

Carmen Soares
Irene Coutinho de Macedo
(coords.)



ENSAIOS SOBRE
PATRIMÓNIO ALIMENTAR
LUSO-BRASILEIRO



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

ESTRUTURAS EDITORIAIS

SÉRIE DAIITA
SCRIPTA & REALIA

ISBN: 978-989-26-0885-3

DIRETOR PRINCIPAL
MAIN EDITOR

Carmen Soares
Universidade de Coimbra

ASSISTENTES EDITORIAIS
EDITORIAL ASSISTANTS

João Pedro Gomes
Universidade de Coimbra

COMISSÃO CIENTÍFICA
EDITORIAL BOARD

Adeline Ruquoit
CNRS-Paris, França

Ana Maria Maud
Universidade Federal Fulminense, Brasil

Ariel Guiance
Universidad de Córdoba, Argentina

Carlos Fabião
Universidade de Lisboa, Portugal

Francisco Contente Domingos
Universidade de Lisboa, Portugal

Frederico Lourenço
Universidade de Coimbra, Portugal

Henrique Soares Carneiro
Universidade de São Paulo, Brasil

Maria José Azevedo Santos
Universidade de Coimbra, Portugal

Maria José García Soler
Univerdidade do País Basco, Espanha

Nilma Morcef de Paula
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

ENSAIOS SOBRE PATRIMÓNIO ALIMENTAR LUSO-BRASILEIRO

Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo
(coords.)

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

SÉRIE DAIITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

ENSAIOS SOBRE PATRIMÓNIO ALIMENTAR LUSO-BRASILEIRO
STUDIES ON LUSO-BRAZILIAN FOOD HERITAGE

COORDS. EDS.

Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo

EDITORES PUBLISHERS

Imprensa da Universidade de Coimbra
Coimbra University Press

www.uc.pt/imprensa_uc

Contacto CONTACT

imprensa@uc.pt

Vendas online ONLINE SALES

<http://livrariadaimprensa.uc.pt>

Coordenação Editorial EDITORIAL COORDINATION

Imprensa da Universidade de Coimbra

Conceção Gráfica GRAPHICS

Rodolfo Lopes, Carlos Costa, Nelson Ferreira

Infografia INFOGRAPHICS

Nelson Ferreira

Imagem da capa COVER'S IMAGE

Juan van der Hamn [Public domain],
via Wikimedia Commons

Impressão e Acabamento PRINTED BY

Simões & Linhares, Lda. Av. Fernando Namora, n.º 83
Loja 4. 3000 Coimbra

ISBN

978-989-26-0885-3

ISBN Digital

978-989-26-0886-0

DOI

<http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-0886-0>

Depósito Legal LEGAL DEPOSIT

382115/14

Annablume Editora * Comunicação

www.annablume.com.br

Contacto CONTACT

@annablume.com.br

FCT
Fundação para a Ciência e a Tecnologia
UNIVERSIDADE DE COIMBRA
POCI/2010

© Outubro 2014

Annablume Editora * São Paulo

Imprensa da Universidade de Coimbra

Classica Digitalia Universitatis Conimbrigenis

<http://classica.digitalia.uc.pt>

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
da Universidade de Coimbra

ENSAIOS SOBRE PATRIMÓNIO ALIMENTAR LUSO-BRASILEIRO

STUDIES ON LUSO-BRAZILIAN FOOD HERITAGE

COORDS. EDS.

Carmen Soares & Irene Coutinho de Macedo

FILIAÇÃO AFFILIATION

Universidade de Coimbra & Centro Universitário SENAC-São Paulo

RESUMO

O presente livro oferece uma abordagem diacrónica de elementos patrimoniais de alguns dos padrões alimentares dos Portugueses e da forma como a receção e fusão dos mesmos se dá na cultura brasileira. A obra constitui-se de quatro partes, formadas por capítulos agregados por épocas históricas (da Antiguidade Clássica à Época Contemporânea).

Assim os capítulos reunidos na I Parte apresentam estudos sobre hábitos de consumo e rituais de convivialidade oriundos das duas grandes civilizações fundadoras da Europa, a grega e a latina, e têm por objectivo demonstrar como algumas práticas, hoje tidas irrefletidamente por hábitos dos tempos contemporâneos, são muito mais do que isso. Constituem a ligação do homem atual a um passado distante, a herança mediterrânea antiga, ainda assim modeladora da sua identidade.

Na Parte II o enfoque orienta-se para o universo da alimentação na Idade Média, quer abordando questões de ordem moral/religiosa, quer debruçando-se sobre dois dos universos mais documentados para a época em questão: a mesa dos reis e a das ordens monásticas.

Segue-se a Parte III, que permite ao leitor compreender, com base no exemplo da mesa régia e de um colégio universitário, alguns dos aspetos fundamentais da transição da Idade Média para a Idade Moderna. Os Descobrimentos portugueses provocaram um enorme impulso na produção de açúcar e, conseqüentemente, no fabrico, comércio e consumo de doces, temática central nesta parte da obra.

Na Parte IV, cria-se um espaço de reflexão sobre o contributo da herança cultural portuguesa na construção de um discurso sobre a cozinha brasileira e no aparecimento na sociedade, sob a influência colonial, de mitos, crenças e tabus associados ao aleitamento materno (um tema geralmente marginalizado no âmbito da História da Alimentação).

PALAVRAS-CHAVE

História da Alimentação, Património Alimentar, Dieta Mediterrânea Antiga, Idade Média, Época Moderna, Época Contemporânea, Portugal, Brasil, Lusofonia

ABSTRACT

In this book the reader will find a diachronic analysis of some Portuguese food heritage patterns and the way they were received and adapted in the Brazilian culture. The work is organized in four parts, each one with several chapters, approaching food heritage from Classical Antiquity to the present.

Part I concerns eating practices and hospitality in the Greek and Roman worlds, the two great civilization founders of Europe. The main goal of its chapters is to demonstrate that some contemporary food habits are very strongly connected to a Classical Mediterranean heritage. The underlining of these cultural bounds between nowadays food culture and its past allows us to understand the real importance of food on the shaping of everybody's cultural identity.

Part II focus on food in the Middle Ages, particularly on its moral and religious issues. The social contexts considered are the king's table and the monastic communities, because those are the most well documented realities we have.

Part III discusses the transition from the Middle Ages to the Modern Era, taking as example, once again, the food habits of the royal family and also of a university college. With the Portuguese Discoveries came a great

impulse on sugar production and, consequently, on the manufacturing, commerce and consumption of sweets, a thematic central on this part.

Part IV is dedicated to the contribution of Portuguese heritage in structuring a discourse on Brazilian cuisine and to the early appearance on the Brazilian colonial society of myths, beliefs, and taboos concerning breastfeeding (a field of research usually marginal on Food History).

KEYWORDS

Food History, Food Heritage, Ancient Mediterranean Diet, Medieval History, Modern History, Contemporary History, Portugal, Brazil, Lusophone World

COORDENADORAS

CARMEN SOARES é Professora Associada com agregação da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História da Alimentação. Na qualidade de tradutora do grego antigo para português é co-autora da tradução dos livros V e VIII de Heródoto e autora da tradução do *Ciclope* de Eurípides, do *Político* de Platão e de *Sobre o afecto aos filhos de Plutarco*. Tem ainda publicado fragmentos vários de textos gregos antigos de temática gastronómica (em particular Arquéstrato). É coordenadora executiva do curso de mestrado em “Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade” e diretora do mestrado em Estudos Clássicos. Investigadora corresponsável do projecto DIAITA-Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian: http://www.uc.pt/iii/research_centers/CECH/projetos/diaita)

CV completo disponível na plataforma DeGóis: <http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=7724126685525965>

IRENE COUTINHO DE MACEDO é graduada em Nutrição e mestre em Nutrição Humana Aplicada pela Universidade de São Paulo e especialista em Educação em Saúde pela Universidade Federal de São Paulo. Docente e pesquisadora do Centro Universitário Senac e da Universidade São Judas Tadeu, nos seguintes temas: educação alimentar e nutricional, nutrição e cultura. É coordenadora do curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac, membro da equipe editorial da Revista *Contextos da Alimentação* (ISSN 2238-4200) e colaboradora do projeto DIAITA - Património Alimentar da Lusofonia

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2236612357599334>

EDITORS

Carmen Soares: Associate Professor of the University of Coimbra (Faculty of Letters). Teaching activities, research interests and publications: Classics, Ancient Greek History and Food History. Author of several books and papers and translator into Portuguese of Herodotus (books V and VIII), Euripides (*Cyclops*), Plato (*Statesman*), Plutarch (*On Affection for Offspring*) and fragments of gastronomic Greek literature (Archestratus, *Life of Luxury*). Executive Coordinator of the MA in Food: Sources, Culture and Society and Coordinator of the MA in Classical Studies. One of the main investigators of the DIAITA Project: Lusophone Food Heritage supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation (http://www.uc.pt/en/iii/research_centers/CECH/projetos/diaita)
CV: <http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=7724126685525965>

Irene Coutinho de Macedo received her bachelor's degree in Nutrition and master's degree in Applied Human Nutrition from Universidade de São Paulo. She also has a specialist certificate in Education and Health from Universidade Federal de São Paulo. She is a professor and researcher in nutritional education and nutrition and culture of Centro Universitário Senac and Universidade São Judas Tadeu. Currently coordinates de Bachelor Degree in Nutrition of Centro Universitário Senac. Member of the editorial board of the peer-reviewed publication *Food Contexts* (ISSN 2238-4200) and collaborator of DIAITA - Lusophone Food Heritage.
Lattes profile: <http://lattes.cnpq.br/2236612357599334>

SUMÁRIO

PREFÁCIO	13
PARTE I: ORIGENS MEDITERRÂNEAS DO PATRIMÓNIO ALIMENTAR LUSO-BRASILEIRO	
PÃO E VINHO SOBRE A MESA. UM “CLÁSSICO” DA ALIMENTAÇÃO PORTUGUESA (Bread & wine: a classical motif of the Portuguese Food) Carmen Soares	17
“DIZ-ME O QUE COMES E TE DIREI QUEM ÉS”: UMA REPRESENTAÇÃO MUSIVA DE XÊNIA NA ÁFRICA ROMANA ("Tell me what you eat and I will tell you who you are": a mosaic depiction of xenia in Roman Africa) Regina Maria da Cunha Bustamante	51
PARTE II: IDENTIDADES ALIMENTARES DA IDADE MÉDIA	
<i>DE SPIRITU GASTRIMARGIAE</i> –DISTOPIA ALIMENTAR E GULA NA REPRESENTAÇÃO DO INFERNO NA TRADIÇÃO MORAL OCIDENTAL (<i>De Spiritu Gastrimargiae</i> - food distopia and gluttony in the representation of hell in European moral tradition) Paula Barata Dias	71
A MESA DO REI DE AVIS. ESPAÇOS, OFICIAIS, ALIMENTOS E CERIMONIAIS (The table of John I, king of Avis: spaces, servants, food, ceremonial) Maria Helena da Cruz Coelho	89
ALIMENTAR A CIDADE DE COIMBRA NA BAIXA IDADE MÉDIA: NOTAS SOBRE OS ALIMENTOS, AS ESTRUTURAS DE TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAR E OS OFÍCIOS (Feeding the city of Coimbra in the Late Middle Ages: notes on food production and processing structures and professional occupations) Maria Amélia Campos	113
PARTE III: IDENTIDADES ALIMENTARES DA ÉPOCA MODERNA	
ASPECTOS DA MESA DO REI. ENTRE A IDADE MÉDIA E A ÉPOCA MODERNA (The king's table as an interdisciplinary field. Between Medieval and Modern times) Ana Isabel Buescu	141
CONFEITEIROS NA ÉPOCA MODERNA: CULTURA MATERIAL, PRODUÇÃO E CONFLITUOSIDADE (The Confectioners in the Modern Era: Material Culture, Production and Bickering) Isabel M. R. Mendes Drumond Braga	165

O CONTRIBUTO DAS FONTES PALEOGRÁFICAS PARA O ESTUDO DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: O CASO DO LIVRO DE SUPERINTENDÊNCIA DE COZINHA DO REAL COLÉGIO DE SÃO PEDRO DE COIMBRA (SÉC. XVII) (The contribution of paleographic sources for the study of history of food: The case of the Food's Superintendent Book of the Real Colégio de São Pedro de Coimbra (XVII century))	193
Guida Cândido	
UMA DOCE VIAGEM: DOCES E CONSERVAS NA CORRESPONDÊNCIA DE D. VICENTE NOGUEIRA COM O MARQUÊS DE NIZA (1647-1652) (A Sweet Journey: Lisbon's Confectionery in the correspondence between D. Vicente Nogueira and the Marquis of Niza (1647-1652))	213
João Pedro Gomes	
PARTE IV: HERANÇAS PORTUGUESAS DA GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO BRASILEIRAS	
LUIS DA CÂMARA CASCUDO E A EMENTA PORTUGUESA: A CONTRIBUIÇÃO DE PORTUGAL NA CONSTRUÇÃO DO PENSAMENTO SOBRE A COZINHA BRASILEIRA (Luís da Câmara Cascudo and the portuguese ementa: contributiond from Portugal for the construction of a Brazilian cuisine thought)	253
Leila Mezan Algranti & Wanessa Asfora	
ASPECTOS CULTURAIS NA PRÁTICA DO ALEITAMENTO MATERNO DECORRENTES DA HERANÇA HISTÓRICA DO BRASIL COLÔNIA (Cultural aspects of breastfeeding practices influenced by Brazil's colonial period historical heritage)	275
Irene Coutinho de Macedo	
BIBLIOGRAFIA	
Fontes	293
Estudos	295
ÍNDICE ONOMÁSTICO	
Antropónimos	327
Topónimos/Etnónimos	328
Alimentar	330
Produção	336
Ofícios/Mesteres	338
ÍNDICE COMUM	341

**UMA DOCE VIAGEM:
DOCES E CONSERVAS NA CORRESPONDÊNCIA DE D. VICENTE
NOGUEIRA COM O MARQUÊS DE NIZA (1647-1652)
(A Sweet Journey: Lisbon's Confectionery in the correspondence
between D. Vicente Nogueira and the Marquis of Niza (1647-1652))**

JOÃO PEDRO GOMES

Centro de Estudo Clássicos e Humanísticos da UC (jpdrgms@gmail.com)

RESUMO: Exploramos os apontamentos quotidianos e pessoais presentes na correspondência estabelecida entre D. Vicente Nogueira, em Roma, e D. Vasco Luís da Gama, em Lisboa, entre 1647 e 1654, como elementos essenciais à compreensão da produção, circulação e consumo de doces e conservas portuguesas na primeira metade do século XVII.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, Comércio, Conservas, Confeiteiros, Cozinha, Doces. Encomendas, Gastronomia, Lisboa, Mimos, Século XVII.

ABSTRACT: Daily and personal aspects in the correspondance between D. Vicente Nogueira, in Rome, and the Marquis of Niza, in Lisbon, between 1647 e 1654, are explored to understand the production , circulation and consumption of portuguese confectionery (*doces* and *conservas*) in the firs half of the 17th century.

KEY-WORD: Food, Commerce, *Conservas*, Confectioners, *Doces*, Orders, Gastronomy, Lisbon, Mimos, 17th century.

30 de Abril de 1650. “Está aí tudo, com a peste da moeda, tão caro que nada devo pedir se me compre se não doces, porque inda que saem mais caros que os daqui são muito melhores”¹.

É entre novas da política externa europeia e pedidos de aquisição de livros que D. Vicente Nogueira, de Roma, encomenda a D. Vasco Luís da Gama, Marquês de Niza retornado a Lisboa, diversas qualidades de conservas e doces lisboetas. A correspondência trocada entre os dois bibliófilos, de suma importância para a História do Livro em Portugal e na Europa, releva-se fértil em elementos quotidianos que nos permitem vislumbrar uma realidade pouco conhecida da sociedade portuguesa do século XVII: a produção, o consumo e a circulação de conservas e doces portugueses.

Ainda que as informações presentes nesta correspondência sejam numerosas e detalhadas, considera-se imprescindível rastrear, sumariamente, o percurso do açúcar, como matéria-prima essencial ao processo de conservação, desde a sua precoce plantação em território nacional nos alvares do século

¹ Serafim 2011: 357.

XV, passando pela rápida expansão do seu cultivo em território insular, a par da tímida utilização deste em contexto medicinal até à sua franca expansão no quotidiano português seiscentista, essencialmente como matéria-prima da indústria artesanal confeitaria e conserveira. Para alcançar o que se propõe, foram consideradas fontes documentais que remetem tanto para o contexto de produção como para um contexto de consumo (livros de contas, notas de pagamento e livros de culinária, crónicas e inventários), acentuando as múltiplas perspectivas que cada uma destas contempla. Desta forma, entendeu-se integrar as informações recolhidas no diálogo epistolar com os contextos em questão, privilegiando a relação entre os dois âmbitos de informação reunidas.

1. DA PRODUÇÃO DE AÇÚCAR E DA CONFEÇÃO E CONSUMO DE CONSERVAS E DOCES PORTUGUESES (SÉCS. XVI – XVII)

A arte da conserva, elevada a este estatuto apenas no final do século XVIII, com a publicação da *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitadores e copeiros e mais pessoas que se ocupam em fazer doces e conservas com frutas* em 1788, tem um passado remoto em Portugal, que é quase exclusivamente explicado pelo precoce investimento na cultura da cana-de-açúcar no século XV. Remonta a 8 de Maio de 1408 a primeira referência documental à plantação de cana-de-açúcar, num aforamento de D. João I a Jorge de Palma, a Nicolau de Palma e a Francisco de Palma, de uma horta na vila de Loulé para “sementar de açúcar”, por 5000 libras a cada ano de foro², apesar de o consumo de açúcar na região algarvia poder ser mais recuado, como parece indiciar a presença de formas de açúcar no Castelo de Silves, escavado por Rosa Varela Gomes, cujos estudos apontam para um espectro de ocupação entre o século VIII e XIII³.

1.1 O açúcar no contexto da botica.

O açúcar encontra-se intimamente associado à boticária, pelo menos, desde o reinado de D. Duarte (1391-1438). No suposto livro de notas pessoais, o Livro dos Conselhos de D. Duarte (manuscrito em data incerta, muito provavelmente entre 1423 e 1438) “escrito numa época de crenças profundas”⁴, o açúcar faz uma aparição muito discreta, exclusivamente em duas receitas de mezinhas para maleitas, a saber: “Esta he reęepta d agoa pera dor d olhos” (“hu quarto d onęa d acuęuar”) e “Poos do duęue” (“e qual he enhadam tanto de acucar como dos pos suso ditos”)⁵.

² Almeida et alli 1960: 342.

³ Gomes 2002: 49-50.

⁴ Dias 1982: vii.

⁵ Dias 1982: 250 e 27.

É precisamente nas boticas, maioritariamente associado à cura de doenças e males do corpo, que vamos encontrar o açúcar e seus derivados, como as conservas, no início do século XVI. Das mais claras evidências documentais da aliança entre açúcar/conservas e botica é o inventário dos bens de D. Beatriz, mãe de D. Manuel I, datado de 1504. Por ele sabemos que Isabel Lopes era a responsável pela botica da rainha-mãe, ficando encarregada, à morte desta, de entregar a Luís de Atouguia tudo o que lá se encontra. Entre xaropes, óleos, arcas, tachos e grelhas vamos encontrar:

“huua burnea cõ ameixas caragoçys em conserva (...) e outra com arrobe de marmellos (..) e outra cõ huu pouco daçucar violado (...) e duas burneas cõ pessegos em conserva (...) e huu pote verde com daiprunos (...) e outro azul com peras (...) e dez potes cõ conservas poucas (...) e vinte peças de malega e barro para teer conservas”⁶.

Como executor do testamento da mãe, D. Manuel ordena que se entregue a Violante Rodrigues, agora encarregada da botica:

“Huu pote vidrado daçuquer rosado (...) seys caxas de marmelada (...) E dous queijos de marmelada (...) E huua caxa de marmelada (...) E huu canistel com 5 queijos de marmelada (...) E vinte e hoito arrâteis daçuquer refinado (...) vinte e sete arrovas e huu arrátel daçuquere branco per mandado del Rei”⁷.

O vínculo entre o açúcar e a prática da boticária seria de tal forma profundo no reinado de D. Manuel que, a 23 de Julho de 1521, vamos encontrar Teresa Vasques, guarda das damas de D. Leonor de Áustria e encarregada da botica desta, a receber a astronómica quantia de 100 arrobas de açúcar, aproximadamente 1500 quilos, enviados pelo guarda-reposte de D. Manuel⁸.

A presença deste produto em contexto medicinal irá prolongar-se pelo século XVI, de forma crescente, de tal forma que, na segunda metade do século, Amato Lusitano, nas Centúrias de Curas Medicinais, o inclui em grande número de xaropes, caldos, decoctos, chegando mesmo a indicar a sua ingestão em jejum, por norma como complemento do tratamento indicado⁹. De fato, o açúcar terá adquirido tal importância na Medicina Quinhentista, no geral de pendor galénico, que nestas mesmas Centúrias, Amato Lusitano sugere conservas/confeitos para complementar o tratamento a uma miríade de sintomas. Denominadas de cõditos, confeições

⁶ Pessanha 1914: 68-69.

⁷ Pessanha 1914: 98-99.

⁸ Referência do Arquivo Digital da Torre do Tombo: PT/TT/CC/2/97/56.

⁹ Veja-se, a título de exemplo, a Cura XVIII: “Todavía, durante alguns dias seguintes, comeu, em jejum, açúcar rosado por cima de água de endívia” (Lusitano 1980: 43 [I]).

ou conservas, apresentam-se numa variedade considerável, entre “alface envolvida em açúcar ou abóbora ou pepino ou ameixas e frutos semelhantes que é costume envolver em açúcar”¹⁰, “erva lombrigueira encrustada de açúcar”¹¹ ou “coentros preparados, isto é, encrustados de açúcar”¹², tendo todos, por base, o açúcar, que é misturado com as mais diversas especiarias e extratos naturais. A relevância do açúcar e seus derivados seria tal que, na Cura XXXI, da II Centúria, Amato Lusitano aconselha a que se “termine sempre a comida com confeição de marmelada (diacytonite) feita com açúcar ou coentros incrustados de açúcar”¹³.

Paralelamente a este âmbito farmacopeico em que o açúcar se enraíza, assiste-se paulatinamente a uma difusão deste produto e derivados no contexto familiar/doméstico, alargado e presente na generalidade dos estados sociais, ainda que se assumam distinções qualitativas na distribuição das múltiplas variedades que estes produtos incorporam.

1.2 O açúcar à mesa

Abraham Ortelius, na tradução francesa da sua obra *Le théâtre de l'univers*, cuja primeira edição, originalmente em Latim, data de 1572, ao tratar da plantação de açúcar nas Antilhas, denuncia a banalização do consumo deste produto da seguinte forma:

“Au lieu qu’auparavant le sucre n’était recouvrable qu’aux boutiques d’apothicaires qui le gardaient pour les malades seulement, aujourd’hui on le dévore par glou-tonnerie. Ce qui nous servait de remède nous sert à présent de nourriture.”¹⁴

Fenómeno que foi, igualmente, identificado por João Brandão em *Grandezza e abastança de Lisboa em 1552*:

“Ora, quando a gente extravagante gasta tanto nestas gulodices, que fará todo o mais povo nobre, em cujas casas se gasta gradíssima quantidade de frutas e conservas de muitas maneiras, e custosas”¹⁵.

De fato, será neste “povo nobre” que a indústria artesanal da confeitaria encontrará o seu maior mercado consumidor, pelo menos no início do século XVI. As fontes documentais, menos raras do que se poderia expectar, revelam

¹⁰ Lusitano 1980: 207 (I).

¹¹ Lusitano 1980: 52 (II).

¹² Lusitano 1980: 137 (I).

¹³ Lusitano 1980: 69 (I).

¹⁴ apud Toussaint-Samat 1997: 410.

¹⁵ Brandão 1990:87.

um especial apreço da Casa Real, nomeadamente da casa de D. Manuel, D. João III e respetivas consortes, pelo açúcar e pelas conservas.

1.2.1 Fontes para o conhecimento do consumo de açúcar e derivados.

a) Os livros de contas e notas de encomenda/pagamento reais.

A Casa Real, obviamente, terá sido a perscrutora e, de certa forma, responsável máxima pela assunção e crescimento da arte de confeitaria. Desde a implantação do cultivo de cana-de-açúcar, na Madeira, que era o seu principal consumidor, datando de 6 de Outubro de 1484 uma ordem do Duque de Beja, D. Manuel (que seria aclamado D. Manuel I, rei de Portugal, em 1495) a seu almoxarife na ilha da Madeira¹⁶ para que este entregasse ao vedor da Rainha D. Leonor 100 arrobas de açúcar¹⁷.

Bastará atentar nos Livros de Contas da Ilha da Madeira ou nas notas de encomenda e pagamento para detetar um crescente aumento na demanda e perceber uma mudança no âmbito de utilização e consumo de açúcar e derivados dentro da Casa Real. No registo da produção e saída de açúcar e derivadas da Madeira, entre os anos de 1504 e 1537, identificamos logo em 1504 o envio para a Casa Real de uma considerável quantidade de açúcar e derivados, despachados por Vasco Fernandez, recebedor, para o guarda-reposte do rei, Lourenço Godinho, a saber:

“duzentas arrobas daçucar bramco (...) vinte arrobas daçucar refinado (...) çinco barris de diacidram bom (...) dabobora dous barris (...) e mais enviou elle recebedor de comserva – a saber – de cascas de cidra sete arrobas e iiii arrateis e meyo (...) e asy outro barrill de pêssegos (...) e asy dous barris de peras pardas”¹⁸

Os produtores destas sortes de conservas terão sido Diogo de Medina, Margarida Ousell e Isabel Gomez¹⁹, a quem terá sido entregue o açúcar necessário à sua produção. Estes três confeitadores são pontualmente referidos nos demais registos deste Livro, juntamente com outros, ascendendo, no total, a mais de uma dezena de nomes conhecidos.

Através das notas de encomenda, recebimento e pagamento da Casa da rainha D. Catarina, consorte de D. João III e rainha reinante entre 1557 e 1562, temos uma visão mais alargada do que seria, de fato, o consumo de açúcar e conservas em ambiente régio. Recuperamos aqui alguns dados con-

¹⁶ Os senhores da Madeira eram os grão- mestres da Ordem de Cristo, na primeira pessoa do Infante D. Henrique em 1433, sucedendo-lhe a sua descendência.

¹⁷ Referência Arquivo Digital da Torre do Tombo: PT/TT/CC/2/1/41

¹⁸ Pereira, Costa, 1985: 30-31.

¹⁹ Pereira, Costa, 1985: 32.

tidos numa nota de recebimento, datada de 7 de Março de 1572 (já durante o reinado de seu neto, D. Sebastião):

“cinquenta arr(oba)as e cinco ar(rat)es de conserva da dita ilha (...) em cinquenta e tres baris (...) xiii baris de diacidrão (...) ix baris de talos dalfaces (...) viiii baris dabobora (...) xiii baris de língua de vaça (...) v baris de peseguo (...) i baril dara de limão - ivo baris dameixas (...) v baris de laranginha (...) i baril de pepinos²⁰.”

Ainda que este documento remeta para o final de vida de D. Catarina, o consumo tamanha quantidade e variedade de conservas terá sido constante durante o seu reinado e o do seu marido, como atesta a diversa produção documental²¹, o que não terá invalidado a mesma de integrar na sua Casa dois confeiteiros, um flamengo, Cornélio Isarte em 1553²², e um português, Manuel Rodrigues, em 1554²³.

Assumimos mesmo que a arte de conservar as frutas e legumes em açúcar fosse uma prática doméstica recorrente já em meados do século XVI, nomeadamente em ambientes nobres e monacais, como parecem indiciar os livros de culinária conhecidos para este período.

a) Os livros de culinária.

Os dois livros de receitas, conhecidos, para o século XVI, mesclando gastronomia com boticária, são em tudo semelhantes, ambos apresentando instruções e dicas de culinária das mais variadas iguarias, quase todas filiadas no cardápio ibero-europeu, a par de mezinhas e curas de enfermidades.

Data de 1967 a primeira transcrição integral do manuscrito que viria a ser conhecido como *Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria de Portugal*²⁴, que terá sido levado pela própria para Itália aquando das suas núpcias com Alexandre Farnése em 1565²⁵. Após o “caderno dos manjares de carne” e o “caderno dos manjares de leite”, figura o “caderno das cousas de conservas”, com vinte e duas receitas, entre elas de diacidrão, casquinhas, pêssegos, talos de alface, marmelada, perada e pessegada.

Urge notar que, apesar de as vinte e duas receitas constarem todas sob a definição de “conservas”, claramente remetendo para o objetivo final, conservar²⁶, há diferenças técnicas no processo de preparação das frutas que permitem dis-

²⁰ Referência Arquivo Digital da Torre do Tombo: PT/TT/-CC/1/109/95.

²¹ Documentação atualmente em estudo e que, em breve, se apresentará.

²² Referência do Arquivo Digital da Torre do Tombo: PT/TT/CC/1/89/107.

²³ Referência do Arquivo Digital da Torre do Tombo: PT/TT/CC/1/94/30.

²⁴ Manuppella, Arnaut 1967.

²⁵ Manuppella, Arnaut 1967: 17.

²⁶ O processo de conservar era comum aos demais países europeus, como bem demonstrou Leila Mezan Algranti (Algranti 2005: 47-48).

tinguir dois géneros de produção: as conservas, a que correspondem processos culinários que preservam a integridade física da fruta, previamente cozida e depois “sempre coberto da conserva, porque se não azede”²⁷ e os doces, onde as frutas cozidas e “pisadas” são coadas e colocadas em caixas ou recipientes cerâmicos.

Num segundo manuscrito, recentemente publicado, podemos verificar a mesma dualidade de processos de preparação das frutas, originalmente escrito em meados do século XVI, provavelmente por Luís Álvares de Távora²⁸, prelado de Tomar, e transcrito em data incerta, com alguns acrescentos. Este compêndio de receitas, entre as quais figuram duas dezenas de mezinhas e curas, compreende uma considerável coleção de trinta e seis receitas, das quais vinte e uma se associam a receitas de fruta conservada (abóboras, diacridão, pêsegos, durázios, alperces e casquinhas) e quinze de doces de frutas (perada, cidrada, marmelada, pessegada e limoadada). Em ambos os documentos, a todas as receitas é transversal o emprego da “conserva” (na generalidade dos casos calda de açúcar: água com açúcar que é reduzida no fogo ou, mais raramente, mel, acrescentados no fim do processo à fruta cozida partida ou pisada, sempre com o claro intuito de conservar fruta).

As diferenças entre as receitas dos dois manuscritos não têm aqui espaço para ser devidamente exploradas, mas os distintos âmbitos de produção destes documentos, o primeiro marcadamente nobre e o segundo de âmbito monástico, evidenciam a presença da produção e consumo de conservas no quotidiano português quinhentista e ambos atestam a prática da passagem oral de receitas entre familiares ou pessoas próximas, como no caso das receitas de D. Maria de Portugal de marmelada de Cesária Ximenes²⁹ ou de Dona Joana³⁰ e, no manuscrito do prelado, onde este desvenda os segredos dos “Fartens da S.ra Madalena de Tauora que são os melhores do mundo”³¹.

No entanto, é de referir que o manuscrito de Luís Álvares de Távora revela um peculiar cuidado no que respeita à limpeza, qualidade da fruta e ao rápido e correto acondicionamento da conserva, levando a crer que a produção de conservas em ambiente monacal teria como fim último a venda a terceiros, para a qual o correto acondicionamento era indispensável tanto para prolongar a qualidade da conserva como para garantir a resistência do produto final às vicissitudes do seu transporte, quer fosse terrestre ou marítimo.

O manuscrito do prelado de Tomar revela-se particularmente interessante, pois permite entrever o papel que os mosteiros portugueses irão ter na produção e comércio de conservas. Cedo se constituíram como pólos, por

²⁷ Manuppela, Arnaut 1967: 89.

²⁸ Barros 2013: 24.

²⁹ Manuppela, Arnaut 1967: 116.

³⁰ Manuppela, Arnaut 1967: 124.

