos.	170

Índice de Figuras

Figura 52	Figura representativa de cogumelos.	113
Figura 53	Empratamento final de Texturas de Cogumelos.	113
Figura 54	Pargo com arroz de percebes, algas e molho de ameijoa, empratamento final.	115
Figura 55	Suspensão de forma alongada representando um pargo.	115
Figura 56	Terrina em formato de galinha chocando, com quatro pintos e quatro ovos	117
Figura 57	Prato Galinha, o empratamento final do prato com as cristas, uma proposta que estimula os sentidos mais apurados.	117
Figura 58	A peça apresenta decoração em alto-relevo com um cabaz albergando bacalhau salgado, lagosta, uma trança de alhos, tomates e couve portuguesa.	119
Figura 59	Empratamento do prato Bacalhau e Lagosta, a baixa temperatura.	119
Figura 60	Empratamento do Consommé com Uvas e folhas de Videira.	121
Figura 61	Suspensão representando um cacho de uvas pretas e folhas de videira.	121
Figura 62	Suspensão prato com pato, coelho e perdiz pendurados.	123
Figura 63	Empratamento de Figos Caramelizados com alecrim e Creme de Ricota.	125
Figura 64	Prato de fundo verde com ramo de figueira e três figos.	125
Figura 65	Empratamento final de Construção de Abelhas.	127
Figura 66	Prato com decoração em alto-relevo com um favo de mel, mel e abelhas.	127
Figura 67	Prato de fundo castanho e azuis escorridos com relevos de mariscos	129
Figura 68	Sugestão de empratamento do Linguini de algas e belos mariscos.	129
Figura 69	Arte de jardim, <i>Cogumelos</i> .	131
Figura 70	Cogumelos frescos. Na foto podemos identificar as variedades Shitake, Crimini e Shimeji.	131
Figura 71	O aluno Eduardo António Nunes Rocha Sousa num dos processos de confeção dos cogumelos.	131
Figura 72	Cogumelos salteados.	132
Figura 73	Apresentação final do prato Texturas de Cogumelos.	132
Figura 74	Apresentação final do prato Texturas de Cogumelos. Perspetiva pormenorizada.	132
Figura 75	Peça que inspirou o prato de pargo.	133
Figura 76	Pargo fresco rodeado de ameijoas, percebes e algas, que serviram para a confeção da iguaria.	133
Figura 77	O Gabriel na preparação do seu prato. Na foto a limpar os percebes.	133
Figura 78	Percebes frescos em água salgada para manter sabores e aromas.	134
Figura 79	Ameijoas confeccionadas para entrar na guarnição desta iguaria.	134

Figura 80	Pargo com arroz de algas e percebes e molho de ameijoas.	134
Figura 81	Peça de Bordalo que serviu de base à receita.	135
Figura 82	A galinha pronta para as preparações.	135
Figura 83	Torrar as avelãs para ativar os aromas e extrair os seus óleos essenciais.	135
Figura 84	Durante as preparações, o Henrique ainda confirmou algumas das suas notas.	136
Figura 85	Na figura estão as cristas de galinha temperadas e colocadas em vácuo.	136
Figura 86	O empratamento sugerido pelo aluno.	136
Figura 87	A peça que representa a inspiração e base para o prato de lagosta apresentado.	137
Figura 88	Uma disposição dos ingredientes naturais com um bacalhau salgado, tomates, lagosta de Peniche, alhos e couves.	137
Figura 89	A figura apresenta-nos a lagosta após ter sido cozida em água e sal.	137
Figura 90	O João concentrado na confeção do recheio de lagosta.	138
Figura 91	O recheio de lagosta na fase final da confeção.	138
Figura 92	O empratamento do Bacalhau a baixa temperatura, acompanha com lagosta, couve e tomate.	138
Figura 93	Suspensão representando um cacho de uvas pretas e folhas de videira.	139
Figura 94	Um fresco cacho de uvas com as suas folhas.	139
Figura 95	O Joaquim no processo delicado de filtrar o consommé, após caldo ter sido clarificado.	139
Figura 96	A frescura dos ingredientes necessária ao sucesso da iguaria em termos de sabores e aromas.	140
Figura 97	Os pormenores do empratamento deste consommé, com uma folha de videira na base. Fotografia	140
Figura 98	Apresentação proposta pelo aluno do Consommé com uvas e folhas de videira.	140
Figura 99	O prato apresenta decoração em alto-relevo com ramo, folhas e figos.	141
Figura 100	Ramo de figueira e figos maduros.	141
Figura 101	A Rafaela a examinar se a Mise-en-Place.	141
Figura 102	Os figos, ainda no sauté, na fase final da caramelização.	142
Figura 103	A ajuda do formador faz parte do processo de aprendizagem.	142
Figura 104	Os figos apresentados sobre a folha da figueira com o creme de queijo.	142
Figura 105	A peça apresenta decoração em alto-relevo com um favo de mel, mel e abelhas.	143
Figura 106	O mel e o pólen em destaque na mise-en-place.	143
Figura 107	Quando o Raul limpa a sua mesa de trabalho, seguindo o aforismo: <i>Sujou, limpou!</i>	143
Figura 108	A preparação dos diferentes constituintes da sobremesa a serem confeccionadas.	144
Figura 109	Na figura o gelado pronto para ir ao congelador.	144
Figura 110	O empratamento da sobremesa.	144
Figura 111	A peça apresenta decoração em alto-relevo com motivos vegetalista.	145
Figura 112	A disposição dos mariscos frescos para reprodução da peça de arte de Bordalo escolhida.	145
Figura 113	O Rodolfo manteve-se sempre organizado na cozinha.	145
Figura 114	A Santola já confeccionada e desfiada para entrar na preparação da iguaria.	146

Figura 115	A primeira sugestão de empratamento de Linguini de algas e belos mariscos.	146
Figura 116	A segunda proposta de apresentação que será mais contemporânea com o uso de louça personalizada.	146
Figura 117	Vista da cozinha pedagógica, durante as preparações.	147
Figura 118	Lagosta e Santola, vindas do Mar de Peniche.	147
Figura 119	Na cozinha pedagógica da EHTO.	147
Figura 120	Nos momentos de incerteza é necessário definir novas estratégias.	147
Figura 121	Preparação da Santola.	147
Figura 122	A preparação da mesa no restaurante pedagógico Ferreira da Silva.	148
Figura 123	O almoço está servido.	148
Figura 124	À mesa com Bordalo no ano 2020.	149
Figura 125	A peça apresenta decoração em alto-relevo com uma lagosta ao centro.	153
Figura 126	A peça apresenta decoração de pesca com um ruivo e diversos peixes.	157
Figura 127	Alcofa para suspensão com bacalhau salgado, réstia de alhos, batatas, pimentos e tomates.	159
Figura 128	O jarro representa um pato bravo.	162
Figura 129	Mísula em forma de cabeça de carneiro.	164
Figura 130	Jornal <i>O António Maria</i> .	165
Figura 131	A peça apresenta decoração em alto-relevo com um ramo de macieira e quatro maçãs.	167
Figura 132	A peça com um ananás de grande dimensão, e folhas de bananeira, e sobre este um escaravelho.	169
Figura 133	O prato com um ramo de pereira, com três peras.	171
Figura 134	Exemplar do Menu impresso para o banquete.	173
Figura 135	A turma de Gestão e Produção de Cozinha e os Formadores.	174
Figura 136	Luís Tarenta.	174
Figura 137	Os alunos de Gestão e Produção de Cozinha.	174
Figura 138	O aluno Henrique Vitorino a grelhar os lombos de bacalhau.	175
Figura 139	O prato de Carneiro com Batatas coube ao Joaquim.	175
Figura 140	O pato pronto para ser recheado.	175
Figura 141	O Gabriel a receber conselhos do formador.	175
Figura 142	A preparação da maionese de Lagosta, pelo aluno Eduardo.	176
Figura 143	O Raul empenhado na cozedura das peras.	176
Figura 144	Após os gelados compostos de ananás, o Rodolfo ainda confeccionou os bolinhos de coco.	176
Figura 145	Após o Pudim de Maçã pronto, a Rafaela preparou os Hors D’Hoeuvres	176
Figura 146	Início da composição da mesa.	177
Figura 147	Composição da mesa.	177
Figura 148	Decoração da mesa.	177
Figura 149	Arranjo floral que foi o centro da decoração.	177
Figura 150	Guardanapo sobre o prato marcador e com um pão pequeno no interior e um bilhete com o nome do convidado.	178
Figura 151	Copo verde para vinho e taça de Champagne.	178
Figura 152	Jarro para vinho ordinário.	178
Figura 153	O menu está disponível para o comensal.	178
Figura 154	Garrafa de água.	178
Figura 155	O pão para fatiar: pão de passas e nozes, pão de trigo e pão de especiarias.	179

Figura 156	Biscoitos de coco, beijinhos da Caldas e biscoitos de amêndoa.	179
Figura 157	Prato em formato de folha de couve com fruta.	179
Figura 158	Taça em formato de folha de couve decorado com folhas e flores.	179
Figura 159	Prato de azeitonas.	180
Figura 160	Camarões cozidos, dispostos em coroa.	180
Figura 161	Salame fatiado.	180
Figura 162	Rabanetes.	180
Figura 163	Prato de doces em copa: palitos de pão-de-ló.	180
Figura 164	Sopa à Provençal ou Bouillabaisse Servido à Inglesa indireta.	181
Figura 165	Mayonnaise de Lagosta à la Gelée.	181
Figura 166	Empratamento do prato de bacalhau.	182
Figura 167	Bacalhau à Batalha Reis.	182
Figura 168	Bacalhau à Batalha Reis na mesa.	182
Figura 169	Pato recheado com castanhas na travessa à mesa.	183
Figura 170	Pato recheado com castanhas durante a fase de trinchar e emprar.	183
Figura 171	Pato recheado com castanhas.	183
Figura 172	Prato de Carneiro com batatas.	184
Figura 173	O servido no prato do carneiro com batatas.	184
Figura 174	Carneiro com batatas.	184
Figura 175	Gelado Composto de Ananás.	185
Figura 176	Rodela de ananás.	185
Figura 177	Pudim de Maçã.	185
Figura 178	Pastéis de Nata.	186
Figura 179	Frutos secos e Vinho Madeira.	186

ANEXO III

Índice

Documento 1 – Questionário inicial para caracterização da turma	197
Documento 2 – Programa de formação da turma	199
Documento 3 – Planificação do Trabalho em Contexto de Formação	200
Documento 4 – Planificação versão adaptada	203
Documento 5 – Aula de apresentação da Dr.^a Isabel Castanheira	206
Documento 6 – Visita ao Museu da Fábrica de Faianças Artísticas, Rafael Bordalo Pinheiro .	206
Documento 6 – Visita à coleção privada <i>João Maria Ferreira</i>	207
Documento 7 – Template para as receitas da época	208
Documento 8 – Template para as receitas de autor	211
Documento 9 – Apresentação para o serviço de banquete	212
Documento 10 – Questionário final para autoavaliação e avaliação da turma	214

Documento 1 – Questionário inicial para caracterização da turma²⁵⁰

Estimado(a) Formando(a),

O presente questionário, a que vimos pedir-lhe que responda, enquadra-se num estudo sobre *Rafael Bordalo Pinheiro – A obra cerâmica do artista aplicada à formação profissional em gastronomia de jovens do Nível V*, desenvolvido no âmbito da realização do Projeto de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, sob a orientação científica da Professora Doutora Maria José Azevedo Santos.

Sabendo que não há respostas corretas nem erradas, pedimos-lhe que responda a todas as questões, da forma mais completa possível. Garantiremos sempre o anonimato dos respondentes e comprometemo-nos a não usar os dados obtidos a não ser para uso exclusivo no âmbito deste estudo.

Agradecemos, desde já, a sua colaboração e, no caso de estar interessado em conhecer os resultados desta investigação, teremos todo o prazer em facultá-los, logo que esteja concluída.

Dados pessoais		
1	Idade (a 15.09.2019)	Anos
2	Género	<input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Feminino
3	Nacionalidade	
4	Localidade da residência atual	
5	Localidade da residência de origem	
6	Grau de escolaridade	
7	Setor profissional anterior	

Questionário		
8	Conhece o nome: “Rafael Bordalo Pinheiro”?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
9	Considera Rafael Bordalo Pinheiro como uma figura de relevo na sociedade portuguesa, durante a sua época?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
10	Sabe em que século viveu Rafael Bordalo Pinheiro?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
11	Se sim, indique o século.	<input type="checkbox"/> XVIII <input type="checkbox"/> XIX <input type="checkbox"/> XX

²⁵⁰ Documento produzido para levantamento de dados sobre a caracterização da turma.

		<input type="checkbox"/> XXI
12	Consegue identificar o estilo artístico característico de Rafael Bordalo Pinheiro?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
13	Conhece alguma obra de Rafael Bordalo Pinheiro?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
14	Diria que Rafael Bordalo Pinheiro é: Escolha a (s) que considera correta (s)	<input type="checkbox"/> Pintor <input type="checkbox"/> Escultor <input type="checkbox"/> Escritor <input type="checkbox"/> Caricaturista <input type="checkbox"/> Ceramista
15	Considera que os artistas podem influenciar o desenvolvimento da gastronomia na sua época?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
16	Considera que Rafael Bordalo Pinheiro foi importante para a cidade das Caldas da Rainha?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
17	Considera importante o estudo da cultura como parte do desenvolvimento da gastronomia? (Escolha uma hipótese de 1 a 5, por ordem crescente de importância)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
18	Considera relevante integrar o estudo da história e cultura da alimentação para a valorização da formação nos cursos profissionais?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
19	Considera relevante integrar novas metodologias de ensino que integrem a cultura local para o ensino, na formação de jovens e que enalteçam figuras importantes e de relevo na sociedade.	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não

Muito obrigado pela colaboração!

