

DIZ-ME O QUE COMES

...

*ALIMENTAÇÃO
ANTES E DEPOIS
DA CIDADE*

TÍTULO

DIZ-ME O QUE COMES... ALIMENTAÇÃO ANTES E
DEPOIS DA CIDADE

Fragments de Arqueologia de Lisboa 1

EDITORES

João Carlos Senna Martinez

Ana Cristina Martins

Ana Ávila de Melo

Ana Caessa

António Marques

Isabel Cameira

EDIÇÃO

Câmara Municipal de Lisboa/ Direcção Municipal de
Cultura/ Departamento de Património Cultural/ Centro
de Arqueologia de Lisboa

Sociedade de Geografia de Lisboa/ Secção de
Arqueologia

DESIGN GRÁFICO

Ana Filipa Leite

IMPRESSÃO E ACABAMENTOS:

ACDPRINT, S.A.

TIRAGEM:

250

ISBN

978-972-8543-41-9

DEPÓSITO LEGAL

426936/17

LISBOA , 2017

Advertência: nesta publicação, o cumprimento, ou não, do Acordo Ortográfico de Língua Portuguesa, de 1990 - em vigor desde 2009, é da responsabilidade dos autores de cada texto.

DIZ-ME O QUE COMES

...

ALIMENTAÇÃO ANTES E DEPOIS DA CIDADE

João Carlos Senna Martinez
Ana Cristina Martins
Ana Ávila de Melo
Ana Caessa
António Marques
Isabel Cameira
(ed.)

*Câmara Municipal de Lisboa/ Direcção Municipal de Cultura/ Departamento de
Património Cultural/ Centro de Arqueologia de Lisboa
Sociedade de Geografia de Lisboa/ Secção de Arqueologia*

FRAGMENTOS DE ARQUEOLOGIA DE LISBOA:	
Diz-me o que comes... alimentação, antes e depois da cidade.	7
As faunas de grandes e médios mamíferos e a alimentação humana na região de Lisboa, do Paleolítico ao Bronze Final	
João Luís Cardoso	8
A arqueofauna do Neolítico antigo da Encosta de Sant’Ana (Lisboa)	
Nelson Almeida	25
2500 anos de exploração de recursos aquáticos em Lisboa. Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros	
Susana Martínez, Sónia Gabriel e Jacinta Bugalhão	41
A alimentação em Lisboa na época romana através das ânforas da Casa dos Bicos	
Clementino Amaro e Guilherme Cardoso	55
Elementos vegetais na alimentação de al-Ušbûna, entre os séculos X e XII	
António Rei	67
Alimentação mudéjar em Lisboa: dados preliminares sobre a zooarqueologia do Largo da Severa (Mouraria, Lisboa)	
Maria João Valente e António Marques	76
O drama da fome sob o signo castelhano - 1384	
Rui Pedro Rodrigues Neves	92
Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII)	
João Pedro Gomes	98
Cozinhar e comer: cerâmicas e alimentação em Carnide (1550-1650)	
Tânia Manuel Casimiro, Carlos Boavida e Cleia Detry	110
Preparar, servir e comer – Vestígios arqueológicos metálicos do que se usava na cozinha e à mesa na Lisboa da Idade Moderna. Uma primeira abordagem	
Carlos Boavida	122
Entre copos e garrafas – Os vidros do Largo de Jesus (Lisboa)	
Carlos Boavida	131
O património alimentar nas caricaturas do jornal vespertino “Diário de Lisboa” (1921 a 1926)	
Ana Maria Proserpio	139

FRAGMENTOS DE ARQUEOLOGIA DE LISBOA: Diz-me o que comes... alimentação, antes e depois da cidade.

Com Lisboa transformada no “**maior sítio arqueológico**” do país, seja pelo número de intervenções nela efectuadas nos últimos anos, pela dimensão das mesmas, ou pelos resultados conseguidos e potencial informativo revelado, importa trazer as realidades históricas e patrimoniais assim obtidas ao conhecimento de um público alargado.

É assim que, em boa hora, o protocolo assinado entre a Autarquia e a Sociedade de Geografia de Lisboa vem concretizar-se, nomeadamente, na colaboração entre o Centro de Arqueologia de Lisboa e a Secção de Arqueologia da SGL para a realização anual de um colóquio com o tema geral de ‘**Fragmentos de Arqueologia de Lisboa**’, acentuando aspectos da realidade arqueológica.

Entre os contextos que vêm sendo revelados, a presença de diversificado espólio relacionado com uma das condicionantes mais determinantes para a condição humana – a Alimentação – dá o sub-título a esta primeira realização. Com efeito, são vários os testemunhos que nos aportam para os hábitos alimentares das populações que têm vivido no espaço geográfico que actualmente pertence à cidade de Lisboa, desde a Pré-história até à actualidade: resíduos alimentares variados, recipientes e/ou estruturas relacionadas com o consumo, a preparação e a produção de alimentos, que diversas fontes documentais por vezes completam.

A publicação deste volume inicia assim uma coleção que, sob o título genérico de *Fragmentos de Arqueologia de Lisboa*, trará ao domínio de um público alargado os resultados de cada encontro.

Começamos aqui com a importante síntese de João Luís Cardoso, *As faunas de grandes e médios mamíferos e a alimentação humana na região de Lisboa, do Paleolítico ao Bronze Final*, a que o texto de Nelson Almeida e colaboradores sobre a problemática das primeiras comunidades neolíticas, *A arqueofauna do Neolítico Antigo na Encosta de Sant’Ana Lisboa*, dá seguimento.

O estudo de Susana Martínez, Sónia Gabriel e Jacinta Bugalhão *2500 anos de exploração de recursos aquáticos em Lisboa. Núcleo Arqueológico da rua dos Correiros* faz a ponte para a História da Alimentação nos primórdios da Lisboa-Cidade.