³¹ Barros 2013: 361.

excelência, da produção, tendo o século XVIII assistido a uma profusão de centros produtores e receitas com inúmeras variantes regionais, que viriam a culminar na tão apetecida, e atualmente em voga, doçaria conventual³².

Apenas a título exemplificativo desta vertente comercial da produção monacal, refira-se uma nota de pagamento da Casa de D. Catarina ao Mosteiro de Santos-o-Novo, de 30.000 réis, pela produção de determinadas conservas que seriam enviadas para Castela,³³ datada de 30 de Novembro de 1528.

1.2.2 Do ofício e mesteres da confeitaria³⁴.

No entanto, a arte da conserva não se limitou, na metrópole, a ser obrada nos mosteiros ou por confeitadores régios. Estabelecida desde cedo, na ilha da Madeira, a ação de conservar fruta através do açúcar rapidamente se desenvolveu pela mão de confeitadores/confeiteiras. Uma das primeiras referências documentais que se conhecem data de 24 de Setembro de 1485, num instrumento de fiação entre Janim Esmeraldo e João de Bruges, flamengo, “em seu officio de confeitador”³⁵.

Em território metropolitano, é no início do século XVI que vamos encontrar os primeiros confeitadores, nomeadamente em contexto régio: a título de exemplo, a 4 de Janeiro de 1507 são pagos 4.000 reais a Fosem, confeitador de D. Beatriz, Duquesa de Beja, por legado desta³⁶. A presença destes artífices ao serviço da Casa Real vai-se prolongar por todo o século XVI, com maior expressão na Casa de D. Catarina, como referido anteriormente, o que não impede a aquisição de largas quantidades de conservas aos confeitadores da Madeira por parte da monarca.

A par da florescente produção artesanal madeirense e das pontuais e ainda pouco conhecidas produções monacais lisboetas, em data incerta, ter-se-ão agrupado atrás da Misericórdia (Igreja de Conceição-a-Velha) confeitadores particulares, com tal expressão no quotidiano da capital que, no último quartel do século XVI, se justificou a promulgação de um regimento que regulasse a atividade, remetendo o capítulo 67 do *Livro de regimentos dos oficiais mecânicos da mui excelente e sempre leal cidade de Lisboa*³⁷, de 1572, para o “Regimento dos Confeitadores”. tinha por objetivos definir as qualidades técnicas que um proponente teria de dominar, para se submeter a exame e ser autorizado a produzir e vender (a produção para consumo doméstico não era regulada pelo

³² A título de exemplo, veja-se Sousa 2013.

³³ Referência do Arquivo Digital da Torre do Tombo: PT/TT/CC/1/93/146.

³⁴ Remetemos para o trabalho de Isabel Drummond Braga, neste volume, que explora em profundidade a condição social e profissional do confeitador entre os séculos XVI e XVIII.

³⁵ Costa 1994.

³⁶ Pessanha 1914: 104.

³⁷ Correia 1926: V.

regimento) os diversos tipos de conservas, assim como estabelecia regras para a compra e utilização de açúcar para a sua produção.

A sua organização e concentração espacial seria já uma realidade à data, pois solicitava-se aos juizes do officio “que seião diligentes em saber as logeas que estão fora da rua dos confeiteiros”³⁸, muito provavelmente a “rua da confeitaria” em que Álvaro Fernandes, confeiteiro, habita, em 1564³⁹. A mesma rua que iria fascinar visitantes e cronistas e que vai figurar na planta da cidade de Lisboa de 1647, da autoria de João Nunes Tinoco, como Rua dos Confeiteiros, que desenvolvia entre a atual Rua da Padaria e os Arcos das Portas do Mar.

1.2.3 Consumidores e contextos de consumo de doces e conservas portuguesas.

Retoma-se, neste ponto, o testamento de D. Beatriz, de 1504. À divisão do seu legado pelos distintos testamenteiros, à Abadessa do Convento da Conceição de Beja, são doados, entre tecidos, livros e mobiliário,

“tres potes pequenos de conserva de borragees (...) e cinco arratees dalfany (...) e doze arratees dabobora cuberta (...) E huu asado cheo dabobora de conserva (...) E sete arrates e tres quartos de confeitos (...) E 25 arratees de marmelada em talhadas em huu canistel e em huua caxa (...) E seis piparotes de conserva da Ilha (...) E duas panelas de Valemça grandes com huu pouco daçuquere rosado (...) E huu pote azull com huu pouco daçuquere rosado (...) E huua caxa pequena com especia de peras (...) E huua caxa da paa com huns poucos de comfeitos (...) E huu açuquereiro de mirabolanos em conserva (...) E dous potes de barro verdes com comserva de peras e fruitas (...) e cinco potes de Castela brancos, com conserva (...) E huua burnea com ameixias de conserva (...) e outra com açuquar violado (...) E duas burneas com pesseguos em comserva (...) E um pote com diaprunes (...) E outro azul com peras em conserva (...) E dez potes com alguas conservas”⁴⁰.

Se à diversidade de conservas de fruta aqui discriminadas se aliarem as impressionantes encomendas de D. Catarina de Áustria, facilmente se torna perceptível que o açúcar e derivados rapidamente galgam o recatado contexto boticário, sem nunca se desvincular dele, passando a fazer parte integrante da mesa e do quotidiano português.

À mesa portuguesa, pelo menos no que concerne à mesa régia/nobre, esta presença é remota, herdeira das práticas clássicas gregas e romanas de consumir mel e fruta (ou seja, doces) à refeição, que vemos continuada no início

³⁸ Correia 1926: 211.

³⁹ Referência do Arquivo Digital da Torre do Tombo: PT/TT/TSO-IL/028/04132.

⁴⁰ Pessanha 1914: 87-94.

do século XVI, na carta de Pero Vaz de Caminha a D. Manuel I, em 1500, onde se descrevem os primeiros contatos aos índios, aos quais são oferecidas variadas iguarias, numa refeição que culmina com confeitos e outra doçaria⁴¹.

Uma das referências mais explícitas que encontramos do protocolo de refeição, onde os doces e confeitos figuram no final, é em Damião de Góis, na *Cronica do Felicíssimo rei D. Manuel*, de 1567, quando este descreve o jantar que os embaixadores portugueses partilham com o Xeque Ismael, Xá da Pérsia, em Maio de 1515:

“acabado o jãtar, & aleuãtadas has mesas trouxeram muitos cõfeitos, amedoas cõfeitas, diagargãte, açúcar cãdil, diacidrã & outras fructas secas”⁴².

Ainda que a referência apontada remeta para um espaço geográfico e cultural remoto (à época), esta justifica-se aqui através da própria observação de Damião de Góis alguns parágrafos adiante:

“Quis aqui poer miudezas deste bãquete pera se saber quão humanamente estes homes viuem, & quão afabiles sam, & fora das openiões, & grauidades de Hispanha, & Italia, do que em França, nem Alemanha usam tanto, senam em suas dietas, stados, & precçedençias, que nestes passam toda ha outra naçam”⁴³.

Um cerimonial de refeição que, aos olhos do cronista, era sinónimo de civilidade, a mesma a que este estaria acostumado no ambiente de corte em que se movia em Lisboa.

A presença da conserva nos momentos finais de cada refeição seria, de fato, uma realidade no final do século XVI. Ao que é dado a apurar nas fontes contemporânea, as conservas, na Península Ibérica, vão ser formalmente incluídas nos banquetes e refeições comemorativas da realza ibérica pela mão de Francisco Martinez Motiño, cozinheiro-mor da dinastia filipina (terá servido Filipe II, III e IV, cessado funções em 1620), na sua obra *Arte de Cocina, Pasteleria, Vizcocheria e Conservaria*, impressa em 1611 em Madrid. Nas suas palavras “el intento que he tenido en escribir este Librito, há sido no haber libros por donde se puedan guiar los que sirven el Oficio de la Cocina”⁴⁴.

Num total de quatrocentas e três receitas, divididas por três capítulos, o segundo capítulo desta obra trata especificamente da preparação de conservas, *Memoria de Conservas*: vinte receitas, dezoito das quais remetem para a conserva de frutas/legumes (através do mesmo processo de cozedura em

⁴¹ Sobre este episódio, veja-se o contributo de Carmem Soares neste livro (Capítulo 1).

⁴² Góis 1955: 26.

⁴³ Góis 1955: 27.

⁴⁴ Martinez Montino 1790: 2.

água da fruta/legume e segunda cozedura em calda de açúcar, ou “azucar clarificada”). O terceiro capítulo, subordinado ao tema Memórias de Jaleas, compreende algumas receitas que partilham de um processo similar ao da conserva com calda de açúcar. Mas nestas a integridade física das frutas é abandonada, na sua maior parte, dando origem às geleias ou compotas, como o caso da receita “Quartos de Membrillos”, em que se reduzem quartos de marmelos a um “punto espeso” com açúcar clarificado⁴⁵, processo semelhante ao da marmelada.

Se este verdadeiro compêndio de receitas da cozinha filipina impressiona pelo número e diversidade de alimentos e pratos ao dispor da corte hispânica, para o que expomos é igualmente significativa a descrição de toda a logística e recursos humanos que envolviam o transporte da comida da cozinha à mesa. Um verdadeiro regimento que inaugura, na forma de tratadística, o estabelecimento de todo um cerimonial de refeição régia, que já existia na corte portuguesa desde D. João I⁴⁶. Se a segunda parte do livro é totalmente dedicada às instruções para a confeção dos pratos, a primeira revela uma audaciosa e original preocupação com a limpeza, organização e arrumação da cozinha assim como com o planeamento de banquetes, associando conjuntos de pratos a determinadas épocas do ano: Natal, Maio e Setembro. No entanto, apesar de os banquetes variarem, na sua composição, entre as determinadas épocas do ano, a todos é comum a mesma organização: três/quatro “servicios” ou “viandas”, cada um de seis pratos diferentes, no fim dos quais, depois de todos retirados, se serviriam os “postres”. Estes compreendiam frutas da época, frutas secas, queijo, conservas, azeitonas, confeitos e “suplicaciones”, sendo de tal forma regular esta seleção de iguarias que o próprio Martínez Motiño explicita, na preparação de uma merenda, que no que respeita a conservas, “en esto no hay que decir, porque ha de servir en toda la fruta que hubiere, y quesones.”⁴⁷.

Ainda que a compra e consumo de conservas e doces fosse regular e até extravagante às mesas régias e nobres, o prestígio e valor social acrescentado⁴⁸ que os doces, confeitos e conservas ganham no quotidiano português ultrapassa o seu uso à refeição, passando a oferta de “mimos”⁴⁹ entre familiares e amigos ou, de carácter mais oficial, entre embaixadores e soberanos, a ser uma realidade da qual as conservas e doçaria faziam parte. Ana de Andrade, enviada por D. Catarina de Áustria para servir Maximiliano II, Sacro

⁴⁵ Martínez Montino 1790: 437.

⁴⁶ Duarte 2005.

⁴⁷ Martínez Montino 1790: 16.

⁴⁸ Torres 1994: 119 .

⁴⁹ Em Raphael Bluteau, em 1728, aparece como definição primeira para este termo “Presente, dadaiva, donativo” (Bluteau 1728: 489).

Imperador Romano-Germânico, foi incumbida de distribuir entre a Rainha da Hungria, D. Maria de Espanha, sobrinha de D. Catarina, e Catarina de Medicis, Rainha da França, alguns “mimos”, entre os quais conservas em piparotes, como a própria conta, em carta datada de 15 de Agosto de 1554:

“Eu recebi ha quarta de vosa alteza e as comservas com todo ho mais y tudo veo muyto bom (...) A R. Domgria lhe dei primeiro ho seu e s efolgou muito em o estremo com tudo (...) das comservas todallos piparotes abriram se diante de sua Magestade e de todos tomou salva e depois da sua mao dava a my com ho mell se follou muitoe ho mandou por em holhas que lho guardasem mto bem que mais queria comer ella que le mell que de quanto bom asuquar há vya bor casim”⁵⁰.

Do mesmo ano, a 10 de Outubro, D. Catarina ordena que se pague a João Fernandes, seu reposteiro, a quantia de 1990 reais por conservas que se mandaram fazer para seu irmão(?) Cardeal⁵¹. Anos mais tarde, a 30 de Novembro de 1557, D. Maria de Espanha, Rainha da Hungria, escreve a sua tia D. Catarina agradecendo os mimos que lhe enviara (desconhecemos se esta carta se refere às ofertas de 1554), infelizmente não especificando esse mimos.

A prática de ofertar estava estabelecida na cultura do trato e protocolo ibérico, de tal forma que a mesma foi registada quando D. Sebastião empreende uma breve jornada a Guadalupe, para se encontrar com o seu tio D. Filipe II, entre 11 de Dezembro de 1576, e 2 de Janeiro de 1577⁵². No dia 24 de Dezembro, véspera de Natal, quando Frei Alonso de Talavera, prior do Mosteiro de Guadalupe (onde decorreu a conferência) presenteia D. Filipe II com tal quantidade de mimos, o cronista refere-os como:

“un presente digno de quien le hazía y para quien era (...) seis gamas mui gruesas, tres uenados bien grandes, dos jaulíes escogidos, cien perdizes, cien gallinas, duzentos conejos, cien palomas torcazes, 4 docnas de perniles añexos, una arroba de manteca de bacas, otra de diacitrón de lo muy transparente, dos de confitura cada una de su manera, cien cuerdas de vuas largas marauillosas / seis canastas de camuesas, outras tantas de maçanas”⁵³.

Uma outra referência a notar data de Fevereiro de 1577, numa carta de D. Juan de San Clemente a Ambrosio de Morales, cronista de D. Filipe II,

⁵⁰ Referência do Arquivo Digital da Torre do Tombo: PT/TT/CC/1/93/54.

⁵¹ Referência do Arquivo Digital da Torre do Tombo: PT/TT/CC/1/93/146.

⁵² Rodriguez Moñino 1956: 35.

⁵³ Rodriguez Moñino 1956: 102.

onde relata o encontro dos dois monarcas. Juntamente com a carta, avisa o cronista, seguem com o portador da missiva:

“dos perniles, seys solomos, (que pensamos llegarán allá para la Navidad) las dos docenas de Churiços, y una serilla de çiruellas passas, para que supla la falta de los higos”⁵⁴.

É neste contexto de trocas e circulação de bens entre particulares, fora de um domínio mercantil-comercial, que entendemos situarem-se os pedidos de D. Vicente Nogueira a D. Luís da Gama, objeto do presente estudo.

2. CONTRIBUTO DA CORRESPONDÊNCIA ENTRE D. VICENTE NOGUEIRA E O MARQUÊS DE NIZA PARA A HISTÓRIA DA PRODUÇÃO, DO CONSUMO E DA CIRCULAÇÃO DE CONVERSAS E DOCES PORTUGUESES (MEADOS DO SÉCULO XVII).

Importa começar por perceber, ainda que sumariamente, de que forma estas duas personagens entram em contato e quais os caminhos que os levam a estabelecerem-se em cidades como Roma, Paris e Lisboa. Alguns dados biográficos foram reunidos por João Carlos Gonçalves Serafim⁵⁵, aquando da edição e publicação da correspondência entre os dois personagens, que servindo o nosso propósito, aqui recuperamos.

D. Vicente Nogueira, filho de um Membro do Conselho de Estado, nasce em 1585 e passou a sua infância em Madrid, sendo introduzido na corte de Filipe III de Espanha aos doze anos. Com 22 anos matricula-se em Cânones na Universidade de Coimbra e aos 27 anos, em 1612, é ordenado sacerdote. Após ocupar o lugar de Desembargador da Casa da Suplicação, vai ser nomeado cónego da Sé de Lisboa em 1627. Até 1633, data da sentença proferida contra si pela Inquisição (por crimes de pedofilia e sodomia), revela-se um grande bibliófilo, adquirindo e patrocinando vários livros. Após o confisco de todos os bens e a condenação ao degredo na Ilha do Príncipe, consegue espantosamente exilar-se em Roma, onde chega em 1634, aí vivendo até ao fim dos seus dias, movendo-se, primeiro, na órbita do Cardeal Guilio Sacchetti e, depois, do Cardeal Francesco Barberini. Estabelece larga correspondência com intelectuais e personalidades europeias, apresentando-se como conhecedor exímio da produção e comércio literário europeu e contribuindo para o enriquecimento da biblioteca de D. João IV, entre outros.

D. Vasco Luís da Gama, nascido a 1612, era 5º Conde da Vidigueira e, com 30 anos (1642), é destacado por D. João IV como embaixador em França,

⁵⁴ Rodriguez Moñino 1956: 82.

⁵⁵ Serafim 2011:17-29.

cargo que ocupa até 1646. Retorna a Portugal, mas volta a território gaulês em 1647 como embaixador extraordinário, até 1649. Após este cargo, volta a Portugal para participar das mais altas esferas da administração, durante os reinados de D. João IV, D. Afonso VI e na regência de D. Pedro. A sua relação com D. Vicente estabelece-se com base na sua avidez de colecionador de livros.

Por entre longas e exaustivas listas de pedidos de livros e discursos sobre política europeia, vamos encontrar um D. Vicente Nogueira saudoso de sua terra, que aproveita os contatos, num primeiro momento, e a presença de D. Vasco Luís (após o retorno deste a Portugal em 1649) em território nacional para fazer curiosas e gulosas encomendas.

As encomendas de conservas lisboetas de D. Vicente a D. Vasco Luís aparecem nesta correspondência num contexto assaz interessante. Em data incerta (será dos últimos meses de 1647), D. Vicente lavra uma carta onde discorre sobre os hábitos de refeição dos italianos, frisando o uso e abuso do vinho, de tal forma que “gritam se se lhes bota alguma água no vinho (...) nasce em nenhum jantar provarem doce, nem quente nem frio”⁵⁶ e que, no fim de cada refeição ordinária os substituíam por “azeitonas, alcaparras, queijo salgadíssimo, para que lhes fique a boca doce com o vinho”⁵⁷. Apenas uma breve referência que contém uma preciosa informação sobre os hábitos portugueses, por contraposição aos italianos: o do consumo de doces no fim de cada refeição e a coexistência, à mesa, de doces quentes e frios, sendo que os primeiros se poderão relacionar com os doces feitos nas cozinhas domésticas, como o manjar branco ou arroz de leite (atual arroz doce) e os segundos, os frios, com as conservas de frutas e confeitos, produzidos pelos(as) confeiteiros(as) e que poderiam ser armazenados e comidos durante todo o ano.

Ainda assim, nos banquetes, os italianos, “que são mais que pródigos”⁵⁸, tinham por norma servir doces, confeitos e tortas de fruta, apesar de que “tornam a sair inteiras, sem tomarem mais que uma colher de confeitos”⁵⁹.

D. Vicente não aprovava estes hábitos que lhe eram estranhos, lhe fazia “isto horror e asco”⁶⁰, estranhando mesmo que os médicos liberalizassem o consumo de ovas de peixe em detrimento de “um bocado de cheirosa perada ou cidrada”⁶¹. De fato, os doces estariam tão afastados da mesa italiana que “quando se apresentam doces a algum senhor, os mandam guardar dez anos na repostaria para convites, ou vendem-se ao confeiteiro, porque dizem que fazem ruim beber”⁶². Certamente

⁵⁶ Serafim 2011: 140.

⁵⁷ Serafim 2011: 140.

⁵⁸ Serafim 2011: 140.

⁵⁹ Serafim 2011: 140.

⁶⁰ Serafim 2011: 140.

⁶¹ Serafim 2011: 141.

⁶² Serafim 2011: 140.

um exagero de D. Vicente, mas que denota o fosso cultural que separava a mesa portuguesa da mesa italiana, intensificando, portanto, a saudade que sente das gulodices portuguesas que, quando trata de as encomendar, não se poupa a pormenores e conselhos para a sua confeção e armazenamento.

Esta encomenda cujo percurso se encontra pejado de vicissitudes e obstáculos, chegará às suas mãos dois anos depois, em Março de 1650, após a qual solicita nova remessa, de que não temos notícia da chegada. No entanto, a análise das cartas trocadas permite a identificação de mais duas encomendas a distintos personagens, cuja análise se segue.

2.1. A produção e acondicionamento das conservas.

D. Vicente demonstra um raro e profundo conhecimento do modo de preparação de conservas. A primeira encomenda, feita em carta de Novembro de 1647⁶³, denota o vasto conhecimento que D. Vicente tem não só dos métodos de produção como também dos cuidados de acondicionamento necessários à correta preservação e conservação das conservas, assim como da época de cada fruta. Em primeiro lugar, exige que:

“há todo o meu doce de ser ou ralado ou passado por um sedaço de sedas de cavalo, e que não exceda em muito açúcar⁶⁴ (...) desejarei se lance muito cheiro, não só de água de flor, mas almíscar com âmbar proporcionado”⁶⁵.

Com estas indicações, garantia que os doces seriam livres de impurezas, de corpo homogéneo e muito aromáticos, bem ao paladar português.

Mesmo antes de concretizar o seu pedido, D. Vicente faz uma breve análise dos doces que se fazem em Itália e, mais uma vez, demonstra o conhecimento profundo que tem dos processos de confeção:

“e aqui se fazem duma mesma cidra três sortes de conserva: da superfície muito delgada que é só o verde ou amarelo, se rala muito subtilmente uma cousa, que é ao sabor muito forte e aromática e, de ordinário, feita a conserva, é de cor verde escura. Mas como é muito subtil, não é muita a que se faz, e chama-se tutto cedro; levada a escorça de fora, se rala toda aquela carne branca até chegar ao âmego, e desta é a cidrada ordinária. Mas quando se chega ao âmego, se lhe tiram as pevides e cascas que dividem os gomos, e do sumo cozido com açúcar, na têmpera que dirá algum boticário prático, se faz um doce muito líquido, que se pode beber e se chama agro de cedro”⁶⁶.

⁶³ Data provável de produção, segundo João Gonçalves Serafim.

⁶⁴ Serafim 2011: 141.

⁶⁵ Serafim 2011: 141.

⁶⁶ Serafim 2011: 141.

As conservas que descreve corresponderiam ao que em Portugal era conhecido como cidrada e variantes, tendo por base a cidra e o açúcar, ainda que, para desgosto de D. Vicente, as italianas não tenham os “cheiros” que as de Lisboa têm e, por tal, solicita a D. Luís Vasco que as suas confeiteiras lhe adubem as suas, pois “inda que eles cá, ao provar de qualquer conserva em que haja cheiro, o abominam e lançam da boca, dizendo que é mau para a cabeça e lhes causará gota coral” ideia que D. Vicente não deixa de fazer pouco, pois “estou criado ao nosso modo e me estou rindo destes despropósitos”⁶⁷.

Por fim, especifica: pede a D. Vasco Luís que gaste só trinta cruzados (doze mil reis) em caixas das três sortes de cidradas, com as quais deve também enviar pivetes e pastilhas⁶⁸, isto é, compostos odorizantes e rebuçados aromáticos (comestíveis ou não).

Não remata esta carta sem mais indicações e pedidos. Conhecedor das frutas e de seus tempos de criação, D. Vicente adianta-se e pede já variadas conservas de frutas quando estas começarem a ser colhidas:

“E quando, em boa hora, chegar o ano que vem, e começarem as ginjas, rosas, pêssegos, cidra e flor de laranja, então mandará V.S. fazer-me caixas de Tavaleira de isto tudo, e de marmelada de sumos, e ruiva, ou sumo de marmelos, tudo muito ralado, brando e cheiroso, até à quantia de trinta mil reis da moeda corrente portuguesa – dos quais, os quatro mil serão para pastilhas e pivetes, e os vinte e seis, empregados nos ditos doces”⁶⁹.

De fato, não era época propícia para que D. Vasco Luís satisfizesse o pedido de D. Vicente: corria o mês de Novembro e já a esta altura as conservas estariam feitas, invalidando a aplicação das inúmeras especificações que adianta às iguarias que solicita, cuja época de maturação estava distante (entre Maio e Julho), remetendo o seu envio, portanto, para o ano seguinte.

No que respeita ao acondicionamento e conservação das conservas, D. Vicente apresenta instruções claríssimas que deveriam ser seguidas sem desvio:

“todos os meus doces hão-de ser em caixas de barro grosseiro de Talavera, chãs de fundo, e largas até dous dedos da boca, que há-de sempre de ficar capaz de entrar colher (...) metida cada caixeta desta conserva numa de madeira, como as ordinárias de marmelada (...) a de Talavera há-se ser coberta a boca com rolhas e panos da índia, nos quais por fora na roda, além da atadura, se empaste alguma massa sem formento. E a buceta de pau há-de ser atada com cordel, para que se não possa abrir, e desta maneira chegam aqui os doces tão frescos como em

⁶⁷ Serafim 2011: 141.

⁶⁸ Serafim 2011: 141.

⁶⁹ Serafim 2011: 142.

Lisboa ao fazer-se”⁷⁰.

O processo de acondicionamento aqui descrito é curioso, na medida em que é especificado o tipo de recipiente que deverá receber o doce, “caixas de barro grosseiro de Talavera”. De fato, as produções cerâmicas castelhanas usufruíram em Portugal, durante grande parte do século XVI, da melhor fama⁷¹: de Talavera, de Valença ou de Málaga, a todas elas era comum o fato de serem vidradas, isto é, de serem revestidas a óxido de estanho e chumbo (o esmalte), garantindo maior resistência, impermeabilidade e isolamento, encontrando-se, curiosamente, associadas ao acondicionamento e preservação de conservas desde cedo. Lembre-se, no testamento de D. Beatriz, as “vinte peças de malega e barro para teer conservas” ou “E duas painelas de Valemça gramdes com huu pouco daçuquere rosado”, apenas a título de exemplo. A estas, voltaremos adiante.

Da encomenda acima tratada, apenas no dia 29 de Junho de 1649 D. Vasco Luís a ela se refere. A demora na resposta é facilmente justificável: D. Vasco Luís estava em Paris desde 1647, enviado por D. João IV como embaixador extraordinário, aí permanecendo até Abril de 1649⁷², desembarcando em Cascais a 30 de Abril⁷³. Na sua carta confessa:

“E estou bem enfadado de se dilatar o haver nau pera Génova ou Liorne porque se me dilata o remeter a V.M. (...) painelas de flor, mel e açúcar rosado que já tenho prevenidos.”⁷⁴.

Desde já previne o Marquês “E se se dilatar o haver naus, não irão tão frescas como eu quisera.”⁷⁵, ainda que o atraso possa permitir que “se poderá fazer perada que irá em patangonas”⁷⁶. Mais uma vez, encontramos a época de frutescência das árvores a condicionar a produção de determinadas conservas, neste caso, a perada, que se começaria a produzir pelos meses de Setembro e Outubro.

A demora no despacho da encomenda não parece preocupar D. Vicente. Isto porque ao longo da correspondência do ano de 1648 não faz qualquer referência ao seu atraso, certamente por saber que o seu correspondente estaria em Paris, obrigando-o a recorrer a outros contatos para satisfazer os

⁷⁰ Serafim 2011: 141.

⁷¹ Para a circulação de cerâmica castelhana em território português durante o século XVI, ver Trindade, 2010.

⁷² Serafim 2011: 20.

⁷³ Serafim 2011: 253.

⁷⁴ Serafim 2011: 254.

⁷⁵ Serafim 2011: 254.

⁷⁶ Serafim 2011: 254.

seus pedidos: a 23 de Novembro de 1648, em carta a D. Luís Vasco, refere que, por serviços à “Senhora Marquesa” (muito provavelmente D. Joana de Moura Côrte-Real, 5ª Marquesa de Castel-Rodrigo, que aparece referenciada na carta não datada supracitada), esta lhe enviou:

“um monte de doces (à margem 12 caixas de marmelada; 12 caixas de perada; 12 caixas de pessegada; três grandes de pêssegos cobertos) que serão excelentes e com os quais eu fico bem provido”⁷⁷.

Estes chegariam às mãos do português apenas na semana santa de 1649⁷⁸. Em carta de 15 de Maio expõe o rancor que nutre por Lourenço Bonacorsi, seu intermediário em Génova, incompetente no despacho dos seus doces que só agora chegaram às suas mãos e não nas melhores condições:

“podendo, tornados de Génova, chegar a Roma antes do Natal, vieram no princípio de Abril (a Páscoa teria sido dia 4 de Abril) e tal como devem ser os focinhos de Bonacorsi (e digo devem, porque nem de vista o conheço) todos refervidos e maltratados”⁷⁹.

Desconhecemos quando terão sido enviados os doces de Lisboa mas entendendo que a ligação Lisboa-Génova não ascenderia a um mês de travessia, estamos perante uma quantidade significativa de conservas de açúcar que passou um mês em alto mar e “três meses e meio num almazém húmido e afogadiço”⁸⁰ e, assim, não seria de surpreender o mau estado destes. Mas nem a precária condição destes o demove de ser refastelar e até mesmo ofertar os seus senhores (que a data seriam o Cardeal Giulio Sacchetti e o Cardeal Francesco Barberini⁸¹):

“E sendo em todos setenta e duas peças, apenas pude tira vinte quatro para estes dous meus amos e Geral de S. Domingos e Padre Secretário Marin. Todos os mais ou dei a pessoas muito inferiores, ou vou comendo e muito avinagrados”⁸².

De todo o prejuízo que o atraso causou nas conservas “os menos prejudicados foram os do frade, por vindo em escudelas de talaveira”⁸³, e terão sido esses usados nas ofertas, às altas dignidades eclesiásticas. Os restantes

⁷⁷ Serafim 2011: 193.

⁷⁸ Serafim 2011: 236.

⁷⁹ Serafim 2011: 226.

⁸⁰ Serafim 2011: 237.

⁸¹ Serafim 2011: 19.

⁸² Serafim 2011: 238.

⁸³ Serafim 2011: 237.

“avinagrados”, se não foram dados, “os mandei concertar com açúcar e passar em vidros, por ua freira que, em torre de Specchi me faz muito serviço.”⁸⁴. Também em território italiano notamos a relação das comunidades monacais com a produção de conservas e doces, uma vez que D. Vicente recorre às mãos experientes de uma monja para recuperar a qualidade perdida dos doces.

Da encomenda feita ao Marquês de Niza em Novembro de 1647 voltamos a ter notícia em carta de D. Vasco Luís a 12 de Setembro de 1649: “Com grande raiva estou de que só quando eu tinha que embarcar para Itália faltassem naus em quatro meses, e que ainda não saibamos quando as haverá”⁸⁵. Não há sequer previsão da partida das encomendas⁸⁶. O Marquês de Niza enfrenta grandes dificuldades em satisfazer os pedidos do seu correspondente, tanto que “estou em dúvida sobre mandar estes doces. E o mais certo será irem só os do tempo em que a nau partir”⁸⁷. E além da falta de embarcações que tenham Itália como destino, “é grande o trabalho com que este ano se fazem doces pela grandíssima falta que houve de fruta, sendo rara a que se acha sã”⁸⁸. Mas fica a promessa: “E farei – quando a ocasião se ofereça – doces ao modo de V.M., e outros para V.M. poder repartir com esses amigos”⁸⁹.

A ingênua observação do Marquês obriga a algumas reflexões: se algumas passagens de cartas anteriores já indicavam a estreita relação entre a produção de conservas e as épocas de cada fruta, fica verdadeiramente explícito aqui a relação entre a matéria-prima disponível no mercado e a atividade conserveira. Desta forma, o bom ou mau ano agrícola era condição *sine qua non* para a disponibilidade de fruta e flores necessárias à manufatura das conservas e demais doces.

A 20 de Outubro de 1649 uma embarcação está de partida para Livorno. D. Vasco Luís apressa-se a embarcar tudo quanto pode nela, avisando D. Vicente que, entre caixões de livros e demais mercadorias, seguirão

“outro [caixão] com 24 palanganas de marmelada em caixas de pinho, 4 de mel e açúcar, 4 de ginjas, 4 de açúcar rosado, 8 de frol, 4 de pessegada e 2 de confeitos do Porto”⁹⁰.

A listagem das conservas já encaixotadas por D. Vasco Luís surpreende, pois à marmelada, às ginjas, ao açúcar rosado e à pessegada, o Marquês alia o envia de produtos, por norma, associados à produção de conservas: “mel e

⁸⁴ Serafim 2011: 238.

⁸⁵ Serafim 2011: 278.

⁸⁶ Serafim 2011: 278.

⁸⁷ Serafim 2011: 278.

⁸⁸ Serafim 2011: 278.