Luís Manuel dos Santos Tarenta

Documento 2 – Programa de formação da turma²⁵¹

GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA



1º SEMESTRE					
Componente	Módulo	Carga Horária			Unidades ECTS
		Teórica	Prática	Total	
Introdução Semestral – 5 dias					
Formação Geral e Científica	Introdução à Língua Francesa.....	10	15	25	1½
	Técnicas de comunicação e storytelling.....	10	15	25	1½
	Intraempreendedorismo.....	25		25	1½
Total Formação Geral e Científica		45	30	75	4½
Formação Tecnológica	Língua Inglesa – produção hoteleira.....	10	15	25	1½
	Aplicações informáticas.....		25	25	1½
	Legislação do trabalho.....	25		25	1½
	Turismo.....	10	15	25	1½
	Introdução à gestão de restauração e bebidas.....		50	50	3
	Fundamentos do HACCP e Nutrição.....	25		25	1½
	Teoria de cozinha/pastelaria.....	25		25	1½
	Iniciação às técnicas de cozinha.....		50	50	3
	Processos de confeção.....		50	50	3
	Confeção de menus simples.....		50	50	3
	Iniciação às técnicas de pastelaria.....		50	50	3
Princípios de serviço de restauração.....		25	25	1½	
Total Formação Tecnológica		95	330	425	25½
Total		140	360	500	30

2º SEMESTRE					
Componente	Módulo	Carga Horária			Unidades ECTS
		Teórica	Prática	Total	
Formação Geral e Científica	Língua Inglesa.....	25		25	1½
	Desenvolvimento pessoal e criativo.....		25	25	1½
	Iniciativa empresarial e empreendedorismo.....	10	15	25	1½
Total Formação Geral e Científica		35	40	75	4½
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II aplicada à gestão e produção de cozinha ^A	10	15	25	1½
	Ética e protocolo empresarial.....	25		25	1½
	Aplicações Informáticas – introdução à gestão.....		25	25	1½
	Higiene e segurança na indústria alimentar.....	25		25	1½
	Gestão de restauração e bebidas – controlo de gestão.....		50	50	3
	Tecnologia de matérias-primas de cozinha.....		25	25	1½
	História e cultura gastronómica.....	25		25	1½
	Gastronomia portuguesa - cozinha tradicional.....		50	50	3
	Regiões gastronómicas portuguesas.....		50	50	3
	Cozinha contemporânea e de serviço rápido.....		50	50	3
	Doçaria conventual e tradicional portuguesa.....		50	50	3
Padaria aplicada à restauração.....		25	25	1½	
Total Formação Tecnológica		85	340	425	25½
Total		120	380	500	30

FPCT (Estágio)	Estágio curricular.....		500	500	18
----------------	-------------------------	--	-----	-----	----

3º SEMESTRE					
Componente	Módulo	Carga Horária			Unidades ECTS
		Teórica	Prática	Total	
Formação Geral e Científica	Língua Inglesa.....	25		25	1½
	Língua Portuguesa – comunicação.....	10	15	25	1½
	Modelo de negócio em empreendedorismo.....	10	15	25	1½
Total Formação Geral e Científica		45	30	75	4½
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II – cultura e tradições ^B	10	15	25	1½
	Expressões artísticas ^C		25	25	1½
	Sustentabilidade no Turismo.....	25		25	1½
	Liderança e gestão de carreiras.....	25		25	1½
	Marketing digital aplicado ao turismo.....	10	15	25	1½
	Gestão do negócio de restauração e bebidas.....		50	50	3
	Enogastronomia.....		25	25	1½
	Desenvolvimento de produtos gastronómicos.....		25	25	1½
	Pastelaria clássica e internacional.....		50	50	3
	Cozinha clássica e internacional.....		50	50	3
	Tendências de cozinha.....		25	25	1½
Cozinhas alternativas.....		25	25	1½	
Serviços especiais de cozinha.....		50	50	3	
Total Formação Tecnológica		70	355	425	25½
Total		115	385	500	30

^A Bolsas A e B – Línguas Estrangeiras: Inglesa | Francesa | Alemã | Espanhola | Italiana | Holandesa | Finlandesa | Norueguesa | Sueca | Chinesa | Russa.

^B Bolsa C – Expressões Artísticas: Teatro e Performances/Corpo e Movimento/Mundo dos Sons/ Escrita Criativa

²⁵¹ Programa de Formação da turma que participou no Projeto, durante os três semestres, do curso de Gestão e Produção de Cozinha. Destacamos na Formação Tecnológica do 2º Semestre o módulo de História e Cultura Gastronómica como sendo o que mais se relaciona com os objetivos deste trabalho.

Documento 3 – Planificação do Trabalho em Contexto de Formação*Informação Introdutória*

<i>Curso</i>	Gestão e Produção de Cozinha
<i>Número de Horas</i>	25 Horas em aula e 35 horas extra aula
<i>Mês / Ano</i>	Outubro / 2019
<i>Caso de estudo</i>	RAFAEL BORDALO PINHEIRO – A OBRA CERÂMICA DO ARTISTA APLICADA À FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA DE JOVENS DO NÍVEL V

Descrição

Trabalho para a realização do Projeto de Mestrado - Alimentação- Fontes, Cultura e Sociedade. O Projeto apresentado tem como objetivo a interdisciplinaridade de todas as áreas de formação. Pretende-se que a cozinha, como forma de arte, seja articulada a outros estilos de arte, tendo-os como inspiração e fonte de pesquisa e criatividade.

Devido à ligação de Rafael Bordalo Pinheiro à cidade das Caldas da Rainha, onde está instalada a Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste e pela imensa obra deste artista, o projeto será baseado na obra cerâmica desenvolvida nesta cidade.

Objetivos de Aprendizagem

<i>Conhecimentos</i>	<p>Identificar o artista e a suas formas de arte e cultura, que tenha ligações à gastronomia.</p> <p>Identificar a gastronomia como manifestação artística e cultural.</p> <p>Conhecer os produtos alimentares, as expressões e as técnicas gastronómicas que tenham expressão na arte de Bordalo.</p> <p>Analisar os contextos, social e político, da época.</p>
<i>Competências</i>	<p>Identificar a gastronomia de época.</p> <p>Desenvolver receitas a partir de uma obra cerâmica de Bordalo baseadas em livros de cozinha da época</p> <p>Criar uma receita original a partir de uma obra cerâmica de Bordalo.</p>
<i>Atitudes</i>	<p>Consolidar o sentido crítico gastronómico.</p> <p>Preservar, valorizar e atualizar a gastronomia como património imaterial, no campo artístico, cultural e do saber.</p> <p>Reconhecer na alimentação e na gastronomia uma forma de manifestação cultural e artística.</p>

Cronologia

Sala 1	Apresentação do trabalho: metodologia e objetivos	
Auditório	Apresentação da vida e obra de Rafael Bordalo Pinheiro.	Convidada para a sessão: Doutora Isabel Castanheira.
Sala 2	Contextualização histórica, artística e gastronómica da época de vida de RBP	Aula com o professor Miguel Santos de “ História da alimentação”
Biblioteca Municipal das Caldas da Rainha	Leitura e observação de livros para seleção das obras	
Mediateca	Seleção das obras para o prato de autor	
Mediateca	Seleção das obras e escolha das receitas para prato de época	
Mediateca	Seleção das obras e escolha das receitas para prato de época	
Mediateca	Elaboração de receitas	Estas receitas deverão ser feitas em trabalho autónomo; esta sessão será de correção das mesmas
Anfiteatro	Revisão dos pratos.	Esta revisão será individual.
Cozinhas Pedagógicas A e B	Banquete do século XIX.	
Cozinhas Pedagógicas A e B	Confeção e serviço do menu de autor.	
Escola de Hotelaria e Turismo de Faro	Confeção e serviço do banquete de época. Apresentação do projeto a turmas do nível V.	Banquete
Cozinhas Pedagógicas A e B Restaurante Pedagógico	Confeção e serviço do menu de autor	Almoço temático

Metodologia

Divisão do Tempo Real das Aulas

<i>Metodologias de Aprendizagem</i>	<i>Horas</i>
<i>Apresentação/Discussão dos conteúdos</i>	2
<i>Trabalhos em grupos / Apresentação</i>	8
<i>Apresentação do trabalho prático final</i>	14
<i>Balço do trabalho realizado</i>	1
<i>Total</i>	25

Divisão do Tempo do trabalho autónomo

<i>Metodologias de Aprendizagem</i>	<i>Horas</i>
<i>Estudo</i>	5
<i>Pesquisa</i>	15
<i>Elaboração de receitas</i>	7
<i>Preparação da apresentação de trabalhos</i>	8
<i>Total</i>	35

Bibliografia

- CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo*, DPI, 2005.
- CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas*, Exposição na Galeria Municipal Osíris, de 25 de Agosto a 9 de Outubro, Câmara Municipal das Caldas da Rainha, 2005.
- CALÇADA, Ana, Elsa Rebelo (Comissariado), *Bordalo Contemporâneo e Contemporâneos com Bordalo*, Catálogo de exposição de 22 de novembro de 2008 a 31 de janeiro de 2009 Galeria NovaOgia, Óbidos, 2008.
- DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, 1ª edição, fotografias de Francisco de Almeida Dias, Lello & Irmão – Editores, Porto, 1987.
- GRANDELLA, Francisco de Almeida, *Memórias e Receitas Culinárias dos Makavenkos*, Colares Editora, Sintra, 2010.
- MATTA, João da, *Arte de cosinha*, edição FAC-SÍMILE, Imprensa oficial do Estado, Belém - PA, 2017.
- PANTIER, Paul, *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905.
- GRANDELLA, Francisco de Almeida, *Memórias e Receitas Culinárias dos Makavenkos*, Colares Editora, Sintra, 2010.

Documento 4 – Planificação versão adaptada*Informação Introdutória*

<i>Curso</i>	Gestão e Produção de Cozinha
<i>Número de Horas</i>	25 Horas em aula e 35 horas extra aula
<i>Mês / Ano</i>	Outubro / 2019
<i>Caso de estudo</i>	RAFAEL BORDALO PINHEIRO – A OBRA CERÂMICA DO ARTISTA APLICADA À FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA DE JOVENS DO NÍVEL V

Descrição

Trabalho para a realização do Projeto de Mestrado - Alimentação- Fontes, Cultura e Sociedade. O Projeto apresentado tem como objetivo a interdisciplinaridade de todas as áreas de formação. Pretende-se que a cozinha, como forma de arte, seja articulada a outros estilos de arte, tendo-os como inspiração e fonte de pesquisa e criatividade.

Devido à ligação de Rafael Bordalo Pinheiro à cidade das Caldas da Rainha, onde está instalada a Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste e pela imensa obra deste artista, o projeto será baseado na obra cerâmica desenvolvida nesta cidade.

Objetivos de Aprendizagem

<i>Conhecimentos</i>	Identificar o artista e a suas formas de arte e cultura, que tenha ligações à gastronomia. Identificar a gastronomia como manifestação artística e cultural. Conhecer os produtos alimentares, as expressões e as técnicas gastronómicas que tenham expressão na arte de Bordalo.
<i>Competências</i>	Analisar os contextos, social e político, da época. Identificar a gastronomia de época. Desenvolver receitas a partir de uma obra cerâmica de Bordalo baseadas em livros de cozinha da época Criar uma receita original a partir de uma obra cerâmica de Bordalo.
<i>Atitudes</i>	Consolidar o sentido crítico gastronómico. Preservar, valorizar e atualizar a gastronomia como património imaterial, no campo artístico, cultural e do saber. Reconhecer na alimentação e na gastronomia uma forma de manifestação cultural e artística.

Cronologia

1	Anfiteatro Técnico	Apresentação do trabalho: metodologia e objetivos
	Museu da Fábrica Bordallo Pinheiro	Visita
2	Auditório	Apresentação da vida e obra de Rafael Bordalo Pinheiro.
	Sala 2	Contextualização histórica, artística e gastronómica da época de vida de RBP
3	Biblioteca Municipal das Caldas da Rainha	Leitura e observação de livros para seleção das obras
4	Virtual	Seleção das obras e escolha das receitas para prato de autor.
5	Virtual	Apresentação dos pratos de autor.
6	Mediateca	Pesquisa de receitas do século XIX, para o banquete. Seleção da peça cerâmica. Organização dos pratos para o banquete.
7	Anfiteatro e cozinha pedagógicas	Mise-en-place do serviço.
8	Restaurante Pedagógico Mestre Ferreira da Silva	Confeções e empratamentos do almoço “Cozinha com Bordalo no ano 2020”.
9	Restaurante Pedagógico Mestre Ferreira da Silva	Sessão de formação para os alunos da turma de Técnicas de Restauração e Bebidas. Mise-en-place de cozinha para o banquete. Confeção e serviço dos pratos de época.
10	Cozinhas Pedagógicas	Serviço do Banquete “Boralo Pinheiro – Efemérides Gastronómicas”
11	Anfiteatro Técnico	Avaliação qualitativa do Projeto

Metodologia

Divisão do Tempo Real das Aulas

<i>Metodologias de Aprendizagem</i>	<i>Horas</i>
<i>Apresentação/Discussão dos conteúdos</i>	2
<i>Trabalhos em grupos / Apresentação</i>	8
<i>Apresentação do trabalho prático final</i>	14
<i>Balanco do trabalho realizado</i>	1
<i>Total</i>	25

Divisão do Tempo do trabalho autónomo

<i>Metodologias de Aprendizagem</i>	<i>Horas</i>
<i>Estudo</i>	5
<i>Pesquisa</i>	15
<i>Elaboração de receitas</i>	7
<i>Preparação da apresentação de trabalhos</i>	8
<i>Total</i>	35

Bibliografia

CALADO, Rafael (Coord.), Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo, DPI, 2005.

CALADO, Rafael (Coord. Editorial), A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas, Exposição na Galeria Municipal Osíris, de 25 de Agosto a 9 de Outubro, Câmara Municipal das Caldas da Rainha, 2005.

CALÇADA, Ana, Elsa Rebelo (Comissariado), Bordalo Contemporâneo e Contemporâneos com Bordalo, Catálogo de exposição de 22 de novembro de 2008 a 31 de janeiro de 2009 Galeria NovaOgia, Óbidos, 2008.

DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, 1ª edição, fotografias de Francisco de Almeida Dias, Lello & Irmão – Editores, Porto, 1987.

GRANDELLA, Francisco de Almeida, Memórias e Receitas Culinárias dos Makavenkos, Colares Editora, Sintra, 2010.

MATTA, João da, Arte de cosinha, edição FAC-SÍMILE, Imprensa oficial do Estado, Belém - PA, 2017.

PANTIER, Paul, O Cozinheiro dos Cozinheiros, P. Plantier Editor, Lisboa, 1905.

Documento 5 – Visita ao Museu da Fábrica de Faianças Artísticas, Rafael Bordalo Pinheiro



Figura 1 – Receção e apresentação da obra de Bordalo.



Figura 2 – Início da visita guiada, onde os formandos puderam também esclarecer dúvidas.



Figura 3 – Final do percurso, após a visualização das obras.

Documento 6 – Visita à coleção privada *João Maria Ferreira*

Figura 4 – Entrada do pavilhão onde está guardada a coleção.



Figura 5 – Um dos diversos armários que contêm peças de Bordalo Pinheiro, podemos reparar na peça do bacalhau, entre outras que nos remetem para o universo alimentar.



Figura 6 – A Doutora Margarida Araújo disponibilizou-se para esclarecer qualquer questão e colaborar neste Projeto.

Documento 7 – Template para as receitas da época²⁵²**Rafael Bordalo Pinheiro – A Obra Cerâmica do Artista Aplicada à Formação**

CURSO	ANO	Gestão e Produção de Cozinha
TRABALHO		Receitas da época - Banquete temático
FORMADOR		Luís Manuel dos Santos Tarenta
ANO LETIVO		2019.2020

Leia atentamente o enunciado.

Ao recriar receitas, devemos ter em conta o valor gastronómico das mesmas, exige-se para tal, um esforço de adaptação, imaginação e capacidade do formando para manter, nesta reprodução, as características e sabores originais. Há que ter em conta que a complexidade destas tarefas exige o maior respeito pela originalidade das receitas para que o resultado não seja adulterado ou defraudado.

1. Escolher a receita, tendo em conta os seguintes critérios:
 - a. Identificação de uma obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro que seja guarnecida com elementos alimentares.
 - b. Seleção feita através de livros de receitas da segunda metade do século XIX.
 - c. Justificação da escolha.
 - d. Transcrição e reescrita da receita original.
2. Elaboração da receita original para fidelizar, dentro do possível, o resultado final em questão dos sabores e aromas.
3. Adaptação de técnicas de preparação e confeção, caso se justifique.
4. Proceder ao empratamento ou apresentação, de acordo com a descrição feita pelo autor, se existente. A apresentação desta pesquisa será incluída num serviço de banquete representativo dos finais do século XIX.

²⁵² Documento estandardizado, desenvolvido como exemplo, para os alunos usarem descreverem os seus pratos da época.

Exemplo

CURSO	ANO	Gestão e Produção de Cozinha
TRABALHO	A arte a gastronomia – Receitas da Época	
FORMADOR	Luís Manuel dos Santos Tarenta	
FORMANDO	<i>Nome completo</i>	

Seleção da obra cerâmica.

A obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro que escolhi foi esta terrina em forma de galinha, trata-se de uma peça que me habituei a ver em casa de minha avó materna e que achei interessante pois na altura, jamais me lembraria que enquanto profissional de cozinha houvesse esta ligação.



Figura 4. Terrina em forma de galinha com pintos e ovos. LOUREIRO, Nicole Ballu, Expo Caldas 77 (...), pg.164. Fotografia original do Museu Bordalo Pinheiro.