A importância da romanização e posterior percurso da Lisboa urbana conduzem-nos a sucessivamente percorrermos:

- Com Clementino Amaro e Guilherme Cardoso, *A alimentação em Lisboa na época romana através das ânforas da Casa dos Bicos*.
- Com António Rei e explorando fontes não-arqueológicas, os *Elementos vegetais na alimentação de al-Ushbûna, entre os séculos X e XII*.
- Maria João Valente e António Marques trazem-nos de volta à Arqueologia com *Alimentação mudéjar em Lisboa: a zooarqueologia da Casa da Severa (Mouraria, Lisboa)*, enquanto Rui Neves nos faz percorrer Fernão Lopes para reflectir sobre *O drama da fome sob o signo castelhano – 1384* e João Pedro Gomes nos fala da *Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII)*.
- Prosseguindo na Época Moderna, Tânia Casimiro, Carlos Boavida, Cleia Detry e Simon Davis apresentam uma primeira síntese de resultados do estudo do notável espólio obtido na intervenção no Largo do Coreto em Carnide – *Cozinhar e comer: Cerâmicas e alimentação em Carnide (1550-1650)*.
- Carlos Boavida aborda de seguida e numa interessante comunicação os até agora pouco estudados artefactos metálicos utilizados para *Preparar, servir e comer – Vestígios arqueológicos metálicos do que se usava na cozinha e à mesa na Lisboa da Idade Moderna* para, em seguida, nos falar dos prazeres de Baco materializados *Entre copos e garrafas – Os vidros do Largo de Jesus (Lisboa)*.
- Já no primeiro quartel do século XX, Ana Maria Prosépio leva-nos a visitar o saudoso Diário de Lisboa para reflectir sobre *O património alimentar nas caricaturas do jornal vespertino “Diário de Lisboa” (1921 a 1926)*.

Lisboa, Fevereiro de 2017

Os editores

Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII)

João Pedro Gomes

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

Projeto DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia

Resumo |

A transformação de Lisboa num empório comercial mundial no final do século XV conduziu a um considerável aumento da sua população que, conseqüentemente, propiciou o desenvolvimento e alargamento de uma vasta rede de atividades comerciais e de abastecimento urbano com o objetivo último de suprir as necessidades mais básicas dos moradores, nomeadamente a sua alimentação.

As múltiplas relações de viagem e testemunhos de estrangeiros que passaram pela capital do império português dão conta de uma pujante vida comercial nas ruas de Lisboa, destacando-se a considerável quantidade de pessoas e estabelecimentos dedicados à produção e venda de comida feita, isto é, de preparados culinários prontos a consumir. De assadores de sardinha a estalagens e tabernas, o transeunte tinha acesso uma grande variedade de produtos e preparados que refletem uma tipologia muito específica de hábitos alimentares, o das populações urbanas modernas.

Por outro lado, algumas destas atividades revelam, ainda, uma curiosa e complexa organização e ocupação da malha urbana lisboeta, concentrando-se em locais específicos da cidade e dotadas de regimentos e legislação própria, refletindo, em determinados casos, uma organização gremial e de considerável reconhecimento social.

Palavras-chave: Alimentação, Comércio, Idade Moderna, Lisboa, Urbanismo

Abstract |

Lisbon's transformation in a global commercial emporium in the end of the 15th century led to a considerable population increase that, consequently, resulted in the development and enlargement of a wide urban web of commercial activities, specially related to food, necessary to feed the inhabitants.

Multiple city descriptions and foreigners' testimonies show a large amount of people and activities dedicated to the production and selling of ready-meals, food cooked and ready to eat. From the man roasting sardines in the streets to inns and taverns, the passer-by had access to a lot of different products, reflecting the very specific kind of food habits of urban population.

besides, some of this activities reveal a complex organization and occupation of the urban space, condensed in specific urban areas and ruled by their own statutes, reflecting in some cases, a gremial organization and a considerable social prestige associated to their activity.

Keywords: Commerce, Food, Lisbon, Modern Age, Urbanism

“Em cada rua e em cada casa há uma loja que cozinha e vende peixe cada dia e em cada hora, ao ponto que devido ao mau cheiro do frito é aborrecido andar”

(ALESSANDRINI 2015, p. 114)

É desta forma que o banqueiro Filippo Sasseti, italiano radicado em Lisboa em 1578, descreve as ruas da capital portuguesa, assinalando uma prática testemunhada e documentada em várias outras fontes: a produção e venda no espaço público de alimentos cozinhados.

As várias descrições da cidade de Lisboa produzidas entre a segunda metade do XVI e a primeira metade do século XVII revelam um dinâmico universo comercial dedicado à produção e venda de preparados culinários para consumo imediato, a atual “street food”, através das quais é possível perceber pontos urbanos específicos de concentração de determinados vendedores, estabelecimentos comerciais especializados na produção e venda de determinados produtos e, até, a existência de uma rede alargada de vendedores ambulantes que, de alguma forma, suprimiam as necessidades alimentares de uma grande massa trabalhadora urbana.

O estudo em questão centra-se na análise de cinco fontes recorrentemente utilizadas em estudos sobre Lisboa e o espaço nacional durante o período moderno, complementadas por outras fontes menos conhecidas e alguns documentos inéditos: o *Sumario em que brevemente se contem algumas coisas assim eclesiasticas como seculares que ha na cidade de Lisboa*, escrito por Cristóvão de Oliveira em 1551 (OLIVEIRA, 1551), o *Tratado da majestade, grandeza e abastança da cidade de Lisboa*, por João de Brandão, de 1552 (BRANDÃO, 1552), *Ritrato e Riverso del regno di Portogallo*, de autor anónimo italiano, escrito provavelmente entre os anos de 1578 e 1580 (MARQUES, 1987), a *Descrição do Reino de Portugal* de Duarte Nunes Leão, impresso em 1610 (LEÃO, 1610) e, por fim, o *Livro das Grandezas de Lisboa*, de Nicolau de Oliveira, publicado em 1620 (OLIVEIRA, 1620).

As cinco descrições regionais/nacionais que aqui se analisam apresentam um registo descritivo e quase sempre laudatório à cidade, uma vez que, à data da sua produção, o objetivo último destas era o de enaltecer a “Sempre Leal e Mui Nobre Cidade de Lisboa”, com especial foco na sua vigorosa economia de âmbito mundial e na sua movimentada vida urbana, fonte de riqueza, prestígio e poder. Por tal, devem-se guardar algumas reservas quanto às contagens populacionais, número de profissionais e estabelecimentos envolvidos nas atividades comerciais analisadas e outros quantitativos apresentados. No entanto, consideram-se as informações registadas sobre a tipologia de profissionais, estabelecimentos e produtos vendidos fidedignas, sendo possível confirmar muitas destas informações através do cruzamento com outras fontes de várias cronologias bem como com a literatura culinária do período, permitindo constatar a efetiva produção de determinados produtos enunciados nas fontes em ambiente familiar, contexto que caracterizaria a esmagadora maioria dos agentes de produção destes preparados culinários vendidos ao público.

Lisboa cosmopolita - Traços de um mercado consumidor.

O crescimento e transformação de Lisboa, a partir da segunda metade do século XV, num poderoso império comercial de escala global, impulsionado pela crescente fixação do poder régio nesta cidade, garantiu à cidade ribeirinha uma nova pujança económica¹ que, previsivelmente, resultou num incremento populacional: da burocratização e complexificação da administração régia, que se desdobrava em mais de uma dezena de “secções”, à florescente economia urbana de oferta de serviços e produção de bens, a malha urbana expandiu-se para albergar um número sem precedentes de servidores régios, funcionários públicos e religiosos, artífices, trabalhadores não qualificados e mão-de-obra escrava, acrescentando-se a estes um considerável número de agricultores mercadores e viajantes que afluíam diariamente à cidade.