⁸⁹ Serafim 2011: 254.

⁹⁰ Serafim 2011: 289.

açúcar” e “frol”, certamente flor de laranjeira, corresponderá à receita homónima no manuscrito do prelado de Tomar⁹¹.

Destacam-se, nesta remessa de conservas, os “confeitos do Porto”. A especificidade da localidade de produção destes confeitos, na cidade do Porto, de alguma forma, diferenciava-os de todas as produções lisboetas e madeirenses, por várias vezes referenciadas em crónicas e descrições quinhentistas e seiscentistas. Em 1728, no *Suplemento ao Vocabulário Portuguez e Latino*, Rafael Bluteau introduz a entrada “Confeitos do Porto”:

“São feitos como as nossas amendoas cubertas, mas redondos, e do tamanho de medronhos. Outros não têm amendoas algumas, mas são todos feitos de açúcar, e muito duros, e ambarados”⁹²

Certamente que por “nossas amendoas cubertas”, Bluteau se refere às amêndoas cobertas de Lisboa, cuja entrada da palavra “Amendoa”, neste mesmo Suplemento é:

“Amendoas confeitas à moda, são as amendoas descascadas, cubertas de açúcar, ficando com varios relevos pequenos como cabeças de alfinetes”⁹³

Desta forma, induz-se que, também no século XVII, os confeitos do Porto distinguiam-se tanto pelo menor tamanho dos restantes como pela sua forma redonda (e não amendoada) e por compreenderem, em si, duas tipologias: uma feita de amêndoas e açúcar e outra só de açúcar, mas ambas com a superfície coberta de pequenos relevos, muito idênticas com as produções atuais de amêndoas cobertas e confeitos coloridos.

No entanto, sobre a sua produção não se conhecem quaisquer referências diretas. Aliás, as informações disponíveis para a caracterização da produção de doces e conservas na cidade do Porto são raras: Isabel Rodrigues, doceira na Praça da Ribeira, faz juramento na Câmara desta cidade, a 17 de Maio de 1533, comprometendo-se a utilizar apenas açúcar madeirense nos seus doces, sendo, no entanto, autorizada a vender açúcar de S. Tomé⁹⁴ e em 1616, na Casa dos 24, faziam parte do corpo de Juizes das Corporações cinco confeiteiros⁹⁵.

A única referência ao termo “confeitos do Porto” que foi possível identificar em documentação contemporânea às encomendas de D. Vicente localiza-se

⁹¹ Barros 2013: 283.

⁹² Bluteau 1728: 254.

⁹³ Bluteau 1728: 39

⁹⁴ Matias 1999: 69.

⁹⁵ Silva 2008: 44.

no cancionero seiscentista Fénix Renascida, compilado no primeiro quartel do século XVIII, num poema-retrato anónimo:

“São desta cachopa / Os pés polidinhos / Dous confeitos do Porto / Dos mais pequeninos”⁹⁶

De todo um poema que recorre à comparação entre a figura de uma mulher e seus atributos físicos, é de notar a associação dos pés a dois confeitos do Porto, “dos mais pequeninos”, levando a crer que já no século XVII o diminuto tamanho destes era atributo distintivo entre todas as produções nacionais.

Na “Natureza morta com caixas, barros e flores” (fig. 1), de Josefa de Ayala, datada de cerca de 1660, reparamos numas pequenas e coloridas esferas junto de caixas de madeira (caixas que trataremos adiante), que consideramos tratarem-se de confeitos do Porto, senão repare-se na semelhança da descrição de Rafael Bluteau dos confeitos do Porto, pequenos como medronhos e com a superfície coberta de relevos, como os de Lisboa.

Atualmente e curiosamente, as tradicionais amêndoas de Torre de Moncorvo são visualmente idênticas às aqui representadas, enunciando um passado remoto comum ainda por perceber⁹⁷.



Figura 1: Josefa de Ayala, dita Josefa de Óbidos (1630-1684), Natureza morta com caixas, barros e flores, c. 1660-70 A.53,9 x L.89,2 cm Óleo sobre tela. MNAA, inv. 1718 Pint José Pessoa, 1991©DGPC/SEC

⁹⁶ apud Carvalho 2007: 346.

⁹⁷ Agradecemos esta referência à Prof. Doutora Carmen Soares.

Retornando à encomenda de Outubro, informa D. Vasco Luís que a 17 de Dezembro ainda o barco não teria saído da Lisboa⁹⁸.

Mas para D. Vicente “são tão grandes as obrigações de presentear”⁹⁹ que todos os doces que lhe chegam não são suficientes. Em carta fechada a 5 de Março de 1650, sempre com minuciosas indicações de acondicionamento e certificando-se que lhe são satisfeitos os pedidos, sublinha:

“muito me houvera valido que Fr. Manuel chegará primeiro porque escrevia a Fr. Pedro Bautista me mandasse de bocados de marmeladas, que não se toquem, bem acomodados em beatilhas, vinte cruzados ou vinte cinco, e V.S. me fará mercê de mandar saber dele se mos manda, e não os mandando mos mande V.S. na primeira ocasião e os meta nas nossas contas, porque ainda serão poucos”¹⁰⁰.

Alguns parágrafos adiante, D. Vicente dá conta da chegada de todas as encomendas: “6^a feira, 4 de Março: chegaram enfim a esta casa os 3 caixões a salvamento a esta chancelaria”¹⁰¹. Minucioso, exigente e observador, não se escusa a fazer reparos e anotações à qualidade dos mimos recebidos:

“irei de cada cousa dando méuda razão, advertindo que o juízo será livre, para informação de V.S. e ficar prático inda na parte mecânica (...) As marmeladas chegaram excelentes, como daí saíram. A florada não tão bem (mas contudo de poder presentear-se). A pessegada menos bem. E mal somente a conserva de rosas e ginjas.”¹⁰².

Mas não as dá por perdidas, pois “o mal não é se não para presentear-se, que para comê-las eu são boníssimas e oxalá as tenha sempre na mesa tão boas”¹⁰³. Mas quais os defeitos que, desta vez, teriam as conservas?

“o caso que se lhes despejou o açúcar enchendo-se dele as caixas com que as ginjas não pareciam conservadas, mas ginjas secas. E o açúcar rosado, e mel, e açúcar abaixou da superfície das palanganas um dedo. E das ilhargas se recolheu para o meio, deixando ao derredor um dedo de vazio”¹⁰⁴.

Açúcar em demasia nas ginjas e mau acondicionamento da maior parte dos doces terão condenado a sua qualidade, tendo ressecado e endurecido.

⁹⁸ Serafim 2011: 315.

⁹⁹ Serafim 2011: 335.

¹⁰⁰ Serafim 2011: 335.

¹⁰¹ Serafim 2011: 339.

¹⁰² Serafim 2011: 339-340.

¹⁰³ Serafim 2011: 340.

¹⁰⁴ Serafim 2011: 340.

Note-se que apenas a marmelada preservou a sua qualidade graças ao correto acondicionamento desta em recipientes cerâmicos fechados em caixas de pinho, tal como D. Vicente tinha aconselhado. Aliás, sublinha que as conservas teriam preservado a sua qualidade se as suas indicações fossem seguidas e, mais uma vez, apresenta-se incansável a dar indicações para a preparação e acondicionamento destas:

“Todo este dano cessaria, com que não obrassem mais as conserveiras de V.S. palanganas em cousa que há-de navegar, mas aquelas caixas de talaveira que usa Fr. Pedro Bautista, em que há mil ventajas. A primeira é poderem-se serrar com papéis e pergaminhos tão fortemente que nunca lhes saia a calda, e com que fiquem sempre húmidas, brandas e sucosas; a 2ª, que se a qualidade da conserva se estreita e apartasse das ilhargas, não a vê o olho (...) sirva-se das caixas com o colo que baste para não se lhe desapegar os cordéis da rolha ou cerradouro e metam-se em buquetas de pau, bem ajustadas, as quais chegarão enxutas, pois não pode sair-lhes o açúcar.”¹⁰⁵.

Novamente, as “caixas de talaveira” como recipiente preferido. Importa aqui notar o erro que as conserveiras de D. Vasco Luís, na perspetiva de D. Vicente, terão cometido ao deitar os doces em “palanganas”. Ora, ao vocábulo palangana refere-se um tipo muito específico de forma cerâmica, que nas palavras de Raphael Bluteau, se resume a “vaso de barro, que tem muita circunferência, e pouco pé, serve de lavar as mãos”¹⁰⁶. Não estariam acostumadas as conserveiras do Marquês a satisfazer pedidos que viajassem algumas centenas de quilómetros por via marítima, desconhecendo, por isso, as técnicas avançadas de acondicionamento que D. Vicente domina.

Certamente para evitar mais desperdício, D. Vicente torna a lembrar o Marquês de Niza de como deverá enviar os bocados de marmelada:

“E se Fr. Pedro me não tem mandado bocados de marmelada e os quiser mandar, dê-lhe V.S. até 25 ou trinta cruzados ou V.S. os mande. E baste que seja ua ametade marmelada ordinária com outra ametade com bocados de perada ou cidrada, mas tudo mole para um desdentado. E que não fique um no outro, mas em grossas beatilhas, que cá servem de trazerem os pratos bem luzentes”¹⁰⁷.

A produção de marmelada, de perada e de cidrada em pedaços ou talhadas seria prática corrente, pois também esta figura no manuscrito de Luís Álvares de Távora, nomeadamente nos “Ladrilhos de marmelada”¹⁰⁸. D. Vicente é, na

¹⁰⁵ Serafim 2011: 340.

¹⁰⁶ Bluteau 1728: 192 (6).

¹⁰⁷ Serafim 2011: 340.

¹⁰⁸ Barros 2013: 275.

verdade, um homem prático: o tecido a ser utilizado para envolver e proteger os pedaços de marmelada e de perada seria, posteriormente, usado para dar lustro aos pratos de sua casa.

D. Vasco Luís aproveita qualquer oportunidade para fazer obséquio ao seu correspondente: a 20 de Abril de 1650 envia a D. Vicente “- duas [caixas] de confeitos do Porto; - ua de flor”¹⁰⁹.

Dez dias depois, a 30 de Abril de 1650, D. Vicente relata a degustação, no dia de Páscoa (6 de Março), dos doces recebidos, provavelmente os mesmo referidos na carta de 5 de Março, no final do ano anterior (tratar-se-ão dos doces e conservas descritos na carta do Marquês de Niza de 20 de Outubro de 1649):

“Os doces eram como feitos nesse palácio de V.S. no cheiro, no sabor, na vista, satisfazendo todos os sentidos. E na pessegada que chegou bolorenta - e eu fiz por mão de criado perfeito diante de mi, tirar toda a musca para presentear - padeci grande engano porque ficando-me duas caixas por sem remédio, provei a primeira e vi ser das melhores conservas que nunca comi, e do mesmo modo a segunda e me ficariam todas para mi só.”¹¹⁰.

Nem o bolor, como reação fúngica do açúcar em contato com o ar, resultado do mau acondicionamento da pessegada, demoveu D. Vicente de a provar e manter para si as conservas que julgava perdidas, cuja paciência e arte de um criado seu salvou, um testemunho de uma verdade intemporal: nem sempre o mau aspeto é sinónimo de má qualidade!

As indicações que, mais uma vez, dá a D. Vasco Luís para o acondicionamento dos doces não trazem nada de novo, antes reforçam a excelência da capacidade de conservação “das panelas de talaveira ou máлага do P.e. Fr. Pedro Bautista, que conservam anos inteiros as conservas fresquíssimas.”¹¹¹. Mas não basta. Para D. Vicente é de suma importância que as panelas sejam bem fechadas

“com beatilha dobrada, que sobeje por de fora, e rolha bem estreita ou pergaminho bem atado com cordel que não possa levantar-se porque cuido que tem releixo. Chegarão boníssimas.”¹¹².

Todas as exigências não são infundadas ou apenas capricho de um português guloso. D. Vicente Nogueira, sexagenário, possivelmente consequência da sua gula, não tem mais dentes que lhe permitam comer alimentos mais duros. Por diversas vezes se queixa da ausência de dentes e da fragilidade e sensibilidade das suas gengivas:

¹⁰⁹ Serafim 2011: 352.

¹¹⁰ Serafim 2011: 357.

¹¹¹ Serafim 2011: 357.

¹¹² Serafim 2011: 357.

“serão importunidades que se não escusam a quem não tem dentes, mas só gengivas, e essas tão moles que, se os bocados de perada ou cidrada taladam, se se secam um pouco mais nos cantos, já me descalabram as gengivas (...) me não servem mais que pedras”¹¹³.

À falta de dentes, D. Vicente juntava, também, males de estômago, que vai pontualmente referindo ao Marquês de Niza. A 23 de Novembro de 1648 faz notar a D. Vasco Luís que “nenhum destes ofícios me impedem as contínuas dores de estômago que me duram quatro e cinco horas depois do jantar”¹¹⁴. Tais padecimentos não abrandam, ainda que sujeito a uma dieta regulada, composta de:

“picadilho de capão ou vitela, que não passe de quatro onças, sem fruta, nem doce algum (...) bebendo só quatro onças de vinho. E já tentei em lugar desta grande carne, passar com duas gemas de ovo, e me achei pior”¹¹⁵.

Espanta-se D. Vicente e os médicos que o assistem que, com o consumo de doces, as dores passam:

“E é caso notável que na ceia, inda que além do picadilho, começo num prato de ameixas de Marselha cozidas, e acabo numa perâ ou pêsego assado e, além da conserva, bebo quatro onças de água bem fresca. Nem dor de estômago me vem, nem deixo de dormir bastante, cousa que maravilha aos médicos, e a que não sabem dar saída.”¹¹⁶

Começa-se a desenhar uma outra justificação para os açucarados pedidos de D. Vicente: o seu sensível estômago tolera-os muito bem ¹¹⁷e, como refere em carta posterior de 30 de Abril de 1650: “E eu nesta minha extrema fraqueza determino usá-los muito”¹¹⁸. Usa-os de tal forma que determina, para si, uma dieta onde se obriga a consumo diário de conservas, que justifica, no seu entender, as encomendas que faz:

¹¹³ Serafim 2011: 141.

¹¹⁴ Serafim 2011: 192.

¹¹⁵ Serafim 2011: 192.

¹¹⁶ Serafim 2011: 192.

¹¹⁷ Procurando saber se tais comentários seriam providos de alguma verdade medicinal, consultámos a Prof. Doutora Raquel Seïça, professora catedrática da Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra, associada do projeto “DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia”, ao qual igualmente nos associamos. Nas suas gentis palavras, que agradecemos, informa-nos que “os doces ou melhor, os açúcares ou hidratos de carbono, pelo seu pH neutro não agravam a acidez gástrica. A sua digestão é rápida e fácil, tal como a absorção intestinal, e constituem a nossa principal fonte de energia. Nas dispepsias, beber muita água (referido no texto) e ingerir doces (naturais) é recomendável, contrariamente à ingestão de gorduras”

¹¹⁸ Serafim 2011: 358.

“[determino usá-los muito] e não comer se não ovos e mongana¹¹⁹ que é a melhor carne que há neste mundo. E disto não saio, mas para cada sete dias gastar ua panela das que digo me são necessárias cinquenta e duas, e para presentar, são setenta e duas.”¹²⁰

Se as conservas eram, em meados do século XVII, independentes do contexto de botica em que tinham surgido e se encontravam presente no quotidiano português de uma forma mais vulgar, largamente produzidas e comercializadas, é curioso notar que não deixaram de ser associadas à recuperação de convalescentes e aconselhadas a males do foro digestivo, prática que ainda hoje se mantém.

D. Vicente prevê que o seu gasto anual de conservas ascenda às setenta e duas panelas, as quais não se coíbe de encomendar ao seu correspondente em Lisboa, sublinhando que as despesas com a matéria-prima e transporte serão asseguradas por si:

“Peço pois humildemente a V.S. que nos doces que com confiança de criado lhe pedir, não entre com spesa alguma mais que as mãos das suas conserveiras ou negras e com o fogo. Mas que o açúcar, a fruta, as aguas de cheiro e os mesmos cheiros sejam todos à minha custa que inda na perfeição, e no poupar a fazenda, sem que se esperdíce. (...) E quando V.S. as tenha mandado encaixar – o que não poderá ser se não em Novembro – embarcando-se aí por minha conta e risco e pagando-se todos os portos e fretes por mi”¹²¹.

A referência a conserveiras negras não passa despercebida: a sua associação ao trabalho doméstico, neste caso específico, ao fabrico de doces e conservas, é reflexo da presença, no quotidiano português, de serviçais negras com funções nas cozinhas das casas nobres sediadas em Lisboa¹²².

Desta feita, o pedido do funcionário cardinalício, na carta de 30 de Abril de 1650, resume-se a:

“marmelada: marmelada de sumos, mas para boca desdentada; perada, de cada conserva das três de riba doze panelas; dezoito de cidrada bem ralada; dezoito de pessegada, tudo bem cheiroso e saboroso sem cansar em que seja o açúcar o mais branco do mundo, porque na cor das conservas tenho pouquíssima curiosidade como no sabor e cheiro sejam esquisitas, e principalmente serem moles, liquidas e que não façam açúcar candil com que me rompam as gengivas (...) e metendo-se

¹¹⁹ Carne de vitela.

¹²⁰ Serafim 2011: 358.

¹²¹ Serafim 2011: 358.

¹²² Neto 1999: 101.

mais dentro ua caixa de seis mil reis de bocados de marmelada metidos em bea-tilhas, que não se toquem, os quais podem ser comprados na confeitaria, inda que não sejam muito brancos. E o tamanho seja de cinco ou seis em arrátel. E isto, Senhor, enquanto aos doces que de V.S. neste ano peço.”¹²³.

Como já teria referido em Novembro de 1647, D. Vicente gosta das suas conservas bem aromatizadas, chegando mesmo a desconsiderar a sua cor em detrimento do cheiro e sabor, de tal forma que abdica do “açúcar mais branco do mundo”, isto é, clarificado. O mesmo açúcar que dificilmente era utilizado nas confeitarias como matéria-prima, como se depreende do seu comentário sobre os bocados de marmelada que, sendo comprados na confeitaria, não seriam muito brancos.

Este pedido é relembado a 19 de Setembro de 1650:

“Pedi a V.S. ua mercê e lha peço humildemente de novo. E é que em quantas conservas me mandar fazer, polas suas conserveiras brancas ou negras, tudo seja à minha custa excepto mão e carvão (...) E os vasos sejam dos cubertos por cima com boca estreita como os do Fr. P.º Bautista, porque conservam e fecham a conserva em modo que de dous anos estão húmidas e não encandiladas ou secas. E mande V.S. ter um caderno em que se note por maior o custo (...) E lembre-se V.S. dos bocados de marmelada que lhe pedi se comprassem, mas venha de tal modo arrumados em lençóis ou teadas de certo pano grosso da Índia muito raro e baixo que nenhua toque na outra.”¹²⁴.

Novamente, D. Vicente insiste na importância do correto acondicionamento das conservas e marmelada, para que preservem as suas qualidades por um maior período de tempo.

D. Vasco Luís, apenas a 27 de Janeiro de 1651 responde a D. Vicente. E por esta carta sabemos que os doces pedidos ainda não foram enviados, pois o Marquês encontrava-se recolhido na Vidigueira:

“é o que por hora pode mandar quem se acha num monte, que a estar em Lisboa foram também os doces que V.M. pede e os livros que ficará reservado para quando eu for àquela Corte.”¹²⁵

A 19 de Julho, escrevendo já de Lisboa, comunica:

“A Santa Clara tenho mandado encomendar marmelada para ir a V.M. em bocados. Irão na primeira nau concertados na forma em que os mandava Fr. Pedro, até

¹²³ Serafim 2011: 358.

¹²⁴ Serafim 2011: 370.

¹²⁵ Serafim 2011: 378.

à quantia de 8 ou 12 mil reis”¹²⁶.

Aqui, uma vez mais, encontra-se associado à produção de marmelada um complexo monacal: ao Convento de Santa Clara, em Lisboa, o Marquês de Niza encomenda entre oito a doze mil reis de bocados de marmelada.

A última notícia que temos de doces data de 26 de Dezembro de 1651. D. Vasco Luís, novamente na Vidigueira, remete a D. Vicente

“a quitação dos 16 mil reis que se entregaram a Frei António da Natividade para remeter a V.M. de doces, conforme a ordem de V.M. dada na carta que lhe mandei entregar, o que deve fazer nestas embarcações.”¹²⁷

Observa-se, assim, na tentativa de tentar contornar a impossibilidade de D. Vasco Luís de responder com celeridade aos pedidos de D. Vicente, a alteração de toda a logística até agora verificada, que se expõe no ponto seguinte.

Ainda antes de analisar a complexa logística adotada por estes dois personagens no envio e receção das conservas, importa analisar, numa perspetiva transdisciplinar, o acondicionamento das conservas que até agora se expôs

A representação de doces e conservas na pintura europeia dos séculos XVI e XVII foi considerável, ganhando maior expressão nas obras de pintores ibéricos e norte-europeus, ao longo dos séculos XVI, XVII e XVIII, figurando em grande parte das naturezas-mortas de pintores como o castelhano Juan van der Hamen y Leon (1569-1631) ou, em território português, de Josefa d’Óbidos (1630-1684).

As duas pinturas que aqui se apresentam, da autoria de Josefa de Ayala, serão, no conjunto de toda a sua obra, as mais representativas e as que, de forma espantosa, melhora traduzem pictoricamente os dados revelados por D. Vicente.

Na “Natureza morta com caixas, barros e flores”, pintura anteriormente enunciada (fig. 1), a representação de duas caixas de madeira não podiam coincidir melhor com os elementos que D. Vicente apresenta para as identificarmos como as “caixetas (...) ordinárias de marmelada”¹²⁸. Estas, na verdade, não captam a admiração do funcionário cardinalício, que as vê como pouco confiáveis no que concerne à conservação e preservação do conteúdo. A própria denominação de “ordinária” remete para a vulgaridade e o largo uso deste tipo simples de caixa para armazenar a marmelada, certamente apta

¹²⁶ Serafim 2011: 406.

¹²⁷ Serafim 2011: 414.

¹²⁸ Serafim 2011:141

para a venda e circulação urbana/regional do doce, mas inútil para viagem de longo curso como as que aqui se descrevem.

Interessante observar que, tal como D. Vicente tanto insiste, também nas caixas de madeira representadas notamos o uso de beatilhas (na caixa maior, fechada) por forma a garantir uma mais perfeita selagem e, conseqüentemente, uma melhor preservação da conserva. Ainda assim, note-se o pormenor, na caixa mais pequena, do rebaixamento da marmelada, resultado muito comum da má preservação da compota e já identificado pelo religioso nas suas encomendas.

Estes sinais de má preservação, tão bem notados por D. Vicente em algumas das suas conservas, não o demovem de tentativas de os recuperar, enviando alguns destes a uma freira para “concertar com açúcar e passar em vidros”¹²⁹. Ora, de fato, na pintura que se apresenta, algo mais sólido e opaco que um líquido, enche a rebuscada taça (de vidro com paralelos morfológicos nas taças doceiras seiscentistas)¹³⁰ que aparece sobre a salva de prata, podendo considerar tratar-se de algum tipo de geleia ou doce. Assim, também na relação entre doçaria/conservas e vidro as duas fontes, documental e iconográfica, são convergentes. Lembre-se, neste ponto, a apertada relação que se estabelece, no manuscrito de Luís Álvares de Távora, em algumas das receitas de conservas, entre o produto acabado de fazer e o seu imediato acondicionamento em “caixas vidradas, ou de vidro”¹³¹.

Numa segunda pintura, “Natureza morta com caixa com potes” (figura 2), datada do mesmo período (cerca de 1660), é de notar não tanto a representação das caixas de madeira mas a representação de um pote vidrado, com uma morfologia em tudo semelhante às “caixas de Talaveira” elogiadas por D. Vicente e tapado da exata forma que este recomenda: uma betatilha sobre a boca, mais larga que o colo, para permitir que a corda a prenda com firmeza. Morfologicamente corresponde este pote às caixas utilizadas pelo Padre Pedro Batitsa e tão apregoadas por D. Vicente: “chãs de fundo, e largas até dous dedos da boca”¹³².

¹²⁹ Serafim 2011:238.

¹³⁰ Veja-se, por exemplo, a taça doceira do Museu Nacional de Arte Antiga (N. Inv. 153 Vid).

¹³¹ Barros 2013: 276. Identificámos a referência a recetáculos de vidro numa outra receita, nomeadamente de “Marmelada branda”: “e deixena esfriar antes q’a deite’ nos vidros pera q’os não fasa estalar” (Barros 2013: 304).

¹³² Serafim 2011: 141.



Figura 2: Josefa de Ayala, dita Josefa de Óbidos (1630 - 1684). Natureza-morta com caixa com potes, c.1660. A. 68,5 x L. 45 cm. Óleo sobre tela. MNAA, inv. 1875 Pint. José Pessoa, 1991©DGPC/SEC.

Importa aqui recuperar o que já enunciamos sobre as caixas de Talaveira. Estranhamos a exigência de D. Vicente na utilização de recipientes estrangeiros para acondicionamento das conservas quando, em território nacional, nomeadamente Lisboa, Coimbra e Porto, florescia a indústria da olaria de cerâmica vidrada a esmalte branco e pintada a azul, denominada faiança, cujo uso estava difundido por todas as casas abastadas em Portugal e que, inclusivé, terá feito parte integral da bagagem de mercadores e viajantes que circulavam por todo o Império Português¹³³.

Julgamos ter o suporte necessário para admitir que esta referência de D. Vicente a produções cerâmicas castelhanas tão específicas não passa de uma deturpação/equívoco no uso do termo “de Talavera”: o Regimento dos Oleiros de Lisboa, datado de 1572, que define as fomas e feitos que um oleiro deveria saber fazer para poder examinar futuros artesãos, define, no ponto 7, determinadas peças que “o que quiser examinar louça branca de talaueira saberaa fazer”¹³⁴. Assim, o definidor “louça branca de talaueira”, associado às produções portuguesas de esmalte branco do final do século XVI certamente terá permanecido no registo oral como distitntivo entre as produções

¹³³ Para este assunto ver, entre outros, Gomes 2013 e Casimiro 2011.

¹³⁴ Correia 1926: 143.

maioritariamente esmaltadas a branco, com subtis ou até mesmo inexistentes apotamentos decorativos e as produções que, circulando paralelamente, se caracterizavam pela profusão decorativa em tons de azul, o mesmo tipo de produção que em 1621 é destacado no Arco dos Oleiros, erigido na entrada da Rua da Misericórdia aquando da entrada de Filipe III de Espanha em Lisboa que, nas palavras de João Baptista Lavanha, era “porcelana da que se faz em Lisboa contrafeita da China”¹³⁵.

A título de curiosidade e retomando o Regimento dos Oleiros, não deixa de suscitar interesse o rol de peças que um proponente a examinador de “louça branca de talaueira” deveria saber fazer, nomeadamente “toda a botica cõ suas arredomas e boiões e panellas que levem até arroba”¹³⁶: novamente, a associação, ainda que indireta, entre conservas e botica.

Ainda que, a nível decorativo, o pote representado na figura 2 não remeta, linearmente, nem para produções valencianas nem para as produções portuguesas de esmalte branco, assumimos que D. Vicente, conhecedor exímio dos processos de produção e acondicionamento das conservas (conhecimento de nível “profissional” e cuja origem será analisada adiante) saberia, de fato, que tipologia de recetáculo melhor preservava as qualidades das conservas, sendo por demais evidente que a utilização de recipientes cerâmicos vidrados se justificava pela impremiabilização e proteção que estes garantiam ao produto reservado.

2.2 Logística, correspondentes e intermediários nas encomendas de conservas de D. Vicente.

É na carta de Novembro de 1647 que começamos a ter informações sobre o complexo processo de despacho das encomendas feitas por D. Vicente: Lourenço Bonacorsi era o correspondente do português em Livorno, a quem se deveriam encaminhar as encomendas¹³⁷, no qual confiava. Mas nada iria prever as aventuras e desventuras que os seus doces iriam passar.

Os doces enviados pela Marquesa de Castel Rodrigo no ano de 1648, teriam chegado a Livorno no mês de Novembro, pelo mesmo circuito, ou seja, descarregados em Livorno à responsabilidade de Lourenço Bonacorsi:

“os quais já devem estar em Livorno em mão de Lourenço Bonacorsi, ao qual sobre isto escrevi já ontem à noite, ordenando-lhe que mos despache e mande”¹³⁸.

¹³⁵ Lavanha 1622: 29.

¹³⁶ Correia 1926: 144.

¹³⁷ Serafim 2011: 142.

¹³⁸ Serafim 2011: 193.

Dois meses depois, a 11 de Janeiro de 1649, D. Vicente começa a suspeitar de alguns problemas na chegada das suas encomendas a Roma: a súbita chegada de uma armada holandesa carregada de açúcar a Génova, com destino a Livorno, levou os genoveses a impedir a saída de qualquer embarcação, até se concertar o negócio dos açúcares. É desta forma que nos apercebemos do circuito de transação destas encomendas: de Lisboa, as encomendas são carregadas em embarcações que tenham como destino portos italianos, neste caso particular, primeiro aportando em Génova e depois Livorno. Desta cidade portuária, a mais de 250 km de Roma, D. Vicente teria por norma fazer transportar as encomendas através de barcas mas, a conjuntura política não garantia que a transferência se fizesse em segurança:

“duas barcas se têm tomado de Livorno a Roma, ua polos franceses de Portolongone, e outra polos castelhanos de Orbitello (...)E é prática entre os mercantes que mais risco se corre desde Roma a Livorno, que de Livorno a Lisboa”¹³⁹.

Para contornar esta insegurança e garantir que as suas conservas chegam às suas mão em Roma, D. Vicente pondera “quijá mandarei as enviem por terra – inda que seja comprá-las de novo”¹⁴⁰. Observa-se, nesta passagem, uma sobrevalorização da via marítima, preferida à terrestre, como mais segura e menos dispendiosa. Voltamos a ter notícia dos doces a 1 de Fevereiro de 1649:

“Ontem tive carta de Bonacorsi de Livorno em que diz ter já na mão um caixão das conservas, e que mo mandará quando lhe chegar o outro. Veja V.S. as mofina, vindo ambos na nau Príncipe Henrique, e são tão sacomardos os mercadores que inda sendo o Bonarcorsi nobre, me não explica se o que tem é o caixão da senhora Marquesa minha Senhora, se o do frade Agostiniano Fr. P^o Bautista.”¹⁴¹.

Descobre-se, aqui, um terceiro fornecedor de conservas: Pedro Batista, padre e frei (provavelmente do Convento da Graça), que já tinha sido referido por D. Vicente na carta não datada¹⁴². D. Vicente assegura, assim, a manutenção do seu doce stock através de três diferentes fornecedores: D. Luís Vasco, D. Joana de Moura e Frei Pedro Batista.

Mas não será nos fornecedores que D. Vicente vai encontrar obstáculos. Será nos intermediários: 15 de Fevereiro de 1649, D. Vicente corta relações com Lourenço Bonacorsi. Pois este teimava em não lhe responder de quem era o caixão que estava na sua posse, se “era o que a Marquesa minha Senhora

¹³⁹ Serafim 2011: 207.

¹⁴⁰ Serafim 2011: 206.

¹⁴¹ Serafim 2011: 215.

¹⁴² : onde se lê: “da forma que o Padre Fr. Pedro Baptista de Nossa Senhora da Graça mas manda” (Serafim 2011: 141)

mandou entregar a seu irmão Nicolau, ou se era o que do frade Agostinho lhe remetia Diogo Duarte de Sousa”¹⁴³.

A intrincada e complexa rede de intermediários adensa-se: D. Joana de Moura remeteria os doces por Nicolau Bonarcorsi, irmão de Lourenço, e Frei Pedro Batista por Diogo Duarte de Sousa. No entanto, o romper de relações com Lourenço obriga a novos intermediários:

“mas eu lhe respondi (a Lourenço Bonacorsi) pelas mesmas consoantes dizendo-lhe que me não escrevesse mais, porque eu avisava a Lisboa que nada meu se remetesse de amigos meus a ele, mas somente a Manuel Rodríguez de Matos, agente de El-Rei, ou a Francisco Mendes Henriques, meus naturais.”¹⁴⁴.