1. A receita – escolha, justificação.

Tal como referi anteriormente, a peça que escolhi traz-me recordações de infância e então ao folhear os livros da época não tive dúvidas na receita de canja. Uma vez mais me traz lembranças de cheiros e sabores dos cozinhados das minhas avós.

2. Transcrição e reescrita da receita

“BELA CANJA À PORTUGUESA

Mata-se uma galinha e depena-se, escaldando-a, para as penas saírem mais depressa. Se a galinha for Crève-coeur, La flèche ou Dorking, melhor será, pois que, em virtude da sua carne ser mais saborosa, mais saborosa ficará a canja. Abre-se, tiram-se-lhe as tripas, com cuidado, para não ficar alguma, e aproveitam-se a moela, o fígado e os pés. Deita-se-lhe um pouco de sal e põe-se ao lume, adicionando-se-lhe um bocado de toucinho ou presunto, duas cebolinhas e quatro cravinhos de cabeça, mas cravados. Deixa-se ferver até ficar a galinha cozida e a seguir junta-se-lhe o arroz que se pretender, o qual cozerá mas de forma a não ficar em massa. Depois...deita-se na terrina, vai à mesa... e aí terão a melhor sopa do mundo.

*E aqui está a receita de D. Thomaz, como ele a queria fazer, e que só por pirraça aos makavenkos... deixou com as tripas, muito embora recomendasse sempre o maior cuidado em tirá-las!*²⁵³

3. Confeção da receita original

Confecionámos a receita seguindo as indicações, usámos a galinha já morta e preparada para a confeção, por motivos higiénico-sanitários. Não sei qual a raça da galinha que usámos, mas era uma galinha de boa qualidade que nos permitiu um resultado muito bom.

Figura 5- Várias etapas da elaboração do prato, desde a mise-en-place ao resultado final. Fotografias originais.



4. Apresentação final com empratamento descrito na receita original, se descrito.

No livro é referido “...deita-se na terrina, vai à mesa...”.

A intenção era de servir numa terrina igual à da obra selecionada, mas infelizmente não nos foi possível. Ainda gerou alguma confusão de como serviríamos a galinha, que é cozinhada inteira, mas depois não é indicado como seria servida. Como se trata de uma sopa decidimos cortar em pedaços pequenos e desossada.



Figura 6 – Sopa já empratada na terrina, pronta a ser servida. Fotografia original.

²⁵³ GRANDELLA, Francisco de Almeida, *Memórias e Receitas Culinárias dos Makavenkos*, (...), p. 32.

Documento 8 – Template para as receitas de autor²⁵⁴**Rafael Bordalo Pinheiro – A Obra Cerâmica do Artista Aplicada à Formação**

CURSO	ANO	GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA
TRABALHO		Receitas de Autor
FORMADOR		Luís Manuel dos Santos Tarenta
ANO LETIVO		2019.2020

Leia atentamente o enunciado.

Ao criar uma receita a partir de uma peça de Arte, devemos sempre ter conhecimento prévio do autor, tais como a biografia, a época em que vive ou viveu, a mensagem que essa obra nos diz, e transmitir isso para a Nona Arte, que é a gastronomia. Exige-se para tal, um esforço de criatividade, imaginação e inovação do formando para que a sua receita se transforme em arte.

1. Escolher uma peça da obra cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, tendo em conta os seguintes critérios:
 - a. Identificação da peça que seja decorada com elementos alimentares e que sirva de alento a criar um prato.
 - b. A seleção feita, com toda a turma, para que se possa organizar os pratos num menu completo.
2. Criação do prato, tendo em conta os equilíbrios nutricionais e a aplicação de técnicas culinárias apreendidas.
3. Elaboração das receitas. Reunião com a turma de restaurante para discutir o serviço a realizar.
4. Preparação e confeção do prato.
5. Empratamento e serviço de almoço no restaurante pedagógico da EHTO.

²⁵⁴ Exemplo do documento criado para os formandos indicarem como prepararam os pratos de autor.

Documento 9 – Apresentação para o serviço de banquete.²⁵⁵

TURISMO DE PORTUGAL 

Banquete
“Bordalo Pinheiro –
Efemérides Gastronómicas”

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

TURISMO DE PORTUGAL 

O serviço de sala

baseado no livro “Arte de Cosinha”
de João da Matta

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

Regras de Higiene

- Barba feita.
- Bem penteados.
- Unhas limpas e curtas.

Regras de Apresentação

- Calças pretas.
- Casaco preto (*Blazer*).
- Gravata.
- Colete.
- Luvas brancas.
- Sapatos clássicos.
- Guardanapo Branco (Lito).

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

A mesa

- Toalha adamacada.
- Repartida com igualdade e sem rugas.
- A peça principal deve ficar no centro da mesa com destaque. .

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

Em torno:

- Vasos de flores.
- Serpentinhas com velas.
- Grupos de pequenas figuras
- Pratos de doces de copa (pratos em andares) em porcelana, cristal ou prata com pastilhas, amêndoas torradas, doces de ovos e coco, foguetes e flores artificiais.

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

A mesa

- Baldes de gelo em bronze dourados (*fropés*) com uma garrafa de champagne em gelo.
- Fruteiras de porcelana, cristal ou prata com frutas, que devem ficar bem altas, decoradas com folhas de parreira e flores frescas.
- Ao lado destas colocar pratos pequenos com frutos secos variados.

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

Nas linhas mais exteriores às indicadas acima, colocam-se pratinhos com:

- Azeitonas.
- Conservas.
- Rabanetes.
- Salame fatiado.
- Anchovas.
- Manteiga fresca sobre uma folha de alface.
- Camarões cozidos com casca.
- Mostardeiras, saleiros e pimenteiros.

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

A disposição da palamenta é a seguinte:

- Pratos marcadores com um guardanapo branco dobrado e com um pãozinho no interior.
- Sobre o guardanapo, um bilhete com o nome do convidado.
- Em frente ao prato o menu a ser servido no banquete.

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

Os talheres são colocados do seguinte modo:

- Faca à direita.
- Garfo à esquerda.
- Colher à frente do prato, com cabo para a direita.
- Ao lado da faca colocam-se 4 palitos.

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

Os copos de todo o serviço são todos colocados à direita do convidado:

- Copo de Água
- Copo para Vinho da Madeira
- Copo verde para Vinho Branco
- Copo para Vinho Tinto
- Taça para Champagne

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

Serviço de Sobremesa:

- Mesa de aparador – Um prato raso (para servir a sobremesa) com guardanapo e sobre este um prato menor (de cristal, para servir o gelado) com um ou dois copos para vinhos de sobremesa.
- Ao lado o talher de sobremesa (colher, garfo e faca) e uma faca de folha dourada para os frutos ácidos.

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

Serviço de Vinhos:

- Os vinhos velhos tintos são decantados.
- As garrafas devem ficar na mesa.
- Ao lado o talher de sobremesa (colher, garfo e faca) e uma faca de folha dourada para os frutos ácidos.

INSTITUTO PORTUGUÊS DE TURISMO

²⁵⁵ Apresentação desenvolvida para explicar aos formandos, incluindo os de mesa/bar, sobre o protocolo, os pratos, e o tipo de serviço a realizar.

<p>Esclarecimentos:</p> <p>Um banquete de doze pessoas acarreta os seguintes empregados de mesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Um para as entradas • Um para serviço de vinhos • Três para serviço de mudanças dos pratos. 	<p>Responsável das entradas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • O chefe de cozinha é que coordena as saídas dos pratos da cozinha, mas este empregado de mesa deve saber de antemão todo o serviço. • Ordem de saída : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sopa, servida em terrina ▪ O restantes pratos saem da cozinha em travessa. Deve colocar uma colher e garfo para servir. 	<p>Responsável das entradas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algumas considerações: <ul style="list-style-type: none"> ▪ É muito importante que o chefe de cozinha e o chefe de sala estejam em sintonia e com boa comunicação. ▪ O pato será trinchado na sala em frente aos comensais. Para isso será fundamental ter uma boa <i>mise-en-place</i>, tábua de corte, garfo de cozinha e faca de trinchar.
13	14	15
<p>Responsável dos vinhos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apesar de não servir os vinhos, tem que ter toda a atenção para que nada falte durante a refeição. • Deve usar sempre o pano de serviço para manter as garrafas limpas. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sopa servida com vinho da Madeira ou Xerês. ▪ Peixes servidos com vinho Rheno ou Sauternes. ▪ Pratos de carnes com vinhos de Bordeus. ▪ Sobremesas com Champagne. 	<p>Responsáveis das mudanças dos pratos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Devem seguir as indicações do responsável das entradas. • Após terminar o serviço da sobremesa (Pudim de maçã) devem retirar-se todos os copos da mesa, exceto o de água e de champagne, bem como todos os componentes que estejam na mesa que já tenham sido usados. <p><i>"A um estômago cheio, qualquer coisa desgosta"</i></p>	<p>Responsável das entradas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Depois de limpa a mesa, deve colocar-se a <i>mise en place</i> de sobremesas. Coloca-se também um lavatório com água morna e uma gota de água de rosas, sobre um pequeno prato. • Servir o <i>pain de raisin (pão de passas)</i> e uma rodela de ananás descascado.
16	17	18
<p>Responsável dos vinhos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oferece <i>Champagne, Moscate, Malvasia</i> ou Vinho de Porto, juntamente com o descrito acima. <p>Responsável das entradas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpa novamente a mesa. • Serve cafés e licores. <p>Neste momento termina o serviço do responsável das entradas e dos vinhos.</p>	<p>Responsáveis das mudanças dos pratos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • São os que necessitam de maior atenção e concentração, pois são autónomos no serviço. • Devem ter sempre o pano de serviço na mão, para limpar o prato do comensal. • Retira os pratos sujos com a mão esquerda e coloca os limpos com a mão direita. • Tem que manter sempre o pão e a água disponível. • Não deve ficar atrás ou muito perto do comensal. 	<p>TURISMO DE PORTUGAL</p> <p>Obrigado</p> <p>Local (opcional), Data Ordem (opcional)</p>
19	20	21

Documento 10 – Questionário final para autoavaliação e avaliação da turma

CURSO	ANO	GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA
FORMANDO		
FORMADOR		Luís Manuel dos Santos Tarenta
DATA		

Autoavaliação

	Nada	Pouco	Suficiente	Bastante
Relacionei-me bem com os colegas?				
Esforcei-me por ultrapassar as dificuldades?				
Realizei as tarefas que me foram solicitadas?				
Participei ativamente nos trabalhos de grupo?				
Usei todos os recursos disponíveis nas pesquisas?				
Compreendi as explicações dos formadores?				
Apliquei os conhecimentos adquiridos?				
Conseguiu realizar as tarefas propostas sozinho?				
As minhas intervenções foram pertinentes e adequadas?				
Mantive a motivação no desenvolvimento do trabalho?				
Motivei-me para continuar este tipo de pesquisa/trabalho?				

Avaliação do Trabalho

Qual o ano de nascimento de Rafael Bordalo Pinheiro?

1845

1850

1846

1884

Em que cidade nasceu Rafael Bordalo Pinheiro?

Caldas da Rainha

Lisboa

Sacavém

Porto

A Fábrica de Faianças de Caldas da Rainha foi fundada em que ano?

1884

1888

1850

1904

Qual das seguintes respostas identificam os tipos de Arte associados a Rafael Bordalo Pinheiro?

Cerâmica e Escultura

Cerâmica e Pintura

Cerâmica e Caricatura

Caricatura e Escultura

Indique quatro tipos de alimentos que se encontram maioritariamente representados na Arte Cerâmica de Bordalo, pesquisados no Projeto?

O Projeto deu-lhe motivação para estudar o Património Gastronómico Português?

Sim

Não

Compreendeu o objetivo geral do trabalho?

Irrelevante

Pouco importante

Importante

Muito importante

Na sua opinião, este projeto poderá ser desenvolvido futuramente como um dos módulos do curso de Gestão e Produção de Cozinha?

Sim

Não

Não sabe responder

Foi adequada a metodologia multidisciplinar aplicada neste trabalho?

Irrelevante

Pouco importante

Importante

Muito importante

Quão importante foi o trabalho desenvolvido neste projeto para o seu futuro profissional?

Irrelevante

Pouco importante

Importante

Muito importante

Obrigado!

ANEXO

IV

CATÁLOGO²⁵⁶

²⁵⁶ O Catálogo foi feito a partir do levantamento sustentado pela bibliografia que encontramos no final. Na ficha técnica de cada peça temos ainda a sua referência individual.

Índice

Pratos.....	220
Jarras, Jarros, Potes e Bilhas.....	272
Garrafas.....	288
Loiça de mesa	292
Travessas.....	296
Terrinas.....	301
Paliteiros.....	307
Floreira.....	311
Suspensões	318
Mísulas	344
Caixa.....	348
Estatueta	353
Diversos.....	358

Fichas técnicas:

Letra	Informação	Figura
A	Museu/Coleção.	
B	Nº de inventário.	
C	Denominação da categoria.	
D	Local de fabrico. ²⁵⁷	
E	Datação.	
F	Dimensões (cm).	
G	Descrição dos elementos alimentares.	
H	Referência Bibliográfica dos dados acima referidos e da figura apresentados.	

²⁵⁷ As peças apresentadas têm origem na *Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha*, 1884, atual *Fábrica de Faianças Artísticas Bordallo Pinheiro, SA* (doravante designada por *Fábrica Bordallo Pinheiro*), pertencente ao Grupo Visabeira, com a marca registada *Bordallo Pinheiro*, e foram criadas a partir dos moldes de RBP.

Pratos

Pratos com Legumes e Frutas

Figura nº 1

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

O prato mostra decoração em alto-relevo com nêsperas, figos, pêsegos, uvas brancas, uvas pretas, limão, maçãs e peras.

- G 
- H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

Figura nº 2

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 42 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com folhagem e frutas: maçãs, pêsegos, uvas brancas, uvas pretas e limão.

- G 
- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 105.

Figura nº 3

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 12.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1884 – 1905.
- F Altura: 8 cm; Diâmetro: 41 cm.

O prato apresenta na aba várias folhas de fruto e frutos variados: maçãs, figos, cachos de uvas brancas, peras e nêspersas.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 4

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 28 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com ramo, folhas e figos.



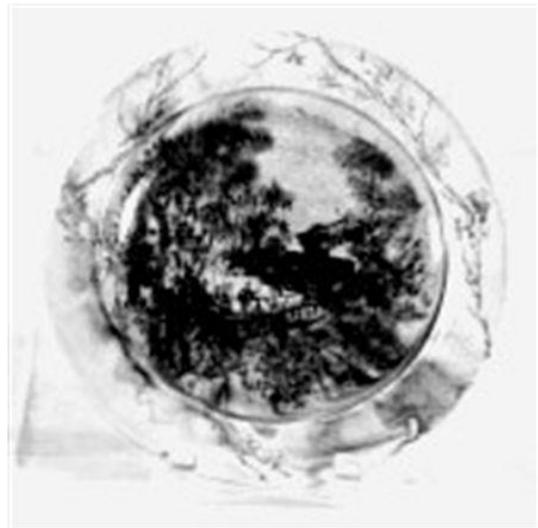
- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo (...)* p. 107.

Figura nº 4

- A Museu José Malhoa.
- B Cer 219.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Diâmetro: 22,5 cm.

Prato decorado com um trecho do Parque das Faianças. Na decoração pintada

- G podemos observar ramos de amendoeira azuis no aro do prato.