Acompanhando o movimento de concentração do poder régio na zona ribeirinha, nomeadamente no Paço da Ribeira e no espaço adjacente do Terreiro do Paço, foco principal do reordenamento urbanístico encetado por D. Manuel nos primeiros anos do seu reinado (CARITA, 2009), grande parte deste volume populacional passa, tendencialmente, a deslocar a sua atividade profissional para as margens do Tejo, nomeadamente no eixo entre a Ribeira das Naus e o Chafariz d’el Rei, atividades em larga maioria relacionadas com a atividade comercial. A título de exemplo, na Casa da Índia, situada no rés-do-chão do Paço da Ribeira, trabalhavam, em 1551, 110 funcionários (OLIVEIRA, 1551, p.39). Por outro lado, o número de pessoas que,

¹ O desenvolvimento da cidade de Lisboa à causa do intenso tráfego comercial e a transformação da zona ribeirinha em império comercial global foi recentemente analisado no volume *The global city. On the streets of the renaissance Lisbon* (GSCHWENDE e LOWE 2016).

habitando fora da malha urbana, se deslocava à cidade para vender os seus produtos na Ribeira ascendia a mais de 2000 pessoas por dia (OLIVEIRA, 1620, p. 61).

Com uma população que, entre os séculos XVI e XVII, terá oscilado entre os 60.000 e 100.000 habitantes (SILVA, 1919), Lisboa caracterizava-se: pela sua dimensão régia, como sede da administração central real; pela sua dimensão comercial, como empório mundial de redistribuição de bens e, igualmente, pela sua dimensão produtora, como pólo “industrial” que sustentava e alimentava tanto o comércio nacional como internacional e cujo carácter cosmopolita terá potenciado (e até exigido) o desenvolvimento de um conjunto de serviços alimentares que permitisse à massa trabalhadora alimentar-se fora do espaço privado/domiciliar que, na grande generalidade, se caracterizava pelo reduzido espaço, não contando com dispositivos de cozinha muito complexos (OLIVEIRA, 1998 e DUARTE, 1998).

Vários testemunhos documentais atestam a existência de um alargado número de pessoas e estabelecimentos que se dedicava à produção de variados preparados culinários única e exclusivamente para venda pública e consumo imediato, podendo estes ser agrupados em três tipologias: serviços de venda de rua, dizendo respeito a vendedores com local fixo de venda em espaços públicos; serviços de venda em estabelecimentos com produção própria (especializada ou não), permitindo em alguns casos o consumo dentro do estabelecimento e, por último e talvez o mais comum dos serviços, a venda ambulante de preparados culinários por vendedores sem local fixo de venda, estando, em alguns casos, associados à venda de produtos de alguns estabelecimentos especializados.

Vendas de rua

a Praça da Ribeira era o lugar comercial privilegiado da cidade. Estendendo-se do Terreiro do Pão até ao Chafariz d'El-Rei, era junto daquele, a Oeste, que se concentravam as “tendas” de venda dos mais variados produtos, do pão à cerâmica, organizadas através de disposições municipais e ordenadas por tipologia de produtos vendidos. Nicolau de Oliveira em 1620 contabiliza 34 alpendres de telha verde, sob os quais os vendedores se organizavam e expunham os seus produtos: perto do rio localizava-se a “praça do peixe”, onde 70 mulheres se encarregavam de vender pescado e 54 escamadeiras, junto ao rio, tratavam de o amarrar; 3 alpendres estavam reservados às marisqueiras, 12 à venda de fruta verde e seca, 6 para hortaliças, 2 para o pão e 1 para passas, figos e queijos; 2 alpendres estavam reservados às entidades fiscais do Rei e do Duque de Bragança onde se procedia ao pagamento da dízima, servindo também para os feitores se recolherem da chuva (OLIVEIRA, 1620, p. 100).

Assumindo-se como polo centralizador das trocas comerciais urbanas e, portanto, local de um considerável fluxo diário de pessoas, não espanta que as várias descrições da cidade de Lisboa nos séculos XVI e XVII aí localizem alguns dos dispositivos de venda de preparados culinários.

Em 1552 contabilizavam-se “50 mulheres, entre pretas e brancas, forras e cativas, em que amanhecendo saem na Ribeira com panelas grandes cheias de arroz [cozido] e cuscuz e chicharos” que serviam “de almoço às crianças [...] moços que andam a ganho, assim branco como negros, com isso fazem os seus almoços e quentam suas barrigas”, num negócio que, de segunda a sábado, rendia cerca de 200 réis por cada panela (BRANDÃO, 1552, p. 51). Curiosamente, uma das duas telas descobertas por Annemarie Jordan Gschwend e Kate Lowe em 2009, em Inglaterra, e que estiveram na origem da obra publicada em 2015 (GSCHWENDE e LOWE, 2016), mostram uma mulher negra, com saia vermelha, segurando um bacio na cabeça com um conteúdo branco (arroz?) e, no braço esquerdo, um banco de três pés, podendo-se traçar uma correspondência entre esta figuração e a descrição das vendedoras de arroz.

Junto da Porta Nova, a Norte da praça, tal como na Porta do Açougue e também junto às Fangas da Fariinha, mais a ocidente, “25 mulheres vendem tripas cozidas (...) grandíssimo refúgio e descanso dos pobres”, faturando cada uma mais de 400 réis diários, inclusive dias santos e domingos (BRANDÃO, 1552, p. 87). Em 1620, nomeadamente na Ribeira, a venda de vísceras cozidas é assegurada por quinze mulheres que vendiam “parte dos miúdos do gado que se mata no curral, assim das mãos e tripas de carneiro, como de vaca, cozidos e crus, de que muitas gente se vale para regalo e mimo e muita por necessidade” (OLIVEIRA, 1620, p. 99). Note-se que o açougue municipal, onde se concentrava todo o comércio de carne da cidade, se localizava na imediações da Praça da Ribeira, onde as miudezas dos animais eram facilmente adquiridas, facilitando a produção destes preparados e a sua consequente venda.

Associado à atividade piscatória das proximidades e ao comércio de peixe na “praça do peixe”, uma zona denominada de “Mal Cozinhado” era conhecida por albergar 10 alpendres “onde estão sempre homens e mulheres com braseiros de fogo assando sardinhas e peixe de toda a sorte segundo o há na Ribeira (...) comem homens brancos e negros trabalhadores” (BRANDÃO, 1552, p. 91).