Portugueses, por certo, pois “florentinos são a Fez de Itália.”¹⁴⁵.

D. Vasco Luís, por sua vez, faz o que pode para garantir que as encomendas cheguem em bom estado e no tempo devido ao seu correspondente, em Roma. É para tal, quando envia a remessa de doces solicitada, faz embarcar um criado seu para acompanhar os caixões, como refere em carta de 20 de Outubro de 1649¹⁴⁶. Talvez para conter a ira de D. Vicente, o Marquês decide que os doces vão por sua conta¹⁴⁷.

No entanto, a 18 de Novembro, ainda os doces não foram enviados, prevendo-se que nos próximos dias uma embarcação zarpe de Lisboa a Livorno. Como prometido, D. Vasco Luís avisa o seu correspondente que “Pela dita nau de Leorne¹⁴⁸ vão a V.M. dous caixões por via do forragaitas em que mando os doces”¹⁴⁹. No entanto, a 17 de Dezembro ainda o barco não teria saído da Lisboa, atraso que, prontamente, o Marquês justifica:

“Somos em 12 de Dezembro sem podermos fazer arrancar esta nau de Leorne, com cuja tardança se resolveu Sua Majestade a fazer passar nela o Padre António Vieira, a cobrar os papéis que estavam em poder do Doutor Manuel Álvares Carrilho que se manda recolher ao reino”¹⁵⁰.

A referência a Padre António Vieira terá, aqui, um duplo sentido: se é por demais curioso que os doces de D. Vicente se tenham cruzado com tamanha personagem do pensamento político e religioso seiscentista português, a

¹⁴³ Serafim 2011: 216.

¹⁴⁴ Serafim 2011: 226.

¹⁴⁵ Serafim 2011: 226.

¹⁴⁶ Serafim 2011: 289.

¹⁴⁷ Serafim 2011: 289.

¹⁴⁸ Interrogamo-nos aqui se corresponderá este nome a Livorno.

¹⁴⁹ Serafim 2011: 289.

¹⁵⁰ Serafim 2011: 315.

verdade é que a mesma embarcação em que D. Vasco Luís despachou as suas encomendas é a mesma na qual Padre António Vieira iria embarcar, zarpando de Lisboa a 8 de Janeiro de 1650¹⁵¹, com paragem em Barcelona (a 21 de Janeiro)¹⁵², chegando a Roma a 16 de Fevereiro¹⁵³. O motivo da sua viagem: como agente secreto do rei português, ia concertar o casamento do príncipe D. Teodósio e inflamar os motins de Nápoles contra o domínio espanhol¹⁵⁴, beneficiando dos “papéis” de Manuel Álvares Carrilho, agente português na Santa Sé então retornado a Portugal.

Na carta de 5 de Março de 1650, iniciada a 26 de Fevereiro, voltamos a ter notícia dos doces enviados pelo Marquês. D. Vicente, de alguma forma, terá entrado em contato com o criado de D. Vasco Luís, Luís Álvarez, que seguia na mesma embarcação¹⁵⁵, após o seu desembarque em Livorno. Na quarta-feira de cinzas, 2 de Março, D. Vicente já tem conhecimento das encomendas que lhe foram enviadas:

“Também das muitas conservas de que V.S. me faz mercê e presente estou com grande desejo que chegue, que inda que já lhes passou a sazão do Natal e entrudo, inda na coresma a terão boa”¹⁵⁶.

Será na sexta-feira seguinte, dia 4 de Março, que os doces e conservas chegam a Roma.

A logística adotada até aqui vai, no que respeita à produção e envio das conservas, alterar-se profundamente com a saída de D. Vasco Luís de Lisboa para a Vidigueira. As mudanças de domicílio do Marquês de Niza provocaram uma alteração na origem dos doces: se até agora estes eram feitos pelas conserveiras do Marquês, este passa a recorrer aos mosteiros de Lisboa para a sua produção, nomeadamente ao Convento de Santa Clara, feminino, delegando a responsabilidade do envio da encomenda a Frei António da Natividade.

Supomos tratar-se aqui de Frei António da Natividade, da Ordem dos Ermitas de Santo Agostinho, alojada no Convento da Graça, autor do sermão nas exéquias a D. Rodrigo da Cunha, em 1643, e de *Montes de Coroas de Santo Agostinho Naelle, e na sua eremitica familia recebidas* de 1665. Na verdade, a relação de D. Vicente com a ordem agostinha já acontecia por via de Frei Pedro Batista, de quem aquele tanto estimava as conservas.

¹⁵¹ D’Azevedo 1925: 261.

¹⁵² D’Azevedo 1925: 261.

¹⁵³ D’Azevedo 1925: 260.

¹⁵⁴ Bethencourt, Castro 1998: 68.

¹⁵⁵ Serafim 2011: 289.

¹⁵⁶ Serafim 2011: 335.

Assim, justifica-se que D. Vasco Luís, conhecendo esta relação, se dirigisse a um frade da mesma ordem com o fim de conseguir doces e conservas da mesma qualidade, numa situação que, domesticamente, já não poderia prover.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS.

Indubitavelmente, o doce e a conserva, desde os meados do século XVI, faziam parte do quotidiano lusitano, não se restringindo aos repastos dos mais abastados e, assim, constituindo-se como iguaria apreciável e desejável por todos, de tal forma que os podemos considerar um traço distintivo da identidade cultural portuguesa.

A produção e comércio destes alcançavam dimensões impressionantes já em 1552: na *Grandeza e Abastança da Cidade de Lisboa*, de João Brandão, refere-se que:

“quinze dias antes do Natal até dia dos Reis se põem 30 mulheres na Ribeira e Pelourinho Velho com suas mesas cobertas de toalhas e mantéis muito alvos, e em cima gergelim, pinhoada, nogada, marmelada, laranjada, sidrada, e fartéis, e toda outra sorte e maneira de conservas.”¹⁵⁷.

A esta verdadeira indústria artesanal de doces se dedicavam, ao longo do ano, “30 tendas de confeitores. Em cada uma quatro, cinco pessoas. Que são cento e cinquenta por todos.”¹⁵⁸, sendo a produção e venda de marmeladas de tal forma singular e expressiva que “Tem 50 mulheres que têm por ofício fazer marmelada, e açúcar rosado, e laranjadas, que vendem às pessoas que vão à Índia e Guiné”¹⁵⁹.

Não deixa de ser curiosa a referência de João Brandão ao fato de os viajantes portugueses, movendo-se pelos territórios ultramarinos africanos e indianos, se abasteciam de conservas na capital. José de Anchieta, jesuíta que se fixou no Brasil de 1553 até à data da sua morte, em 1597, notou, que entre os produtos importados e consumidos pelos mais abastados na Bahia e Pernambuco, se encontravam as conservas metropolitanas¹⁶⁰. No entanto, as referências deste autor para o espaço brasílico são mais explícitas:

“Para os enfermos não faltam regalos que se fazem de assucar, que ha muito, e assim fazem laranjada, cidrada, aboboradas e talos de alface e outras conservas. Em Piratinga se faz muita carne de marmelo ou cotonada e assucar rosado alexandrino”¹⁶¹

¹⁵⁷ Brandão 1990: 87.

¹⁵⁸ Brandão 1990: 196.

¹⁵⁹ Brandão 1990: 214.

¹⁶⁰ Anchieta 1933: 428

¹⁶¹ Anchieta 1933: 428.

Novamente, a associação das conservas aos cuidados médicos de enfermos, aqui tidas como regalos.

À produção das conservas, nomeadamente a marmelada, estava associada uma segunda atividade, na capital metropolitana: a do acondicionamento (lembre-se o cuidado exigido por D. Vicente no correto acondicionamento das conservas para a sua maior preservação) de tal forma importante que dos

“quarenta carpinteiros de fazer caixas (...) havia muitos deles que faziam duas mil, e alguns mil e quinhentas, e mil (...) as quais vendem a vinte e trinta reis cada uma”¹⁶².

Por estes números, a produção de marmelada ascenderia a uma impressionante cifra de 20.000 caixas, cada uma com um custo médio de 250 réis¹⁶³, o que rondaria, a confiar nos dados de João Brandão, a um total de 5.000.000 de réis. Brandão aponta a cifra de 11.500 cruzados para o rendimento anual da produção de marmelada¹⁶⁴ que, convertido em réis¹⁶⁵, rondará os cinco milhões por nós apontados. Retemos aqui, novamente, para a representação desta tipologia de caixas nas duas pinturas de Josefa de Óbidos (figura 1 e figura 2).

Em 1620 Frei Nicolau de Oliveira imprime a sua obra *Livro das Grandezas de Lisboa*, na qual, seguindo o mesmo método que João Brandão, lista todos os ofícios existentes na cidade de Lisboa e quantos se ocupam deles. Assim, no capítulo oitavo do quarto tratado, menciona cinquenta e quatro confeiteiros¹⁶⁶. No entanto, a esta data, a produção de conserva e doces terá conhecido um espantoso aumento, de tal forma que, paralelamente aos confeiteiros, existiriam na cidade “Mulheres que fazem doces pera vender, assi em suas casas, como pelas Ruas, fora da Confeitaria, sessenta”¹⁶⁷, perfazendo um total de cento e catorze produtores de conservas e doces, a cuja venda estavam associadas “moças que vendem doces pellas portas. 15”¹⁶⁸. Assim, associados à produção e venda de doces contar-se-iam, em 1620, cento e vinte e nove pessoas.

D. Vicente representará, por certo, um vasto grupo de portugueses sediados pelas diversas metrópoles europeias que originavam uma larga circulação de doces e conservas através de encomendas a correspondentes na capital e cujos destinos seriam vários: consumir, oferecer ou vender.

¹⁶² Brandão 1990: 71.

¹⁶³ Brandão 1990: 71.

¹⁶⁴ Brandão 1990: 71.

¹⁶⁵ Foi considerada a conversão de 1 cruzado por, aproximadamente, 430 réis.

¹⁶⁶ Oliveira 1804: 178.

¹⁶⁷ Oliveira 1804: 178.

¹⁶⁸ Oliveira 1804: 184.

No entanto, as suas missivas deixam perceber que não era um comum consumidor de conservas: o domínio e conhecimento que demonstra ter dos processos produtivos e de conservação aproxima-o, surpreendentemente, das técnicas conserveiras. O que poderia ser um mistério a rodear a figura de D. Vicente acaba por ser fácil e curiosamente explicado com um pequeno dado biográfico deste personagem: à data do seu julgamento e conseqüente extradição, D. Vicente habitava a ímpar Casa dos Bicos¹⁶⁹, paredes meias com a Rua dos Confeiteiros, certamente frequentada por este. Desta forma, o contato quase permanente com os confeiteiros e as suas lojas desde 1627 até 1634 ter-lhe-á permitido adquirir tanto os conhecimentos como o gosto refinado pelas conservas portuguesas.

Este mesmo gosto, partilhado por tantos outros portugueses, não cessaria mesmo em situações mais delicadas ou mesmo visivelmente violentas para a generalidade das pessoas. A 18 de Novembro de 1646 teve lugar em Lisboa mais um auto-de-fé e, como era recorrente, a cúpula da Inquisição estaria em lugar privilegiado para presidir ao julgamento. Tal evento “festivo” contava, pois, com sumptuoso e recheado banquete do qual conhecemos a nota de despesa que discrimina tudo o que foi comprado, que quantidade e qual o valor pago. De toda a panóplia de alimentos, recuperamos aqui as conservas, entre outros doces, numa despesa que ascendia aos 62.829 réis:

“De abóbora coberta, de marmelada em bocados e caixas, escorcioneyra ralada; perada; cidrada; maçapães brancos e de ovos reias, pêras e melão, marquesinhas, cidrada ralada; confeitos vários (...)”¹⁷⁰.

No ano seguinte, a 15 de Setembro de 1647, D. Catarina convida suas damas a assistir, do Paço, ao auto-de-fé. Também deste existe uma nota de despesa do banquete, no qual não se poupou ao luxo e exuberância. Eis o que, de conservas, se serviu na mesa das Damas:

“- oito arr.tes de diacedrão p’ mil e coatrocentos corenta rs. – oito arr.tes de peros cubertos p’ noventa e sessenta rs. – oito arr.tes de cidrada p’ nove sentos e sessenta rs. – oito arr.tes de confeites de roza p’ noventa e sessenta rs.”¹⁷¹

O gosto pelas conservas e doces galgaria a mesa da dinastia de Avis e as ruas da capital e chegaria à Plaza Maior da Madrid filipina. Thomé Pinheiro da Veiga, em 1605, estando em Madrid nas festas de S. João, escreve a 6 de Julho:

¹⁶⁹ Serafim 2011: 18.

¹⁷⁰ Baião 1938: 212.

¹⁷¹ Saraiva 1931: 163.

“A outra cousa notavel he ver as merendas destes dias, em que são tão prodigiosos, os ricos comos os pobres, e alguns senhores as mandam levar descobertas. (...) e são tantos os doces que se gastam nestes dias, que me disse a Portugueza, que he a melhor tenda, que gastava este dia 650 ducados de doces (...)”¹⁷².

Conhecendo Valhadolid bem, afirma mesmo que existiam “105 tendas de doces, alem de outras miudezas e tableiros”¹⁷³. Na verdade, a diversidade de doces, conservas e confeitos era em tudo semelhante à de Lisboa:

“Custam os confeitos bons sinco reales, os outros quatro, gragea, que são de roza, sinco, de amêndoas tres e meyo, talos de alface e abobora e escorcioneira sinco, marmelada tres, a de Lisboa sinco e seis, dos pecegos cobertos doze reales, cidrão 8, peras boas 8, os ordinários e serominhos sinco”¹⁷⁴.

As produções de Lisboa deveriam, de fato, ser superiores às demais congêneres europeias pois também Thomé de Veiga, tal como D. Vicente, as contrapõe e enaltece, em oposição com diferentes contextos sociais:

“mas os mais guizados ordinários não valem nada; nenhum picado sabem fazer, nem com limpeza e cheiro dos nossos, e os doces pela mesma maneira, principalmente assucar rosado e marmelada, que são velhacaria”¹⁷⁵.

Qualidade tão superior que D. Vicente não pouparia esforços e despesa para ter na sua mesa, confessando ao seu corresponde D. Vasco Luís “E eis aqui, Senhor Excelentíssimo, tudo quanto meu corpo só cobiça de Portugal”¹⁷⁶, mesmo depois de se ver condenado por tão nefandos crimes na sua pátria e ser obrigado ao exílio.

Por conseguinte, as fontes aqui recuperadas, de certa forma, complementam e contextualizam as encomendas de D. Vicente e provam a alta consideração que as conservas e doces portugueses tinham no seio da sociedade dos séculos XVI e XVII, constituindo-se como verdadeiro marcador da identidade e nacionalidade portuguesa, inseparáveis dos hábitos alimentares lusitanos.

¹⁷² Veiga 2009: 217.

¹⁷³ Veiga 2009: 217.

¹⁷⁴ Veiga 2009: 218.

¹⁷⁵ Veiga 2009: 218.

¹⁷⁶ Serafim 2011: 143.

BIBLIOGRAFIA

FONTES

- [CHDD], *Chancelarias Portuguesas. D. Duarte*, org. João José Alves Dias (1999), vol. II, Lisboa, Centro de Estudos Históricos - Universidade Nova de Lisboa.
- [CHDJ] *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, org. João José Alves Dias (2004-2006), 4 vols., Lisboa, Centro de Estudos Históricos - Universidade Nova de Lisboa.
- [*Livro de Montaria*] *Livro da Montaria feito por el-Rei D. João I de Portugal*, introd., leitura e notas de Manuela Mendonça (2003), Ericeira, Mar das Letras-Editora.
- [HFAC] *História Florestal, Aquícola e Cinegética. Colectânea de Documentos Existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Chancelarias Reais*, dir. C. M. L. Baeta Neves (1980), vol. I, (1208-1438), Lisboa, Ministério da Agricultura e Pesca; Direcção-Geral do Ordenamento e Gestão Florestal.
- [MH] *Monumenta Henricina*, ed. da Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique (1960), vol. I, Coimbra, Atlântida.
- "*Livro de Cozinha*" da Infanta D. Maria de Portugal, ed. S. D. Arnaut e G. Manupella (1967), Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Afonso X, o Sábio (Rei de Castela), *Las Siete Partidas del Rey Don Alfonso El Sabio, cotejadas con varios codices antiguos por la Real Academia de la Historia* (1807), 3 T., Madrid, Imprenta Real.
- Anchieta, José de (1554-1594), *Cartas: informações, fragmentos históricos e sermões do Padre Joseph de Anchieta* (1933), III, Cartas Jesuíticas, Rio de Janeiro, Civilização Brasileira.
- Apiano, *Roman History*. Transl. Horace White (1958). London, William Heinemann, 4 v. (The Loeb Classical Library).
- Apício, *O Livro de Cozinha de Apício*. Um breviário do gosto imperial romano. Trad. Inês de Ornellas e Castro (1997). Sintra, Colares.
- Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros* (1788), estudo e actualização de Isabel Drumond Braga (2004), Sintra, Colares Editora.
- Bluteau, Rafael (1712-1728), *Vocabulario Portuguez & Latino*. Coimbra, Colégio das Artes da Companhia de Jesus.
- Brandão, João (1552), *Grandeza e abastança de Lisboa em 1552*, org. e notas de José da Felicidade Alves (1999), Livros Horizonte, Lisboa.
- Cartas do Padre António Vieira*, ed. por J. L. D'Azevedo (1925), Coimbra, Imprensa da Universidade.
- César, Júlio, *Guerra de África*, trad. A. Bouvet (1949), *Guerre d'Afrique*, Paris, Les Belles Lettres.
- Cunha, Luís (1647-1651), *Cartas*, introd. e transc. J. C. G. Serafim (2011), *Um Diálogo Epistolar. D. Vicente Nogueira e o Marquês de Niza*, Porto, CITCEM e Edições Afrontamento.
- Dessau, Hermann (1963). *Inscriptiones Latinae Selectae (ILS)*. Berlin, Weidmannos, 3 v.
- Gandavo, Pero de Magalhães (1566), *Tratado descritivo do Brasil*.

- Le Pontique, Évagre, *Traité Pratique ou le Moine*, 2 vols, A. Guillaumont e C. Guillaumont ed. e trad. (1971), SC 170-171.
- Góis, Damião de, *Crónica do Felicíssimo Rei D. Manuel*, nova edição (1955), Coimbra, Por ordem da Universidade, Parte IV.
- Guevara, A. de (1539), *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea*, ed. de Asunción Rallo Gruss (1984), Madrid, Ediciones Cátedra.
- História Augusta, Les empereurs romains des II^e et III^e siècles*. Trad. André Chastagnol (1994). Paris, Robert Laffont. (Collection Bouquins)
- Homero, *Odisseia*. Lourenço, F. (2005, 6^a ed.) Lisboa, Livros Cotovia.
- Horácio, *Satires*. Trad. François Villeneuve (1932). Paris, Les Belles Lettres. (Collection des Universités de France)
- Infante D. Pedro, [*Livro da Virtuosa Benfeitoria*] *O Livro da Virtuosa Benfeitoria*, introd. e revisão Manuel Lopes Almeida (1981), *Obras dos Príncipes de Avis*, Porto, Lello & Irmão-Editores.
- Magnus, Gregorius, *Moralia in Job*, M. Adriaen ed. (2005), CCEL SL 140 A-B, 2 vols, Brepols.
- César, Júlio, *Guerre d'Afrique*. Trad. A. Bouvet (1949). Paris, Les Belles Lettres. (Collections des Universités de France)
- Juvenal, *Satires*. Trad. Pierre de Labriolle et François Villeneuve (1921). Paris, Les Belles Lettres. (Collection des Universités de France)
- Lavanha, João Baptista (1622), *Viagem da Catholica Real Magestade del Rey D. Filipe II N.S. ao Reyno de Portugal e rellação do solene recebimento que nelle se lhe fez S. Magestade a mandou escrever*, Madrid.
- Lima, C. de L. (1887), *Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro. Por R. C. M. Chefe de Cozinha*. Eduardo & Henrique Laemmert. Rio de Janeiro, 10^a edição.
- Livro de superintendência da cozinha do Real Colégio de S. Pedro de Coimbra*, (1687|88)
- Livro dos Conselhos*, ed. diplom. e trans. J. J. A. Dias, introd. MARQUES (1982), *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte (Livro da Cartuxa)*, Lisboa, Editorial Estampa.
- Lopes, Fernão, [*CRDJ*] *Crónica del rei Dom João I de Boa Memória, Parte Primeira* (1977), Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Lopes, Fernão, [*CRDF*] *Crónica de D. Fernando*, ed. crítica, introdução e índices Guliano Macchi (2004, 2^a ed.), Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda.
- Lusitano, Amato, *Centúrias de Curas Mediciniais*, pref. e trad. Firmino Crespo (1983), Lisboa, Universidade Nova de Lisboa – Faculdade de Ciências Médicas.
- Monçon, Francisco de (1544), *Libro Primero del Espejo del Principe Christiano, que trata como se ha de criar un Principe o niños generosos des de su tierna niñez cõ todos los Exercicios & virtudes que le convienen hasta ser varon perfecto. Contiene muy singulares doctrinas morales y apazibles*, Lisboa, Luís Rodrigues.
- Nogueira, Vicente (1647-1651), *Cartas*, introd. e transc. por J. C. G Serafim (2011), *Um Diálogo Epistolar. D. Vicente Nogueira e o Marquês de Niza*, Porto, CITCEM e Edições Afrontamento
- Oliveira, Francisco Nicolau de, (1620) *Livro das Grandezas de Lisboa* (1804), Lisboa.

- Caminha, Pero Vaz de, (1500) *Carta a el-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil*. Magalhães, J. R. e Salvado, J. P. (coords.) (2000), *A Carta de Pêro Vaz de Caminha*, Leitura paleográfica de E. Borges Nunes. Atualização ortográfica e notas de M. Viegas Guerreiro. Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses – Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Petrônio, *Le Satiricon*. Trad. Alfred Ernout (1955). 3. ed. Paris, Les Belles Lettres. (Collection des Universités de France)
- Piccolomini, Aeneas Silvio (1563), *Tractado de la Miseria de los Cortesanos, que escrivio el Papa Pio, ante que fuesse Summo Pontífice, a un cavallero amigo suyo* Coimbra, João de Barreira.
- Pseudo-Aristóteles *Segredo dos Segredos*, Introdução e notas de Artur Moreira de Sá (1960), tradução portuguesa, segundo um manuscrito inédito do séc. XV, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa,.
- Receitas e Despesas da Fazenda Real (1384 a 1481)*, Faro, Jorge (1965), *Receitas e Despesas da Fazenda Real de 1384 a 1481 (Subsídios Documentais)*, Lisboa, Fundação do Centro de Estudos Económicos.
- Relatório do Marquês do Lavradio vice-rei do Brasil* (1842), Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 4: 409-486.
- Relatório do vice-rei do Estado do Brasil Luís de Vasconcelos ao entregar o governo ao seu sucessor o conde de Resende* (1860), Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 23: 143-239.
- Rigaud, Lucas (1860), *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, prefácio de Alfredo Saramago (1999) Colares Editora, Sintra.
- Rodrigues, Domingos (1682), *Arte de Cozinha*, apresentação, notas e glossário Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria (1987), Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda
- Sousa, Gabriel Soares de (1587), *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, (1971), São Paulo, Cia. Editora Nacional.
- Vitrúvio, *Tratado de Arquitetura*. Trad. M. Justino Maciel (2006), Lisboa: IST Press.
- Zurara, Gomes Eanes de (1415), *[CRTC] Crónica da Tomada de Ceuta por el-Rei D. João I*, publicada por Francisco Maria Esteves Pereira, Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa.
- Zurara, Gomes Eanes de, *Crónica dos Feitos da Guiné*. dir. L. Albuquerque, coment. e transc. T. S. Soares, (1989), Lisboa, Publicações Alfa.

ESTUDOS

- Abreu, C. de (2000), *Capítulos de História Colonial*. Belo Horizonte, Itatiaia/Publifolha.
- Adamson, M. W. (2004), *Food in Medieval Times*, Westport, Connecticut, London, Greenwood Press.
- Alarcão, J. de (2008), *Coimbra. A montagem do cenário urbano*, Coimbra, Imprensa da Universidade.
- Albuquerque, L. (dir.) e Soares, T. S. (comentário e transcrição em port. actual) (1989), *Gomes Eanes de Zurara. Crónica dos Feitos da Guiné*, Lisboa, Publicações Alfa

- Alexandre-Bidon, D. (2001), «Festim de Imagens e ‘aperitivos’ iluminados» in J. L. Flandrin, M. Montanari (dirs.), *História da Alimentação*, 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar: 133-140.
- Algranti, L. (2004), “Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)”, in *Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar: O açúcar e o cotidiano. Funchal (Portugal)*. Centro de Estudos de História do Atlântico/Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 127-143.
- Algranti, L. (2005), “Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira séculos XVII a XIX”, *Anais de História de Além-Mar*, Universidade de Lisboa, IV: 139-158.
- Algranti, L. (2010), “História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XIV-XIX)” in A. P. Campos; G. V. Silva, M. B. Nader, S. P. Franco, S. A. Feldman, *A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos*. Vitória, GM Editora: 131-154.
- Allard, J. (1990), «Le corps vu par les traités de diététique dans l’Espagne du Siècle d’Or», in A Redondo (ed.), *Le Corps dans la Société Espagnole des XVI et XVII Siècles*, Colloque International (5-8 octobre 1988), Paris, Publications de la Sorbonne: 96-97.
- Almeida, A. A. Marques de (1986), “O Perdão Geral de 1605”, *Primeiras Jornadas de História Moderna*. Lisboa, 1986. Actas, vol. 2, Lisboa, Centro de História da Universidade de Lisboa, 885-898.
- Almeida, L. F. (1987), *Os Colégios da Alta Coimbra – Episódios da Vida Académica*, Coimbra, Arquivo da Universidade de Coimbra: 30-32.
- Almeida, M. L. de, Brochado, I. F. da C., Dinis, A. J. D. (1960), *Monumenta Henricina*, Vol. 1, Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique, Coimbra;
- Alves, M. L. G. (2013), *Aprendizagem de Ofícios pelas Crianças Confiadas à Real Casa dos Expostos de Lisboa (1777-1812)*, Lisboa, Dissertação de Mestrado em História, especialidade de História Moderna e Contemporânea, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.
- Amorim, R. (1987), *Da Mão para a Boca. Para uma História da Alimentação em Portugal*, Lisboa, Edições Salamandra.
- Andò, V. (2004), “Vino e sistema di valori nei poemi omerici”, *Talassa. Genti e culture del Mediterraneo antico* 1: 87-99.
- Andrade, M. do C. R. de (1996), “As Artes de Mesa e a ourivesaria de corte em Portugal na 1ª metade do século XVI”, *Encontro sobre as Transformações na Sociedade Portuguesa, 1480-1570*, Lisboa, Fundação das Casas de Fronteira e Alorna: 1-13
- André, J. (1981), *L’alimentation et la cuisine à Rome*. 2. ed. Paris, Les Belles Lettres.
- Andreau, J. (2010), *L’économie du monde romain*. Paris, Ellipses.
- Anselmino, L. et alii (1986), “Ostia: Terme del Nuotatore”, in A. Giardina (ed.), *Società romana e impero tardoantico*, III. Roma-Bari, Editori Laterza: 45-81.
- Araújo, A. C. (2001-2002), “Corpos Sociais, Ritos e Serviços Religiosos numa Comunidade Rural. As Confrarias de Gouveia na Época Moderna”, *Revista Portuguesa de História*, tomo 35, Coimbra.

- Archambault, P. (1967), “The Analogy of the ‘Body’ in Renaissance Political Literature”, *Bibliothèque d’Humanisme et Renaissance*, XXIX : 21-53.
- Ariès, P. (1973), *L’enfant et la vie familiale sous l’Ancien Régime*, Paris, Seuil.
- Arnaut, S. D. (1967), “A arte de comer em Portugal na Idade Média”, in S. D. Arnaut e G. Manupella (eds.), *O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*, Coimbra, por ordem da Universidade.
- Arnaut, S. D. (1986), *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Arnaut, S. D. (1987, 2ª ed.), “A Arte de Comer em Portugal na Idade Média”, in S. D. Arnaut e G. Manupella (eds.), *O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Aron, J (1995), “A cozinha: um cardápio do século XIX”, in J. Le Goff, P.Nora (orgs.), *História: novos objetos*. 4. ed. Rio de Janeiro, Francisco Alves: 160-185.
- Aron, J. (1989), “Cozinha”, in R. Romano (dir.), *Enciclopédia Einaudi*, v. 16: *Homo-Domesticação-Cultura Material*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda: 281-304.
- Arruda, A. M. (2003), “Contributo da colonização fenícia para a domesticação da terra portuguesa”, in C. Gómez Bellard (ed.), *Ecobistoria del paisaje agrario – la agricultura fenicio-púnica en el mediterráneo*. Universitat de València, València, 205-217.
- Asfora, W., Saldarriaga, G. (2013); “A decade of research in Ibero-America”, *Food&History*, 10, 2: 205-218.
- Augusto, O. C. G. S. (2012), *A Praça de Coimbra e a afirmação da baixa: origens, evolução urbanística e caracterização social*, Dissertação de Mestrado em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Aurell, M. A., Dumoulin, O., Thelamon, F. (coord.) (1992), *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Rouen, Publications de l’Université de Rouen.
- Aymard, J. (1961), *Les chasses romaines; des origines à la fin du siècle des Antonins*. Paris, E. de Boccard.
- Badinter, E.(1985), *Um amor conquistado: o mito do amor materno*, Rio de Janeiro, Nova Fronteira.
- Baião, A. (1938) *Episódios Dramáticos da Inquisição Portuguesa*, III, Lisboa , Seara Nova;
- Balmelle, C. et alii (1990), *Recherches franco-tunisiennes sur la mosaïque de l’Afrique antique*, v. 1: *Xenia*. Roma, École Française de Rome. (Collection de l’École Française de Rome, 125).
- Banquets et Manières de Table au Moyen Age* (1996), *Actes du Colloque du Centre Universitaire d’Etudes et de Recherches Médiévales d’Aix*, Aix-en-Provence.
- Barboff, M. (2011), *A tradição do pão em Portugal*, Lisboa, Clube do Coleccionador dos Correios.
- Barbosa, M. A.; Melo, M. B. de; Júnior, R. S. S.; Brasil, V. V.; Martins, C. A. e Bezerra, A. L. Q. (2004), “Saber popular: sua existência no meio universitário”. *Rev. bras. enferm.*, 57(6):715-719.

- Barrau, J. (1989), “Animal”, in R. Romano (dir.), *Enciclopédia Einaudi*, v. 16: *Homo-Domesticação-Cultura Material*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda: 225-239.
- Barros, A. L. (2013), *As receitas de cozinha de um frade português do séc. XVI*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Barton, I. M. (1996), *Roman Domestic Buildings*. Exeter, University Exeter Press.
- Beirante, M. A. (1999), “Ritos alimentares em algumas confrarias portuguesas medievais”, *Piedade Popular: sociabilidades, representações, espiritualidades*. Actas do Colóquio Internacional (FCSH), Lisboa, Terramar: 559-570.
- Beirante, M. A. (2008), “O vínculo cidade-campo na Évora quinhentista”, *O Ar da Cidade. Ensaios de História Medieval e Moderna*, Lisboa, Colibri: 295-306.
- Bérard, C. (1983), “Iconographie, iconologie, iconologique”, *Études de Lettres / Revue de la Faculté de Lettres de l’Université de Lausanne*, 4: 5-37.
- Bertelli, S. (1990), *Il Corpo del Re. Sacralità del Potere nell’Europa Medievale e Moderna*, Florença, Ponte Alle Grazie.
- Bertini, G. (2000), “The marriage of Alessandro Farnese and D. Maria of Portugal in 1565 : Court life in Lisbon and Parma”, in K- J.P. Lowe (ed.), *Cultural links between Portugal and Italy in the Renaissance*, Oxford, Oxford University Press:45-59.
- Beschaouch, A. (1966), “La mosaïque de chasse à l’amphithéâtre découverte à Smirat en Tunisie”, *Comptes Rendus de l’Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*: 150-157.
- Beschaouch, A. (1977), “Nouvelles recherches sur les sodalités de l’Afrique Romaine”, *Comptes Rendus de l’Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*: 486-506.
- Beschaouch, A. (1987), “A propos de la mosaïque de Smirat”, *Atti del IV Convegno di Studio (Sassari, 12-14 dicembre 1986), L’Africa Romana*. Sassari, Gallizzi: 677-680.
- Bethencourt, F. (1994), “Un univers saturé de magie: L’Europe Méridionale”, *Magie et sorcellerie en Europe du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Armand Colin: 159-194.
- Bethencourt, F., Castro , A. P. de, (1998) , *Padre António Vieira, 1608-1697 : catálogo da exposição : Novembro 1997 - Fevereiro 1998*, Lisboa, Biblioteca Nacional de Portugal.
- Biedermann, H. (1993), *Diccionario de símbolos*. Barcelona, Paidós.
- Birlouez, E. (2011), *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, Tours, Éditions Ouest-France.
- Blanc, N., Necessian, A. (1992), *La cuisine romaine antique*. Grenoble, Glénat.
- Blanchard-Lemée, M. et alii (1996), *Mosaics of Roman Africa; floor mosaics from Tunisia*. London, British Museum Press.
- Boardman, J. et alii (1988), *The Cambridge Ancient History. Vol. IV. Persia, Greece and the Western Mediterranean c. 525-479 B. C.* Cambridge University Press. Cambridge.
- Bortolini, G.A et alii. (2010). *Guia alimentar para crianças menores de 2 anos*, Ministério da Saúde.
- Bosi, L. M., Machado, M. T. (2005), “Amamentação: um resgate histórico”, *Cadernos Esp Escola Saúde Pública Ceará* 1(1).

