



# Sabores *da* Escrita

**D. DINIS E D. ISABEL**  
A VIDA E A MESA DO CASAL REAL

**MARIA HELENA DA CRUZ COELHO**  
PROFESSORA CATEDRÁTICA APOSENTADA DA FACULDADE DE LETRAS  
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

3 DE OUTUBRO | CENTRO CULTURAL D. DINIS

CONFERÊNCIA | 20H00 | ENTRADA LIVRE

JANTAR TEMÁTICO | 20H30

INSCRIÇÕES: [dct@cm-coimbra.pt](mailto:dct@cm-coimbra.pt) | INSCRIÇÕES LIMITADAS A 60 PESSOAS | 24,50€ POR PESSOA

ORGANIZAÇÃO

CÂMARA MUNICIPAL  
COIMBRA



NO DA  
CIDADE  
CADERE  
CONSIGO

PARCERIA

1 2 9 0  
ESTADO DE LETRAS  
UNIVERSIDADE DE COIMBRA

1 2 9 0  
SCHOOL OF LETTERS  
UNIVERSITY OF COIMBRA

COLABORAÇÃO

Faculdade de Letras  
da Universidade de Coimbra

Almanach

# *Sabores da Escrita*

## **D. DINIS E D. ISABEL**

A VIDA E A MESA DO CASAL REAL

**MARIA HELENA DA CRUZ COELHO**

PROFESSORA CATEDRÁTICA APOSENTADA DA FACULDADE DE LETRAS  
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Começaremos por evocar as figuras e os protagonismos do rei de Portugal D. Dinis e da rainha D. Isabel de Aragão, casal real unido por matrimónio no ano de 1382.

Aproximar-nos-emos depois dos paços de morada e mais concretamente da mesa real. Com base em documentação coeva – inventários, crónicas, documentos da chancelaria régia, entre outros - serão apresentados os oficiais de mesa e cozinha e a requintada baixela de serviço e de ostentação da mesa dionisiana. Procuraremos igualmente reconstituir as refeições e os alimentos das mesas comuns, das mesas de lazer e das mesas festivas em que D. Dinis e D. Isabel terão participado, sem esquecer as dietas alimentares prescritas pela Rainha Santa no seu hospital de Coimbra. Num quadro mais esboçado que desenhado com linhas firmes, acercar-nos-emos, assim, da vida e da mesa do rei Lavrador e Trovador, D. Dinis, e da infanta de Aragão e Rainha Santa de Portugal, D. Isabel.

### **EMENTA**

|                   |  |
|-------------------|--|
| <i>ANTEPASTO</i>  | Pão meado e alvo<br>Presunto<br>Enchidos<br>Queijo fresco e seco<br>Pastéis de carne                         |
| <i>PASTO</i>      | Caldo de aves com ervas aromáticas<br>Borrego abafado com marrã, cebola e vinagre<br>Versas temperadas e pão |
| <i>SOBREPOSTO</i> | Vianda de leite<br>Tigelada<br>Pera bêbeda<br>Melões de conserva   |
| <i>VINHOS</i>     | Arinto<br>Vinho vermelho<br>Malvasia   |

SERVIÇO DE MESA: SASUC

A ANIMAÇÃO CÉNICA E MUSICAL VAI ESTAR A CARGO DA COMPANHIA TEATRAL ALMANACH, CRL.