Dedicadas à venda dos produtos doces, especificamente produzidos nas confeitarias, “quinze dias antes do Natal até o dia de Réis andam trinta mulheres na Ribeira e no Pelourinho Velho com mesas cobertas de

toalhas e mantéis alvos, vendendo gergelim, pinhoada, nogada, marmelada, laranjada, sidrada e farténs” (BRANDÃO, 1552, p. 70), informação que é corroborada na totalidade com o regimento destes profissionais de 1572, que regula a produção e venda deste tipo específico de produtos em praças públicas “senão quinze dias antes do Natal e outros quinze depois” (CORREIA, 1926, p. 209).

Vendas em estabelecimento

Na malha urbana lisboeta podiam distinguir-se quatro tipos de estabelecimentos onde se cozinhavam e vendiam determinados preparados culinários prontos para consumo: tavernas, estalagens, confeitarias e pastelarias.

Em 1552 Lisboa contaria com “300 tavernas de vender vinho” onde se gastavam cerca de 70 pipas de vinho por dia (BRANDÃO, 1552, p. 8). A venda desta bebida, pilar essencial da trípole alimentar portuguesa (SOARES, 2014), seria a atividade principal de todos estes estabelecimentos, como se depreende do Regimento dos Taverneiros, onde várias disposições regulam a venda de vinho (inclusive a venda de “vinho gessado”, isto é, vinho de má qualidade a que era acrescentado gesso para melhorar a cor e o sabor), acrescentando-se algumas regras para “os taverneiros que derem de comer em suas casa”, nomeadamente no que respeita à venda de pão e azeite para consumo dentro do estabelecimento bem como à obrigatoriedade de comprar nos açougues municipais toda a carne a servir nas tavernas (CORREIA, 1926, p. 186-189).

Um curioso testemunho do quotidiano lisboeta, registado no processo inquisitorial movido contra Baltazar Índio, cozinheiro de João Nunes da Cunha, coloca em evidência o importante papel que as tavernas detinham no universo alimentar da massa trabalhadora de Lisboa. António de Faria, mourisco, presta testemunho no dia 6 de fevereiro de 1557 dizendo:

“estando nesta cidade o dito declarante ao Crucifixo junto do Regedor em uma taberna almoçando veio aí um índio de João Nunez da Cunha [...] e entrando o dito índio na taberna onde o dito declarante estava comendo com uma tigela de sopas com carne se sentou à mesa e antes de comer disse bisteira (?) e outras palavras”²

Note-se que o vocábulo “sopas”, durante o período moderno, refere-se a uma registo culinário distinto do atual: a este corresponderia um preparado simples, feito à base de pão e caldo resultando do cozimento de carne ou legumes, próximo do conceito atual de açorda (BLUETAU, 1712, p. 725). A presença deste prato em diversos receituários portugueses modernos atesta a prática alargada do consumo deste em vários contextos sociais.

No final da década de 70 do século XVI o testemunho pessoal, anónimo, registado na obra *Ritrato e Riverso del regno di Portogallo* revela de que forma estes pratos era confeccionados, descobrindo-se igualmente outros alimentos servidos nas tabernas:

“as restantes casas [que não hospedarias] fazem viandas na rua, sobre uns fogareiros de barro, de modo que ao passar, se é perfumado pelo fumo das sardinhas e dos outros peixes que remexem ad nauseam, porque a carne há tão pouca que muitos não a comem”

(MARQUES, 1987, p. 197);

No entanto, a venda tanto de carne como de peixe nas tavernas na cidade está parcamente documentada. Apenas João Brandão, em 1552, refere que se vende “carne cozida e assada” e “pescado frito e cozida” nas tavernas lisboetas, sem mais pormenores (BRANDÃO, 1552, p. 10-12).

Um testemunho mais completo sobre venda de alimentos cozinhados nas tavernas pode ser encontrado para a cidade de Évora, cujo Regimento dos Taverneiros e Estalajadeiros, publicado em atas municipais a 4 de julho de 1592, é surpreendentemente pormenorizado no que respeita aos produtos servidos, destacando-se a obrigatoriedade dos taverneiros terem sempre carne e peixe disponíveis para venda, sob pena de pagamento de multa:

2 ANTT, Processo Inquisição de Lisboa n.5085.

“Item O taverneiro que não tiver pescado ou carne pagará mil réis

Item Levará de ganho de cada canada de vinho mais do que valer dois réis sob pena de quinhentos réis

Item Dará uma posta de bacalhau que pese três onças por cinco réis cozido e sem pele valendo o arrátel a vintém e daí para baixo sob pena de quinhentos réis

Item Darão uma posta de pescadas secas (?) que pesa quatro onças por dez réis sob pena de quinhentos réis

Item As sardinhas fritas sendo grandes dois réis e sendo pequenas a real e meio sob pena de quinhentos réis

Item Darão por uma posta de carne de vaca que pese uma quarta cinco réis e assim mesmo a do carneiro assada [riscado] ou cozida sob pena de quinhentos

Item Darão uma posta de carne de bode ou cabra cozida ou assada cinco réis - de quarta a posta- a posta de meia quarta (?) três réis sob pena de quinhentos réis

Item Terão uma mesa de engonços com duas toalhas para elas e seus guardanapos meia dúzia de pratos duas facas sob pena de duzentos réis”³

Oferecendo serviços alimentares idênticos aos das tavernas, as estalagens distinguiam-se daquelas de forma muito precisa, pois era nestas que os viajantes poderiam pernoitar, existindo uma oferta variada de serviços, desde palha e abrigo para os animais a quartos (câmaras) privados com iluminação.

O regimento lisboeta dos estalajadeiros prevê, tal como nas tavernas, a possibilidade de ser servida comida além de pão e vinho, estando estes estabelecimentos obrigados a ter medidas de azeite e a comprar carne no açougue municipal para as “pessoas a que derem de comer” (CORREIA, 1926, p. 189-192).

No entanto, o relato anónimo italiano *Ritrato e Riverso* relata uma situação algo inusitada: repetindo as recorrentes queixas dos estrangeiros e viajantes que se alojavam em Lisboa sobre a falta de espaços de qualidade para pernoitar, o autor denuncia que:

“hospedarias ou quartos mobilados são inexistentes e há apenas duas casas de forasteiros (...) temos de ir comprar de comer e todas as outras coisas miúdas e ser quase cozinheiros e moços de cozinha, porque as leis proíbem que se possa dar de comer aos hóspedes”

(MARQUES, 1987, p. 197)

Não foi possível apurar qual a lei específica referida pelo autor e, por seu turno, o regimento de 1572, anterior ao relato (que data do final da década de 70), não define nenhuma proibição na venda de alimentos a hóspedes. No entanto, esta referência pode dar conta da efetiva aplicação da lei de 28 de abril de 1570, que determinava que “pessoa alguma não poderá comer nem dar de comer à sua mesa mais que um assado, e um cozido, e um picado, ou desfeito, ou arroz, ou cuscuz e nenhum doce, como manjar branco, bolhos (*sic*) de rodilha, ou os mexidos ou outras coisas desta qualidade” (FIGUEIREDO, 1790, p. 155), existindo, assim, um evidente controlo sobre que tipos de preparados culinários poderiam ser servidos em “casas de hóspedes”.