- Braga, I. D. (1998a), “A Circulação e a Distribuição dos Produtos”, in J. J. A. Dias (coord.) *Portugal do Renascimento à Crise Dinástica*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 5, Lisboa, Presença
- Braga, I. D. (1998b), “A Produção Artesanal”, in J. J. A. Dias (coord.) , *Portugal do Renascimento à Crise Dinástica*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 5, Lisboa, Presença
- Braga, I. D. (2000), *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade, 1800- 1850*, Lisboa, Hugin
- Braga, I. D. (2002-2003), “A Alimentação das Minorias no Portugal Quinhentista”, *Revista Portuguesa de História*, tomo 36, vol. 1, Coimbra.
- Braga, I. D. (2002), “A Mesa”, in *Portugal e a Instauração do Liberalismo*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 9, Lisboa, Presença, pp. 493-508.
- Braga, I. D. (2004a), *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora
- Braga, I. D. (2006), *Os Menus em Portugal. Para uma História das Artes de servir à Mesa*, Lisboa, Chaves Ferreira Publicações.
- Braga, I. D. (2007), “À mesa com Grão Vasco: para o estudo da alimentação no século XVI”, *Mãthesis* 16: 4-27.
- Braga, I. D. (2010), *Sabores do Brasil em Portugal. Descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*, São Paulo, Editora Senac.
- Braga, I. D. (2012a), “Les Familles de Chrétien Nouveaux et la Possession d’Objectes Religieux (XVII et XVIII siècles)”, in F. Ammannati (dir), *Religione e Istituzioni Religiose nell’Economia Europea 1000-1800*, Florença, Firenze University Press.
- Braga, I. D. (2012b), *Bens de Hereges. Inquisição e Cultura Material (Portugal e Brasil, séculos XVII e XVIII)*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Braga, P. D. (1992), “Dois Surtos de Peste em Lisboa: 1579-1581”, *Revista da Biblioteca Nacional*, 2.ª série, vol. 7, n.º 2, Lisboa.
- Braga, P. D. (2003-2004), “Comércio Alimentar na Lisboa Pombalina”, *Revista Portuguesa de História*, tomo 26, vol. 2, p. 8.
- Braga, P. D. (2004b), *Leite. Biografia de um Género Alimentar*, Sintra, Colares Editora.
- Braga, T. (1885), *O Povo Português nos seus costumes, crenças e tradições*. 2 vols., Lisboa, Livraria Ferreira.
- Brasil (2005). *Guia alimentar para crianças menores de 2 anos*, Brasília, Ministério da Saúde.
- Braudel, F. (1970), “Alimentation et catégories de l’histoire”, *Cahiers des Annales*, 28, *Pour une Histoire de l’Alimentation*: 15-19.
- Braudel, F. (1979), *Civilisation matérielle, Economie et Capitalisme XV^e-XVIII^e siècle*, I – *Les Structures du Quotidien*, Paris, Armand Colin.
- Braunstein, Fl., Pépin J.-F., (1999) *La place du corps dans la culture occidentale*, PUF.
- Bretas, A. J. F. (1838), *Dissertação inaugural sobre a utilização do aleitamento maternal e os inconvenientes que resultam do desprezo deste dever*, Tese de doutoramento apresentada à Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

- Brillat-Savarin, J.A. (2009, 6ª ed.), *A fisiologia do gosto*. São Paulo, Companhia das Letras.
- Bruegel, M., Lauriou B. (dir.) (2002), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette
- Bruegel, M., Lauriou B. (dir.) (2002), *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*.
- Bruit, H.; Abrahão, E. M., Leanza, D. D., Abrahão, F. (2007), *Delícias de Sinhá - História e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do XX Campinas*. Arte Escrita Editora.
- Buarque de Holanda, S. (2008), *Caminhos e Fronteiras*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Buescu, A. I. (1996), *Imagens do Príncipe. Discurso Normativo e Representação*, Lisboa, Cosmos.
- Buescu, A. I. (2007), *Catarina de Áustria (1507-1578), Infanta de Tordesilhas, Rainha de Portugal*, Lisboa: A Esfera dos Livros.
- Buescu, A. I. (2011), “À mesa do rei. Cultura alimentar e consumo no século XVI”, in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimônias e representações*, Temas e Debates - Círculo de Leitores, 304-317.
- Buescu, A. I. e Felismino, D. (2011), “Sobre a construção de um campo historiográfico”, in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimônias e representações*, Temas e Debates - Círculo de Leitores, 14-24.
- Burguière, A. (1986), «Alimentation», in A. Burguière (dir.) *Dictionnaire des Sciences Historiques*, Paris, PUF, 7-11.
- Burke, P. (2004), *Testemunha ocular*; História e imagem. Bauru, SP, EDUSC.
- Burkert, W. (1993), *Religião Grega na Época Clássica e Arcaica*. Fundação Calouste Gulbenkian. Lisboa.
- Bustamante, R. M. da C. (2003), “Em torno da mesa da elite na Roma Antiga”, *Caliope* 11: 95-111.
- Bustamante, R. M. da C. (2006), “Práticas culturais no Império Romano: entre a unidade e a diversidade”, in N. M. Mendes e G. V. da Silva (orgs.), *Repensando o Império Romano; perspectiva socioeconômica, política e cultural*. Rio de Janeiro – Vitória, Mauad – EDUFES, 109-136.
- Bustamante, R. M. da C. (2005) “Sangue, suor e prestígio social: o mosaico de Magerius”, in M. M. Carvalho et alii (orgs.), *Relações de poder, educação e cultura na Antiguidade e Idade Média*. São Paulo, Solis, 169-178.
- Caetano, M. (1959), *A História da Organização dos Mesteres na Cidade de Lisboa*, Braga.
- Callender, M. H. (1965), *Roman amphorae, with an index of stamps*. Oxford, OUP.
- Câmara Cascudo, L. da (2007, 3ªed.), *História da Alimentação no Brasil*. , Global Editora. São Paulo.
- Camelo, J. S. Jr; Heck, A. R. (2007), “Nutrição do recém-nascido a termo – apologia da amamentação”, in J. P. Monteiro e J. S. Jr Camelo, H. Vanucchi (coord.), *Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência*, Rio de Janeiro, Guanabara Koogan.
- Camporesi, P. (1980) *Alimentazione, folklore, società*. Parma, Pratiche.

- Campos, M. A. A (2010), “O rural e o urbano nas freguesias de Coimbra nos séculos XIII e XIV”, *Revista Portuguesa de História* XLI, 157-174.
- Campos, M. A. A. (2012), *Santa Justa de Coimbra na Idade Média: o espaço urbano, religioso e socio-económico*, Coimbra, Faculdade de Letras.
- Campos, M. A. A. (2013), “A mulher da paróquia de Santa Justa de Coimbra na Baixa Idade Média: o retrato possível das suas ocupações, relações e afectos”, in J. S. Telechea, B. A. Bolumburu e A. A. Andrade (eds.), *Ser Mujer en la Ciudad Medieval Europea*, Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 215-232
- Camps-Farber, H. (1953), *L'olivier et l'huile dans l'Afrique Romaine*, Alger, Imprimerie Officielle.
- Canesqui, A. M. (1988), “Antropologia e alimentação”, *Rev. Saúde Pública*, 22(3):207-216.
- Caparti, A. e Coron (2001), Sabine «Prélude à une histoire de la table», in *Livres en Bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*, Paris, Herman, Éditeurs des Sciences et des Arts / Bibliothèque Nationale de France :15-31.
- Carandini, A. (1983), “Pottery and African economy”, in P. Garnsey, K. Hopkins, C. R. Whittaker (eds.), *Trade in the ancient economy*. London, Chatto & Windus – The Hogarth Press, 145-162.
- Carasa Soto, P. (1991), *Historia de la Beneficencia en Castilla y Leon. Poder y Pobreza en la Sociedad Castellana*, Valladolid, Universidad de Valladolid.
- Carcopino, J. (s/d), “A cena”, in J. Carcopino, *A vida quotidiana em Roma no apogeu do Império Romano*. Lisboa, Edição “Livros do Brasil”, 318-332.
- Cardoso, C. F. (2011), “Existiu uma ‘economia romana’?”, *Phoenix* 17 (1): 15-36.
- Cardoso, J. M. P. (2008), *Cerimonial da Capela Real. Um manual litúrgico de D. Maria de Portugal (1538-1577) Princesa de Parma*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda/Fundação Calouste Gulbenkian.
- Carvalho, R. S. de (2012), “O Regimento do Ofício de Ladrilhadores da Cidade de Lisboa”, *Revista de Artes Decorativas*, 5: 79-105.
- Carvalho, J. (2008) *O Elucidarium. Um estudo sobre a reforma, o diabo, o fim dos tempos*, Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Filosofia, Línguas e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, 99-113.
- Carvalho, M. do S. F. de (2007), *Poesia de Agudeza em Portugal. Estudo retórico da poesia lírica e satírica escrita em Portugal no século XVII*, São Paulo, Humanitas Editorial; Edusp; Fapesp.
- Cascudo, L. C. (2004, 3ª ed.), *História da alimentação no Brasil*, São Paulo, Global.
- Casimiro, T. (2011), *Faiança Portuguesa na Ilhas Britânicas (dos finais do século XVI aos inícios do século XVIII)*, Tese de Doutoramento apresentada à Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- Cassien, J. (2011) *Institutions Cénobitiques*, J.-Cl. Guy (ed. e trad.), SC 109 (1961 1ª ed.), le Cerf.
- Castelo Branco, F. (1960), “O peixe na alimentação da Lisboa seiscentista”, in *Revista Municipal*, 90 (Setembro): 36-52.

- Castelo Branco, F. (1990) “A Alimentação”, in *Lisboa Seiscentista*, Lisboa, Horizonte: 105-117.
- Castilho, S. D.; Barros, A. de A. F.; Cocetti, M. (2010), “Evolução histórica dos utensílios empregados para alimentar lactentes não amamentados”, *Ciência e Saúde Coletiva* 15(supl.1):1401-1410.
- Castilho, S. D., Barros, A. de A. F. (2010), “The history of infant nutrition”, *Jornal de Pediatria* 86(3):179-188.
- Castillo Gómez, A. (2003), “Escrito en Prisión. Las Escrituras Carcelarias en los siglos XVI y XVII”, *Península. Revista de Estudios Ibéricos*, n.º 0, 147-170.
- Castro, I. de O. e, Braga, I. M. R. M. D (2012), “Uma Escrita no Feminino Diferente: os Manuscritos Conventuais Portugueses da Época Moderna”, *Congreso Internacional Escritoras entre Rejas. Cultura Conventual Femenina en la España Moderna*, Madrid.
- Castro, I. de O. e (1997), “Introdução”, in Apício, *O livro de cozinha de Apício*. Sintra, Colares: 13-61.
- Castro, I. de O. e (2012), “Discursos e rituais na mesa romana: luxo, moralismo e equívocos”, in C. I. L. Soares e P. B. Dias (coords.), *Contributos para a história da alimentação na Antiguidade*. Coimbra, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 69-79.
- Castro, J. de (2006), *Geografia da Fome*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira.
- Castro, J., (1965, 3ª ed.) *Ensaio de biologia social*, São Paulo, Brasiliense.
- Catarino, M. M. (2002), “A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo”, in M. Alarcão, L. Krus, M. A. Miranda (coord.), *Animalia. Presença e Representações*, Lisboa, Edições Colibri, 49-59.
- Cavaciocchi, S. (dir.) (1997), *Alimentazione e Nutrizione secc. XIII-XVIII*. Atti della “Ventottesima Settimana di Studi” do Istituto Internazionale di Storia Economica “F. Datini” - Prato, 22-27 aprile 1996, Florença, Le Monnier.
- Certeau, M. de (1990), *L'Invention du Quotidien*, nouvelle version revue et augmentée, 2 vols., Paris, Gallimard.
- Certeau, M. de (1998, 2ª ed.), “No fundo, a cozinha me inquieta...”, in M. de Certeau, *A invenção do cotidiano*, v. 2: *Morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ, Vozes, 298-332.
- Certeau, M. de (1998), “O pão e o vinho”, in M. de Certeau, *A invenção do cotidiano*, v. 2: *Morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ, Vozes, 131-149.
- Cherry, D. (1998), *Frontier and society in Roman North Africa*. Oxford, Clarendon Press.
- Christol, M., Nony, D. (1995), *Rome et son Empire*. Paris, Hachette.
- Cirlot, J.-E. (1985), *Diccionario de símbolos*. 6. ed. Barcelona, Labor.
- López-Salazar Codes, A.I. (2010), *Inquisición Portuguesa y Monarquía Hispánica en Tiempos del Perdón General de 1605*, Évora, Universidade de Évora, Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades, Lisboa, Colibri.
- Coelho, M. H. da C. (1990a), “A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas”, *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI- XVI*, I, *Notas do Viver Social*, Lisboa, Livros Horizonte, 37-59.

- Coelho, M. H. da C. (1990b), “A propósito do foral de Coimbra de 1179”, *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI*, I, *Notas do Viver Social*, Lisboa, Livros Horizonte, 105-120.
- Coelho, M. H. da C. (1990c), “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos”, *Homens, Espaços e Poderes (séculos XI-XVI)*, I – *Notas do Viver Social*, Lisboa, Livros Horizonte, 9-22.
- Coelho, M. H. da C. (1990d), “Receitas e Despesas do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, em 1534-1535”, *Homens, Espaços e Poderes (séculos XI-XVI)*, II – *Domínio Senhorial*, Lisboa, Livros Horizonte, 93-119.
- Coelho, M. H. da C. (1992), “Coimbra Trecentista. A Cidade e o Estudo”, *Biblos*, LXVIII: 335-356.
- Coelho, M. H. da C. (1993), *A Feira de Coimbra no contexto das Feiras Medievais Portuguesas*, Coimbra, Inatel.
- Coelho, M. H. da C. (1995), “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa”, *Cadernos Históricos*, VI: 81-102.
- Coelho, M. H. da C. (1998), *Ócio e Negócio em Tempos Medievais*, Coimbra, Inatel.
- Coelho, M. H. da C. (2003a), “Coimbra medieval: uma cidade em maturação”, in Adília Alarcão (coord.), *Colecção de ourivesaria medieval, séculos XII-XV*, Lisboa, Instituto Português de Museus.
- Coelho, M. H. da C. (2003b), “Coimbra em Tempos Medievais (Séculos XIV e XV)”, José d’Encarnação (ed.), *A História Tal Qual se Faz*, Coimbra/Lisboa, Faculdade de Letras/Colibri, 65-78.
- Coelho, M. H. da C. (2005a), “Ao correr do vinho: governança e desgovernança dos homens”, *Portefólio*, 1: 112-121.
- Coelho, M. H. da C. (2005b), “Nos Alvores da História de Coimbra – D. Sesnando e a Sé Velha”, *Sé Velha de Coimbra. Culto e Cultura*, Coimbra, Catedral de Santa Maria de Coimbra, 11-39.
- Coelho, M. H. da C. (2005c), *D. João I. O que re-colheu* Boa Memória, Lisboa, Círculo de Leitores.
- Coelho, M. H. da C. (2008), *D. João I. O que re-colheu* Boa Memória, Lisboa, Temas e Debates
- Coelho, M. H. da C. (2010), “A festa – a convivialidade”, in B. V. Sousa (coord.), *História da Vida Privada em Portugal, A Idade Média*. Lisboa, Círculo de Leitores, 144-169.
- Coelho, M. H. da C. (2011), *D. Filipa de Lencastre. A Inglesa Rainha. 1360-1415*, Vila do Conde, Quidnovi.
- Coelho, M. H. da C. (2013), *O Município de Coimbra: Monumentos Fundacionais*, Coimbra, Câmara Municipal e Imprensa da Universidade.
- Coelho, M. H. da C. e Magalhães, J. .R. (2008, 2ª ed.), *O Poder Concelhio: das origens às cortes constituintes. Notas de história social*, Coimbra, CEFA.
- Coelho, M. H. da C. e Riley, C. (1988a), “Sobre a Caça Medieval”, in *Estudos Medievais*, 9: 221-267.

- Coelho, M. H. da C. (1988b), *O Baixo Mondego nos Finais da Idade Média*, Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.
- Connerton, P. (1993), *Como as Sociedades Recordam*, Oeiras, Celta Editora.
- Consigliere, C. e Abel, M. (1999), *A tradição Conventual na doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora.
- Corbier, M. (1998), “A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma”, in J. L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 217-237.
- Corção, M. (2012), “A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo”, *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, 25, 50: 408-425, (<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewArticle/3965>, consultado em 2013.10.26).
- Cosman, M. P. (1976), *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*, Nova Iorque, George Braziller.
- Costa, J. P. da (1994), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV, Região Autónoma da Madeira*, Funchal.
- Crespo, J. e Hasse, M. (1981), “A Alimentação no Real Colégio dos Nobres de Lisboa (1776-1831)”, in *Revista de História Económica e Social*, 7 (Janeiro – Julho): 93-104.
- Cuer, M. (1996) *Banquets et Manières de Table au Moyen Age*, Actes du Colloque du Centre Universitaire d’Etudes et de Recherches Médiévales d’Aix, Seneffiance, 38.
- Cunha, M. S. da (2011), “Mesa e aprovisionamento na Casa dos duques de Bragança”, in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores: 64-81.
- Cunha, R. da S. (1972), “Subsídios para a História da Conservação do Peixe em Portugal do Século XII ao XVI”, in *Boletim da Biblioteca da Universidade de Coimbra*, XXIX: 29-39
- Cury, M. T. F. (2009 2ªed.), “Aleitamento materno”, in E. Accioly, C. Saunders e E. M. A. Lacerda (eds.), *Nutrição em obstetrícia e pediatria*, Rio de Janeiro, Cultura Médica, Guanabara Koogan.
- D’arms, J. H. (2004), “The culinary reality of roman upper-class *convivia*: integrating texts and images”, *Comparative Study of Society and History* 46 (3): 428-450.
- D’Azevedo, J. L. (1925), *Cartas do Padre António Vieira*, Coimbra, Imprensa da Universidade.
- D’Encarnação, J. (2011), “Do património gastronómico”, in J. R. Ferreira (coord.), *Emergir de crenças e presenças. Alguns temas de Sociedade e Cultura*. Coleção Fluir Perene, Coimbra.
- D’Encarnação, J. (2012), “Cidade, gastronomia e património”, *Revista Memória em Rede*, Pelotas, v. 2, n. 7, Jul./Dez: 1-12.
- Dalby, A. (1996), *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. London & New York.
- Dalby, A. (2000), “*Topikos oinos*: the Named Wines of Old Comedy”, in D. Harvey, J. Wilkins (eds.), *The Rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*.

London, Duckworth-The Classical Press of Wales, 397-406.

- Dalby, A., Grainger, S. (2000), *The classical cookbook*. London, British Museum Press.
- Dana, M.(2012), “Le ‘centre’ et la ‘périphérie’ en question: deux concepts à recevoir pour les diasporas”, *Pallas* 89: 57-76.
- Danvila y Burguero, A. (1900), *Don Cristobal de Moura, Primer Marqués de Castel Rodrigo (1538-1613)*, Madrid, Real Academia de la Historia.
- Daupias, N. (1957), “A exportação do sal pelo porto de Lisboa no princípio do século XVIII (Subsídios para a história do comércio do sal e do movimento do porto de Lisboa)”, in *Boletim Clínico dos Hospitais Cívicos de Lisboa*, Lisboa, 21:157-168.
- Decret, F., Fantar, M. H. (1988, 2ª ed.), *L’Afrique du Nord dans l’Antiquité*, histoire et civilisation des origines au V^e siècle. Paris, Payot.
- Degani, E. (1997), “Βολβοί ‘lampascioni’”, in U. Criscuolo, R. Maisano (eds.), *Synodia. Studia humanitatis Antonio Garzya septuagenario ab amicis atque discipulis dicata*. Napoli, M. D’Auria Editore, 233-236.
- Del Ciampo, L. A.; Ricco, R. G.; Ferraz, I. S.; Daneluzzi, J. C.; Martinelli Junior, C. E. (2008), “Aleitamento materno e tabus alimentares”, *Revista Paulista de Pediatria* 26(4):345-349.
- Desportes, F. (2001), “Os ofícios da alimentação”, in J.-L. Flandrin e M. Montanari (org.), *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos atuais*, Lisboa, Terramar, 43-55.
- Dessau, H. (1963). *Inscriptiones Latinae Selectae (ILS)*. Berlin, Weidmannos, 3 v.
- Detienne, M. (1995 4ª ed.), “O mito: Orfeu no mel”, in J. Le Goff, P. Nora, (orgs.), *História: novos objetos.*, Rio de Janeiro, Francisco Alves, 52-67.
- Dias, J. J. A. (1992), “Un Banquet Royal au Portugal au XVI ème siècle”, in M. Aurell et alli (coord.), *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges (Actes du Colloque de Rouen. 14-17 Novembre 1990)*, Rouen, Publications de l’Université de Rouen, 178: 155-158.
- Dias, J. J. A. (org) (2004-2006), *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, 4 vols, Lisboa, Centro de Estudos Históricos - Universidade Nova de Lisboa, (citada CHDJ).
- Dias, J. J. A. (org.) (1999), *Chancelarias Portuguesas. D. Duarte*, vol. II, Lisboa, Centro de Estudos Históricos - Universidade Nova de Lisboa, (citada CHDD).
- Dias, P. B. (2006) “O Catálogo dos sete pecados mortais- a sua presença na cultura antiga e contemporânea”, *Boletim de Estudos Clássicos* 45: 95-99.
- Dias, P. B., (2012) “Paulo e a controvérsia sobre os alimentos permitidos aos cristãos: a mesa entre dois mundos”, in Ramos, J. et al. (coord.), *Paulo de Tarso: grego, romano, judeu e cristão*, Classica Digitalia, 115 – 129
- Dias, P.B. (2008) “A linguagem dos alimentos bíblicos: sentidos para fome e a abundância”, *Humanitas*, 60: 157-175.
- Díaz y Díaz, M. ed. (1958), Eutrópio de Valência, *Eutropii Abbatis de Octo Vitiis ad Petrum Papam, Analecta Wisigothica* I, Salamanca, 27-35.
- Dolhnikoff, M. (2012), *José Bonifácio de Andrada e Silva*, São Paulo, Companhia das Letras.

- Dória, C. A. (2000), *A formação da culinária brasileira*. São Paulo, Publifolha.
- Dosi, A., Schnell, F. (1986), *Le abitudini alimentari dei romani*. Roma, Quasar.
- Duarte, M. D., 2005, “Sacrum Convivium”. Formas e conteúdos da ceia do rei de Portugal na Idade Moderna a partir das figurações icônicas”, in *De Arte, Revista de Historia del Arte*, 4, Universidade de León, 4: 89-120.
- Dunbabin, K. M. D. (1999), *Mosaics of the Greek and Roman World*. Cambridge, University Press.
- Dunbabin, K. M. D. (2003), *The roman banquet; images of conviviality*. Cambridge, University Press.
- Duncan-jones, R. P. (1963), “Wealth and munificence in Roman Africa”, *Papers of the British School at Rome*, 31: 159-177.
- Dupont, F. (1989), “Gramática da alimentação e das refeições romanas”, in J.-L. Flandrin, M. Montanari, (eds.), *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade: 199-216.
- Edwards, M. W. (1975), “Type-scenes and Homeric Hospitality”, *Transactions of the American Philological Association* 105: 51-72.
- Elias, N. (1973), *La Civilisation des Moeurs*, Paris, Calman Lévy.
- Ennaifer, M. (1996), “Xenia and banquets”, in M. Blanchard-Lemée et alii, *Mosaics of Roman Africa; floor mosaics from Tunisia*. London, British Museum Press: 65-85.
- Eucydes, M. P. (2005). *Nutrição do lactente: base científica para a alimentação saudável*, Minas Gerais, Viçosa.
- Eutrópio de Valência, Díaz y Díaz, M. ed. (1958), Eutrópio de Valência, *Eutropii Abbatis de Octo Vitiis ad Petrum Papam, Analecta Wisigothica* I, Salamanca, 27-35.
- Fabietti, U. (1989), “Vegetal”, in R. Romano (dir.), *Enciclopédia Einaudi*, v. 16: *Homo-Domesticação-Cultura Material*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 210-224.
- Fantar, M. H. et alii (1994), *La mosaïque en Tunisie*. Paris / Tunis, CNRS / Alif.
- Faria, M. I. Pericão, M. da G. (1991), “Os fundos bibliográficos dos colégios universitários de Coimbra: algumas sugestões para o seu tratamento técnico”, in *Universidade(s) – História, Memória, Perspectivas, Actas do congresso “História da Universidade”*, Vol. II. Coimbra, Comissão organizadora do congresso “História da universidade”: 183-195.
- Faria, M. I. R. de, e Tavares, P. M. (1990), “Aspectos de comer e estar à mesa no século XVII português”, *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra*, X: 271-311.
- Fentress, E., ed. (2000), *Romanization and the City: creation, transformations, and failures* (Journal of Roman Archaeology, supp. 38): 221-226.
- Ferrão, J. E. M., Loureiro, R. M. (2006), «Plantas viajantes o legado do Novo Mundo» in R. Loureiro (coord.), *Plantas Viajantes cores e sabores do Novo Mundo* catálogo da /exposição do mesmo nome. Centro Cultural do Lagos.
- Ferreira, J. A. Pinto (1951), *Os Mestrais na Administração Pública em Portugal. Subsídios para o Estatuto desta Classe. Compromisso e Estatuto da Confraria dos Alfaiates do Porto*, Porto, Edições Maranus.
- Ferreira, J. L. (2008), *Gilberto Freyre e Câmara Cascudo: entre a tradição, o moderno e o*

regional. Dissertação de Doutoramento apresentada à Universidade do Rio Grande do Norte.

- Ferreira, M. J. P. C. S. (2004), “As Irmandades da Igreja de São Roque. Tempo, Propósito e Legado”, *Revista Lusófona de Ciência das Religiões*, n.º 5-6: 201-215.
- Ferrières, M. (2002) *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil.
- Ferro, J. P. (1996), *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa, D. Quixote.
- Février, P. (1989/1990), *Approches du Maghreb Romain; pouvoirs, différences et conflits*, 2 t. Aix-en-Provence, ÉDISUD.
- Figueiredo, L. R. de A. (1999 2ª ed.), *O Avesso da Memória. Cotidiano e Trabalho da Mulher em Minas Gerais no século XVIII*, Rio de Janeiro, José Olympio Editor.
- Finley, M. I. (1980), *A economia antiga*, Porto, Afrontamento.
- Fiocruz (2010), *Pesquisa de prevalência de aleitamento materno nos municípios brasileiros*. Brasília.
- Flandrin, J. (1986), “Pour une histoire du goût”, in *La Cuisine et la Table. 5000 ans de Gastronomie*, n.º especial de *L'Histoire*, 85: 13-19.
- Flandrin, J. (2001), “Condimentação, Cozinha e Dietética nos séculos XIV, XV e XVI”, in J.-L. Flandrin, M. Montanari, (eds.), *História da Alimentação, 2, Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar: 95-110.
- Flandrin, J. e Montanari, M. (2001), *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar.
- Flint, V. I. J., (1975), *The Elucidarius of Honorius Augustodunensis and Reform in Late Eleventh-Century England*, *Revue bénédictine*, 85: 178-189.
- Fossier, R. (2010), *Gente da Idade Média*, Lisboa, Teorema.
- Foucher, L. (1964), *Hadrumetum*. Tunis-Paris.
- Fradier, G. (1997), *Mosaïques romaines de Tunisie*. Tunis, Cérés.
- Frank, A. G., Gills, B. K., (eds.) (1993), *The world system: five hundred years or five thousand?*, London-New York, Routledge.
- Franklin, A. (1892), *La Vie Privée d'Autrefois : Arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens du XVIIe au XVIIIe siècle, d'après des documents originaux ou inédits*, 10 vols., Paris, Plon.
- Frazão, F. (2003), *No Tempo em que Jogar às Cartas era Proibido. Século XV e XVI em Portugal*, Lisboa, Apenas Livros.
- Frazão, F. (2010), *História das Cartas de Jogar em Portugal e da Real Fábrica de Cartas do século XV até à Actualidade*, Lisboa, Apenas Livros, 2010.
- Freeman, P. (1993), “‘Romanisation’ and Roman material culture”, *Journal of Roman Archaeology*, 6: 438-445.
- Freitas, M. C. S., Minayo, M. C. de S.; Fontes, G. A.V. (2011), “Sobre o campo da Alimentação e Nutrição na perspectiva das teorias compreensivas”, *Ciênc. saúde coletiva*, 16(1):31-38.
- Freyre, G. (1973), *Casa Grande e Senzala*. Rio de Janeiro, José Olympio.

- Freyre, G. (1993). *O Espetáculo das Raças - cientistas, instituições e questão racial no Brasil 1870-1930*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Freyre, G. (1995), *Raízes do Brasil*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Freyre, G. (1997), *Açúcar. Uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Freyre, G. (2004), *Casa-grande e senzala*, Pernambuco, Global.
- Freyre, G. (1996 7ª. ed.). *Manifesto regionalista*. Recife, FUNDAJ/ Ed. Massangan.
- Funari, P. P. A. (2002), *Letras e coisas: ensaios sobre a cultura romana*, Campinas, SP, UNICAMP.
- Gaffiot, F. (1998 52ª ed.), *Dictionnaire latin-français*, Paris, Hachette.
- Gandavo, P. de M. (1964), *História da Província Santa Cruz e Tratado da Terra do Brasil*, Cadernos de História, São Paulo, Obelisco.
- García Soler, M. J. (1995), “I cereali e il pane tra gli antichi greci”, in O. Longo, P. Scarpi (eds.), *Nel nome del pane*. Trento, 383-390.
- García Soler, M. J. (1997), “La alimentación en la época arcaica según la elegía y el yambo”, *Veleia* 14 : 131-143.
- García Soler, M. J. (1998), “La comida y la bebida en la lírica arcaica griega”, in J. F. González Castro (ed.), *Actas del IX Congreso Español de Estudios Clásicos (Madrid, 27 al 30 de septiembre de 1995)*, *Historia y arqueología* 6: 99-104.
- García Soler, M. J. (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid.
- García Soler, M. J. (2002), “Los vinos de la comedia griega”, *Douro – Estudos & Documentos VII* (13). *Actas del II Symposium de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, Porto-Lamego-Vila Real, 10 a 12 de Septiembre de 2001*: 49-64.
- García Soler, M. J. (2010), “El vino de los héroes homéricos”, *Espacio, tiempo y forma, serie I: Prehistoria y Arqueología* n.s. 3: 107-113.
- Gardiner, E. (1989) *Visions of Heaven and Hell Before Dante*, New York.
- Garnsey, P. (1988), *Famine and food supply in the Graeco-Roman World*. Cambridge, University Press.
- Garnsey, P. (1998), “As razões da política de aprovisionamento alimentar e consenso político na Antiguidade”, in J.-L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 238-253.
- Garnsey, P. (1999), *Cities, peasants and food in Classical Antiquity*; essays in social and economic history. Cambridge, University Press.
- Garnsey, P. D. A., Whittaker, C. R. (eds.) (1978), *Imperialism in the Ancient World*. Cambridge, University Press.
- Garnsey, P., Saller, R. (1987), *The Roman Empire; economy, society and culture*. Berkeley-Los Angeles, University of California Press.
- Gascou, J. (1972), *La politique municipale de l'Empire Romain en Afrique Proconsulaire de Trajan à Septime-Sévère*. Rome, École Française de Rome. (Collection de l'École Française de Rome).