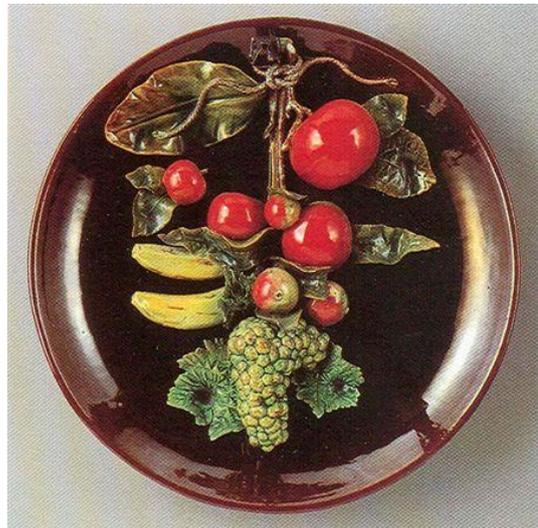
- H Acedido em: [Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/](http://Direção%20Geral%20do%20Patrim%C3%B3nio%20Cultural,%20matriznet.dgpc.pt/).

Figura nº 5

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 36.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1905.
- F Altura: 9 cm; Diâmetro: 45 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo,

- G um ramo suspenso no prato, com maçãs, bananas, cacho de uvas brancas. Apresenta ainda folhas de videira, de bananeira e de macieira, preso por uma corda no topo.



- H Acedido em: [Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/](http://Direção%20Geral%20do%20Patrim%C3%B3nio%20Cultural,%20matriznet.dgpc.pt/).

Figura nº 6

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 33.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Altura: 6 cm; Diâmetro: 28 cm.

G O prato mostra decoração em alto-relevo com um ramo de pereira, com três peras sobrepostas e folhas.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 7

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 348.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1905.
- F Altura: 15cm; Diâmetro: 60 cm.

G A peça apresenta decoração em relevo com um gaio pousado sobre ramos de folhas e vagens de ervilhas, espigas de trigo e papoilas sobre as quais poisa um gafanhoto em relevo.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 8

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida a Alfredo Lucas Cabral
- B MC 35.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1899.
- F Altura: 20 cm; Diâmetro: 60 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo. Um ananás de grande dimensão, ladeado de ramo e folhas de bananeira, e sobre este um escaravelho. No bordo encontra-se um ramo de nespereira com duas nêsperas.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 9

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida a Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 32.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- G Altura: 9 cm; Diâmetro: 26 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com ramo um cacho de uvas brancas com folhas e um ramo de videira.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 10

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 34.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1894.
- F Altura: 6 cm; Diâmetro: 28 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com ramo um ramo de pessegueiro e dois pêssegos.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 11

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 31.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1902.
- F Altura: 5 cm; Diâmetro: 28 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com ramo de ginjas e folhas.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 12

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 917.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1906.
- F Diâmetro: 28 cm.

O prato mostra decoração em alto-relevo com
G ramos de ginjeira, mostrando folhas e frutos.

- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 45.

**Figura nº 13**

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 1096.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1908 – 1922.
- F Altura: 2 cm; Diâmetro: 19 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com ramo suspenso com
G nêspers e folhas.

- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.



Figura nº 14

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Diâmetro: 20 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com ramo de marmeleiro, folhas e marmelos.



- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 89.

Figura nº 15

- A Museu da Cerâmica. Adquirido ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 13.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Altura: 8 cm; Diâmetro: 45 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com um ramo de castanheiro com folhas e ouriços entreabertos mostrando as castanhas.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 16

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 939.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1904.
- F Diâmetro: 19 cm

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com um ramo de macieira, três maçãs e folhagem.



H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 40.

Figura nº 17

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Diâmetro: 42,5 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com coroa de cogumelos e pinhas.

H DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 113.



Figura nº 18

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 77.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Diâmetro: 41 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com frutos variados, maçãs, uvas brancas e

- G uvas pretas, peras e figos.



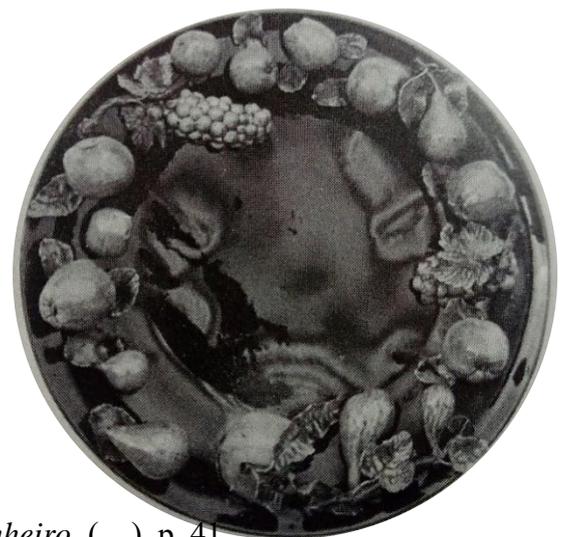
- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 41.

Figura nº 19

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 69.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 41 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com frutos variados, maçãs, pêsegos, uvas,

- G peras e figos.



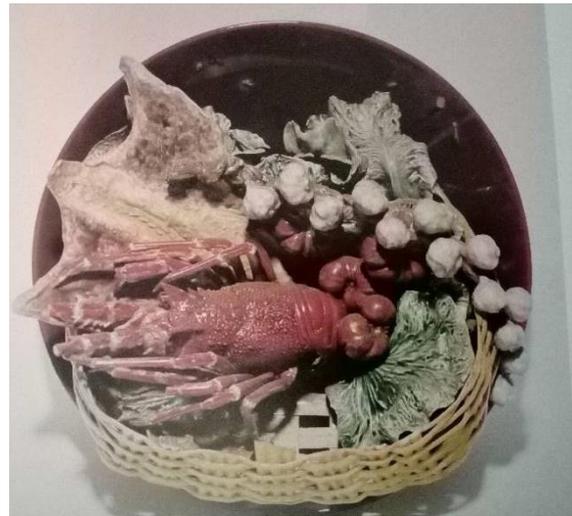
- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 41.

Figura nº 20

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 105.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1887 ou 1897.
- F Diâmetro: 44.5 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com um cabaz albergando bacalhau salgado, lagosta, uma trança de alhos, tomates e couve portuguesa.

- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 96.

**Figura nº 21**

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 1500.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1905.
- F Altura: 17 cm; Diâmetro: 60 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com uma cesta de verga contendo uvas brancas, maçãs, tangerinas e nêspersas.

- H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 156.

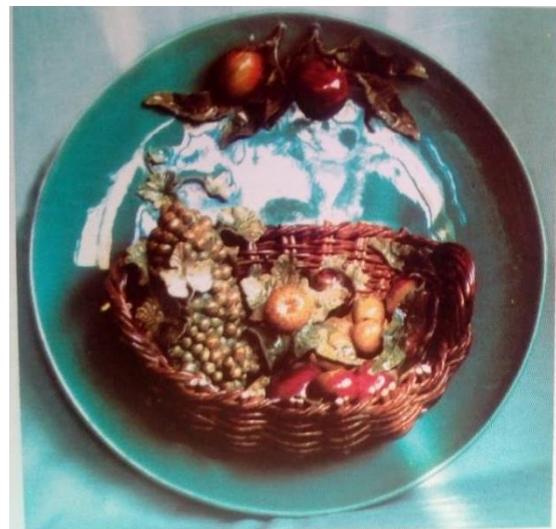


Figura nº 22

- A Coleção Particular Dr. Manuel Pereira.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 44.5 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com um ramo de macieira e quatro maçãs.



H HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 84.

Figura nº 23

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com um ramo de macieira e três maçãs.



H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.

Figura nº 24

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G A peça apresenta decoração em alto-relevo, um ramo de pessegueiro com folhas e dois pêssegos.



- H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.

Figura nº 25

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 910.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 19??
- F Diâmetro: 45 cm.

- G A peça apresenta decoração em alto-relevo com ramo e quatro maçãs penduradas.

- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 40.

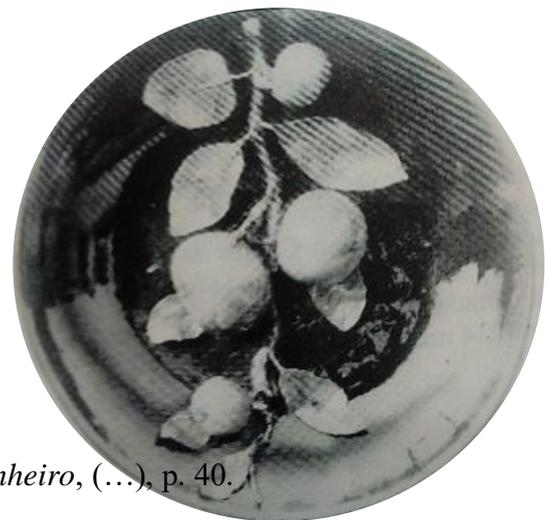
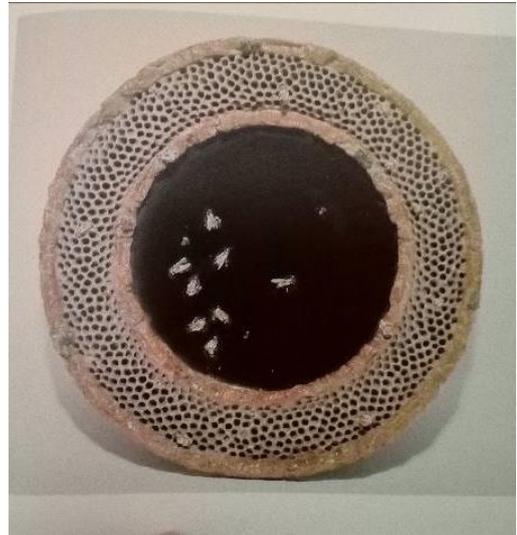


Figura nº 26

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Diâmetro: 43 cm.
- G A peça apresenta decoração em alto-relevo com um favo de mel, mel e abelhas.



- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 95.

Figura nº 27

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 1836.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1898.
- F Altura: 4 cm; Diâmetro: 19.5 cm.
- G A peça apresenta decoração em alto-relevo com um ramo de nespereira e duas nêsperas.



- H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 157.

Figura nº 28

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas
- B Inv. nº 1989
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1906.
- F Altura: 8 cm; Diâmetro: 27.5 cm.
- G A peça apresenta decoração em alto-relevo, um ramo de pessegueiro com folhas e dois pêssegos.



- H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 157.

Figura nº 29

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 1426.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1904.
- F Altura: 5 cm; Diâmetro: 27.5 cm.

- G A peça apresenta decoração em alto-relevo, um ramo de nespereira com folhas e quatro nêspersas.



- H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 156.

Figura nº 30

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo, um ramo de nespereira com folhas e duas nêsperas.



- H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.

Figura nº 31

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 1828.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1896.
- F Altura: 12 cm; Diâmetro: 45.5 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com um ramo de maçãs.



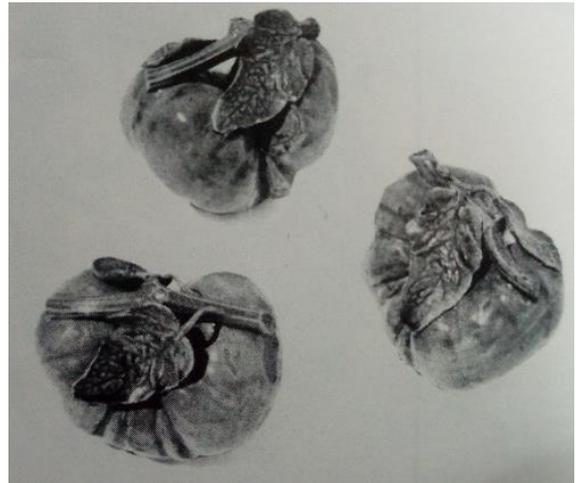
- H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...), p. 157.

Figura nº 32

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 782, 786, 788.
- C Ornatos em forma de tomates.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Dimensões: 8 x 6 cm.

As peças apresentam decoração em alto-relevo com tomates com pedúnculo e duas folhas.

G



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 48.

Figura nº 33

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 300.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Diâmetro: 14.5 cm.

Prato decorado com castanhas, ou fruto castanho-escuro.

G



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 54.

Figura nº 34

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- G A peça apresenta decoração em alto-relevo com nozes sobre um prato de folhas de couve.



- H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

Figura nº 35

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Prato: Mesa Posta.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1897.
- F Diâmetro: 112 cm.

- G A peça apresenta decoração em alto-relevo representando uma mesa com uma toalha branca, sobre a qual encontramos um garrafão empalhado em vime e um cesto de vime. Os elementos alimentares são: couves, tomates, lagosta, nabos com rama, alhos, ovos, peixes, limões, tomates e pimentos.



- H Foto original do Museu Bordalo Pinheiro.

Pratos com mariscos

Figura nº 36

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G A peça apresenta decoração em alto-relevo com algas, caranguejo, mexilhões, percebes e amêijoas.

- H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.



Figura nº 37

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G A peça apresenta decoração em alto-relevo com algas, caranguejo, mexilhões, percebes e amêijoas.

- H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.



Figura nº 38

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com santola pequena, mexilhões, búzios, amêijoia e ostra.



- H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira

Figura nº 39

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 1826.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1889.
- F Altura: 6 cm; Diâmetro: 40 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com mexilhões, amêijoas, ostras e algas sobre um fundo marinho.



- H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p.56.

Figura nº 40

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 1255.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1899.
- F Diâmetro: 27.5 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com mexilhões e amêijoas.



- H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 156.

Figura nº 41

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 936.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1902.
- F Diâmetro: 19.5 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com uma navalheira ao centro.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 87.

Figura nº 42

- A Coleção *Marty Frenkel e Barbara Barbara*, Los Angeles.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Altura: 20 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com uma navalheira ao centro.



- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 98.

Figura nº 43

- A Coleção *Marty Frenkel e Barbara Barbara*, Los Angeles.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Altura: 28 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com uma rede cheia de camarões, amêijoas, percebes e caranguejos.



- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 98.

Figura nº 44

- A Coleção *Animal Art Antiques*, Nova Orleães.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1889.
- F Diâmetro: 21.5 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com amêijoas e búzios.



- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p.95.

Figura nº 45

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 20.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1908 - 1916
- F Altura: 20 cm; Diâmetro: 61 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com três lagostas justapostas, cada uma, numa folha de couve.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 46

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao depósito do Palácio Nacional da Ajuda.
- B MC 370.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Altura: 5 cm; Diâmetro: 42 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com elementos da fauna marítima: caranguejos e camarões.

- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

**Figura nº 47**

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 21.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1899.
- F Altura: 9 cm; Diâmetro: 42 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com caranguejos, amêijoas, mexilhões e musgados que dão ideia de rochas e algas.

- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.



Figura nº 48

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 15.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1896.
- F Altura: 9 cm; Diâmetro: 42 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com berbigões abertos e fechados, percebes, algas e limos.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 49

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 43 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com limos e algas, amêijoas, mexilhões, percebes, berbigões.



- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 90.

Figura nº 50

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 16.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Altura: 10 cm; Diâmetro: 42 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com aplicações de caranguejo, percebes e amêijoas sobre relevo imitando rocha.



- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *Rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, (...), p.146.

Figura nº 51

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 14.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Altura: 5 cm; Diâmetro: 19,5 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com amêijoas, berbigões, percebes e diversos limos. O centro apresenta escorrimentos que dão ideia de mar.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 52

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1904.
- F Diâmetro: 28 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com limos e algas, amêijoas, mexilhões, percebes, búzio e limos.



- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 91.

Figura nº 53

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 42 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com caranguejos, amêijoas, mexilhões, percebes, limos e algas, sobre fundo azulado, imitando a água.



- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 98.

Figura nº 54

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 45 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo simplesmente com uma lagosta.



H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 100.

Figura nº 55

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 45 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com algas, amêijoas e uma lagosta.



H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

Figura nº 56

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 43 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com amêijoas, percebes, mexilhões, algas e

- G limos.



- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 103.