A pouca hospitalidade que estes estabelecimentos poderiam proporcionar aos viajantes é ainda registada pelo humanista Nicolau Clenardo, tutor do irmão de D. João III, o futuro rei-cardeal D. Henrique. Em uma carta datada de 1541, o italiano descreve um caricato episódio ocorrido dentro de uma estalagem na margem sul do Tejo e que demonstra o que um viajante desejava encontrar em uma estalagem e o que, efetivamente, encontrava:

“Ao mesmo tempo fui lançando o rabo do olho para a cozinha, a ver se havia alguma coisa ao lume.

– Que há para a ceia, ó patroa?

– Não tenho nada, respondeu.

3 AME, PT/AMEVR/CME/B/A/01, 232-233.

- *Nada absolutamente?*
- *Absolutamente nada.*
- *Mate-nos então uma galinha.*
- *Não crio galinhas para matar...*
- *Há ovos, pelo menos?*
- *Quem mos dera! Não se encontrou nenhum.*
- *Não haverá nem sequer por aí umas cabecitas de peixes do ribeiro?*
- *Credo! Comer peixe ao dia de carne!*

[...]

Porém eles roíam as suas cebolas cruas, sem se incomodarem com o caso. Até me deram de conselho que comesse eu também algumas cebolas assadas. Este conselho pareceu-me uma âncora de salvação. Temperam-se com azeite e vinagre: o azeite ainda no-lo forneceram posto que mesquinhamente, mas o vinagre era coisa que não havia naquela maldita casa, a não ser uma especialidade de vinho que nos deram, a que melhor caberia o nome de vinagre. Temperámos com este molho de azeite as cebolas, e achei-as tão saborosas que nunca mais deixei de levar na minha bagagem este remédio maravilhoso contra todas as adversidades e má fortuna.”

(CEREJEIRA, 1926, p 389-292).

Se tanto em tavernas como em estalagens se observa que a comida servida passaria por preparados culinários simples como cebolas assadas e sopas com carne, o mesmo não se verificava com os produtos produzidos e comercializados pelos pasteleiros e confeitores.

No que aos pasteleiros diz respeito, o Sumário de Lisboa de 1551 dá conta da existência de 13 oficiais (OLIVEIRA, 1551, p. 44), aumentando para 30 no ano seguinte, operando na cidade “10 casas que fazem pastéis” (BRANDÃO, 1552, p. 207) e “8 fornos de cozer pastéis” (BRANDÃO, 1552, 70), sendo também de 1552 o primeiro regimento conhecido para o ofício, posteriormente copiado e aumentado em 1572⁴. Nesta regulamentação profissional estabelece-se a obrigatoriedade de examinação para a prática do ofício, no qual o examinado deveria saber fazer “um pastel de cinco réis; outro de dez réis; outro de vinte réis; outro de cinquenta réis; empadas para tempos do pescado; um pastel real; um pastel de frangão ou pombinho (CORREIA, 1926, p. 222), sendo ainda exigidos conhecimentos sobre “os adubos que hão de levar os ditos pasteis de vaca, carneiro e porco assim no inverno como no verão, porque cada tempo requer seus adubos diferentes” (CORREIA, 1926, p.), evidenciando uma direta associação às teorias dietéticas da época⁵.

O regimento ainda prevê algumas medidas do foro “sanitário”, proibindo a venda de pastéis “de bode nem de cabra, nem de ovelha, nem de porca, nem de carne danada” nem mesmo “pastéis de um dia para o outro” (CORREIA, 1926, p. 223), sendo igualmente proibidas “vendedeiras de pastéis pela cidade, nem outra pessoa alguma os venderá nem mandará vender pela cidade” (CORREIA, 1926, p. 223), atestando, assim, a exclusividade da venda e consumo de pastéis na “casa” de pasteleiros, cujo acesso passou a estar vedado aos escravos cativos pelo regimento de 1572 (CORREIA, 1926, p. 223).

A inclusão de medidas hoje consideradas de higiene alimentar no regimento de 1552 vieram, certamente, responder a determinados abusos por parte dos oficiais desta atividade que, curiosamente, ficaram registados na peça quinhentista anónima “Auto das Padeiras”, testemunhando tanto a produção ilegal de pastéis de carne de bode e de carne estragada, disfarçados com sal em excesso e especiarias como a venda de pastéis de dias anteriores aquecidos:

4 Os regimentos profissionais dos pasteleiros, produzidos entre o século XVI e XVIII, foram analisados com maior pormenor por GOMES, 2015.

5 O universo alimentar moderno estava diretamente ligado à concepção da Fisiologia e Medicina das teorias hipocrático-galénicas, onde Alimentação e Saúde se apresentam como interdependentes (ALBALA, 2002).

*“São cousas de infieis
as que fazem os pasteleiros
que por adquirirem dinheiro
vendem bode por carneiro.*

*Por que a gente mais se engode
lhe deitam muita pimenta
cousa com que a sede acode
e assim vos vendem o bode
carne má e fedorenta.*

*Se lhe dais a carne crua
tutanos de vaca grossa
então tomam-vos a vossa
e dão-vos a ruim sua
que nam há quem vê-la possa.*

*Assim enganam os coitados
por tantos modos e vias
com os seus pastéis salgados
e vendem-nos requentados
cozidos de quatro dias.*

*Tornam-nos a açafroar
e despois com fala meiga
por melhor os enganar
deitam-lhe em cima manteiga
de porca mui singular.*

*Outros lhe deitam toicinho
do qual não compra ninguém
eu os conheço mui bem
que com pastéis vendem vinho
a preço mais de vintém.”*

(CENTRO DE ESTUDOS DE TEATRO, 2010)

O ofício dos confeitores era, igualmente, sujeito a uma restrita regulamentação, sendo um ofício referido em quase todas as descrições da cidade, especialmente pela concentração de grande número de confeitarias, ainda na primeira metade do século XVI, junto do Paço da Ribeira, na denominada Rua dos Confeitores⁶.