- Gentili, B., Prato, C. (1988), *Poetae Elegiaci. Testimonia et fragmenta. Pars I.* Teubner. Leipzig.
- Giorgi, R. (2003) *Anges et Démons* (trd. fr. por Dominique Férault), Paris.
- Gomes, J. P. (2013) “Entre o trato e a bagagem: circulação de faiança entre Lisboa e Salvador da Bahia (séculos XVI e XVII)”, *Revista de Artes Decorativas*, 5: 179-196.
- Gomes, R. C. (1995), *A Corte dos Reis de Portugal no Final da Idade Média*, Lisboa, Difel.
- Gomes, R. C. (2011), “Os convivas do rei e a estruturação da corte (século XIII a XVI)”, in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores, 26-43.
- Gomes, R. V., (2002), *Silves (Xelb) - Uma Cidade do Gharb al-Andalus. Território e Cultura*, Lisboa, Trabalhos de Arqueologia, nº 23.
- Gomes, S.A. (1998), “As ordens mendicantes na Coimbra medieval: notas e documentos”, *Lusitania Sacra X/2ª série*: 149-215.
- Gomes, S. A. (2006), “Coimbra – Aspectos da sua paisagem urbana em tempos medievos”, *Biblos IV*: 125-163.
- Gomes, S. A. (2007), In *Limine Conscriptio: Documentos, chancelaria e cultura no mosteiro de Santa Cruz de Coimbra (séculos XII a XIV)*, Coimbra, Palimage.
- Gonçalves, I. (1988), “Acerca da alimentação medieval”, in *Imagens do Mundo Medieval*, Lisboa, Livros Horizonte: 201-213.
- Gonçalves, I. (1992-93), “A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade (um contributo beirão)”, *Revista da FCSH*, 6: 175-189.
- Gonçalves, I. (1996), “Defesa do Consumidor na Cidade Medieval: os Produtos Alimentares (Lisboa, séculos XIV-XV)”, *Um Olhar sobre a Cidade Medieval*, Cascais, Patrimonia: 97-116.
- Gonçalves, I. (1997), “À Mesa, com o Rei de Portugal (séculos XII-XIII)”, *Revista da Faculdade de Letras. História*, Porto, 2ª série, XIV : 15-32.
- Gonçalves, I. (1999), “Sobre o pão medieval minhoto: o testemunho das Inquirições de 1258”, *Arqueologia Medieval*, 6: 225-243.
- Gonçalves, I. (2000), “A alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas”, in *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*, II, *A Alimentação*, Cascais, Câmara Municipal de Cascais, 29-48.
- Gonçalves, I. (2004), “Entre a abundância e a miséria: as práticas alimentares da Idade Média Portuguesa”, in A. A. Andrade e J. C. V. da Silva (coord.), *Estudos Medievais. Quotidiano Medieval: Imaginário, Representação e Práticas*, Lisboa, Livros Horizonte, 42-65.
- Gonçalves, I. (2007), “A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média”, *História da Alimentação, Turres Veteras*, IX, Lisboa, Colibri: 49-72.
- Gonçalves, I. (2008-2009), “Um dia na cidade medieval”, *Media Aetas. Cadernos de Estudos Medievais*, II Série, 3: 9-32.
- Gonçalves, I. (2010), “A alimentação”, in J. Mattoso (dir.), *História da Vida Privada em Portugal*, Bernardo Vasconcelos e Sousa (coord.), *A Idade Média*, Maia, Temas e Debates, 226-259.

- Gonçalves, I. (2011), “A mesa itinerante dos nossos primeiros reis”, in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores, 82-99.
- Goody, J. (1998) *Cozinha, Culinária e Classes. Um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras, Celta Editora.
- Greene, K. (1986), *The archaeology of the Roman economy*. London, Bastford.
- Gregorius M. (2005) *Moralia in Job*, M. Adriaen (ed.), CCEL SL 140 A-B, 2 vols, Brepols.
- Grimal, P. (1988), “Os prazeres da cidade”, in P. Grimal, *A civilização romana*. Lisboa, Edições 70, 255-257.
- Grottanelli, C. (1998), “A carne e seus ritos”, in J. L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 121-136.
- Guardado, M.C.G. (1999) – *A Colegiada de São Bartolomeu de Coimbra em Tempos Medievais. (Das origens ao início do século XV)*, Coimbra, Faculdade de Letras.
- Guedes, A. I. M. (2006), *Os Colégios dos Meninos Órfãos (séculos XVII-XIX)*. Évora, Porto, Braga, Lisboa, Instituto de Ciências Sociais.
- Guerreau-Jalabert, A. (1992a), «Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII-XIII siècles)», *Annales E.S.C.*, mai-juin, 3 : 561-594.
- Guerreau-Jalabert, A. (1992b), «Les nourritures comme figures symboliques dans les romans arthuriens», in M. Aurell, O. Dumoulin e F. Thelamon (org.), *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Rouen, Publications de l'Université de Rouen: 35-40.
- Guimarães, M. L.L. S. (1988), “Nação e Civilização nos Trópicos: o Instituto Histórico Geográfico Brasileiro e o projeto de uma história nacional”, *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, 1: 6-27.
- Hamilton, C. Y. (2005), *Os sabores da lusofonia: encontros e culturas*, São Paulo, Senac.
- Hammond, P.W. (1996), *Food and Feast in Medieval England*. Phoenix Mill, Alan Sutton Publishing Limited.
- Haro Cortès, M. (2010), “Et no andedes tras vuestra voluntad en comer ni en beber ni en fornicio”, in N. Labère (org.) *Être à table au Moyen Âge*, études réunies et présentées para, Collection de la Casa de Velázquez (115), Madrid: 51-62.
- Harris, W., (ed.) (2005), *Rethinking the Mediterranean*. Oxford, OUP.
- Hayes, J. W. (1997), *Handbook of Mediterranean Roman Pottery*. London, British Museum.
- Heath, M. (2000), “Do Heroes Eat Fish? Athenaeus on the Homeric Lifestyle”, in D. Braund, J. Wilkins (eds.), *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, University of Exeter Press, Exeter, 342-352.
- Hémardinquer, J. (1970) *Cahiers des Annales*, 28, *Pour une Histoire de l'Alimentation*, Paris, Armand Colin.
- Herculano, A. (1985), “Viagem a Portugal dos Cavaleiros Tron e Lippomani (1580)”, in J. Custódio e J. M. Garcia (eds.) *Opúsculos*, vol. 4, Lisboa, Presença, 65-69.
- Hernández Íñigo, P. (2006), “Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba

- a fines de la Edad Media”, *Meridies* VIII: 73-120.
- Hingley, R. (2011), “Globalization and the Roman Empire: the genealogy of ‘Empire’”, *Semata* 23: 99-113.
- Hitchner, R. B. (1988), “The University of Virginia – INAA Kasserine Archaeological Survey 1982-1986”, *Antiquités Africaines* 24: 7-41.
- Hitchner, R. B. (1990), “The Kasserine Archaeological Survey 1987”, *Antiquités Africaines* 26: 231-260.
- Horden, P., Purcell, N. (2000), *The corrupting sea: a study of Mediterranean History*. Oxford, Blackwell.
- Horden, P., Purcell, N. (2005), “Four years of corruption: a response to critics”, in W. Harris (ed.), *Rethinking the Mediterranean*. Oxford, OUP.
- Horta, J. S. (1991), “A representação do Africano na literatura de viagens, do Senegal à Serra Leoa (1453-1508)”, *Mare Liberum* 2: 209-339.
- Houaiss, A. e Villar, M. de S. (2001), *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, Rio de Janeiro, Objetiva.
- Huskinson, J., (2000), *Experiencing Rome: culture, identity and power in the Roman Empire*. London, Routledge/Open University.
- Ichisato, S. M. T.; Shimo, A. K. K. (2001), “Aleitamento materno e as crenças alimentares”, *Rev Latino-am Enfermagem* 9(5):70-76.
- Ichisato, S. M. T.; Shimo, A. K. K. (2002) “Revisitando o desmame precoce através de recortes da história”, *Rev. Latino-Am. Enfermagem* 10(4): 578-585.
- Ignacio Pulido, J. (2007), *Os Judeus e a Inquisição no Tempo dos Filipês*, tradução de Cristina Venâncio, Lisboa, Campo da Comunicação.
- Jacques, F. (1992), “La société”, in J. Scheid, F. Jacques (eds.), *Rome et l’intégration de l’Empire*; 44 av. J.-C.-60 ap. J.-C., t. 1: Les structures de l’Empire Romain. 2. ed. Paris, PUF: 291-375.
- Job, M. Adriaen ed. (2005), Gregorius Magnus, *Moralia*, CCEL SL 140 A-B, 2 vols, Brepols.
- Joly, M. (1997), *Introdução à análise de imagens*. Campinas, SP, Papirus.
- Jouanna, J. (2008), “Réflexions sur le régime des peuples dans la Grèce classique (Hérodote, I, 133; Hippocrate, *Ancienne médecine*, ch. 5; Thucydide, I, 6) et sur le sens des mots de la famille de δίαίτια”, *REG* 1: 17-42.
- Jouanna, J. (2012), “Dietetics in Hippocratic medicine: definition, main problems, discussion”, in J. Jouanna, *Greek medicine from Hippocrates to Galen. Selected Papers*. Translated by N. Allies. Edited with a reface by Ph. van der Eijk. Brill, Leiden, Boston, 137-153.
- Jouffroy, H. (1986), *La construction publique en Italie et dans l’Afrique romaine*. Strasbourg, Groupe de Recherche d’Histoire Romaine de l’Université des Sciences Humaines de Strasbourg (Études et Travaux 2).
- Julien, C. (1994), *Histoire de l’Afrique*; des origines à 1830. 3. ed. Paris, Payot.
- Kachani, A. T; Okuda, L. S.; Barbosa, A. L. R.; Brasiliano, S.; Hochgraf, P. B. (2008), “Aleitamento materno: quanto o álcool pode influenciar na saúde do bebê?”

Pediatrics 30(4):249-256.

- Kantorowicz, E. (1985, 1ª ed. 1957): *Los dos cuerpos del rey. Un estudio de teología política medieval*, Madrid, Alianza Editorial.
- Keay, S., Terrenato, N., eds. (2001), *Italy and the West: comparative issues in Romanization*. Oxford, OUP.
- Khader, A. B. A. B., (2003), *Image in stone; Tunisia in mosaic.*, Paris, *Ars Latina* & Tunisian Agency for the Development of Heritage and Cultural Promotion.
- Koopmans, J. (2010), «Être vu à table. Théâtralisations du repas et de la nourriture à la fin du Moyen Âge», in N. Labère (coord.) *Être à table au Moyen Âge*, Collection de la Casa de Velázquez (115), Madrid: 93-102.
- Kózluk, M. (2012), “Se nourrir et se soigner: jardin et médecine pratique aux XVIe et XVIIe siècles”, *Seizième Siècle*, 8: 209-225.
- Lamboley, J. (1995), *Lexique d'Histoire et de Civilisation Romaines*. Paris, Ellipses.
- Langhans, F. (1942), *As Antigas Corporações dos Ofícios Mecânicos e a Câmara de Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- Langhans, F. (1943-1946), *As Corporações dos Ofícios Mecânicos. Subsídios para a sua História, com um estudo de Marcelo Caetano*, 2 vols, Lisboa, Imprensa Nacional de Lisboa.
- Langhans, F. (1948), *A Casa dos Vinte e Quatro. Subsídios para a sua História*, Lisboa, Imprensa Nacional de Lisboa.
- Laurioux, B. (1992), *A Idade Média à Mesa*, Lisboa, Europa-América.
- Laurioux, B. (2001), “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)”, in J. L. Flandrin e M. Montanari (eds.), *História da Alimentação*, 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar, 2001: 67-82.
- Laurioux, B. (2002), *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette.
- Le Goff, J. (1992), “Saint Louis à table: entre commensalité royale et humilité alimentaire”, *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Rouen, Publications de l'Université de Rouen : 133-144.
- Le Goff, J. (1994, ed. port original fr. de 1964) *A civilização do Ocidente Medieval*, t. 1, 290-294.
- Le Goff, J. Truong, G. (2003) *Une Histoire du corps au moyen âge*, Paris.
- Le Goff, J., Chartier, R. e Revel, J. coords. (1978) *La Nouvelle Histoire*. Paris, Retz.
- Lepelley, C. (1981), *Les cités de l'Afrique Romaine au Bas Empire*, t: 2: Notice d'histoire municipale. Paris, Études Augustiniennes.
- Leveau, P. (2007), “The Western Provinces”, in W. Scheidel, I. Morris, R. Saller, (eds.), *The Cambridge Economic History of the Greco-Roman World*. Cambridge.
- Lévi-Strauss, C. (1964-1968), *Mythologiques* 1 - *Le Cru et le Cuit*, 2 - *Du Miel aux Cendres*, 3 - *L'Origine des Manières de Table*, Paris, Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1968), “O triângulo culinário”, in *Lévi-Strauss*. São Paulo, Documentos, 24-35.

- Lévi-Strauss, C. (2003), *Antropologia estrutural*, Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro.
- Lévi-Strauss, C. (2005), *Mitológicas 2: Do mel às cinzas*. São Paulo, Cosac Naify.
- Lévi-Strauss, C. (2006), *Mitológicas 3: A origem dos modos à mesa*. São Paulo, Cosac Naify.
- Lévi-Strauss, C. (2010), *Mitológicas 1: O cru e o cozido*. 2. ed. São Paulo, Cosac Naify.
- Lévi-Strauss, C. (2011), *Mitológicas 4: O homem nu*. São Paulo, Cosac Naify.
- Lima, Carlos A. M. (2008), *Artífices no Rio de Janeiro (1790-1808)*, Rio de Janeiro, Apicuri.
- Ling, R. (1998), *Ancient mosaics*. London, British Museum Press.
- Lisón Tolosana, C. (1991), *La Imagen del Rey (Monarquía, Realeza y Poder Ritual en la Casa de los Austrias)*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Longo, O. (1998), “A alimentação dos outros”, in J. L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade: 266-276.
- Lubbock, J. (1975), *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808-1818)*, SP/BH. Edusp/ Itatiaia.
- Lurker, M. (1997), *Dicionário de simbologia*. São Paulo, Martins Fontes.
- Lussana, A. (1952), “Munificenza nell’Africa Romana”, *Epigraphica* 14: 100-113.
- Macedo, J. B. de (1982 2ª ed.), *Problemas de História da Indústria Portuguesa no século XVIII*, Lisboa, Editorial Quercus.
- Macedo, L. P. de (1960), *Lisboa de Lés a Lés. Subsídios para a História das Vias Públicas da Cidade*, 2.ª edição, vol. 2, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, .
- Maciel, M. E. (2004), “Uma cozinha brasileira”, *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, 33: 25-39.
- Madahíl, A. da R. (1943), “Pergaminhos do Arquivo Municipal de Coimbra”, *Arquivo Coimbrão* VII: 300-335.
- Magalhães, J. R. (1987), “Em Busca dos ‘Tempos’ da Inquisição (1573-1615)”, *Revista de História das Ideias*, 9, 2.ª parte, Coimbra.
- Magalhães, J. Romero e Salvado, J. P. (coords.) (2000), *A Carta de Pêro Vaz de Caminha*. Leitura paleográfica de E. Borges Nunes. Actualização ortográfica e notas de M. Viegas Guerreiro, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses – Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Mahjoubi, A. (1983), “O período romano e pós-romano na África do Norte”, in Gamal Mokhtar (ed.), *História Geral da África*, v. 2: A África Antiga. São Paulo – Paris, Ática – UNESCO, 473-509.
- Maia, F. P. S. (1992), “O regime alimentar no Mosteiro de Bustelo entre os séculos XVII e XIX”, *Poligrafia*, 2: 173-196.
- Maia, F. P. S. (1993), “À mesa com os Monges do Bustelo: algumas regras de conduta”, *Humanística e Teologia*, Ano 14, Porto: 355-370.
- Malakin, I., (ed.) (2009), *Greek and Roman Networks in the Mediterranean*. London.
- Mamede, Z. (1970), *Luís da Câmara Cascudo: 50 anos de vida intelectual, 1918-1968*. Natal, Fundação José Augusto.

- Manger et Boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)* (1984), Paris, Les Belles Lettres.
- Manton, E. L. (1988), *Roman North Africa*. London, Seaby / B. T. Batsford.
- Manuppella, G. (1986), *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* Prólogo, Leitura, Notas aos Textos, Glossário e Índices, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Manuppella, G. (1987), *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*. Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Manuppella, G., Arnaut, S. D., (1967), *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*, Coimbra, Por ordem da Universidade.
- Maravall, J. A. (1983), “La idea de cuerpo místico en España antes de Erasmo”, in *Estudios de Historia del Pensamiento Español*, I, *Edad Media*, 3ª ed., Madrid, Ediciones Cultura Hispanica, 179-199.
- Marenco, C. (1992), *Manières de Table, Modèles de Moeurs, 17e-20e siècle*, Cachan, Editions de l'ENS.
- Margolin, J. e Sauzet, R. (1982), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance, Actes du Colloque de Tours, 1977*, Paris, Maisonneuve et Larose.
- Marques, A. H. de O. (1980), « A Pragmática de 1340 », in *Ensaio da História Medieval Portuguesa*, 2ª ed., Lisboa, Vega: 93-119.
- Marques, A. H. de O. (2010, 6ª ed.), *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana*, Lisboa, Esfera dos Livros.
- Marques, A. H. de O. e Ferro, J. P. (1992), “L'alimentation au Portugal du Moyen Age au XVIIIe siècle”, in M. Aurell, O. Dumoulin et F. Thelamon (coords.) *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Rouen, Publications de l'Université de Rouen.
- Marques, E. S.; Cotta, R. a M. M; Priore, S. E. (2011), “Mitos e crenças sobre o aleitamento materno”, *Ciência & Saúde Coletiva* 16(5):2461-2468.
- Marques, J. (1993), “Filipe III de Espanha (II de Portugal) e a Inquisição Portuguesa face ao Projecto do 3.º Perdão Geral para os Cristãos-Novos Portugueses”, *Revista da Faculdade de Letras. História*, Porto, 2.ª série: vol. 10.
- Marques, J. (1994), “O Arcebispo de Évora, D. Teotónio de Bragança, contra o Perdão Geral aos Cristãos-Novos Portugueses, em 1601-1602”, *Congresso de História no IV Centenário do Seminário de Évora. Actas*, vol. I, Évora, Instituto Superior de Teologia, Seminário Maior de Évora, 1994.
- Marquilha, R. (2000), *A Faculdade das Letras. Leitura e Escrita em Portugal no século XVII*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- Marreiros, M. R. F. (1996), “Os proventos da terra e do mar”, in M. H. da C. Coelho e Ar. L. de C. Homem (coord.), *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325): Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. III, Lisboa, Presença.
- Martins, M. de S. N. (2008), *Entre a Cruz e o Capital. As Corporações de Ofícios no Rio de Janeiro após a Chegada da Família Real 1808-1824*, Rio de Janeiro, Garamond,

- Martins, A. A. (2003), *O Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra na Idade Média*, Lisboa, Centro de História da Universidade.
- Martins, M., (2011), *Poder e sociedade : a duquesa de Beja*, Tese de Doutoramento apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa;
- Martins, R. (1993), “A alimentação medieval: práticas e representações”, *Revista de Ciências Históricas*, Univ. Portucalense, VII: 67-82.
- Martius, C.F. P. (1845), “Como se deve escreve a História do Brasil”, *Revista do IHGB*, 6, 24: 381-403.
- Matias, A. L. B. P. M. (1999) *O Porto em 1533 – Actas de vereações da cidade*, Tese de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- Matos, J.da C- (1998), *A Colegiada de São Cristóvão de Coimbra (sécs. XII e XIII)*, Tomar.
- Mattingly, D. J. (1988), “The olive boom: olive surpluses, wealth and power Tripolitania”, *Libyan Studies*, 19: 21-41.
- Mattingly, D. J. (1996), “First fruit? The olive in the Roman World”, in G. Shipley, J. Salmon (eds.), *Human landscapes in Classical Antiquity: environment and culture*. London-New York, Routledge, 213-253.
- Mattingly, D. J. (ed.) (1993), *Dialogues in Roman Imperialism; power, discourse and discrepant experience in the Roman Empire* (Journal of Roman Archaeology, supp. 23).
- Mattingly, D. J., Hitchner, R. B. (1993), “Technical specifications for some problems North Africa olive presses of Roman date”, in M.-C. Amouretti, J.-P. Brun (eds.), *La production du vin et de huile en Méditerranée (Bulletin de Correspondance Hellénique, supp. 26)*, 439-462.
- Mattingly, D. J., Hitchner, R. B. (1995), “Roman Africa: an archaeological review”, *Journal of Roman Studies*, 85: 165-213.
- Mattoso, J. (2007), *D. Afonso Henriques*, Lisboa, Temas e Debates.
- Mazzini, I. (1998), “A alimentação e a medicina no mundo antigo”, J. L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade: 254-265.
- Mega, J. F.; Neves, E.; Andrade, C. J. (2011), “A produção da cerveja no Brasil”, *Rev Citino* 1(1):34-42.
- Melo, A. R. A. de S. (2009), *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média: o Porto, c. 1320-c. 1425*, Dissertação de Doutoramento apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Minho. (http://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/9896/2/PhD_Arnaldo%20Sousa%20Melo_volume%20I.pdf, consultado em 2013.10.25)
- Menjot, D. (coord) (1984), *Manger et Boire au Moyen Âge : Actes du Colloque de Nice*. Les Belles Lettres, Paris.
- Migne, J.P. s/d, Martinho de Braga, *De Ira; Pro Repellenda Iactantia; De Superbia; Exhortatio Humilitatis. Formula Vitae Honestae, Patrologia Latina*, vol. 172, cols 1109-1176, PL 72, cols 31-46.
- Migne, J.P. s/d, *Patrologia Latina*, vol. 172, cols 1109-1176.
- Miranda, M. A., Sousa, L.C. de (2011), “A ‘mesa do rei’ como metáfora do poder”, in A. I. Buesco, D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores, 383- 405.

- Moatti, C. (2004), *La mobilité des personnes en Méditerranée, de l'Antiquité à l'époque: procédures de contrôle et documents d'identification*. Rome, École Française de Rome.
- Moatti, C. (2008), *Mobility and controls in the Roman World*. Victoria, University of Victoria.
- Moatti, C., Kaiser, C. (2009), *Gens de passage en Méditerranée, de L'Antiquité à l'époque moderne*. Paris, Maisonneuve et Larose.
- Montanari, M. e Ilaria, P. (2012) « Entre le ventre et la gueule, dans la culture médiévale », in K. Karila-Cohen, F. Quelier (coord), *Le corps du Gourmand, D'Héraclès à Alexandre le Bien Heureux*, PUF, 37-55.
- Montanari, M. (1985), *L'Alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguore.
- Montanari, M. (1992 2ª ed.), *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma, Laterza.
- Montanari, M. (1995), *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil.
- Monteiro, J. C. dos S.; Nakano, A. M.; Gomes, F. A. (2011), “O aleitamento materno enquanto uma prática construída. Reflexões acerca da evolução histórica da amamentação e desmame precoce no Brasil”, *Invest Educ Enferm* 29(2): 315-321.
- Montero, P. (2006), “Índios e missionários no Brasil: para uma teoria da mediação cultural”, in P. Montero (org.), *Deus na Aldeia: missionários, índios e mediação cultural*, São Paulo, Globo.
- Moreno Valero, M. (1989), “Religiosidad Popular en Córdoba en el siglo XVIII”, in C. Álvarez Santaló, María J, Buxó e S. Rodriguez Becerra (coord.) *La Religiosidad Popular*, vol. 3 (*Hermandades, Romerías y Santuarios*), Barcelona, Anthropos.
- Moreno, H. B. (1988), *Os Itinerários de el-Rei Dom João I (1384-1433)*, Lisboa, Instituto de Cultura e Língua Portuguesa.
- Morris, I. (2005), “Mediterraneisation”, in I. Mahlkin (ed.), *Mediterranean paradigms and Classical Antiquity*. London-New York, Routledge.
- Morujão, M. do R. B. (2010), *A Sé de Coimbra: a instituição e a chancelaria (1080-1318)*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian e Fundação para a Ciência e Tecnologia.
- Mota, S. M. (1990), “O Regime Alimentar dos Monges Bernardos no Final do Século XVIII”, *Revista de Ciências Históricas*, Universidade Portucalense, V: 271-290.
- Mott, Luís (2001), “Meu Menino Lindo: Cartas de Amor de um Frade Sodomita, Lisboa (1690)”, *Luso-Brazilian Review*, n.º 38, Madison, 97-115.
- Mott, Luís (2005), “In Vino Veritas: Vinho e Aguardente no Quotidiano dos Sodomitas Luso-Brasileiros à Época da Inquisição”, in R. P. Venâncio e H. Carneiro (org.) *Álcool e Drogas na História do Brasil*, São Paulo, Alameda, Belo Horizonte, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, 47-70.
- Nakano, A. M. S.; Beleza, A. C.; Gomes, F. A.; Mamede, F. V. (2003), “Cuidado no “resguardo”: as vivências de crenças e tabus por um grupo de puerpera”, *Rev Bras Enfermagem* 56(3):242-247.
- Neto, M. C. N. (1999) “Vivência Lisboeta”, *Negros em Portugal – sécs. XV-XIX*, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses.
- Neto, M. L. A. C. M. C. S. (1959), *A Freguesia de Santa Catarina de Lisboa no 1.º quartel*

- do século XVIII (*Ensaio de Demografia Histórica*), Lisboa, Centro de Estudos Demográficos.
- Neto, M. S. (1997), “A Persistência Senhorial”, in J. Mattoso dir., *História de Portugal*, vol. 3, *No Alvorecer da Modernidade. 1480-1620*, Lisboa, Estampa: 165-175.
- Neves, C. M. L. B., (1980), [HFC A] *História Florestal, Aquícola e Cinegética. Colectânea de Documentos existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Chancelarias Reais*, vol. I (1208-1430), Lisboa, Ministério da Agricultura e Pescas - Direcção Geral do Ordenamento do Território.
- Newhauser R., (1993) *The Treatise on Vices and virtues in Latin and the Vernacular*, Typologie des sources du moyen age occidental 68, Brepols.
- Nunes, N. (2003), *O açúcar de cana na ilha da Madeira: do Mediterrâneo ao Atlântico. Terminologia e tecnologias históricas e actuais da cultura açucareira*, Dissertação de Doutoramento apresentada à Universidade da Madeira, (<http://digituma.uma.pt/handle/10400.13/318>, consultada em 7 de Agosto de 2013).
- Odália, N. (1997), *As Formas do Mesmo - ensaios sobre o pensamento historiográfico de Varnhagen e Oliveira Vianna*. São Paulo, Editora da Unesp.
- Oliveira, A. de (1971), *A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640*, Coimbra, Faculdade de Letras e Instituto de Estudos Históricos Dr. António de Vasconcelos.
- Oliveira, A. de (2010), “O Motim de 1605”, *Pedaços de História Local*, vol. 1, Coimbra, Palimage, 217-227.
- Oliveira, C. R. de (1987), *Lisboa em 1551. Sumário*, organização e notas de José da Felicidade Alves, Lisboa, Livros Horizonte, 97-100.
- Oliveira, E. F. de (1906), *Elementos para a História do Município de Lisboa*, vol. 15, Lisboa, Tipografia Universal, 373-379.
- Olson, S. D. and Sens, A. (2000), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford.
- Opitz, C. (1990), “O quotidiano da mulher no final da Idade Média (1250-1500)”, in C. Klapisch-Zuber, *História das mulheres – a Idade Média*, Porto, Afrontamento.
- Ornellas, L. H. (1978) *A alimentação através dos tempos*. Rio de Janeiro, FENAME, 9-49.
- Paiva, J. P. (2011), *Baluartes da Fé e da Disciplina. O Enlace entre a Inquisição e os Bispos em Portugal (1536-1750)*, Coimbra, Imprensa da Universidade.
- Paiva, J. P. (coord.) (2002), *Portugaliae Monumenta Misericordiarum*, v. 2, *Antes da fundação das Misericórdias*, Lisboa, União das Misericórdias Portuguesas.
- Palla, M. J. (1996), “Manger et boire au Portugal à la fin du Moyen Age – texte et image”, *Banquets et Manières de Table au Moyen Age*, Aix-en-Provence, CUER-MA.
- Palla, M. J. (1998), “Cozinhar é contar uma história. O imaginário alimentar em Gil Vicente”, *Actas do Quinto Congresso da Associação Internacional de Lusitanistas*, Oxford – Coimbra.
- Palla, M. J. (trad.) (2008), *Livre de Cuisine de l'Infante Maria du Portugal femme d'Alexandre Farnèse*, Lisboa, IEM/FCSH.
- Panella, C. (1986), “Le anfore tardoantiche: centri di produzione e mercati preferenziali”,

- in Andrea Giardina, ed., *Società romana e impero tardoantico*, III. Roma-Bari, Editori Laterza, 251-284.
- Panella, C. (1993), “Merci e scambi nel Mediterraneo tardoantico”, in Andrea Giardina, L. Cracco Ruggini, A. Carandini, eds., *Storia di Roma*, III.2. Roma, 613-697.
- Panella, C., Tchernia, A. (1994), “Produits agricoles transportés en amphores: l’huile et surtout le vin”, in *L’Italie d’Auguste à Diocletien*. Rome, École Française de Rome, 145-165.
- Paoli, U. E. (1956 2ª ed.), *Urbs; la vida en la Roma antigua*. Barcelona, Iberica, 117-137.
- Patridge, B. (2004), *Uma história das orgias*. São Paulo, Planeta do Brasil.
- Patrone, A. M. N. (1981), *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell’alimentazione. L’area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turin, Centro Studi Piemontesi.
- Peacock, D. P. S., Benjaoui, F., Belazreg, N. (1989), “Roman amphora: production in the Sahel region of Tunisia”, *Amphores*: 179-222.
- Peacock, D. P. S., Benjaoui, F., Belazreg, N. (1990), “Roman pottery production in central Tunisia”, *Journal of Roman Archaeology* 3: 59-84.
- Pereira, E. (1979), *Subsídios para a História da Indústria Portuguesa. Com um Ensaio sobre as Corporações e Mesteres por Carlos da Fonseca*, Lisboa, Guimarães Editores.
- Pereira, F. (2008), *Ofícios do Couro na Lisboa Medieval*, Lisboa, Prefácio.
- Pereira, A. M. (2000), *A Mesa Real. Dinastia de Bragança*, Lisboa, Inapa.
- Pereira, A. M. (2011), “Ofícios de boca’ na Casa Real Portuguesa (Séculos XVII e XVIII), in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores.
- Pereira, F. J., COSTA, José Pereira da, (1985), *Livros de contas da Ilha da Madeira : 1504-1537, Vol. I Rendas e Almoxarifados*, Coimbra;
- Perlès, C. (1989), “Fogo”, in R. Romano (dir.), *Enciclopédia Einaudi*, v. 16: *Homo-Domesticação-Cultura Material*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.
- Pessanha, J. da S. (1914), Inventário da Infanta D. Beatriz – 1507”, *Arquivo Historico Portuguez*, Lisboa, Vol. IX: 64-110.
- Picard, G. C. (1990), *La civilisation de l’Afrique Romaine*. 2. ed. Paris, Études Augustiniennes.
- Pilcher, J., (ed.) (2012), *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford, University Press.
- Pimentel, A. F. (2003), *A Morada da Sabedoria. O paço real de Coimbra das origens ao estabelecimento da Universidade*. Coimbra, Faculdade de Letras.
- Pimentel, M. C. et alii (2004), *Marcial. Epigramas*. Vol. IV. Introd. e notas de M. C. Pimentel; trad. D. F. Leão, P. S. Ferreira, J. L. Brandão. Edições 70, Lisboa.
- Silva, P. P. (2005), *Farinha, feijão e carne seca, um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo, Senac.
- Piponnier, F. (2001), “Do lume à mesa: Arqueologia do equipamento alimentar no fim da Idade Média”, in J. L. Flandrin e M. Montanari (dirs.), *História da Alimentação*, 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar, 2001: 123-132.