Figura nº 57

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 30
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Altura: 15 cm; Diâmetro: 46 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com um cesto de vime

- G entrelaçado, com duas asas, dentro deste estão uma lagosta relevada sobre folhas de couve.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 58

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 17.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Altura: 5 cm; Diâmetro: 27,5 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com camarões e caranguejos sobre fundo musgado.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 59

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 25.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1888.
- F Altura: 5 cm; Diâmetro: 19,5 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com dois mexilhões fechados sob musgados. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 60

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 43 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com santola pequena, búzios, ostra, amêijoas, mexilhões e limos sobre rochas e fundo azul e branco.

- G



- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 101.

Figura nº 61

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 22.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1898.
- F Altura: 10 cm; Diâmetro: 43 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com motivos vegetalista formados por musgados que dão ideia de algas e limos; santola pequena, mexilhões, amêijoas, búzios e uma ostra.

- G



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 62

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 304.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1888.
- F Diâmetro: 42 cm

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com ostras, amêijoas, búzios, berbigão e pequena santola sobre tufos de limo.

- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 79.

**Figura nº 63**

- A Museu da Cerâmica. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- B MC 24.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1904.
- F Altura: 7 cm; Diâmetro: 27 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com limos e algas, berbigões, amêijoas, búzios e percebes.

- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.



Figura nº 64

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1898.
- F Diâmetro: 43 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com percebes, amêijoas, mexilhões e limos.

G



- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 86.

Figura nº 65

- A Coleção de Carlos Carvalho.
- C Prato Cabaz.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1887.
- F Altura: 25; Diâmetro: 45 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com um cabaz imitando o encanastrado, com três asas, contendo bacalhau salgado, uma lagosta, trança de alhos e tomate sobre folhas de couve.

G



- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, (...), p.144.

Figura nº 66

- A Coleção Particular Dr. Manuel Leitão.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1893.
- F Diâmetro: 8 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com limos e algas, amêijoas e mexilhões.



- H HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 87.

Figura nº 67

- A Coleção Particular Dr. Manuel Leitão.
- C Prato.
- E Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F 1904.
- I Diâmetro: 7 cm.

J A peça apresenta decoração em alto-relevo com limos e algas, amêijoas e percebes.



- K HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 88.

Figura nº 68

- A Coleção Particular Dr. Manuel Pereira.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 42.5 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com tufo de limos e algas, caranguejo, amêijoas e mexilhões.

G



- H HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 97.

Figura nº 69

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 42 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com santola, ostra, amêijoas, mexilhões e limos sobre fundo escorrido.

G



- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 85.

Figura nº 70

- A Coleção Berardo, Museu do Douro.
- B Inv. nº 104-41.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1905.
- F Diâmetro: 20 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com mexilhões, amêijoas, algas e limos sobre fundo de escorridos.



- H LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p. 124.

Figura nº 71

- A Coleção Berardo, Museu do Douro.
- B Inv. nº 104-59.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1910.
- F Diâmetro: 43 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com caranguejos, amêijoas, mexilhões, percebes e limos sobre rochas que fazem pequenas grutas.



- H LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p. 129.

Figura nº 72

- A Coleção Berardo, Museu do Douro.
- B Inv. nº 104-117.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1895 – 1905.
- F Diâmetro: 42 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com lagosta e folha de couve. Note-se que

- G apenas apresenta a cabeça de lagosta, com cor neutra, embrulhada na folha de couve.



- H LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p.129.

Figura nº 73

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1897.
- F Diâmetro: 28 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com pequenas lagostas, caranguejos e

- G camarões envolvidos numa rede de pesca.



- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 90.

Figura nº 74

- A Coleção Particular.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1889.
- F Diâmetro: 44.5 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com uma lagosta ao centro. Note-se a posição invertida da lagosta.



- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 93.

Figura nº 75

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 858.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1897.
- F Diâmetro: 27.8 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com caranguejos, camarões e amêijoas.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 86.

Figura nº 76

- A Coleção *Marty Frenkel e Barbara Barbara*,
Los Angeles.
C Prato.
D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
E 1889.
F Altura: 28 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo
com uma rede de pesca com muitos

- G caranguejos.



- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 101.

Figura nº 77

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
C Prato.
D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
F Diâmetro: 62 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo
com uma rede contendo no interior diversos
peixes. A sair da rede está uma grande enguia
em destaque.

- G Na parte inferior podemos observar os tufos
de limo e algas, uma pequena lagosta,
mexilhões, búzios, a carapaça de um ouriço-
do-mar, um caranguejo, percebes berbigão.



- H LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77 (...)*, p. 180. Fotografia original do Museu da Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

Figura nº 78

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com caranguejos, camarões, búzios, percebes e berbigão.



- H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

Figura nº 79

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com navalheiras, camarões, búzios, ameijoas, percebes e berbigão.



- H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

Figura nº 80

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G A peça apresenta decoração em alto-relevo com caranguejos, percebes, ameijoas e berbigões sobre fundo de algas e rochas remetendo para o fundo do mar.



- H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

Figura nº 81

- A Museu José Malhoa.
- B Cer 269.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E Séc. XIX.
- F Altura: 5.5 cm; Diâmetro: 37.7 cm.

- G Prato de pó de pedra estampado a sépia e decorado com a Torre de Belém, mexilhão e lagostim. Peça adquirida ao colecionador Rui Cruz Nogueira.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 82

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com peixes. Destaca-se um tamboril no centro. Nas beiras do prato podem ver-se três pequenos peixes. Pelas características duas douradas e uma salema.



- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p.99. Fotografia original do Museu Bordalo Pinheiro.

Figura nº 83

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G A peça apresenta decoração em alto-relevo com um peixe, que provavelmente será uma dourada.



- H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.

Figura nº 84

- A Coleção Berardo, Museu do Douro.
- B Inv. nº 104-116.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1905.
- F Diâmetro: 28 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo representando uma alcofa com bacalhau

- G salgado, alhos, couves, peixe-espada, lagosta, batatas e pepino.



- H LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p. 135.

Figura nº 85

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B MRBP.CER.0194.
- C Canastra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 13.5 x 33.5 x 22 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo de uma canastra de vime forrada de oleado, dentro contém vários peixes: douradas, pargo, robalo-legítimo, salemas.



- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 93.

Figura nº 86

- A Coleção Berardo.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1898.
- F Diâmetro: 46 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com goraz sobre fundo azul e branco.



CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 87.

Figura nº 87

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

A peça apresenta decoração em alto-relevo de um cantaril (ou cantarilho).

G



H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.

Figura nº 88

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 28.
- C Prato Camacho.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1892 – 1893.
- F Altura: 25 cm; Diâmetro: 60 cm.

A peça apresenta decoração de motivos de pesca com um ruivo de grande dimensão e diversos peixes (dourada, peixe-agulha e outros. Dedicatória indica: «A Camacho, o grande Photographo, Testemunho de amizade, Raphael Bordalo Pinheiro. Caldas da Rainha. 1893». Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.

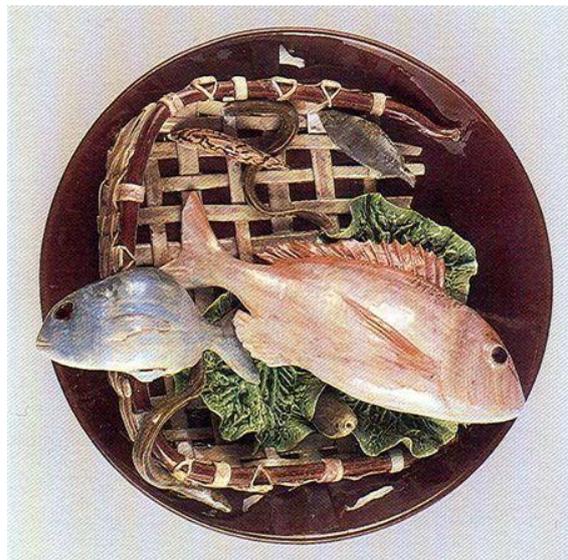


- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 89

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 29.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1898.
- F Altura: 14 cm; Diâmetro: 44,5 cm;

A peça apresenta decoração em alto-relevo de uma canastra quadrangular imitando vime entrelaçado, que preenche o fundo com um pargo e um sargo sobrepostos, sobre folhas de couve, enguias e outros pequenos peixes. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Pratos com aves de capoeira e caça

Figura nº 90

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 393.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1908.
- F Altura: 6 cm; Diâmetro: 28 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com um galo, uma galinha e cinco pintos.
G Peça adquirida ao colecionador Visconde de Sacavém.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 91

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 10.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1908 – 1920.
- F Altura: 6 cm; Diâmetro: 26,5 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com um casal de perus sobre fundo com uma árvore de copa redonda e uma cerca de madeira. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
G



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 92

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 1042.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1908 – 1916.
- F Altura: 4 cm; Diâmetro: 27,5 cm.

- G A peça apresenta decoração relevada, com galo de pé preenchendo o centro. Depósito do Palácio Nacional da Ajuda. Antiga Coleção Real.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 93

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 8.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1888.
- F Altura: 8 cm; Diâmetro: 60 cm.

- G O prato apresenta decoração em alto-relevo com três gansos e duas rãs, envolvidos por vegetação junto a um riacho. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 94

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 26.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1888.
- F Altura: 16 cm; Diâmetro: 61 cm.

A decoração apresenta motivos de caça com um coelho, uma perdiz, um pato e uma narceja, suspensos no prato e presos por um cordel. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 95

- A Coleção Berardo, Museu do Douro.
- B Inv. nº 104-76.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1920 -1940.
- F Diâmetro: 45 cm.

- A peça apresenta decoração em alto-relevo com lebre, perdiz e pato pendurado com corda num prego.
- G



- H LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p. 117.

Figura nº 96

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 27.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1884 – 1905.
- F Altura: 7,5 cm; Diâmetro: 45,5 cm.

O prato apresenta decoração em alto-relevo com uma lebre, duas perdizes, uma narceja e um pato suspensos no prato e presos por um cordel que ata no topo.

- G Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 97

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 2004.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1898.
- F Altura: 7 cm; Diâmetro: 45 cm.

Prato com decoração em alto-relevo representando uma lebre, duas perdizes, uma narceja e um pato.

- G



- H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 158.

Figura nº 98

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 37.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1895.
- F Altura: 2,5 cm; Diâmetro: 20 cm.

A peça apresenta decoração com um peru sobre um longo tronco de flores, enfeitado com uma fita natalícia e a

- G inscrição "Boas Festas / Caldas da Rainha.". Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 99

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 73.
- C Placa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1886.
- F Diâmetro: 52 cm.

- G A peça apresenta decoração em alto-relevo com patos e rãs num charco com vegetação.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 66.

Figura nº 100

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 909.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1899.
- F Diâmetro: 42 cm.

A peça apresenta decoração em alto-relevo com uma cabeça de porco ao centro.

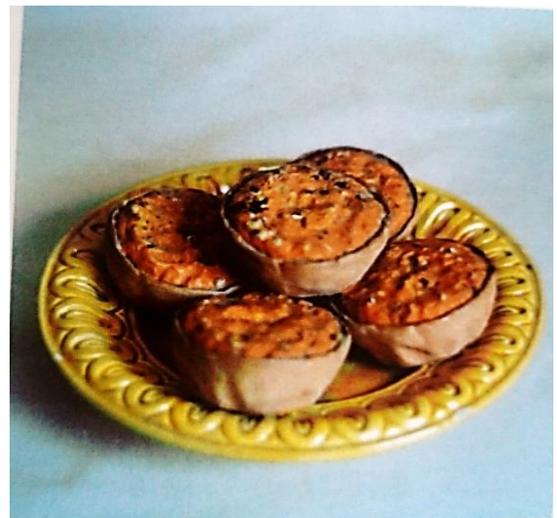


H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 72.

Figura nº 101

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 1880.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Diâmetro: 28.5 cm.

CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 157.



H A peça apresenta decoração em alto-relevo com pastéis tipo queijadas.

Jarras, Jarros, Potes e Bilhas

Figura nº 102

- A Coleção Berardo, Museu do Douro.
- B Inv. nº 104-87.
- C Pote.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1895 – 1905.
- F 87.5; Diâmetro: 46 cm.

- G A peça apresenta decoração naturalista, em alto-relevo, composta por ramos e fruta de pessegueiro, pereira e macieira.



- H LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p. 115.

Figura nº 103

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 347.
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1908.
- F Altura: 27,5 cm; Diâmetro: 19 cm.

- G A peça apresenta decoração naturalista, em alto-relevo, com dois peixes entre as ondas. Peça adquirida ao colecionador Leilão J. Mendonça.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 104

- A Museu José Malhoa.
- B Cer 503.
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1898.
- F Altura: 30.1 cm; largura: 22.6 cm.

G A peça apresenta decoração naturalista, em alto-relevo, com motivos de temática vegetalista e ruivos. Peça adquirida a Gameiro Antiquário.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 105

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 838.
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1895.
- F Altura: 20 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo constituída por dois ramos de tomateiro com os frutos.



H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 48.

Figura nº 106

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 108.
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1903.
- F Altura: 26 cm; Diâmetro: 30 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com dois ramos de nespereira e nêsperas. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 107

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 109.
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1895.
- F Altura: 37 cm; largura: 28 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo com um ramo de pessegueiro com folhas e frutos. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 108

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 81.
- C Jarrão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1904.
- F Altura: 55 cm; largura: 22,5 cm.

- A peça apresenta decoração em alto-relevo com duas lagostas, simétricas sob as asas.
- G Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 109

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 94.
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1898.
- F Altura: 30 cm; largura: 28 cm.

- A peça apresenta decoração em alto-relevo com aplicação de ruivos, algas e mexilhões entreabertos. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral
- G



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 110

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 2880.
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1908 – 1916.
- F Altura: 21 cm; Diâmetro: 16 cm.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo constituída por oito raminhos de cerejas.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 111

- A Museu Bordalo Pinheiro
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.

G A peça apresenta decoração em alto-relevo constituída por raminhos de cerejas.



H Fotografia original do Museu Bordalo Pinheiro.

Figura nº 112

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B MRBP.CER. 0283.
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.

A jarra ostenta decoração representando um ramo de peras em relevo.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 113

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 1876.
- C Bacia.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1888.
- F Diâmetro: 44 cm; Altura: 15 cm.

A peça apresenta decoração naturalista, em alto-relevo, com musgado caranguejos e enguias.



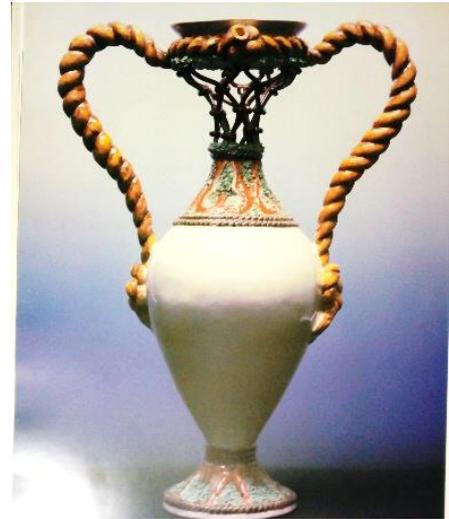
H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 53.

Figura nº 114

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Bilha de segredo.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 33 cm.

Bilha em forma de balaústre. Gargalo rendilhado e asas em forma de corda, decorado com camarão.

G



- H DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 118.

Figura nº 115

- A Palácio Nacional da Ajuda.
- B Nº inv. 41691.
- C Pote D. Maria.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1886.
- F Altura: 54 cm.

O Pote D. Maria apresenta decoração naturalista, em alto-relevo, com um ruivo em destaque, e outros peixes sobre uma rede.

G



- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, (...), p.131.

Figura nº 116

- A Coleção Berardo, Museu do Douro.
- B Inv. nº 84.848.
- C Bilha de Santo António.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1895.
- F Altura: 38 cm; Diâmetro: 26 cm.