João Brandão, em 1552, contabiliza “30 tendas de confeitores” onde 150 pessoas se ocupam do dito ofício (BRANDÃO, 1552, p. 208) sendo, em 1620, 54 confeitores e 60 “mulheres que fazem doces para vender assim em suas casas como pelas ruas, fora da Confeitaria” (OLIVEIRA, 1620, p. 95).

6 Sobre a regulamentação da profissão e a conflituosidade dentro da classe dos confeitores ver BRAGA, 2015.

O regimento de 1572, tal como a regulamentação dos pasteleiros, indica quais os produtos que o confeitiro deveria saber fazer, permitindo conhecer o rol de doçaria que poderia ser encontrada nas “tendas”:

“confeitos de rosas e confeitos da Ilha com amêndoas marquesinhas [...] diaci-drão e talos e conserva de peras e pêssegos e sabê-los-á cobrir; Fará maçapães e alfenim; Fará açúcar rosado e marmeladas [...]faça de açúcar da ilha da Madeira ou açúcar branco das outras ilhas toda a conserva que for de qualidade fria e assim toda a coisa que costumam fazer para doenças de quenturas – abóboras, talos de alface, peras, marmelos, confeitos de rosa, maçapães, alfenim, diagar-gante, alféolas, pão de ló e outras semelhantes conservas”

(CORREIA, 1926, p. 207-208)

O exclusivo da produção e venda destes produtos dentro dos estabelecimentos, cuja venda “pela cidade” estava proibida (CORREIA, 1926, p. 209) pode entender-se à luz da concepção coetânea do açúcar e suas propriedades, tido como um produto medicinal, e que o próprio regimento destaca quando refere conservas “de qualidade fria [...] para doenças de quenturas” e “conservas e confeituras quentes”, cujos conceitos remetem para preparados culinários utilizados no tratamento de doenças cuja origem fosse uma desestabilização dos humores frio ou quente⁷. Desta forma, o exclusivo de produção e venda pretendia assegurar que ninguém não autorizado pudesse vender produtos potencialmente perigosos a quem os comprasse.

Ainda que o regimento de 1572 liberalize a venda de marmeladas “por toda a pessoa onde quiser e como quiser”, a produção e venda de frutas secas envolvidas em mel (de abelha ou açúcar derretido) estavam abrangidas por uma particular regulamentação que proibia a utilização de amêndoas na produção de qualquer doce bem como “outras gergiladas, pinhoadas e outras frutas que se fazem de mel se não venderão senão quinze dias antes do Natal e outros quinze depois” (CORREIA, 1926, p. 209) que, como já referido, poderiam ser vendidas na Praça da Ribeira, junto do Pelourinho Velho.

A cidade de Lisboa assistiu, ainda no final do século XVI, ao florescimento da produção e venda de doces por algumas instituições conventuais masculinas e femininas, destacando-se, por exemplo, o manjar branco do Convento da Anunciada (BRAGA, 2016, p. 39), as conservas de frutas dos agostinhos do Convento da Graça (GOMES, 2014, p. 244) ou a marmelada “em bocados” do Convento de Santa Clara (GOMES, 2014, p. 239-240).

Venda ambulante

Trata-se, por defeito, do maior e mais heterogéneo grupo de vendedores referenciados nas fontes, uma vez que recorrentemente os autores indicam os produtos fabricados e vendidos bem como o número de pessoas envolvidas no processo mas omitem informação sobre a localização onde ocorria a venda. Assim, considera-se que grande parte destes vendedores não tinha local fixo para a venda dos seus preparados culinários e que percorriam as ruas da cidade diariamente.

Cristóvão de Oliveira, em 1551, apresenta uma exaustiva lista de atividades profissionais existentes na capital, enumerando um conjunto curioso de ocupações que, de alguma forma, retrata uma “indústria” alimentar de comida de rua espantosamente especializada: 50 alfeloeiros (que fazem alféolas), 26 fartaleiras (que fazem fartens), 23 cuscuzeiras, 27 mulheres que vendem arroz, 45 sardinheiras (podendo, no entanto, fazer referência às vendedoras de sardinhas fresca, seca e salgada), 26 tripeiras, 110 frigideiras (muito provavelmente ocupadas em frigar peixe), aos quais se acrescentam 70 “mulheres que fazem fruta de açúcar”, 23 que fazem alféolas, 24 que fazem “zevezinhas” e 28 dedicadas à venda de aletria (OLIVEIRA, 1552, p. 47).

Um ano depois, no Tratado da Majestade de Lisboa confirma-se alguma da informação dada por Cristóvão de Oliveira, acrescentando-se a este rol 200 “negras que andam vendendo ameixas passadas cozidas a desamparados e forasteiros que andam doentes e mal dispostos por não acharem aparelho para as cozer (...) as trazem muito limpas com panos lavados e muito bem cobertas” (BRANDÃO, 1552, p. 52), vendendo também “favas cozidas, aletria, chícharos e arroz” cuja venda rende mais de 5000 réis por dia (BRANDÃO, 1552, p. 224) e, na Quaresma, azevinhas (BRANDÃO, 1552, p. 52). João de Brandão contabiliza ainda “200 mulheres que têm por ofício frigar pescado e vende-lo em pastas frito”, e cujo negócio rende mais de 300 cruzados de renda à cidade (BRANDÃO, 1552, 220).

⁷ Conceitos centrais nas concepções dietéticas e medicinais do período moderno (ALBALA, 2002).

Para além das já enunciadas mulheres que vendem doces na Ribeira Velha no período do Natal, registam-se mais 30 mulheres “que vendem todo o ano fruta de mel, gergilada, pinhoadada, alféloas e outras coisas de mel” (BRANDÃO 1552, p. 221), 50 mulheres que “fazem marmeladas e açúcar rosado e laranjadas para as pessoas que vão à Índia e Guiné” e 200 mulheres que, além de leite, natas, queijos e requeijões, vendem também queijadas (BRANDÃO, 1552, p. 224).

Em 1620, Nicolau de Oliveira regista um cenário idêntico aos restantes autores, acrescentando apenas que há “negras que vendem pela cidade toda a sorte de marisco de concha e legumes cozidos” (OLIVEIRA, 1620, p. 97).

Preparados vendidos e a literatura culinária

As recentes transcrições e estudos de receituários modernos portugueses permitem, até certo ponto, conhecer com maior pormenor a forma de preparação de grande parte dos preparados culinários referenciados nas fontes.