- Plasencia, P. (2005), *A la mesa con don Quijote y Sancho*, Barcelona, Puncto de lectura.
- Pontique, É. le, (1971) *Traité Pratique ou le Moine*, 2 vols, A. Guillaumont, C. Guillaumont ed. e trad., SC 170-171, le Cerf.
- Prado Junior, C. (1972), *Formação do Brasil Contemporâneo*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Priore, M. D. (1997), “Magia e medicina na colônia: o corpo feminino”, in M. Priore, *História das mulheres no Brasil*, São Paulo, Contexto.
- Raminelli, R. (1997), “Eva Tupinambá”, in M. Priore, *História das mulheres no Brasil*, São Paulo, Contexto.
- Randsborg, K. (1991), *The millennium AD in Europe and Mediterranean; an archaeological essay*. Cambridge, University Press.
- Rau, V. (1984), *Estudos sobre a história do sal português*, Lisboa, Editorial Presença.
- Raven, S. (1984), *Rome in Africa*. 2. ed. London – New York, Longman.
- Rego, M. (coord.) (2ª. ed. 1998), *Livros Portugueses de Cozinha*, Lisboa, Biblioteca Nacional.
- Rego, M. (1998, 2ªed.) *Livros Portugueses de Cozinha*., Lisboa, Biblioteca Nacional.
- Reis, J. P. L., *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*, Lisboa, Campo das Letras.
- Reis, M. de F. (2007), “A Confraria da Avé-Maria do Convento de São Bento de Santarém: Afirmação e Prestígio dos Estatutos de Limpeza de Sangue”, in L. F. Barreto et alli (coord.) *Inquisição Portuguesa. Tempo, Razão e Circunstância*, Lisboa, São Paulo, Prefácio.
- Remesal, J. (1977/1978), Economía oleícola bética: nuevas formas de análisis, *Archivo Español de Arqueología* 51: 87-142.
- Remesal, J. (1981), “Reflejos económicos y sociales en la producción de ánforas olearias béticas (Dressel 20)”, *ICAA*. Madrid, Universidad Complutense: 131-153.
- Remesal, J. (1983), “Transformaciones en la exportación del aceite bético mediados del siglo III d.C.”, *II CAA*. Madrid, Universidad Complutense: 115-129.
- Remesal, J. (1986), *La annonna militaris y la exportación del aceite bético a Germania*. Madrid, Universidad Complutense.
- Remesal, J. (1989), “Tres nuevos centros productores de ánforas Dressel 20 y 23. Los sellos de *Lucius Fabius Ciló*”, *Ariadna* 6: 121-153.
- Rich, A. (2008), *Dictionnaires des Antiquités Romaines et Grecques*. Singapour, Molière.
- Richter, G. M. A., Milne, M. J. (1935), *Shapes and Names of Athenian Vases*. Metropolitan Museum of Art. New York.
- Ritchie, C. I. A. (1995), *Comida e civilização; de como a história foi influenciada pelos gostos humanos*. Lisboa, Assírio & Alvim.
- Robert, J. (1995), “Os prazeres da mesa”, in J. N. Robert, *Os prazeres em Roma*. São Paulo, Martins Fontes, 121-152.
- Rocha Pereira, M. H. (1992), *Eurípides, As Bacantes*. Introdução, tradução do grego e notas. Lisboa. Edições 70.
- Rocha, R. (1998), *A Viagem dos Sabores. Ensaio sobre a História da Alimentação (séculos*

- LX-XLIX) seguido de 100 Receitas em que vários mundos se encontram*, Lisboa, Inapa.
- Rodrigues Moñino, A., (1956), *Viaje a España del Rey Don Sebastian de Portugal*, Editora Castalia, Valencia.
- Rodrigues, A. M. S. A. (2011), “A mesa, o leito, a arca, a mula. Como se provia ao sustento e itinerância das rainhas de Portugal na Idade Média”, in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores, 44-63.
- Rodríguez-Almeida, E. (1972), “Novedades de epigrafía anforaria del Monte Testaccio”, *Recherches sur les amphores romaines*. Rome, École Française de Rome, 107-211.
- Rodríguez-Almeida, E. (1979), “Monte Testaccio: i mercatores dell’olio della Betica”, *Mélanges de l’École Française de Rome* 91: 874-975.
- Rodríguez-Almeida, E. (1984a), “El emporio fluvial y el Testaccio: onomástica extra-anforica y otros problemas”, II CAA. Madrid, Universidad Complutense, 133-161.
- Rodríguez-Almeida, E. (1984b), *Il Monte Testaccio*. Roma, Quasar.
- Romagnoli, D. (1991), “Cortesía nella città: un modello complesso. Note sull’etica medievale delle buone maniere”, in D. Romagnoli (coord.) *La Città e la Corte. Buone e Cattive Maniere tra Medioevo ed Età Moderna*, con un saggio introduttivo di Jacques Le Goff, Milão, Ed. Angelo Guerini : 47-48 e pp.59-61 (trad. francesa, com alterações, *La Ville et la Cour. Des bonnes et des mauvaises manières* Paris, Fayard, 1995)
- Romagnoli, D. (2001), « *Guarda no sítio Vilan : as Boas Maneiras à Mesa* », in J. L. Flandrin e M. Montanari (dirs.), *História da Alimentação, 2, Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar: 111-121.
- Romani, M. A. (1997), “*Regalis coena*: aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale secoli XVI-XIX)”, in S. Cavaciocchi (dir.) *Alimentazione e Nutrizione secc. XIII-XVIII*. Atti della “Ventottesima Settimana di Studi” do Istituto Internazionale di Storia Económica “F. Datini”- Prato, 22-27 aprile 1996, Florença, Le Monnier, 719-740.
- Rosellini, M. et Saïd, S. (1978), “Usages des femmes et autres *nomoi* chez les ‘sauvages’ d’Hérodote: essai de lecture structurale”, *Annali della Scuola Normale Superiore di Pisa* 8. 3: 949-1005.
- Rossa, W. (2001), *DiverCidade. Urbanografia do espaço de Coimbra até ao estabelecimento definitivo da Universidade*, Coimbra, Faculdade de Ciências e Tecnologia.
- Rousselle, A. (1990), “A política dos corpos: entre procriação e continência em Roma”, in P. S. Pantel, *História das mulheres – a Antiguidade*, Porto, Afrontamento.
- Rowlands, M. et alii (eds.) (1987), *Centre and periphery in the Ancient World*. Cambridge: CUP.
- Sá, I. G. (2004), “O Trabalho”, *História Económica de Portugal 1700-2000*, organização de Pedro Lains e Álvaro Ferreira da Silva, Lisboa, Instituto de Ciências Sociais, 96.
- Salvador, F. V. (1982), *História do Brasil: 1500-1629*, São Paulo Ed USP.
- Salviat, F. (1986), “Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites”, J.-Y. Empereur,

- Y. Garlaand (eds.), *Recherches sur les amphores grecques*. Suppléments au Bulletin de Correspondance Helléniques 13: 145-196.
- Sandre-Pereira, G.; Colares, L. G. T. ; Carmo, M. das G. T. do; Soares, E. de A.(2000), “Conhecimentos maternos sobre amamentação entre puérperas inscritas em programa de pré-natal”, *Cad. Saúde Pública* 16(2):457-466.
- Santana, F. (1988), “Lisboa 1800 – A Freguesia do Socorro”, *Lisboa. Revista Municipal*, 2.^a série, n.º 24, Lisboa.
- Santana, F. (1999), “Lisboa – 1800. Anjos e Arroios”, *Boletim Cultural da Assembleia Distrital de Lisboa*, Lisboa, IV série, n.º 93, tomo 2.
- Santana, F. (2000), “Lisboa 1800 – São Julião”, *Arqueologia e História*, Lisboa, vol. 52.
- Santana, F. (s/d), *Lisboa na segunda metade do século XVIII. Plantas e Descrições das suas Freguesias*, recolha e índices por Francisco Santana, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- Santos , B. C. C. (2005a), *O Corpo de Deus na América. A Festa de Corpus Christi nas Cidades da América Portuguesa – século XVIII*, São Paulo, Annablume, 85-92;
- Santos , B. C. C. (2012), “Os Senhores do Tempo: a Intervenção do Bispado na Procissão de Corpus Christi no século XVIII”, *Tempo*, 33: 165-190.
- Santos, M. J. A. (1983), “O peixe e a fruta na alimentação da Corte de D. Afonso V: breves notas”, *Brigantia*, III, 3: 307-343.
- Santos, M. J. A. (1992), *O mais antigo livro de cozinha português: receitas e sabores*, sep. da *Revista Portuguesa de História*, XXVII.
- Santos, M. J. A. (1997), *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes. Cultura. Sociedade*, Coimbra, Tipografia Lousanense.
- Santos, M. J. A. (2002), *Jantar e Cear na Corte de D. João III. Leitura, Transcrição e Estudo de Dois Livros da Cozinha do Rei (1524 e 1532)*, Vila do Conde - Coimbra, Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e da Cultura.
- Santos, M. J. A. (2005b), “A escrita serve à mesa. Um valioso livro da ucharia da casa d’El Rei D. João III”, *Actas do VI Congresso Galiza - Norte de Portugal*, Chaves: 23-65.
- Santos, M. J. A. (2006), “O Azeite e a Vida do Homem Medieval”, in *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Amadeu Coelho Dias*, vol. II, Porto, Faculdade de Letras: 139-157.
- Santos, N. P., Gama, A. (2011), “As tradições do pão, território e desenvolvimento”, in N. Santos, L. Cunha (coords.), *Trunfos de uma Geografia Activa. Desenvolvimento local, ambiente, ordenamento e tecnologia*. Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra: 273-282
- Saraiva, J. da C., (1931), “Um jantar do século XVII”, in *Feira da Ladra*, n. 1.
- Saraiva, J. H. (1997), *Ditos Portugueses Dignos de Memória. História Íntima do século XVI*, 3^a ed., Lisboa, Europa-América.
- Saramago, A. (2000), *Doçaria Conventual do Alentejo as receitas e o seu enquadramento histórico*. Sintra, Colares Editora.
- Saramago, A. e Cardoso, A. H. (2000), *Para a História da Doçaria Conventual Portuguesa*,

Lisboa, CTT.

- Sassatelli, G. (1998), “A alimentação dos etruscos”, in J. L. Flandrin, M. Montanari, dir., *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 186-198.
- Scheidel, W., Reden, S., eds. (2002), *The ancient economy*. London-New York, Routledge.
- Schwarcz, L. M. (1989), *Os guardiões da nossa história oficial: os institutos históricos e geográficos brasileiros*. São Paulo, IDESP, Instituto de Estudos Econômicos, Sociais e Políticos.
- Serafim, J. C. G. (2011), *Um Diálogo Epistolar. D. Vicente Nogueira e o Marquês de Niza*, Porto, CITCEM e Edições Afrontamento.
- Serrão, Vítor (1983), *O Maneirismo e o Estatuto Social dos Pintores Portugueses*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- Shaw, B. D. (1982/83), “Eaters of flesh, drinkers of milk: the ancient Mediterranean ideology of the pastoral nomad”, *Ancient Society* 13/14: 5-31.
- Shaw, B. D. (1984), “Water and society in the ancient Maghreb: technology, property and development”, *Antiquités Africaines* 20: 121-173.
- Shaw, B. D.. (2001), “Challenging Braudel: a new vision of the Mediterranean”, *Journal of Roman Archaeology*, 14: 419-453.
- Sherratt, S. (Apr.-Jun. 2004), “Feasting in Homer”, *Hesperia* 73. 2: 301-337.
- Silva, A. A. M. (1990), *Amamentação: fardo ou desejo? Estudo histórico-social dos saberes e práticas sobre aleitamento na sociedade brasileira*. Dissertação de mestrado. Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto.
- Silva, F. R. (2008) *Quinhentos /Oitocentos (Ensaio de História)*, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- Silva, I. A. (1996), “Reflexões sobre a prática do aleitamento materno”, *Rev Esc Enf USP* 30(1): 58-72.
- Silva, J. B. de A. e. (1998). *Projetos para o Brasil*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Silva, J. C. V. da (2010), “O Paço”, in B. Vasconcelos e Sousa (coord.), *A Idade Média*, in J. Mattoso (dir.), *História da Vida Privada em Portugal*, Temas e Debates - Círculo de Leitores, 78-97.
- Silva, M. H. (2011), *Pretas de Honra. Vida e Trabalho de Domésticas e Vendedoras no Recife do século XIX (1840-1870)*, Recife, Editora Universitária da UFPE, Salvador, EDUFBA,
- Silva, M. S. (2012), *A rainha inglesa de Portugal. Filipa de Lencastre*, Lisboa, Círculo de Leitores.
- Silva, M., org. (2003), *Dicionário Crítico Câmara Cascudo*. São Paulo, Perspectiva.
- Simon Palmer, M. del C. (1990), “El cuidado del cuerpo de las personas reales: de los médicos a los cocineros en el real alcázar”, *Le Corps dans la Société Espagnole des XVIe et XVIIe siècles*. Colloque International (Sorbonne, 5-8 octobre 1988), Études réunies et présentées par Augustin Redondo, Paris, Publications de La Sorbonne, 113-122.
- Sissa, G. (1990), “Filosofias do género: Platão, Aristóteles e a diferença dos sexos”, in P. S. Pantel, *História das mulheres – a Antiguidade*, Porto, Afrontamento.

- Slim, H. (1996), “Spectacles”, in Michèle Blanchard-Lemée et alii, *Mosaics of Roman Africa; floor mosaics from Tunisia*. London, British Museum Press, 188-217.
- Soares, C. (2005), “A visão do “outro” em Heródoto”, in M. C. Fialho, M. F. Silva, M. H. Rocha Pereira (eds.), *Génese e consolidação da ideia de Europa. Vol. I: de Homero ao fim da época clássica*. Imprensa da Universidade de Coimbra, 95-176.
- Soares, C. (2009a), *Ciclope*. Introdução, tradução do grego e notas, in *Eurípides. Tragédias I*. Introdução geral de Maria de Fátima Sousa e Silva. Imprensa Nacional-Casa da Moeda. Lisboa, 23-108.
- Soares, C. (2009b), “Bons selvagens e monstros malditos em Heródoto e Eurípides”, in Maria de Fátima Silva (ed.), *Utopias & Distopias*. Imprensa da Universidade de Coimbra, 57-63.
- Soares, C. (2012), “Receitas do mais antigo Guia Gastronómico: *Iguarias do Mundo de Arquêstrato*”, in M. R. Cândido, (org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. NEA-UERJ. Rio de Janeiro, 33-59.
- Soares, C. (2013), “Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática”, in C. Soares (coord.), *Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade*. Ciclo de Conferências & Debates Interdisciplinares I. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 13-36.
- Sousa, D. F. F. de (2013), *Arte Doceira de Coimbra. Conventos e Tradições. Receituários (XVII-XX)*, Coimbra, Colares Editora.
- Sousa, G. de V. e (2012), “Uma Loja de Tecidos em Ponta Delgada nos Finais do Século XVIII”, *Matrizes da Investigação em Artes Decorativas III*, direcção de Gonçalo de Vasconcelos e Sousa, Universidade Católica do Porto, CITAR, 11-40.
- Standage, T. (2005). *A história do mundo em 6 copos*. Jorge Zahar.
- Stefanello, J., Nakano, A. M. S., Gomes, F. A. (2008), “Beliefs and taboos related to the care after delivery: their meaning for a women group”. *Acta paul. Enferm*, São Paulo 21(2):275-281.
- Stefanello, J.; Nakano, A. M. S.; Gomes, F. A. (2008), “Beliefs and taboos related to the care after delivery: their meaning for a women group”. *Acta paul. Enferm*, São Paulo 21(2):275-281.
- Stouff, L. (1970), *Ravitaillement et alimentation en Provence au XV^e siècle*, Paris/La Haye, Mouton.
- Strong, R. (2002), *Feast: a History of Grand Eating*, Londres, J. Cape.
- Strong, R. (2004), *Banquete, uma história da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar.
- Tavares, P. M. (1980), “Iguarias e manjares do século XVII”, *História*, 21 (Julho): 36-42.
- Tavares, P. M. (1999), *Mesa, Doces e Amores no século XVII português*, Sintra, Colares Editora.
- Thébert, Y. (1990), “Vida privada e arquitetura doméstica na África Romana”, in P. Veyne (org.), *Do Império Romano ao ano mil*, in P. Ariès, G. Duby (orgs.), *História da vida privada*, v. 1, São Paulo, Companhia das Letras, 300-398.
- Thivel, A. (2000), “L'évolution du sens de ΔΙΑΙΤΑ”, in J. A. López Férez (ed.), *La lengua científica griega*. Madrid: 25-37.

- Thomas, R. (2000), *Herodotus in Context: Ethnography, Science and the art of Persuasion*. Cambridge University Press.
- Thomas, R. (2006), “The Intellectual Milieu of Herodotus”, in C. Dewald and J. Marincola (eds.), *The Cambridge Companion to Herodotus*. Cambridge University Press, 60-75.
- Toma, T. S. (2011), “Aleitamento materno e políticas públicas: implicações para a saúde na infância e na vida adulta”, in J. A. Taddei, R. M. F. Lang, G. Longo-Silva e M. H. de A. Toloni, *Nutrição em saúde pública*, Rio de Janeiro, Rubio.
- Torres, J. V. (1994) “Da Repressão Religiosa para a Promoção Social. A Inquisição como instância legitimadora da promoção social da burguesia mercantil”, *Revista Crítica de Ciências Sociais*, 40: 109-135.
- Toussaint-Samat, M., (1997), *Histoire Naturelle et Moral de la Nourriture*, Paris, Larousse.
- Trindade, L. (2002), *A Casa Corrente em Coimbra. Dos finais da Idade Média aos inícios da Época Moderna*, Coimbra, Câmara Municipal.
- Trindade, L. (2009), *Urbanismo na composição de Portugal*, Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Trindade, M. J. L. e Gaspar, J. (1973/1974), “A utilização agrária do solo em torno de Lisboa, na Idade Média, e a teoria de von Thünen”. *Boletim Cultural da Junta Distrital de Lisboa II/LXXIX-LXXX*: 3-11.
- Trindade, R. A. (2010), *Cerâmica medieval, século XII a meados do século XVI*, tese de Doutoramento apresentada à Faculdade de Letras da Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- Trombetta, S. (2005), “O momento festivo e a eternidade: a perpetuação da memória nos mosaicos de banquete”, in R. M. da C. Bustamante, F. de S. Lessa (orgs.), *Memória e festa*. Rio de Janeiro, Mauad, 141-146.
- Valeri, R. (1989a), “Alimentação”, in R. Romano (dir.), *Enciclopédia Einaudi*, v. 16: *Homo-Domesticação-Cultura Material*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda: 191-209.
- Valeri, R. (1989b), “Fome”, in R. Romano (dir.), *Enciclopédia Einaudi*, v. 16: *Homo-Domesticação-Cultura Material*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda: 169-190.
- Varandas, C. P. R. (1999), *A Colegiada de S. Pedro de Coimbra das Origens ao Fim do Século XIV. Estudo Económico e Social*, Coimbra, Faculdade de Letras.
- Vasconcelos, J. L. de (1893), *As raças humanas e a civilização primitiva*, 2ª ed., Lisboa, António Maria Pereira.
- Vasconcelos, J. L. de (1983-88), *Etnografia Portuguesa*, 8 vols., Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Vasselin, M. (1999), “Des fastes de Bacchus aux beuveries flamandes : l’iconographie du vin de la fin du XVe siècle à la fin du XVIIe siècle », *Nouvelle Revue du XVIe Siècle*, 17/2 : 219-251.
- Veiga, T. P. (2009) *Fastigimia*, Lisboa, INCM.
- Veloso, C. (1992), *A Alimentação em Portugal no Século XVIII nos Relatos de Viajantes Estrangeiros*, Coimbra, Minerva.

- Venâncio, R. P. (1997), “Maternidade negada”, in M. Priore, *História das mulheres no Brasil*, São Paulo, Contexto.
- Ventura, L. (2002), “Coimbra Medieval. 1. A gramática do território”, *Economia, Sociedade e Poderes. Estudos em homenagem a Salvador Dias Arnaut*, Coimbra, Ausência: 23-40.
- Ventura, L. (2003), “Coimbra Medieval: uma cidade em formação”, in A. Alarcão (coord.), *Colecção de ourivesaria medieval, séculos XII-XV*, Lisboa, Instituto Português de Museus.
- Ventura, L. (2006a), “As Cortes ou a instalação em Coimbra dos *fideles* de D. Sesnando”, *Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques*, vol. III, Porto, Faculdade de Letras, 37-52.
- Ventura, L. (2006b), *D. Afonso III*, Lisboa, Círculo de Leitores.
- Verdier, Y. V. (1978), *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris, Gallimard.
- Verdon, J. (2002), *Boire au Moyen Âge*, Paris, Perrin.
- Vernant, J., Detienne, M. (1990 2ª ed.), *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard.
- Veyne, P. (1976), *Le pain et le cirque*, sociologie historique d’un pluralisme politique. Paris, Seuil.
- Veyne, P. (1990), “Prazeres e excessos”, in P. Veyne (org.), *Do Império Romano ao ano mil*, in P. Ariès, G. Duby (orgs.), *História da vida privada*, v. 1, São Paulo, Companhia das Letras, 178-199.
- Vidal-Naquet, P. (1995 4ª ed.), “Os jovens: o cru, a criança grega e o cozido”, in J. Le Goff, P. Nora (orgs.), *História: novos objetos*, Rio de Janeiro, Francisco Alves: 116-140.
- Vigarello, G. (2005), “Le corps du roi”, in G. Vigarello (dir.), *De la Renaissance aux Lumières*, in A. Corbin, J. J. Courtine, G. Vigarello (dirs) *Histoire du Corps*, vol. 1 Paris, Seuil, 387-409.
- Vinagre, R. D. Diniz, E. M. A.; Vaz, F. A. C. (2001), “Leite humano: um pouco de sua história”, *Pediatria* 23(4):640-645.
- Vincent-Cassy, M. (1992), “La gula curiale ou les débordements des banquets au début du règne de Charles VI”, in *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Textes réunis par Martin Aurell, Olivier Dumoulin et Françoise Thelamon, Rouen, Publications de l’Université de Rouen: 91-102.
- Vitolo, M. R. (2008), “Importância do aleitamento materno”, in M. V. Regina, *Nutrição da gestação ao envelhecimento*, Rio de Janeiro, Rubio.
- Wattel, O. (1998), *Petit atlas historique de l’Antiquité Romaine*. Paris, Armand Colin.
- Webster, J., Cooper, N. J., ed. (1996), *Roman imperialism: post-colonial perspectives*. Leicester, School of Archaeological Studies of University of Leicester (Leicester Archaeology Monographs 3).
- Wecowski, M. (2002), “Homer and the Origins of the Symposium”, in F. Montanari (ed.), *Omero tremila anni dopo*. Edizioni di Storia e Letteratura, Roma, 627-637.

- Who (1991), *Indicators form assessing breastfeeding practices*. Geneva, World Health Organization.
- Who (2001), *The optimal duration of exclusive breastfeeding*, Geneva, World Health Organization.
- Wilkins, J. M. and Hill, S. (2011), *Archestratus: Fragments from The Life of Luxury*. Prospect Books. Totnes, Devon
- Witt, Aracy (1971), “Alguns conhecimentos sobre nutrição ligados à gestação e ao puerpério”, *Rev Saúde Pública* 5:97-102.
- Woolf, G. (1990), “World-systems analysis and the Roman Empire”, *Journal of Roman Archaeology* 3: 44-58.
- Woolf, G. (1992), “Imperialism, Empire and the integration of the Roman Economy”, *World Archaeology* 23 (3): 283-293.
- Zevi, F. (1965), “Appunti sulle anfore romane. La tavola tipologica del Dressel”, *Archeologia Classica* 18 (2): 208-247.

ÍNDICE ONOMÁSTICO

ANTROPÓNIMOS

Afonso Henriques: 115, 118

Ájax: 39

Alcínoo: 36

António Vieira, Padre: 245, 246

Aquiles: 39

Atena: 36, 37, 45, 58

Brómio/Baco: 33

Calipso: 38

Cambises: 30, 37

Ceres: 44, 58

Circe: 36, 40

Ciro: 31

Deméter: 33, 35, 44, 58, 60

Eumeu: 39

Galeno: 146, 152, 287

Ganimedes: 37

Gláucon: 42, 43

Hefestos: 37

Hermes: 45

Hipócrates: 42, 146, 286

João IV, D.: 168, 225, 226, 229

Luís Álvares de Távora: 22, 219, 235,
241

Manuel I, D.: 119, 215, 217, 222

Máron: 30

Menelau: 36, 37

Mentes: 37

Nestor: 40

Pedro Álvares Cabral: 22

Pero Vaz de Caminha: 22, 23, 26, 27, 29,
30, 222, 289

Pisístrato: 36, 38

Polifemo: 30, 32, 33, 49

Prexaspes: 37

Psamético III: 30

Sileno: 33

Sócrates: 42, 43

Sorano: 287

Telémaco: 36-39

Ulisses: 30, 32-34, 36-39, 49

Vasco Luís, D.: 213, 222, 225, 226, 228,
229, 231, 234-237, 239, 240, 245,
246, 247, 250

Vicente Nogueira, D.: 213, 225-229,
231, 232, 234-246, 248-50

Zeus: 37, 38, 46, 48

TOPÓNIMOS/ETNÓNIMOS:

África: 22, 51, 53, 54, 58-63, 65, 68, 114, 157, 254, 259, 260, 264

Africano: 28, 54, 55, 65, 66, 247, 259-63, 268, 269, 276, 280

Água de Runa: 122

Alentejo: 48, 90

América: 22, 254, 256, 261, 263, 270, 271

Ásia: 22, 47, 157, 260

Assafétida: 44

Atenas: 45

Bahia: 247, 265, 268, 281

Barcelona: 247, 265, 268, 281

Beirute: 49

Berberes: 23

Biblos: 49

Bizâncio: 43

Brasil: 18, 22, 24, 26, 50, 114, 156, 166, 169, 176, 177, 181, 185, 191, 247, 253, 254-73, 275-83, 285, 287, 289-91

Brasileiros: 50, 254, 257, 259, 269, 272, 278

Calípolis: 42

Ciclopes: 30, 32

Coimbra: 17, 34, 47, 71, 89, 97, 113-27, 121, 130, 131, 133-36, 172, 189, 192-96, 199, 211, 225, 237, 242

Cólofon: 40

Egeu: 39, 65

Egipto: 30, 80

Eiras: 118, 125

Éreso: 45

Éritras: 45

Etiópes: 30, 31

Europa: 40, 47, 72, 81, 114, 127, 154, 156, 211, 213, 256, 259, 260, 261, 289

Évora: 90, 94, 97, 117, 127, 154, 156, 162, 169, 170-72, 175-80, 184, 185,

187, 189-192

Fenícia: 46, 49, 58, 59, 61

Gregos: 19, 23, 25, 29, 32, 35, 38-40

Hélade: 47

Icária: 40

Índia: 22, 41, 103, 114, 156, 172, 177, 179, 180, 211, 228, 239, 247, 259, 268, 286

Ítaca: 30, 32

Itália: 60, 65, 72, 143, 210, 222, 227, 231, 245

Lâmpsaco: 42

Lesbos: 45, 46, 48

Lisboa: 48, 72, 90, 91, 93, 97, 100, 101, 103, 116, 118, 141, 154, 156, 158, 165-92, 196, 200, 213, 216, 220-22, 225, 228-30, 232-34, 238-40, 242-50

Livorno: 231, 243-246

Madeira: 26, 105, 152-55, 177, 179, 217, 220, 259, 261

Mar Negro: 19

Masságetas: 31, 34

Mauritânia: 23

Mediterrâneo: 19, 32, 52, 59, 65

Mênfis: 30

Mondego: 115, 116, 127, 136, 199

Montemor-o-Velho: 48, 91, 97, 174

Náucrates: 38, 47

Novo Mundo: 22, 26, 50

Oliveira de Azeméis: 48

Oriente: 26, 59, 114, 156

Palma: 105, 214

Península Ibérica: 81, 107, 134, 222, 261

Pernambuco: 176, 188, 191, 247, 268

Persas: 30, 31

Pérsia: 30, 31, 41, 222

Pilos: 38

Porto Seguro: 23

Portugal: 17, 18, 20, 26, 32, 40, 48-50,

- 99, 107, 109, 114, 115, 119, 127, 130, 136, 143, 145, 147, 152-54, 157, 159, 162, 165, 166, 172, 176-178, 183, 196, 199, 213, 214, 217-19, 226, 228, 229, 242, 246, 250, 253-65, 267-69, 288
- Portugueses: 19, 24, 26, 27, 31, 50, 100, 108, 1142, 144, 155, 157, 202, 213, 214, 219, 222, 225, 226, 245, 247-50, 256-70, 273, 276, 281, 289, 290
- Real Colégio de São Pedro de Coimbra: 193, 194, 196, 203, 211
- Roma: 52, 55, 61, 62, 64, 65, 213, 225, 230, 244-46, 287
- Romanos: 25, 44, 50, 51, 53-56, 59, 61-63, 146, 259, 272
- Rua de Oleiros: 122
- Rua dos Confeiteiros: 173, 174, 221, 249
- Santa Clara: 91, 116, 118, 153, 239, 240, 246
- Santa Cruz: 115, 116, 130
- Santa Justa: 115, 116, 121, 122, 125-31, 134, 169
- Santiago: 115, 116, 122, 123, 130, 176
- Santo António dos Olivais: 118, 185
- São Bartolomeu: 115, 116, 122, 123, 128, 130, 131, 132, 134, 135
- São Martinho do Bispo: 118
- São Paulo de Frades: 118
- São Tomé: 26, 177
- Sé de Coimbra: 122, 125-27
- Sicília: 43, 55, 105, 152
- Sinai: 41
- Táfios: 37
- Tasos: 45, 49
- Tégea: 45
- Terena: 48
- Tessália: 45- 46
- Tomar: 48, 219, 232
- Tripoli: 49
- Tupiniquins: 23, 24, 26, 27, 29, 30
- Valongo: 48
- Vaqueiros: 48
- Vera Cruz: 22

ALIMENTAR (alimentos)