G A Bilha de Santo António apresenta decoração em auto relevo com flores e folhas de couve.



- H LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p. 98.

Figura nº 117

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Jarra decorativa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 46 cm.

G A jarra decorativa é formada por um tronco de folhas caídas, bananas e outras folhas.



- H Fotografia original peça do Museu de Rafael Bordalo Pinheiro. LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77 (...)*, p. 153.

Figura nº 118

- A Coleção Berardo, Museu do Douro.
- B Inv. nº 104-107.
- C Pote.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Altura: 22.5 cm; Diâmetro: 23 cm.

O pote apresenta decoração em alto-relevo com cacho de uvas.

G



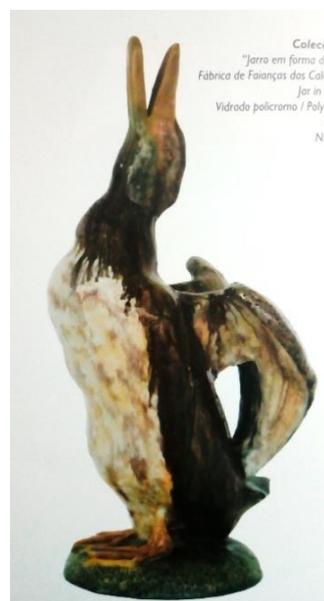
- H LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p.79.

Figura nº 119

- A Coleção Berardo, Museu do Douro.
- B Inv. nº 104-162.
- C Jarro.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1888.
- F Altura: 43 cm; Diâmetro: 20 cm.

O jarro representa um pato bravo.

G



- H LEITE, Ana Cristina, Elsa Rebelo, Rui Afonso Santos, [et al.], *O Universo de Rafael Bordalo Pinheiro, da Caricatura à Cerâmica (...)*, p. 112.

Figura nº 120

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 88.
- C Pote.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1902.
- F Altura: 18 cm.

G Pote com tampa, decoração constituída por hastes de amoras e suas folhas.



H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 54. Fotografia original peça do Museu de Rafael Bordalo Pinheiro.

Figura nº 121

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 60.
- C Bilha.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1889.
- F Altura: 45 cm.

G Bilha com ramo de pepino. Tampa e púcaro incorporados.



H LEITE, Ana Cristina (Coord.), *Guia museubordalopinheiro*, (...), p. 103.

Figura nº 122

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 342.
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Altura: 22.5 cm.
- G Jarra decorada com ramo de peras.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 58

Figura nº 123

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 839.
- C Pote.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 20 cm.

- G Pote com dois ramos de pimenteiro carregados de pimentos.

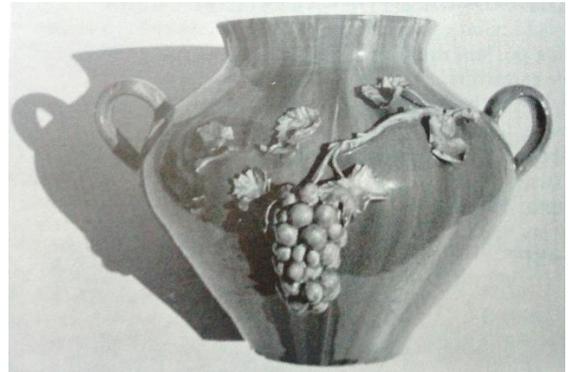


- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 59.

Figura nº 124

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 742.
- C Pote.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 21 cm.

- G Pote com decoração em alto-relevo constituído por uma haste de videira de que pende um cacho de uvas.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p.

Figura nº 125

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 137.
- C Jarrão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 66 cm.

- G Jarrão decorado com elementos marinhos com mexilhões sobre limos, uma fiada de peixes-ruivos em alto-relevo e duas asas decoradas com enguias.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 84.

Figura nº 126

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 709.
- C Jarra.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Altura: 38.5 cm.

Jarra assente em base circular por um pé formado por dois peixes e uma enguia.

- G Decoração marítima com a Torre de Belém e mariscos presos numa rede.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 88.

Figura nº 127

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 115.
- C Pote.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 43 cm.

Pote decorado em alto-relevo formada por enguias enroscadas no bojo.

- G



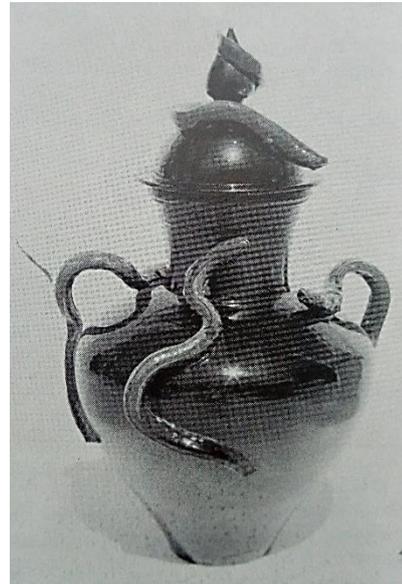
- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 93. Fotografia original da Coleção João Maria Ferreira.

Figura nº 128

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 150.
- C Talha.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 15 cm.

Talha com tampa, decorada por quatro enguias enroscadas formando pegas e uma enguia enroscada na tampa.

G



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 93.

Figura nº 129

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Cântaro
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

A peça apresenta decoração em alto-relevo representando ramos com azeitonas.

G



- H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.

Figura nº 130

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Jarra Máscaras e Florões.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.

- G A peça apresenta decoração em relevo com caranguejos e lagostas.

- H Fotografia original do Museu Bordalo Pinheiro.



Garrafas

Figura nº 131

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 150.
- C Canjirão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Dimensões: 28 x 24 x 27 cm.

Forma bojuda com gargalo alto e estreito.
Decoração em relevo com aplicação de

- G percebes e mexilhões.



- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, (...), p.147.

Figura nº 132

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 90.
- C Garrafa Dr. Feijão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1888.
- F Altura: 40 cm; largura: 31 cm.

Garrafa com decoração constituída por ramos, folhas e vagens de feijoeiro. Sentado numa asa a autocaricatura de Rafael Bordalo Pinheiro.

- G No bojo lê-se a seguinte dedicatória: *Ao Dr.º Feijão/Lembranças da Fábrica/do seu amigo Raphael Bordalo Pinheiro/Caldas da Rainha./1888.*



- H Fotografia original do Museu da Fábrica Bordallo Pinheiro.

Figura nº 133

- A Museu da Cerâmica.
- B MC nº 2879.
- C Jarro Ramos de Castanheiros.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 52 cm.

Peça com decoração em relevo mostrando dois ramos de castanheiro com ouriços mostrando as castanhas.

G



- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, (...), p.127.

Figura nº 134

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 277.
- C Garrafa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 27.5 cm.

Garrafa com o gargalo alto e estreito. Decoração constituída por um ramo de macieira com maçãs.

G



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 64.

Figura nº 135

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Caneca “Alemã”.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1902.

G A peça apresenta decoração em relevo representando cachos de uvas.

H Fotografia original do Museu Bordalo Pinheiro.

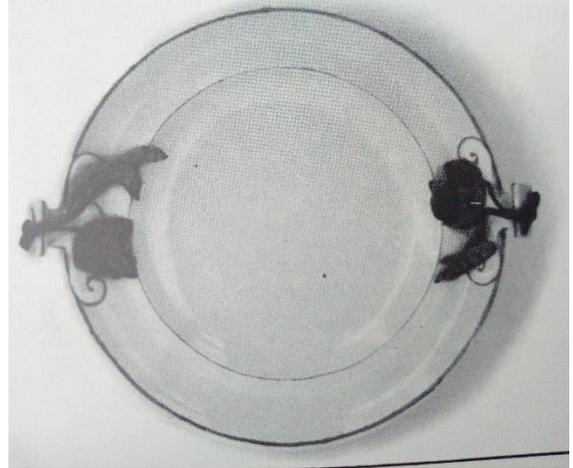


Loiça de mesa

Figura nº 136

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 545.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 21 cm.

G Prato de sobremesa, decorado com vagens de feijão. Pertencente a um conjunto.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 189

Figura nº 137

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 392.
- C Bule.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Altura: 11.5 cm.

G Bule redondo e achatado, decoração em alto-relevo formada por folhas de couve. Pega em forma de talo de couve.



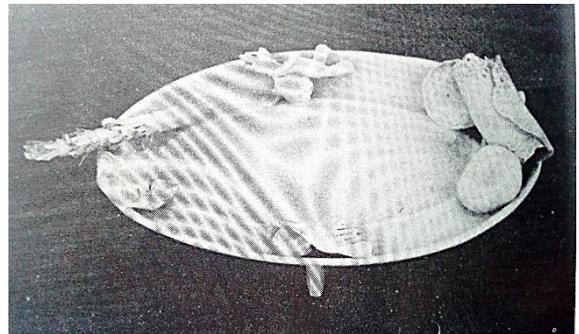
- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 188.

Figura nº 138

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 552.
- C Travessa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 26 x 16 x 7 cm.

Travessa sobre quatro pés, decorada em alto-relevo, com guloseimas variadas.

G



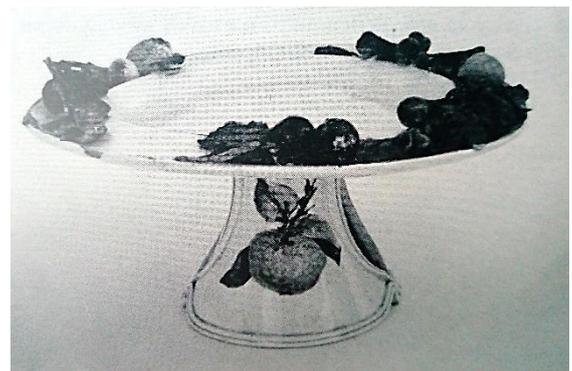
- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 190.

Figura nº 139

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 548.
- C Fruteira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 21.3 x 20.5 cm.

Fruteira de pé alto decorado com frutos, laranjas e peras em alto-relevo e pintados.

G

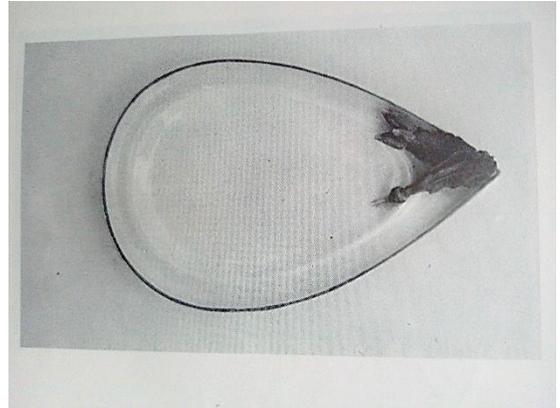


- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 191.

Figura nº 140

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 550.
- C Prato de aperitivos.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 19 x 12.4 m.

- G Pratinho com aba estreita para aperitivos.
- G Decoração com ramo de rabanetes.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 193.

Figura nº 141

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 468.
- C Leiteira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 10.5 cm.

- G Leiteira decorada com três peixes sobrepostos mergulhados na água, indicada por traços.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 199.

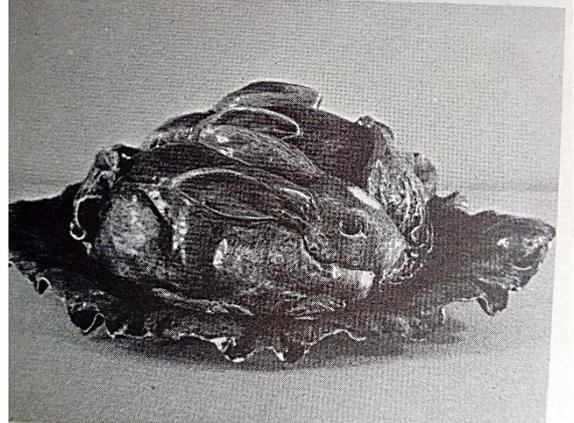
Travessas

Figura nº 142

- A Coleção Capucho.
- C Travessa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 14 cm; comprimento: 44 cm.

A peça é constituída por quatro folhas de couve entrelaçadas, e tampa em forma de dois

- G coelhos.



- H LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77 (...)*, p. 160.

Figura nº 143

- A Museu José Malhoa.
- B Cer 201.
- C Saladeira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1899.
- F Altura: 10,5 cm; largura: 34,5 cm.

Saladeira representando uma folha de couve apoiada em três pés cilíndricos.

- G



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 144

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 172.
- C Terrina.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1906.
- F Altura: 18 cm; comprimento: 23 cm.

A terrina em forma de pargo, com tampa de encaixe, formada pela barbatana lateral do peixe que serve de pega.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 145

- A Museu José Malhoa.
- B Inv. 202.
- C Saladeira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1899.
- F Dimensões: 33 x 25 cm.

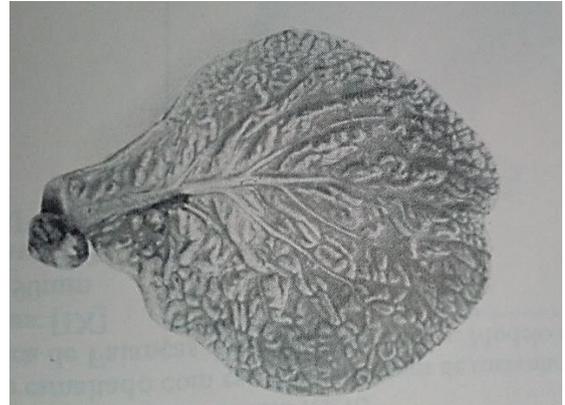
A peça é uma saladeira representando uma folha de couve, poisada sobre três pés esféricos.



H LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77 (...)*, p. 158.

Figura nº 146

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 695.
- C Azeitoneira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1895.
- F Dimensões: 14.5 x 18 cm.
- G Azeitoneira em forma de folha de couve.

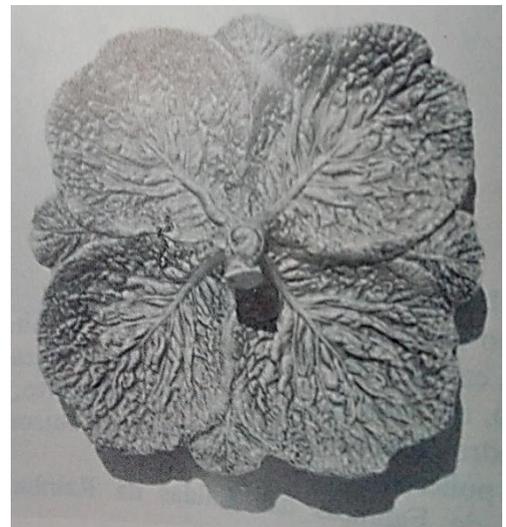


- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 64.

Figura nº 147

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 17.
- C Prato de aperitivos.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Dimensões do lado: 27.4 cm.

- G Prato quadrangular, constituído por quatro folhas de couve reunidas num ponto comum, sobre o qual pousa um caracol.

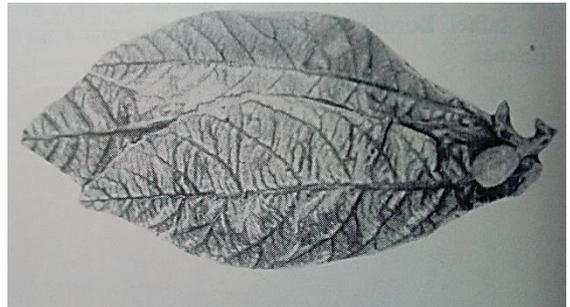


- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 64.

Figura nº 148

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 696.
- C Azeitoneira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Comprimento: 22 cm.

G Azeitoneira constituída por duas folhas de nespereira, junto do caule encontramos uma pequena nêspera.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 64.

Figura nº 149

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 15.
- C Fruteira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Dimensões: 29 x 27.5 cm.