São três os receituários culinários conhecidos no espaço nacional cuja produção ocorreu entre os séculos XVI e XVII: o *Livro de Cozinha de D. Maria* (MANUPPELLA E ARNAUT, 1967), o manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga (BARROS, 2013)⁸ e o primeiro livro de cozinha impresso em Portugal, *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, publicado em 1680 (RODRIGUES, 1683). Produzidos em três contextos sociais distintos, é no manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga, atribuído a Frei Luís de Távora (BARROS, 2013, p. 24), que se regista uma maior frugalidade e simplicidade nas receitas, provavelmente reflexo da possível passagem deste personagem por uma instituição colegial coimbrã (BARROS, 2013, p. 25) e é neste documento que é possível encontrar um maior número de correspondências com os preparados vendidos nas ruas de Lisboa, grande parte deles pautados pela simplicidade culinária.

No que às leguminosas e legumes cozidos referidos nas descrições da cidade, o manuscrito apresenta receitas de chícharos e favas, cujo processo se resumia ao cozimento destes com cebola, alho, azeite e vinagre (BARROS, 2013, p. 211) e, no caso das favas, temperadas com coentros e endro (BARROS, 2013, p. 213). Coincidentemente, a única receita de cebolas refere, em primeiro lugar, que devem ser assadas, podendo também ser cozidas (BARROS, 2013, p. 231). Outros legumes e leguminosas como grãos, castanhas, lentilhas, feijões, ervilhas, abóboras, nabos, couves ou espinafres estão presentes neste manuscrito, evidenciando processos de cocção simples.

O arroz apresenta também um processo de preparação simples, sendo cozido com caldo de vaca, carneiro ou ervas ou, na sua versão doce, com leite de gado, amêndoas ou água (BARROS, 2013, p. 113). O cuscuz, por sua vez, caracteriza-se pelo complexo processo de produção da massa (cozida em cuscuzeiro, sobre o vapor de caldo de ervas aromáticas) mas que, posteriormente, se cozinha abafando-se com caldo de vaca, carneiro, galinhas, grãos ou açúcar (BARROS, 2013, p. 117).

Dentro do universo animal, as referidas tripas e mãos de vaca e carneiro cozidas encontram receitas correspondentes no manuscrito, nomeadamente tripas de porco cozidas em água, sal, vinagres e ervas aromáticas (BARROS, 2013, p. 241) e pés de carneiro cozidos e temperados com vinagre e sal (BARROS, 2013, p. 169). As sopas com carne referidas no testemunho de António de Faria à Inquisição não encontram referente direto no receituário mas é possível identificar quatro receitas que remetem para este género de preparado de fácil preparação: pão fatiado e embebido em água ou caldo de carnes e temperado com ervas aromáticas, alho, gorduras vegetais ou animais, entre outros temperos (BARROS, 2013, p.171; p. 229; p. 231).

A carne de vaca e carneiro cozida servida nas tavernas eborenses e cuja venda se deveria também verificar nos estabelecimentos da capital, poderia, segundo o manuscrito, ser cozida com cebola, salsa e manteiga ou azeite, temperada com especiarias e vinagre, agraço ou sumo de limas (BARROS, 2013, p. 119). Se fosse assada, seria antes marinada em vinho, alhos e orégãos (BARROS, 2013, p. 121).

Do mundo marinho, o receituário do Arquivo Distrital de Braga apresenta um considerável conjunto de receitas para os mais variados peixes, quer sejam cozidos, assados ou fritos. Destacam-se a pescada temperada, enfarinhada e frita em azeite (BARROS, 2013, p. 185), a sardinha frita e conservada em molho de escabeche (BARROS, 2013, p. 389) e o bacalhau cozido e temperado com vinagre e alho (BARROS, 2013, p. 189). Amêijoas, berbigões, caranguejos e lagostas aparecem também no receituário, apresentando receitas desde simples cozimentos em água e pimenta a preparados mais saborosos com adição de ervas aromáticas e vinho (BARROS, 2013, p. 195-197).

As receitas de conservas de fruta e doces são, inequivocamente, as mais numerosas e testemunham tanto a versatilidade do açúcar e mel como agentes preservativos e conservadores das qualidades atribuídas às frutas utilizadas em contexto de botica (OUERFELLI, 2008, p. 570-580) bem como a crescente populari-

8 O manuscrito foi também publicado e estudado em RAMOS e CLARO, 2013.

dade do açúcar e maior disponibilidade deste no mercado: o próprio Regimento dos Confeiteiros de 1572 obrigava a que estes profissionais, responsáveis pela venda de açúcar ao público, tivessem pesos menores para vender pequenas quantidades de açúcar a “pessoas pobres que não têm possibilidade para comprar mores pesos de açúcar” (CORREIA, 1926, p. 211). O consumo deste produto e derivados seria de tal forma comum a todos os estratos da sociedade portuguesa seiscentista que Duarte Nunes de Leão, na sua *Descrição*, denuncia que “as marmeladas que os antigos faziam de mel, em casas muito honradas, não quer agora qualquer mecânico come-las, se não de açúcar, e tocadas de âmbar e almíscar; que também nisto há agora ambição e pontos de honra.” (LEÃO, 1610, p.52v).

O manuscrito conta com receitas de grande parte dos produtos doces enunciados nas descrições de Lisboa, apresentando regularmente variações de uma mesma receita, testemunhos da versatilidade e permanente recriação deste campo culinário. Destacam-se as conservas de diacidrão (BARROS, 2013, p. 281), de pêssegos (BARROS, 2013, p. 263) e de pêras (BARROS, 2013, p. 319), também denominadas de frutas cobertas, a marmelada (BARROS, 2013, p. 267), o açúcar rosado (BARROS, 2013, p. 273), as gergiladas (BARROS, 2013, p. 321), o maçapão (BARROS, 2013, p. 281), os fartens (BARROS, 2013, p. 341) e as queijadas (BARROS, 2013, p. 315). Todas estas receitas têm em comum a utilização de grandes quantidades de açúcar, em vários pontos de derretimento (e mel em determinados casos) ao qual se adicionavam frutas, ovos ou leite, aromatizados com águas de flores ou especiarias.

Importa, aqui, remeter para receitas que estão presentes apenas nos outros dois receituários enunciados: o denominado *Livro de cozinha de D. Maria*, manuscrito associado deste a sua descoberta na Biblioteca Nacional de Nápoles à figura de D. Maria de Portugal, Duquesa de Parma, neta de D. Manuel, apresenta quatro receitas que estão ausentes no manuscrito 142 e que figuram como produtos comercializados nas ruas de Lisboa: os talos de alface em conserva (MANUPPELLA e ARNAUT, 1967, p. 109), as alféolas (MANUPPELLA e ARNAUT, 1967, p. 127), os confeitos (MANUPPELLA e ARNAUT, 1967, p. 128) e o pão-de-ló (MANUPPELLA e ARNAUT, 1967, p. 139). Em *Arte de Cozinha*, regista-se apenas uma receita ausente nos outros receituários, as letrias de ovos (RODRIGUES, 1683, p. 141).

Contrariamente ao que se verificou para os outros preparados, o manuscrito do Arquivo Distrital de Braga não apresenta um número significativo de receitas de pastéis: apenas pastéis de carne (BARROS, 2013, p. 357), de tutanos (BARROS, 2013, p. 161) e empadas de passarinhos (BARROS, 2013, p. 141) parecem corresponder a produtos de pastelaria enunciados nas fontes analisadas. Esta fraca representação da pastelaria neste documento contrasta com o considerável número de receitas que tanto o *Livro de cozinha de D. Maria* como o impresso *Arte de Cozinha* apresentam, evidenciando que a arte da pastelaria estaria associada a estratos mais altos da sociedade e, por tal, restringida a um número específico de profissionais e não tão disseminada no espaço quotidiano como os outros preparados culinários (GOMES, 2015, p. 79-80).

Considerações finais

Ainda que a documentação analisada permita ter um conhecimento detalhado dos serviços de preparação e venda de comida cozinhada ao público na cidade de Lisboa, dados mais exatos sobre o real número de profissionais envolvidos, produtos comercializados ou tipos de consumidor são, ainda, difíceis de aferir.

Existe uma multiplicidade de fontes a considerar e que se encontram parcamente estudadas, nomeadamente na perspetiva das atividades do quotidiano: processos inquisitoriais, atas de vereação e registos de pagamento de sisas são alguns exemplos de documentação cujo teor informativo poderá ajudar a melhor caracterizar este universo alimentar: quantas pessoas estavam envolvidas na produção destes produtos? Como se caracterizava o mercado consumidor? Seriam todas estas atividades legisladas e, por tal, alvo de controlo municipal? Que riqueza gerava? Quais os preços dos preparados vendidos?

Fica, no entanto, demonstrado que a partir do século XVI Lisboa passa a contar com uma rede heterogénea de produtores e vendedores de comida ao público, que suprimia a necessidade alimentar de uma considerável parte da população trabalhadora da cidade, colocando à disposição do consumidor uma gama variada de produtos, alguns deles sazonais e que, apesar de fácil preparação, permitiam o acesso facilitado tanto a refeições mais ou menos complexas como a mimos e guloseimas.

Bibliografia

Fontes manuscritas:

ANTT, Processo Inquirição de Lisboa n.5085.

AME, PT/AMEVR/CME/B/A/01, 232-233.

Fontes impressas:

BARROS, A. L. (2013) - *As receitas de Cozinha de um frade português do século XVI*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra;

BLUTEAU, R. (1712) - *Vocabulário Portuguez e Latino*. Vol. 7. Coimbra: Colégio das Artes;

BRAGA, I. D. (2016) - *Sabores e Segredos. Receituários conventuais portugueses da Época Moderna*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra. 2016.

BRANDÃO, J. (1552) - *Tratado da majestade, grandeza e abastança da cidade de Lisboa*. Lisboa.

CENTRO DE ESTUDOS DE TEATRO - *Teatro de Autores Portugueses do Séc. XVI - Base de dados textual [em linha]*. Lisboa: 2010 [3 de novembro de 2016] Auto das Padeiras. Disponível em <http://www.cet-e-quinientos.com/obras>.

CORREIA, V. (1926) - *Livro dos Regimentos dos oficiais mecânicos da mui nobre e sempre leal cidade de Lisboa (1572)*. Coimbra: Imprensa da Universidade;

FIGUEIREDO, J. A. De (1790) - *Synopsis chronologica de subsidios ainda os mais raros para a historia e estudo critico da legislação portuguesa*. Lisboa: Academia Real das Ciências;

MANUPPELLA, G. e ARNAUT, S. D. (1967) - *O Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal : primeira edição integral do Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra;

MARQUES A. O. (1987) - Ritrato e Rivero del regno di Portogallo, 1578/80., In *Portugal Quinhentista*. Lisboa: Quetzal;

OLIVEIRA, C. de (1551) - *Sumario em que brevemente se contem algumas coisas assim eclesiasticas como seculares que ha na cidade de Lisboa*. Lisboa;

OLIVEIRA, N. de (1620) - *Livro das grandezas de Lisboa*. Lisboa;

RAMOS, A., CLARO, S. (2013) - *Alimentar o Corpo saciar a Alma: Ritmos Alimentares dos Monges de Tibães, século XVII*, Vila Real-Porto: Direcção Regional de Cultura do Norte - Afrontamento;

Estudos:

ALBALA, K. (2002) - *Eating Right in the Renaissance*. California: University of California Press;

ALESSANDRINI, N. (2015) - Italianos em bairros de Lisboa (século XVII). *Cadernos do Arquivo Municipal*. Lisboa. 2ª Série Nº 3, p. 109 - 125;

BRAGA, I. D. (2014) - Confeiteiros na Época Moderna: cultura material, produção e conflituosidade. In *Ensaios sobre Património Alimentar Luso-brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

CARITA, H. (1999) - *Lisboa Manuelina e a formação de modelos urbanísticos da época moderna*. Lisboa: Livros Horizonte.

CEREJEIRA, M. G. - *Clenardo: o humanismo em Portugal: com a tradução das suas cartas*. Coimbra: Coimbra Editora, 1926.

DUARTE, L. M (1998) - A propriedade urbana. In *Nova História de Portugal*. Vol 5. Lisboa: Editorial Presença, p. 114-158;

GOMES, João (2014) - Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647/1652). In *Ensaios sobre Património Alimentar Luso-brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, p. 213-250;

GOMES, J. (2015) - O ofício de pasteleiro em Portugal entre os séculos XVI e XVIII. *Helikon*. Curitiba. V.2, n. 4, p. 78-100;

GSCHWEND, A. J e LOWE, K. (2015) - *The global city. On the streets of the renaissance Lisbon*. UK: Paul Holberton publishing.

OLIVEIRA, J. C. (1998) - A Casa. In *Nova História de Portugal*. Vol 5. Lisboa: Editorial Presença, p. 633-639;

OUERFELLI, M. (2008) - *Le sucre: production, commercialisation et usages dans la Méditerranée*. Leiden-Boston: Brill;

RODRIGUES, D. (1683, 2ª ed.) - *Arte de Cozinha*. Lisboa;

SILVA, A. Vieira da (1919) - *A população de Lisboa. Estudo Histórico*. Separata da Revista de Obra Públicas e Minas. Lisboa: Tipografia do Comércio;

SOARES, C. (2014) - Pão e vinho sobre a mesa: um "clássico" da alimentação portuguesa. In *Ensaio sobre património alimentar Luso-brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, p. 17-50.