G Fruteira em forma de folha de couve, junto do caule forma um rebordo que faz uma pega.



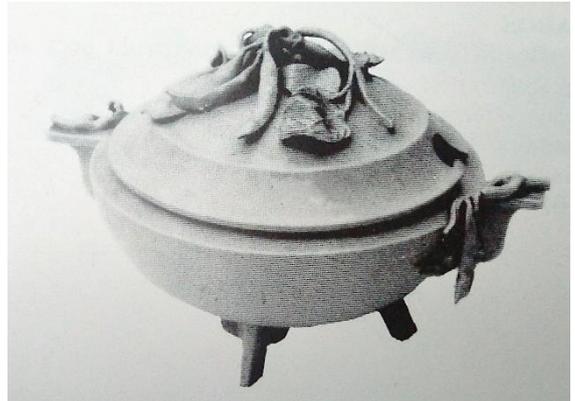
- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 65.

Terrinas

Figura nº 150

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 349.
- C Terrina.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 15 x 17.5 cm.

G Terrina decorada em alto-relevo com vagens de feijão sobre a tampa e pegas.



H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 189.

Figura nº151

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 542.
- C Terrina.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 15 x 17.5 cm.

G Terrina decorada em alto-relevo com vagens de feijão de cor verde.



H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 189.

Figura nº 152

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 403.
- C Terrina.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Terrina: 28 x 28.5 cm. Prato: 34 cm.

Terrina redonda, decorada com couves e rabanetes na tampa, asas e concha, em alto-relevo.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 189. Fotografia original – Coleção João Maria Ferreira.

Figura nº 153

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 393.
- C Terrina.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1887.
- F Dimensões: 15.4 x 16 cm.

Terrina redonda pequena decorada em alto-relevo com réstias de alhos.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 188.

Figura nº 154

- A Coleção Gameiro.
- C Terrina.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 34.5 cm.

A peça representa uma galinha chocando, com quatro pintos e quatro ovos, a concha é constituída por uma casca de ovo e uma

- G cabeça de pinto.



- H LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77 (...)*, p.164.
Fotografia original do Museu Bordalo Pinheiro.

Figura nº 155

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Terrina.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

Peça com decoração relevada representando uma romã, limões, um cacho de uvas, nêsperas.

- H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro



Figura nº 156

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Terrina.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- G Peça com decoração em alto-relevo representando nabos brancos e suas folhas.

Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

H

**Figura nº 157**

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Terrina.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Terrina com aplicações decorativas em alto-relevo de elementos marinhos, como um caranguejo e mexilhões.

H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro



Figura nº 158

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Terrinas.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Duas terrinas decoradas nas tampas, em alto-relevo, uma delas com um ramo de maçãs e outro com um ramo de limões.



- H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

Figura nº 159

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Terrina com travessa “Cabeça de Porco”.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Terrina em forma de cabeça de porco preto, sobre um prato de arroz ou papas.



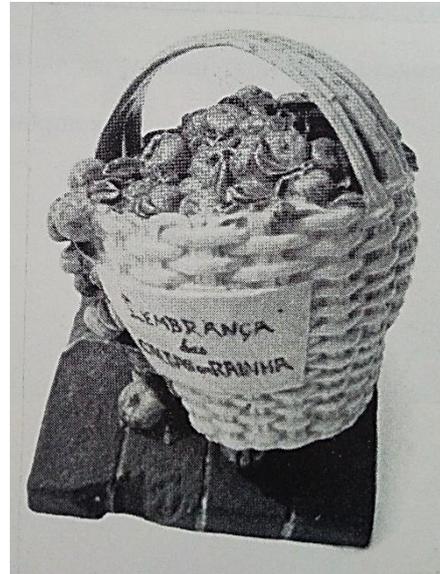
- H Fotografia original do Museu Bordalo Pinheiro.

Paliteiros

Figura nº 160

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº.178.
- C Paliteiro
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1905.
- F Altura: 10 cm.

G Paliteiro em forma de cestinho contendo frutas, sobre base de tijoleira. Na placa: “Lembranças das Caldas da Rainha.”



- H LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77 (...)*, p. 141.

Figura nº 161

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 182.
- C Paliteiro Pato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1899.
- F Dimensões: 14 x 12 x 8 cm.

G Peça representando um pato, trajando casaca e cartola.



- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, (...), p.166.

Figura nº 162

- A Museu Nacional do Azulejo.
- B MNAz 98 Cer.
- C Paliteiro.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Altura: 9,5 cm; largura: 7 cm; comprimento: 11cm.
- G Paliteiro sob a forma de um porco preto sentado sobre troncos.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 163

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 185.
- C Paliteiro.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E Século XX.
- F Altura: 14 cm; largura: 13 cm; comprimento: 10 cm.
- G Representação animalista de um peru macho.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 164

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 208.
- C Paliteiro.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E
- F Altura: 10 x 8.3 cm.

G Paliteiro sobre base circular com vegetação sobre a qual de encontra um cesto de palha e uma perua.



H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 68.

Floreira

Figura nº 165

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 360.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1884 – 1905.
- F Altura: 22 cm; Diâmetro: 25 cm.

G Floreira esférica com decoração relevada de um ramo de figueira e dois figos. Peça pertencente à coleção do Palácio Nacional da Ajuda.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 166

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 47.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1899.
- F Altura: 42 cm; largura: 45 cm; comprimento: 19 cm.

G Floreira de forma triangular, decoração em alto-relevo com uma santola de grande dimensão aplicada. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 167

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 48.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1889.
- F Altura: 40 cm; largura: 44 cm; comprimento: 17 cm;

Floreira de forma triangular com decoração em relevo de duas enguias

- G entrelaçadas, e composições de algas. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.

- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

**Figura nº 168**

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

Floreira de forma triangular com decoração em relevo de três enguias, e composições de algas.

- H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.



Figura nº 169

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 49.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1896.
- F Altura: 52 cm; largura: 27 cm; comprimento: 38 cm.

G Floreira em forma de mexilhão, de grande dimensão, com valvas abertas. A superfície salientando as linhas de crescimento, apresenta flora marítima, com ramo constituído por algas.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 170

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 92.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1898.
- F Altura: 13 cm; largura: 32 cm; profundidade: 22 cm.

G Floreira de bojo esférico com aplicação de navalheiras e asas de cavalos-marinhos.



H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 171

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 93.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1896.
- F Altura: 13 cm; largura: 25 cm; profundidade: 28 cm.



- G Floreira de forma bojuda, decoração relevada no bojo com aplicação de ruivos, mexilhões, búzios e algas, sobre fundo de musgado. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.

- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 172

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 2808.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1907.
- F Altura: 13 cm; Diâmetro: 27 cm.



- G Floreira com friso em relevo constituído por uma cercadura de gansos.

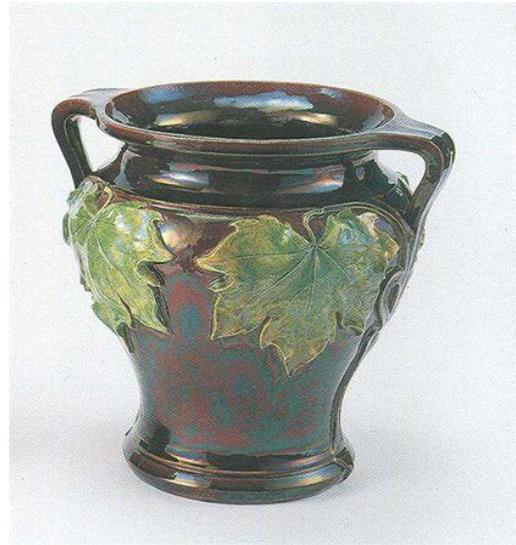
- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 173

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 345.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1905 – 1922.
- F Altura: 24 cm; largura: 29 cm; comprimento: 25 cm.

G Floreira com bocal largo, e decoração relevada com parras de videira. Peça adquirida no Leilão J. Mendonça com o nº1071 do leilão.

H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

**Figura nº 174**

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1902.
- F Altura: 44.5 cm; Diâmetro:76 cm.

G Peça, com função de floreira, ostentando duas asas feitas com lavagantes.

H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 94.



Figura nº 175

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B MRBP.CER. 0954.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1903.
- G Floreira com réstia de alhos.
- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

**Figura nº 176**

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 435.
- C Floreira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 18.5 x 43 x 23 cm.

G Floreira com rebordo enrolado no centro para dentro. Decorada de cada um dos lados com ramo de figueira e uvas penduradas, imitando uma alcofa.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 60.

Suspensões

Figura nº 177

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 450.
- C Suspensão, Trança com cebolas.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 3 cm x 49 cm;
- G Reprodução de uma trança de cebolas brancas.

- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial),
Rafael Bordalo Pinheiro e a fábrica de faianças das Caldas da Rainha (1884-1905), (...), p.150.

**Figura nº 178**

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 68.
- C Suspensão, Trança com alhos.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 3 cm x 42 cm.

- G Reprodução de uma trança de alhos.



- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial),
rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905), (...), p.150.

Figura nº 179

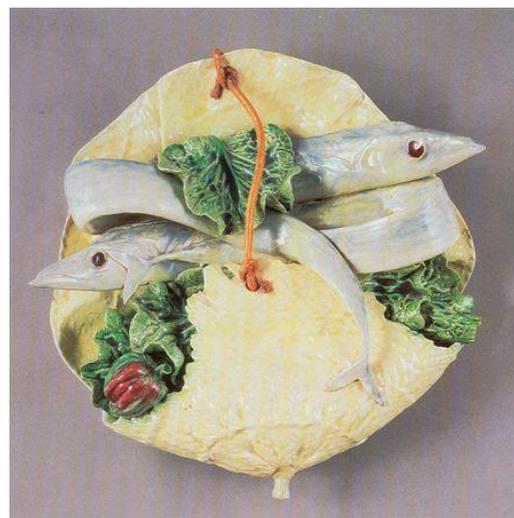
- A Museu da Cerâmica.
- B MC 69.
- C Suspensão, Cebolas.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1884 – 1905.
- F Largura: 3 cm; comprimento: 49 cm.
- G Suspensão representando uma trança (réstia) com cebolas.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 180

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 45.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Altura: 14 cm; largura: 45 cm; comprimento: 43 cm.
- G Suspensão em forma de alcofa que contém dois peixes-espada cinzentos entrelaçados um no outro, envolvidos por folhas de couve e um pimento.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 181

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G Peça com decoração em alto-relevo, representando uma alcofa, contendo nêsperas, peras, pêssegos e maçãs.

- H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.

**Figura nº 182**

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 1262.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1897.
- F Altura: 24.5 cm; Diâmetro: 45 cm.

G Alcofa, para suspensão, com um cesto de palha contendo bacalhau salgado, couves, lagosta, pimentos e uma réstia de alhos.

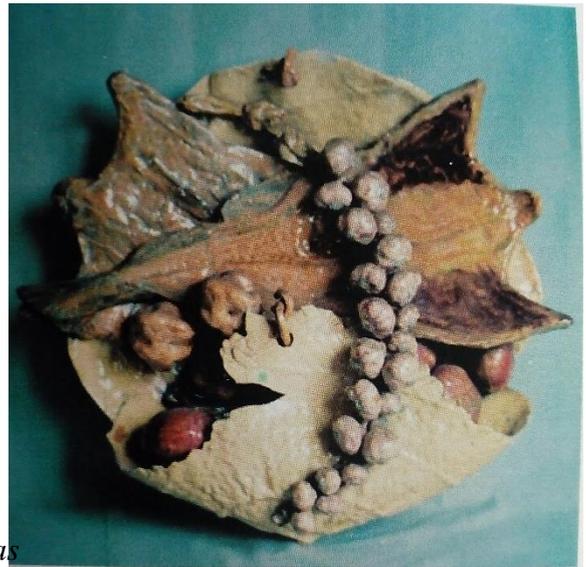


- H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 157.

Figura nº 183

- A Coleção de Faiança Maldonado de Freitas.
- B Inv. nº 1823.
- C Alcofa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1905.
- F Altura: 44.5 cm; Diâmetro: 49.5 cm.

G Alcofa para suspensão com bacalhau salgado, réstia de alhos, batatas, pimentos e tomates.

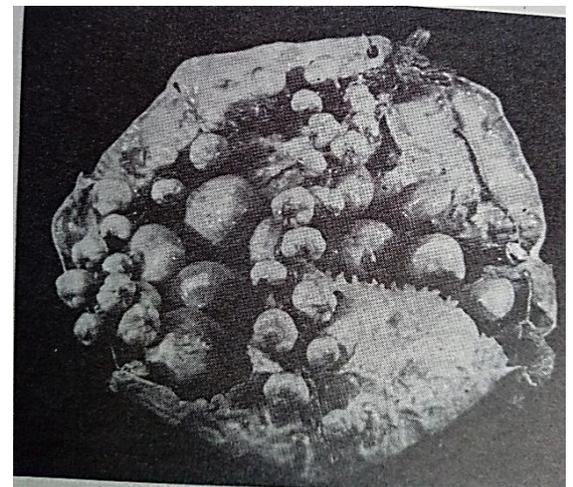


- H CALADO, Rafael (Coord. Editorial), *A Louça das Caldas na Coleção de Faiança Maldonado de Freitas (...)*, p. 151.

Figura nº 184

- A Coleção António Duarte.
- C Alcofa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Diâmetro: 40 cm.

G Peça em forma de alcofa carregada de cebolas e alhos.



- H LOUREIRO, Nicole Ballu, *Expo Caldas 77 (...)*, p. 179.

Figura nº 185

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 112.
- C Prato.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1902.
- F Diâmetro: 45 cm.

Prato com alcofa de encanastrado de esparto com peixes (sardinha), tomate e folhas de couve.

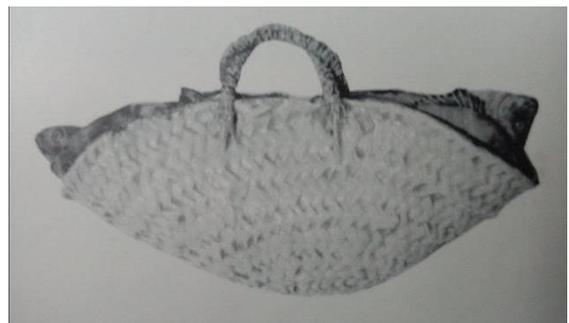


- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 90.

Figura nº 186

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 809.
- C Alcofa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 33 x 15 cm.

G Suspensão reproduzindo uma alcofa de esparto com pegas, e dentro peixes.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 91.

Figura nº 187

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 46.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1904.
- F Altura: 10 cm; largura: 45 cm; comprimento: 43 cm;

Suspensão em forma de alcofa que contém uma lagosta branca, envolvida em folhas de couve.

- G Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.



- H Figura: Museu Rafael Bordalo Pinheiro – Fotografia original.

Figura nº 188

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 77.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1895.
- F Altura: 8 cm; largura: 7 cm; comprimento: 9,3 cm.

- G Castiçal de suspensão em forma de cabeça de porco.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 189

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 110.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Dimensões: 33 x 28 cm.

G Suspensão em forma de cabeça de porco.



H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 73.

Figura nº 190

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G Suspensão em forma de cabeça de javali.

H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro



Figura nº 191

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 62.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1888.
- F Altura: 6 cm; largura: 7,5 cm; comprimento: 36 cm.



- G Suspensão de forma alongada representando um pargo. Decoração com todos os pormenores que o definem: barbatanas, rabo, olhos, guelras e escamas.
- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 192

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 60.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Altura: 19 cm; largura: 10 cm; comprimento: 21 cm.



- G Suspensão com representação animalista em forma de lagosta. Peça adquirida ao colecionador Alfredo Lucas Cabral.
- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 193

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 60.
- C Suspensão, Lagosta.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Dimensões: 19 x10 x 21 cm.
- G Representação de uma lagosta com patas alongadas e dobradas.



- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, (...), p.145. Fotografia original da Coleção João Maria Ferreira.

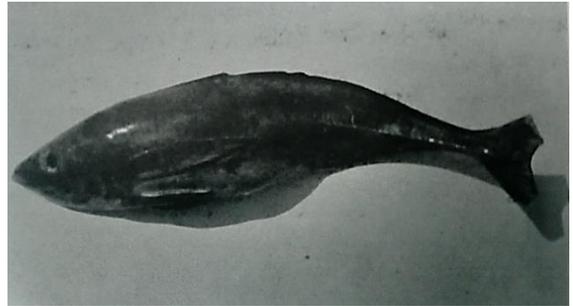
Figura nº 194

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 61.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1885 – 1905.
- F Altura: 16 cm; largura: 6,5 cm; comprimento: 10 cm.
- G Suspensão com representação de uma santola.
- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.



Figura nº 195

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 954.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E
- F Comprimento: 33.5 cm.



- G Suspensão com representação animalista de um chicharro na cor natural.

H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 84.

Figura nº 196

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 63.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Altura: 6 cm; largura: 6 cm; comprimento: 32,5 cm.
- G Suspensão com representação animalista em forma de ruivo.

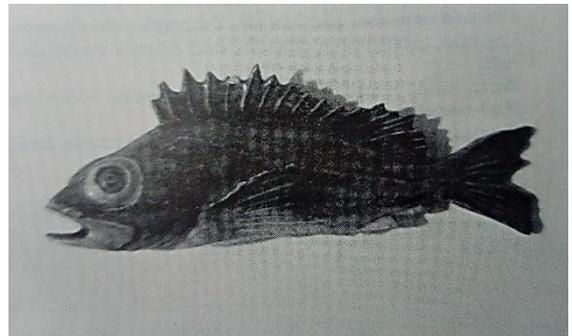


H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 197

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 957.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E
- F Comprimento: 19 cm.

Representação animalista em forma de goraz
G na sua cor natural.



H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 85

Figura nº 198

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Berbigão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G Suspensão com representação animalista em
forma de berbigão.



H Acedido em: Fábrica de Faianças Bordallo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.²⁵⁸

²⁵⁸ Algumas das peças retiradas do site oficial da Fábrica de Faianças Artísticas, Bordallo Pinheiro, levantaram dúvidas quanto à sua origem. Não foi possível distinguir entre Rafael Bordalo Pinheiro ou Manuel Gustavo Bordalo Pinheiro, no entanto são contempladas, pois os moldes usados por Manuel foram herdados do seu pai, e por isso representam obras criadas pelo patriarca. Passamos a citar a descrição do site, acima referido, relativamente a estas obras: «Réplicas do vastíssimo legado de Raphael Bordallo Pinheiro e seu filho, Manuel Gustavo Bordallo Pinheiro, até 1920». In: <https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 199

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Amêijoa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Suspensão com representação animalista em forma de amêijoa.



- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro; <https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 200

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Cantaril.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Suspensão com representação animalista em forma de cantaril.



- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro; <https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 201

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Carapau.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.



- G Suspensão com representação animalista em forma de carapau.
- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro; <https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 202

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Caranguejo.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.



- G Suspensão com representação animalista em forma de sapateira
- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro; <https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 203

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Chicharro.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.



- G Suspensão com representação animalista em forma de chicharro.
- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro; <https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 204

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Charroco.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.



- G Suspensão com representação animalista em forma de charroco.
- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro; <https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 205

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Faneca.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G Suspensão com representação animalista em forma de faneca.



H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 206

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Mexilhão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G Suspensão com representação animalista em forma de mexilhão.



H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 207

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Pargo.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- G Suspensão com representação animalista em forma de pargo.



- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 208

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Percebes.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- G Suspensão com representação animalista em forma de percebes.



- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 209

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Robalo.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Suspensão com representação animalista em forma de robalo.



- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 210

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Ruivo grande.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Suspensão com representação animalista em forma de ruivo grande.



- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 211

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Ruivo pequeno.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.



- G Suspensão com representação animalista em forma de ruivo pequeno.

- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 212

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Salmonete.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.



- G Suspensão com representação animalista em forma de salmonete.

- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 213

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Santola.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Suspensão com representação animalista em forma de santola.



- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 214

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Sapateira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Suspensão com representação animalista em forma de sapateira.



- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro;
<https://pt.bordallopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 215

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão, Sardinha.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.



- G Suspensão com representação animalista em forma de uma sardinha.

- H Acedido em: Fábrica de Faianças Rafael Bordalo Pinheiro; <https://pt.bordalopinheiro.com/arte-bordallo>.

Figura nº 216

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 71.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1898.
- F Altura: 22 cm; largura: 7,5 cm; comprimento: 12 cm.

- G Placa de forma retangular representando uma pocilga com leitões e uma celha em primeiro plano.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 217

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Comprimento: 28 cm.

Suspensão com decoração em relevo representando pêsesgos.



- H HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 113.

Figura nº 218

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Pia.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Altura: 60 cm.

Lavado vidrado e castanho de manganês, ornamentado com enguias em relevo.



- H HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 112.

Figura nº 219

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Suspensão mural.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890-1905.
- F Altura: 40 cm.

Suspensão com decoração em relevo mostrando enguias.

- H KATZ, P. Marshall, *Cerâmica das Caldas da Rainha., estilo Palissy 1853-1920 (...)*, p. 96.

**Figura nº 220**

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 974.
- C Suspensão.
- E Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F 1899.
- I Comprimento vertical: 41 cm.
- J Suspensão realista em forma de um bacalhau.

MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 92. Fotografias originais do Museu de Rafael Bordalo Pinheiro.



Figura nº 221

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- G Suspensão representando um cacho de uvas pretas e folhas de videira.
- H Fotografia original de LT, da Fábrica Bordallo Pinheiro.

**Figura nº 222**

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 954.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 53 cm.
- G Peça para suspensão em forma de abóbora comprida.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 53. Fotografia original peça do Museu de Rafael Bordalo Pinheiro.

Figura nº 223

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

J Peça para suspensão com representações de uma narceja, um pato e uma lebre.

K Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

**Figura nº 224**

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G Suspensão representando uma canastra, com diversos peixes entre eles um bacalhau, carapau.

H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro



Figura nº 225

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G A peça representa seis rabanetes com a sua folhagem.

- H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

**Figura nº 226**

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Suspensão.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G A peça representa um chouriço de carne tipicamente português.

- H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro



~

Mísulas

Figura nº 227

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 43.
- C Mísula.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1908.
- F Altura: 14,5 cm; largura: 21 cm; comprimento: 17 cm.
- G Mísula em forma de cabeça de carneiro, com várias folhas de hera.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 228

- A Coleção Berardo.
- C Mísula.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 40 cm; largura: 36 cm; profundidade: 29 cm.
- G Mísula modelada em forma de peru com a cauda em leque tendo por fundo, e tampo duas folhas de couve.



- H CALADO, Rafael (Coord.), *Faianças das Caldas da Rainha na Coleção Berardo...*p. 83.

Figura nº 229

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- C Mísula.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1902.
- F Altura: 32 cm.

Mísula com decoração em alto-relevo representando ramos de castanheiro.



- H DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 116.

Figura nº 230

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B MRBP.CER.0291.
- C Mísula.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1908.

Mísula com decoração em alto-relevo mostrando uma cabeça de veado.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 231

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 57.
- C Mísula.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- F Altura: 42 cm.
- G Mísula quadrangular com suporte decorado com cinco bacalhaus espalmados, atados por uma corda.
- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 92. Foto original do Museu de Rafael Bordalo Pinheiro.

**Figura nº 232**

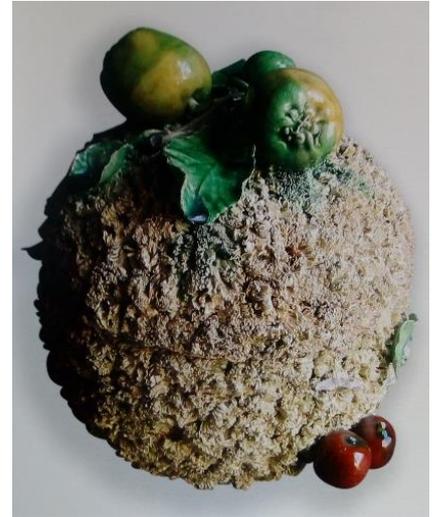
- A Museu de Rafael Bordalo Pinheiro.
- C Mísula.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- G Mísula com suporte decorado em alto-relevo mostrando uma lagosta.
- H Fotografia original peça do Museu de Rafael Bordalo Pinheiro.



Caixa

Figura nº 233

- A Coleção Particular Dr. Manuel Leitão.
- C Caixa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1887.
- F Altura: 16,5 cm.
- G Caixa decorativa com marmelos e cerejas.



- H HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 93.

Figura nº 234

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 155.
- C Caixa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1888.
- F Altura: 8 cm; Diâmetro: 15 cm.
- G Caixa com tampa, em que a decoração apresenta na tampa um caranguejo.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 235

- A Palácio Nacional da Ajuda.
- B Nº inv. 42794.
- C Caixa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1887.
- F Altura: 13; diâmetro: 15 cm.

Forma de esfera com tampa, a decoração imita o encanastrado da palha com ramo de figos.



- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *Rafael Bordalo Pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, (...), p.149.

Figura nº 236

- A Coleção Particular Dr. Manuel Pereira.
- C Caixa decorativa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Altura: 9 cm.

- G Caixa decorativa em forma de ostra, com mexilhões como pés.

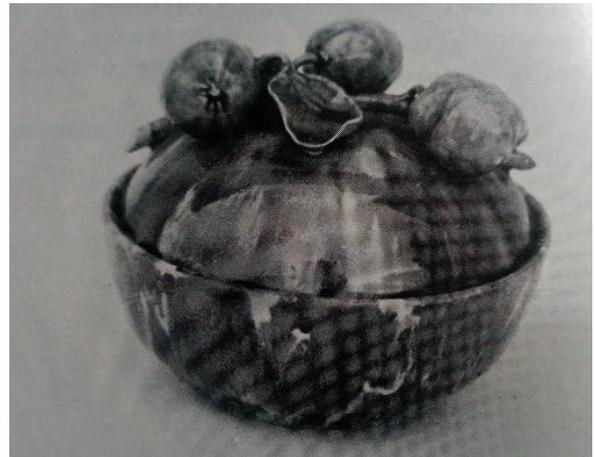


- H HORTA, Cristina Ramos, *Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 100.

Figura nº 237

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 298.
- C Caixa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Diâmetro: 14 cm; Altura: 9.5 cm.

Caixa com haste de macieira. A tampa decorada com uma haste e maçãs verdes em alto-relevo.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p.

Figura nº 238

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 296.
- C Caixa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Diâmetro: 15.5 cm.; Altura: 12.5 cm.

Caixa redonda, forrada a musgo. Tampa com decoração constituída por três cogumelos e uma pinha.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 50.

Figura nº 239

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 295.
- C Caixa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Altura: 21 cm.

G Caixa com decoração em alto-relevo, constituída por um ramo de nespereira e um símio que faz de pega e apanha um dos frutos.

- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 43. Fotografia original, peça do Museu de Rafael Bordalo Pinheiro.

**Figura nº 240**

- A Fábrica Bordallo Pinheiro.
- C Caixa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

G Caixa redonda em forma de tomate



- H Fotografia original de LT, na Fábrica Bordallo Pinheiro

Estatueta

Figura nº 241

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 162.
- C Depósito de aguardente Touro.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1890.
- F Dimensões: 36 x 40 x 17 cm.
- G Depósito de aguardente sob a forma de touro.

- H HORTA, Cristina, João Serra (Coord. Editorial), *rafael bordalo pinheiro e a fábrica de faianças das caldas da rainha (1884-1905)*, (...), p.134.

**Figura nº 242**

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 170.
- C Estatueta.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Altura: 60 cm; largura: 37 cm; comprimento: 29 cm.
- G Estatueta representando um galo.

- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.



Figura nº 243

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 171.
- C Estatueta.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1900.
- F Altura: 42 cm; largura: 30 cm; comprimento: 28 cm.
- G Estatueta, representando uma galinha nas cores naturais.
- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

**Figura nº 244**

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 77.
- C Peça decorativa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Dimensões: 23.5 x 17 cm.
- G Peça decorativa em forma de folha de couve sobre a qual pousa um pé de galinha e um ovo partido.
- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 65.



Figura nº 245

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 114.
- C Peça decorativa.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E
- F Altura: 51.5 cm.

G Figura representativa de cogumelos, faiança para jardim.



- H DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 94.

Figura nº 246

- A Museu Bordalo Pinheiro.
- B Inv. nº 202.
- C Cinzeiro “Zé Povinho”.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E
- F Altura: 9 cm.

G Cinzeiro representando a figura de Zé Povinho com um alguidar de papas.



- H MOITA, Irisalva, *Faianças de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 164. Fotografia original da Coleção João Maria Ferreira.

Figura nº 247

- A Coleção José Maria Ferreira.
- C Terrina.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Peça com decoração em alto-relevo, representando uma fruteira, com um cacho de bananas, peras, figos, romãs, uvas pretas e laranja.



- H Fotografia original da Coleção José Maria Ferreira.

Diversos

Figura nº 248

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 328.
- C Escarradeira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1884 – 1905.
- F Altura: 10 cm; largura: 28 cm; comprimento: 32 cm.

- G Escarrador de forma irregular, com decoração relevada constituída pela sobreposição de ostras e mexilhões.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 249

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 95.
- C Aneleira.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1884 – 1905.
- F Altura: 12 cm; largura: 18 cm; profundidade: 12 cm.

- G Aneleira de forma côncava, suportada por dois ruivos poisados, sobre uma base de lapas, algas e musgado. Os peixes ruivos suportam um recipiente em forma de ostra.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 250

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 96.
- C Castiçal.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Altura: 23 cm; largura: 10,8 cm; profundidade: 8 cm.

Castiçal em forma de búzio erguido sobre quatro mexilhões que formam os pés, com aplicação de dois cavalos-marinhos que formam as asas.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 251

- A Palacete «Beau Séjour».
- C Candeeiro.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Candeeiro da sala de jantar do palacete «Beau Séjour». Decoração em alto-relevo com uvas, pêssegos e maçãs.



- DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado,
- H *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro, (...)*, p. 130.

Figura nº 252

- A Palacete «Beau Séjour».
- C Fonte.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.

- G Fonte-lavatório do palacete «Beau Séjour». Com decoração em alto-relevo mostrando inúmeros elementos marinhos. No centro dois pratos com patos e caça.



- H DIAS, Aida Sousa; Rogério Machado, *A Cerâmica de Rafael Bordalo Pinheiro*, (...), p. 131.

Figura nº 253

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 57.
- C Azulejo.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1902.
- F Altura: 13 cm; largura: 13 cm; espessura: 3 cm.

- G Azulejo de forma quadrada com a decoração vegetalista com aplicação de algas e musgados, e motivos marinhos com dois mexilhões, três percebes e duas conchas.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 254

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 129.
- C Azulejo.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1893-1905.
- F Altura: 40 cm; largura: 40 cm; espessura: 2,2 cm.

Conjunto de azulejos onde encontramos ao centro uma maçaroca, e nas duas laterais, dois cachos de uvas brancas, rematados por folhas recortadas nos bordos.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.

Figura nº 255

- A Museu da Cerâmica.
- B MC 56.
- C Azulejo.
- D Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha.
- E 1901.
- F Altura: 13,5 cm; largura: 13 cm; espessura: 3,6 cm.

Azulejo de suspensão de forma quadrangular, apresenta um ramo de macieira com três maçãs.



- H Acedido em: Direção Geral do Património Cultural, matriznet.dgpc.pt/.