- abetardas: 119
- abóbora: 176, 177, 179, 201, 216, 217, 218, 219, 221, 247, 249, 250, 258.
- açafrão: 103, 114, 136, 197, 209.
- acelga: 258.
- acepipe: 43, 264.
- açúcar: 24, 25, 26, 97, 105, 120, 152, 153, 154, 156, 158, 167, 173, 175-81, 197, 203, 213-23, 227-32, 234-39, 241, 244, 247, 254, 256, 261, 265, 281, 182, 283.
- açúcar cristalizado: 25
- açúcar de panela: 105
- açucar em pão: 105
- açúcar rosado: 24, 25, 175, 176, 179, 215, 221, 229, 231, 234, 247, 250
- aeromeli*: 41
- agrião: 258
- água: 23, 26, 27, 29, 37, 38-41, 55, 63, 82-84, 93, 101, 102, 105, 107, 109, 120, 122, 136, 148, 156-58, 161, 199, 215, 219, 223, 226, 237, 238, 277, 282.
- água de flor: 26, 227
- álcool: 283, 284
- alecrim: 258
- alfavaca: 258
- alfenin: 176
- alforge: 38
- alho: 42, 120, 136, 151, 201, 258, 259, 285
- almôndegas: 102
- ambrósia: 46, 49
- ameixas: 120, 210, 215, 216, 218, 232
- amêndoa: 24-26, 105, 120, 167, 175-177, 179, 232, 233, 250, 256, 264
- ananás: 156
- animais domésticos: 39
- animais selvagens: 39, 60
- anis: 25
- aperitivo: 44
- aprovisionamento, 38, 94, 97, 150
- arenque: 104
- arroz: 27, 151, 197, 201, 208, 210, 257, 258, 280, 282
- arroz de pato: 271
- arroz doce: 166, 226, 265, 280, 281, 291
- árvore: 29, 44, 126, 151, 229, 280
- atum: 42, 43, 150
- aveia: 120
- avelãs: 120
- aves: 43, 44, 101, 103, 119, 197, 198
- azeite: 41, 43, 46, 52, 59, 63-67, 113, 119-24, 130-32, 136, 156, 196, 202, 211, 257, 264, 266
- azeitona: 21, 42, 44, 63, 101, 137, 223, 226
- azevia: 104
- bacalhau: 150, 197, 199, 210, 257
- bagaço: 101, 122
- baganha: 122, 123, 131
- banana: 260, 265
- banha: 119, 185, 197, 202, 210, 263
- batata: 114, 156
- bebidas fermentadas: 259
- beiju: 263, 264
- beilhô: 26, 151, 265
- beringela: 258
- besugo: 104
- biblimo (vinho): 46, 49
- bodalo: 104
- boga: 104
- boi: 29
- bolbo: 42, 151
- bolo: 25, 26, 167, 185, 254, 261-65, 271, 281
- bolota: 42, 101, 120
- bouquet*: 49
- bovinos: 39, 286
- broa: 21, 263

- cabra: 29, 39, 40, 264, 280, 281
 caça: 39, 44, 54, 58, 90, 92, 98, 102, 107, 119, 120, 136, 149
 cação: 104
 cacho: 35, 45, 46, 58
 cachucho: 104, 199
 caju: 264, 265
 cana de açúcar: 26, 105, 152, 214, 217
 canafistula: 120
 canela: 26, 103, 114, 120, 156, 259, 266
 canja de galinha: 280, 282, 291
 canjica: 260, 263, 280-82, 291
 caprinos: 29, 286
 carimã: 264, 265
 carne: 30, 33, 36-39, 55, 58, 72, 85, 98, 101-04, 113, 114, 119, 120, 124, 125, 130, 132, 134, 136, 144, 148-50, 150, 156, 157, 159, 172, 197-99, 206, 207, 218, 227, 237, 238, 247, 257, 258, 260, 263-65, 282, 285
 carneiro: 119, 135, 149, 197, 198, 210
 carnes frias: 39
 casquinhas: 218, 219
 castanhas: 120, 208, 210
 castas: 48
 cauim: 259
 caule: 44
 cebola: 40, 120, 136, 151, 201, 258, 259, 265
 cebolinha: 259
 cenoura: 201, 258
 centeio: 120, 127
 cereal: 29, 31, 40, 44, 45, 101, 118
 cerejas: 120, 151
 cerveja: 161, 280, 283, 284
 cevada: 32, 39, 40, 42, 45, 46, 120, 127, 149, 154
 cheiros: 103, 228, 238, 257, 258
 chicória: 197, 210, 258
 chocolate: 156
 chocos: 104
 chouriço: 21
 chuchu: 258
 cidra: 120, 177, 217, 222, 228, 260
 cidrada: 167, 219, 226-28, 235, 237, 238, 247, 249
 cidrão: 26, 250
 cinamomo: 103
 coco: 260, 261, 264, 174
 coelho: 103, 119, 120, 149, 185
 coentro: 197, 203, 210, 126, 258, 266
 cominho: 43, 111, 259
 compota: 200, 223, 241, 262, 265
 condimento: 97, 103, 120, 136, 195, 197, 201, 203, 206, 209, 257
 conduto: 23, 38-40, 42, 43
 confeitaria: 24, 25, 165-67, 169-71, 173-79, 181, 216, 220, 221, 239, 261, 271
 confeiteiro: 24-26, 163, 165-86, 192, 213, 214, 217, 218, 220, 221, 226, 232, 247-49
 confeito/confeite: 23-25, 102, 105, 166, 175, 176, 179, 185, 215, 221, 222, 223, 226, 231-33, 236, 249, 250
 confraria (gastronómica): 20, 48, 59, 184, 185
 congro : 104, 199
 conserva: 21, 102, 105, 151-53, 158, 166, 167, 1696, 175, 176, 179, 200, 213-50, 260, 263
 cordeiro: 119
 couve: 201, 258, 265, 268
 cravo: 25, 26, 103, 114, 156, 259, 266
 creme: 26
 dendê: 260
 diacidrão: 176, 217, 218, 222
 doçaria: 26, 48, 153, 166, 167, 172, 176, 179, 198, 220, 222, 223, 241, 256, 257, 260-62, 264
 doce: 23-26, 30, 39-41, 102, 105, 114, 149, 152, 153, 157, 166-68, 172, 173, 175-77, 179, 183, 186, 197,

- 199, 200, 210, 213-15, 217, 222, 223, 225-50, 254, 256, 259-62, 265, 267, 280, 281, 291
- droga: 31, 35, 40
- empadas: 102, 104, 150, 151
- enchido: 43, 103
- endro: 258
- enguia: 104
- ervas (aromáticas): 26, 46, 101, 103, 152, 203
- especialidade (gastronómica): 20, 25, 42, 43, 271
- especiaria: 26, 97, 103, 114, 120, 136, 156, 203, 209, 216, 257, 259, 261, 281
- espiga: 45
- espinafre: 197, 198, 207, 210
- faneca: 104
- farinha: 45, 46, 127, 154, 254, 256, 257, 259, 261, 264, 265, 281, 282
- farinha de cevada: 45
- farinha de trigo: 45, 127, 261, 265
- farofa: 258, 265
- fartem/fartéis/fartes: 23-26, 167, 179, 247, 256
- fava: 42, 43
- feijão: 197, 201, 210, 257
- figo: 23, 26, 42, 43, 58, 120, 260
- figo seco: 43
- filhós: 26, 37, 181, 278
- flos vini*: 49
- folhados: 26
- frango: 151, 197, 198, 207, 210
- fruta: 23-25, 30, 54, 55, 58, 59, 97, 101, 102, 104, 105, 114, 118, 120, 126, 149-152, 157, 159, 166, 167, 174, 176, 177, 195, 197, 200, 201, 208, 210, 214, 216, 218-23, 226-28, 231, 237, 238, 257, 259, 260, 261, 265, 280, 281, 285
- frutos secos: 26
- frutos silvestres: 42
- funcho: 258
- gado: 29, 31, 32, 101, 119, 120, 136, 197
- gado bovino: 39, 120, 197, 286
- gado caprino: 32, 39, 120, 286
- gado ovino: 32, 39, 120, 197, 286
- gado suíno: 39, 120, 197
- galhuda: 104
- galináceo: 198, 282
- galinha: 29, 119, 120, 149, 197, 198, 207, 210, 257, 260, 265, 280, 282, 283
- geleia: 223, 241, 281
- gengibre: 26, 103, 105, 114, 259
- ginja: 228, 231, 234
- goma de cedro: 25
- goraz: 104, 199
- gordura: 63, 119, 120, 122, 196, 202, 203, 237, 260, 263
- grainha: 45
- grão: 40, 45, 46, 61, 84, 101, 197, 201, 210, 217, 263
- grão-de-bico: 42, 43, 268, 281
- grous: 119
- hortaliça: 114, 120, 126, 137, 152, 197, 201, 208, 210, 258
- iguaria: 23, 24, 26, 31, 37, 38, 43, 50, 102, 104, 110, 151, 218, 222, 223, 228, 247
- inhame: 29
- lacticínio: 119, 120, 196
- lagosta: 104
- lampreia: 104, 150, 151
- laranja: 114, 120, 167, 228, 247
- lebre: 120
- legume: 29, 31, 84, 114, 118, 120, 125, 126, 132, 136, 151, 152, 197, 201, 208, 209, 218, 222, 223, 282
- leite: 25, 30, 32, 33, 42, 151, 157, 196, 211, 212, 218, 226, 276-88, 290, 291
- leite de cabra: 264, 280

- leite de coco: 261, 264
 leite de vaca: 264, 280
 leite fraco: 276, 285, 290, 291
 leite humano: 277, 281, 287, 290
 leite materno: 277, 278, 280, 282-84,
 286, 287, 291
 leiteiro: 25
 lentilha: 120
 lésbio (vinho): 46, 49
 limão: 218, 260
 língua de vaca: 197, 198, 210
 linguado: 104, 197, 199, 210
 lombo: 103, 210
 louro: 259
 lula: 104
 malvasia: 105
 maná: 41
 mandioca: 256, 259, 261, 265
 manjar: 103, 109, 150, 151, 163, 167,
 196, 212, 218, 226, 256
 manjeriço: 258
 manteiga: 119, 120, 167, 185, 196, 197,
 202, 210, 263
 maracujá: 265
 marisco: 41, 102, 119, 136, 149
 marmelada: 25, 153, 167, 175-177, 179,
 215, 216, 218, 219, 221, 223, 228,
 230, 231, 234-36, 238-41, 247, 247-
 50, 265
 marmelo: 105, 177, 223, 228, 247, 260,
 265
 massa: 25, 26, 167, 228, 281
 massapão: 24, 175, 176
 mel: 26, 30, 31, 39, 40-42, 119, 120, 170,
 177, 219, 221, 224, 229, 231, 234,
 261, 265
 melancia: 260
 melão: 249, 260
 mezinhas: 152, 202, 214, 218, 219
 milhete: 59, 60
 milho: 21, 114, 119, 120, 127, 257, 259,
 263-65, 281, 282
 mimos: 213, 223, 224, 234
 mingau: 265, 281
 mirra: 43
 moreia: 104
 mungunzá: 281
 murta: 42
 nabo: 197, 210, 258
 néctar: 49
 nozes: 120
 noz-moscada: 259
 óleo: 215, 260
 óleo de palma: 265
 oliveira: 118
 ostras: 104, 184
 ovelha: 29, 33, 39, 286
 ovino: 39, 286
 ovo: 26, 101, 120, 149, 151, 167, 197,
 198, 210, 238, 249, 257, 260, 261,
 266, 281, 285
 ovos de galinha: 257, 260
 ovos de jacaré: 260
 pão: 17-29, 31-50, 52, 55, 82-85, 98,
 101, 102, 105, 111, 113, 114, 120-
 23, 125, 127, 128, 136, 143, 144,
 148, 154, 155, 156, 167, 175, 198,
 201, 201, 206, 208, 210, 256, 259,
 263
 pão branco: 45, 46, 154, 259
 pão caseiro: 46
 pão comercial: 46
 pão escondido: 45, 46
 pão *kondrinos*: 45, 46
 pão *krimnites*: 45, 46
 pão ralado: 25
 papa: 198, 263, 266, 277
 pasta: 42, 167, 177, 183
 pastel/pastéis: 102, 150, 151, 167
 paté: 42
 pato: 197, 210, 260, 271

- peixe: 42, 103, 104, 113, 114, 119, 124, 125, 132-34, 136, 149-51, 159, 162, 197-200, 207, 208, 210, 211, 226, 257, 258, 260, 271, 282, 285
- peixe fumado: 197, 199, 210
- peixe seco: 104, 260
- pelames: 116
- pepino: 210, 216, 218, 258
- pêra: 120, 151, 176, 179, 217, 221, 237, 249, 250, 265
- perada: 218, 219, 226, 229, 230, 235-39, 249, 265
- perdiz: 103, 119, 120, 149, 224
- peru: 156, 197, 210
- pesca: 124, 132
- pescada/pescado: 23, 43, 101, 102, 104, 132-34, 136, 149, 150, 197, 199, 210, 285
- pessegada: 218, 219, 230, 231, 234, 236, 238
- pêssegos: 151, 176, 217, 219, 219, 228, 230
- petisco: 43
- pimenta: 26, 103, 114, 119, 120, 136, 156, 259, 271, 285
- pimenta malagueta: 259
- pimenta-do-reino: 259
- pinha: 25
- pinhão: 25, 26, 210, 265
- pinheiro: 25
- pinhoada: 167, 247, 265
- pirão: 258, 265
- polvilho: 261
- pomba: 119
- porco: 39, 43, 44, 103, 119, 148, 181, 185, 197, 198, 207, 210, 257, 258, 263, 264, 282, 285
- porco do mato: 258, 264
- porco europeu: 257
- porco ibérico: 264
- presunto: 21, 27, 103
- queijo: 21, 32, 33, 39-42, 46, 48, 55, 119, 120, 157, 196, 211, 212, 215, 223, 226
- queijo curado: 120
- rábano: 102, 201, 258
- ração: 42, 43, 63
- raiz: 101, 142, 151, 259, 263, 269
- rebanho: 33
- repasto: 31, 38, 107, 247
- repolho: 197, 210
- rodovalho: 104
- rola: 119
- romã: 58-60, 106
- rosa: 25, 58, 59, 60, 176, 228, 234
- ruibarbo: 120
- ruivo: 197, 199, 210
- sal: 39, 43, 44, 97, 149, 197, 210, 257, 260, 282
- salmonete: 104
- salmoura: 44, 260
- salsa: 258
- sama: 104
- sardinha: 104, 149, 150, 197-99, 210, 257, 258
- sargo: 104, 199
- sarrabulho: 271
- sílfio: 43, 44
- sobremesa: 23-26, 42, 43, 105, 151, 153, 166
- solho: 104
- sonhos: 198, 263, 266, 280
- sopa: 198, 263, 266, 280
- suíno: 39
- talos de alface: 218, 247, 250
- tâmara: 41, 106
- tamarisco: 41
- tásio (vinho): 46
- teta de porca: 43, 44
- tomate: 156
- tordo: 197, 198, 210

tortas: 102, 226
toucinho: 148, 149, 167, 196, 197, 202,
210, 266, 268
tremelga: 46
trigo: 29, 31-33-42, 45, 46, 61, 119, 120,
127, 149, 154, 257, 259, 261, 264,
265
truta: 104
uva: 33, 45, 58, 120, 257, 259, 260
vaca: 29, 102, 103, 119, 148, 149, 197,
198, 207, 210, 211, 264, 280, 286
veado: 39, 119
vegetal: 51, 55, 202, 283, 291
veneno: 31, 35
verdura: 92, 118, 195, 197, 201, 206,
208, 209, 258
videira: 32, 40
vinagre: 43, 197, 202, 209, 211, 286
vinha: 32, 46, 92, 119, 122, 126, 136,
180
vinho: 17-23, 25, 27, 28, 3-50, 55, 101,
102, 104, 105, 107, 113, 114, 118-
20, 124, 128-30, 132, 136, 143, 144,
148, 154-56, 158, 160, 161, 197,
201, 202, 206, 209, 211, 226, 257,
259
vinho de pramno: 40
vinho de uvas: 259
vinho puro/estreme: 31, 31, 41
vinho tinto: 155
víscera: 4

PRODUÇÃO

(técnicas, objetos e processos)

abate: 31, 39, 134

condicionamento: 219, 227-229, 234-36, 239-43, 248

açucareiro: 105

agomis: 107

albarrada: 23

ânfora: 49, 52, 64, 65

assado: 73, 237, 257, 262, 263, 281

assar: 102, 261

assento: 40, 108, 130, 136

bacia: 19, 37, 50, 179

baixela: 54, 96, 107, 110

banquete: 31, 38, 41-43, 54, 58, 60, 96, 97, 102, 106, 108, 110, 145, 152, 156, 158, 159, 222, 223, 226, 249, 256, 262

bar: 21

botica: 214, 215, 238, 243

brasido: 43

caça: 39, 44, 54, 58, 90, 92, 98, 102, 107, 119, 120, 136, 149

caçada: 39, 55, 59, 61, 93, 102, 105, 110

cadeira: 27, 40, 180

caixas: 177, 179, 180, 181, 219, 228-31, 233-36, 240-42, 248, 249

caldeira/caldeirão: 72, 103

caldo: 215, 260, 263, 283

cantina: 21

cardápio: 24, 218, 256, 267

cesto: 39, 40

conservar: 169, 218, 219, 220, 288

convívio: 20, 36, 37, 48, 106-108, 110, 272

copa: 98, 107-10, 116

cozinha: 21, 24-26, 35, 38, 51, 52, 71, 75, 89, 91-94, 96, 98, 100, 103, 104, 119, 120, 142, 143, 148, 149, 151, 158, 163, 171, 179, 193-96, 201-03, 211, 213, 218, 223, 226, 238, 253-

58, 261, 263, 264, 266-68, 270-72

cozinhado: 149, 263

currais: 92, 113, 121

curtição: 116

delícia; 31, 45

ensopado: 266

entradas: 21, 44

escalfado: 263

esmagar: 42

estufado: 46

farnel: 21, 38

fogão de abóboda: 262

fogão de chapa: 262

forno: 45, 46, 113, 121-23, 127, 136, 262, 268

fornos de pão: 113, 121, 122, 136

frigideira: 262

fritura: 260, 262

fogo: 43, 51, 85, 87, 122, 219, 238, 260, 262

fruteiro: 25

fumeiro: 263

garrafão: 21

grelha: 43, 73, 149, 215, 262

grelhar: 75

guisado: 257, 263

krater: 34, 41, 47

kylix: 41

jarra/o: 31, 37

líquido: 41, 63, 156, 227, 241, 263, 277, 280, 285, 291

livro de cozinha: 148, 181, 193, 196, 218

mamadeira: 277, 286, 289

menu: 21, 23, 31, 38, 41, 42, 152, 257

mesa: 17, 18, 20, 23, 25, 27, 35-42, 44, 46, 47, 50-52, 55, 56, 58, 59, 67, 73, 89, 94, 96, 97, 100, 102-104, 106-111, 114, 141, 142-45, 147-63, 166, 167, 180, 183, 186, 188, 191, 194-96, 198, 200, 212, 216, 221-

- 23, 226, 227, 234, 247, 249, 250,
256, 281
- moagem: 45
- moinho: 127, 136
- moquém: 260
- objectos da mesa: 89
- odre: 38
- olaria: 64, 116, 242
- padaria: 25, 221
- panela: 105, 221, 229, 236, 238, 262
- panos: 96, 103, 107, 228
- pastelaria: 21, 25
- pesos: 156, 167
- phiale*: 41
- piparote: 105, 155, 221, 224
- pisado: 73, 119
- poia: 123, 127, 128
- pomares: 92, 118
- praça/ mercado: 45, 46, 63, 65, 66, 118,
119, 130, 136, 144, 211, 216, 231,
232
- prato: 20, 21, 23, 25, 39, 42-44, 54, 56,
58, 59, 89, 100, 102-104, 150, 153,
158, 159, 184, 223, 235-37, 256,
260, 265, 267, 271, 281
- preparação: 39, 40, 42, 43, 73, 124, 125,
134, 154, 172, 173, 177, 186, 218,
219, 222, 223, 227, 235, 281, 282
- purificação: 37, 41, 78, 80
- raça: 267, 269, 272
- ralador: 40
- receita: 20, 24-26, 43, 149, 151, 196,
202, 214, 218-220, 222, 223, 232,
241, 254, 256, 262, 265, 271, 281,
283
- restaurante: 21
- salva: 37, 180, 224, 241
- serviço de mesa: 36, 40, 44
- taberna: 21
- tabuleiro: 48
- taça: 37, 41, 44, 107, 241
- tainha: 104, 197, 199, 210
- tapeçarias: 98, 107
- tasca: 21
- toalha: 27, 107-10, 167, 180, 247
- utensílio: 41, 97, 179, 257, 262, 277,
286
- vaso: 37, 41, 64, 179, 235, 239, 286

OFÍCIOS/MESTERES

açougue: 129, 130, 134, 136

alcacel: 127

alfoz: 117

alitães: 104

almocreves: 116, 125

almotacé: 119

alveitar: 98

arauto: 97, 98, 110

armeiro: 107

azeiteiro: 131

azemel: 98

caçador: 59, 98

caminheiro: 98

camponês: 55, 117

carniceiro: 98, 113, 134, 135

cavaliço: 98

comerciante: 116, 124, 125, 130, 136,
287

comprador: 97, 98, 100, 101, 103, 104

confeiteiro(a): 24-26, 163, 165-87, 192,
213, 214, 217, 218, 220, 221, 226,
232, 247-49

conserveira: 169, 214, 231, 235, 238,
239, 246, 249

conserveiro: 214

copeiro: 26, 97, 100, 163, 214

cozinheiro: 25, 26, 98, 100, 101, 104,
163, 222, 256, 267

despenseiro: 25, 97

dispensa: 19, 40, 96, 98, 103, 105, 130

doceiro: 25

enxerqueiras: 125

escanção: 37

escançaria: 104

escravo: 42, 54, 88, 166, 254, 269

escrivão da cozinha: 100

escudeiro: 37, 100, 103

falcoeiro: 98

ferrador: 98

guarda-resposte: 215, 224

governanta: 37, 38

homens de pé: 98

intendente: 33

jogral: 97, 110

lagareiro: 113, 130-32

lagar de azeite: 113, 121-23, 129-31,
136, 137

magarefe: 134, 135

manceba: 98, 101, 175

manteeiro: 96

marchante: 134

marisqueira: 125

mercador: 116, 125, 173, 242, 244

merceeiro: 125

mestre do relógio: 97, 98

metalurgia: 119

moço de câmara: 98, 101

moço de cozinha: 163

moço do monte: 98

moleiro: 127

negro/negra: 110, 146, 154, 238, 239,
259, 260, 269, 271, 279, 282, 289

oficiais: 89, 94, 96, 98, 100, 110, 167,
169, 175, 183, 220

olival: 118, 180

padeira: 125, 127, 128

panificação: 124, 127

pasteiro: 25, 163, 166-69

peixeira: 125

periliteiro: 97, 98

porqueiro: 39

regateira: 125

regueifeira: 98, 100, 101

reposte: 97, 98, 153

reposteiro: 96, 97, 98, 100, 101, 107,
224

sapateiro: 98, 173, 180

sardinheira: 125

servo(a): 35, 37, 42, 86

serviçal: 37
tendeiro: 175, 182
tesoureiro: 103-05, 153
trinchador: 37
trinchante: 163
trombeteiro: 97, 110
uchão: 97
ucharia: 96, 148, 149, 163, 257, 267
vedor: 96, 100, 103, 108, 217
vendedeira: 125
verceira: 125
vinhateiro: 113, 12

ÍNDICE COMUM

- abelha: 25, 173, 261
abstinência: 78, 79, 82-84, 87, 104, 149, 150
aculturação: 50
africano: 28, 54, 55, 65, 66, 247, 259-63, 268, 269, 276, 280
alcáçova: 90-92, 116, 151, 162, 193
aleitamento artificial: 288
aleitamento materno: 275-79, 281, 283, 285-87, 289-91
algazaria: 119
alimentação mediterrânea: 34
alimentação portuguesa: 34, 49, 50
almedina: 115, 116, 123, 127, 129-31, 134, 136
almoço: 157
almuinha: 118, 126, 127, 137
amamentação: 169, 275-79, 283, 284, 286-91
ama de leite: 286-289
anfitrião: 20, 37, 54
antiguidade: 17, 22, 29, 35, 39, 47, 50, 52, 58, 61, 65, 152, 200, 266, 290
arrabalde: 91, 115-17, 122, 129, 130, 134, 136
astrologia: 146, 147
atrium: 55
audiência episcopal: 123, 126, 131
banquete(s): 31, 38, 41-43, 54, 58, 60, 96, 97, 102, 106, 108, 110, 145, 152, 156, 158, 159, 222, 223, 226, 249, 256, 262
bebê: 284, 286, 288
bestialidade: 22, 28, 33
bodas: 108, 109
botânica: 22, 44
brindar: 48
burguesia: 288
caloria: 284
canibalismo: 32, 33
carboidratos: 284
carta de quitação: 103, 104
casa corrente: 120
Casa da Rainha: 94, 96, 100, 101, 153, 217
Casa do Rei: 94, 96, 100, 105
Casa Real: 96-98, 102, 104, 105, 107, 110, 155, 159, 163, 217, 220, 256, 257
cavaliária: 121
ceia: 77, 102, 157, 158, 162, 237, 256, 271
celebração: 20, 36, 147, 155
cena: 19, 36-38, 54-56, 58, 72-74, 107, 157
cerimônia: 90, 108, 110, 159, 162, 260

Índice Comum

- civilização: 20, 39, 50, 54, 67, 156, 163, 238
- civilizado: 18, 22, 29-32, 34, 39
- colegiada: 115, 121-123, 125-32, 134, 135
- colegial: 194-97, 203, 212
- colégio: 59, 176, 193-95, 199, 200, 203, 211
- colônia: 26, 65, 166, 169, 262, 270, 276, 283, 289, 291
- colonial: 26, 65, 166, 169, 262, 270, 276, 283, 289, 291
- colono: 29, 32, 62, 260, 263
- concelho: 114, 118, 156
- Condes portugalenses: 115
- conquista: 115, 118
- consoada: 198
- convalescência: 282
- convalescente: 238, 282
- convidado: 20, 54, 55, 58, 77, 106, 110
- cortes: 90, 97, 108, 145, 256
- crença, 29, 67, 68, 74, 142, 214, 257, 275, 276, 278, 279, 280, 282-84, 290, 291, 292
- criança: 166, 167, 169, 277, 278, 280, 282, 286-88, 290
- cultura: 17-20, 23, 27, 28, 50, 52, 53, 54, 61, 66-68, 74, 77, 80, 81, 108, 110, 113, 119, 126, 127, 142, 152, 165, 166, 214, 222, 224, 254-56, 268, 270, 276, 278-81, 285
- cultura portuguesa: 19, 30, 247, 253
- descobrimientos: 23
- desmame precoce: 278, 287, 290
- desnutrição: 278
- diãita*: 278, 287, 290
- dieta: 17, 19, 22-24, 29, 31, 32, 35, 36, 42, 44, 50, 55, 58, 67, 113, 119, 123, 151, 194, 195, 196, 201, 203, 222, 237, 256-58, 260, 261, 265, 279, 282, 284-86, 291
- dieta europeia: 19
- dieta mediterrânea: 24, 35, 50
- dieta portuguesa: 19, 32, 265
- dízimo: 123, 126, 128, 131
- domus*: 53, 56, 67
- embriaguez: 283
- estereótipo: 287
- estômago: 43, 52, 71, 75, 77, 78, 82, 84, 85, 87, 88, 237, 267
- exedra*: 53, 56, 57, 67
- família: 20, 37, 46, 53, 55, 56, 79, 105, 113, 127, 136, 172, 178, 216, 219, 246, 271, 277, 279, 283, 284, 287, 289
- faraó: 30
- fauna: 114, 257
- fera: 22, 31, 33
- fertilidade: 58, 118, 277, 290
- festa: 20, 21, 26, 48, 97, 106, 110, 143, 154, 155, 158, 166, 250, 256, 281, 289
- fisiologia: 51, 73, 77, 277, 278, 283, 285
- flora: 114, 257
- fome: 51, 73-76, 80, 82, 83, 145, 158, 160, 264, 278
- foral: 115, 116, 118-20, 122, 130, 133
- freguesia(s): 122, 123, 125, 127-29, 131, 132, 134, 168, 174
- frio: 21, 27, 150, 162, 226, 281, 185
- gastronomia: 20, 23, 35, 52, 150, 156, 163, 213, 218
- gastrónomo: 47, 51
- gourmet*: 44
- gravidez: 282
- grinalda: 43
- herança colonial: 270, 276, 291
- higienização: 41
- hipogalactia: 278
- horta: 92, 113, 121, 258
- hospitalidade: 30, 32, 36, 51, 53
- identidade: 17, 20-22, 24, 29, 30, 36, 49, 50, 68, 165, 195, 201, 247, 250

- iguador: 98
imus lectus: 56
 incenso: 41, 43
 indígena: 29, 257, 259, 260, 261, 262, 263, 281, 288
 índio: 22, 23, 27, 29-31, 222, 263, 269, 270, 272, 273, 279, 281, 288
 ingestão: 31, 38, 72, 78, 215, 237, 284
 inventário: 142, 178, 179, 214, 215
 jantar: 48, 51, 54, 56, 102, 106, 157, 158, 222, 226, 237, 256, 261
 jejum: 78, 84, 104, 149, 157, 162, 195, 211, 215, 271
jentaculum: 55
 lactação: 277, 278, 281, 285, 286, 288, 290, 291
 lactogogo: 276, 278, 279, 281-84, 291
 lanche: 21
 lazer: 21, 93, 157
 leitoso: 280
 limpeza: 41, 219, 223, 250
ludus / ludi gladiatorii: 59
 lusofonia: 18, 19, 50, 237, 281
 mãe: 31, 43, 153, 170, 171, 178, 215, 222, 276-80, 286-90
 mama: 277, 290
 mamilos: 288, 290
 mantimento: 22, 23, 26, 30, 89, 154, 162, 266
 manuscrito: 25, 73, 74, 214, 218, 219, 232, 235, 241
 maternidade: 287, 290
 materno : 172, 275-91
 medicina: 146, 150, 152, 162, 163, 194, 214, 215, 237, 254, 283
 medicina galénica: 150, 152
 medida: 31, 63, 119, 156, 209
medius lectus: 56
 mercenárias: 288, 289
 merenda: 21, 157, 158, 223, 250
 mesa régia: 89, 104, 144, 145, 159, 161, 221
 mito: 39, 51, 52, 54, 58, 275, 276, 278, 279, 285, 290-92
 monarca: 22, 37, 89-94, 96, 100, 102, 106-08, 114, 116, 118, 120, 130, 133, 145, 146, 154, 157, 158, 162, 220, 225
 monarquia: 145, 147, 154, 159, 162
 monteirinho: 98
 mortalidade infantil: 277, 286, 288, 289
mos maiorum: 58, 67
 mulher: 40, 97, 98, 100, 125, 128, 137, 154, 160, 166, 167, 169, 172-75, 177, 178, 182, 185, 186, 233, 247, 265, 277-84, 286-92
 natal: 100, 106, 167, 195, 223, 224, 230, 246, 247, 254, 264
 nómada: 31, 32
 núcleo amuralhado: 115
 nutrição: 76, 254, 258, 267, 278, 287, 291
 nutricionista: 267, 275
 nutriente: 38, 277, 284, 290, 291
 nutriz: 276-79, 282, 284, 285, 290, 291
 ostentação: 54, 58, 107, 144, 145, 147, 156, 158, 159
 padrão alimentar: 22, 26, 30, 31, 32, 34, 50
 palácio: 36-38, 89, 93, 236
 paladar: 48, 103, 227, 256, 263, 264, 265, 267, 271
 parida: 282
 parto: 282, 286, 287
 parturiente: 207, 279, 283, 285
 pastor: 32
 património alimentar: 17, 49, 50, 237
 património imaterial: 17, 20
 perfume/fragrância: 43, 58
perystilum: 55
 posturas de 1145: 118, 119
prandium: 55

Índice Comum

- primitivismo: 28
primitivo: 22, 27, 29, 39, 32, 50, 74
proibições: 52, 282
propriedade urbana: 115
proteínas: 198, 207, 267, 284, 287
provisões: 38, 257
puérpera: 282
quente: 43, 48, 59, 134, 146, 226, 282, 285
receita: 20, 24-26, 43, 149, 151, 196, 202, 214, 218-20, 222-24, 241, 254, 256, 262, 265, 271, 281, 283
refeição: 19, 19, 21, 23, 36, 37-40, 45, 48, 55, 58, 101, 102, 105, 107, 110, 157, 158, 162, 163, 221-23, 226, 262
regime enfiteutico: 123
regimento: 162, 169, 171, 176, 220, 221, 223, 242, 243
regionalismo: 272
relego: 120
remédio: 35, 82, 82, 236
resguardo: 98, 276, 282-85, 288
restrição alimentar: 276, 284
saúde: 27, 29, 35, 38, 42, 48, 77, 83, 146, 147, 150, 160, 162, 277, 278, 287-89
seios: 278, 288, 284
selvagem: 22, 27, 30-32, 39, 44
sepultura: 284
sibas: 104
silvestre: 17, 22, 23, 29, 31, 42, 50
simbólica alimentar: 147, 148
simpósio: 48
sobrevivência: 38, 51, 62, 178, 195, 286, 288, 289
soldalitas: 59
summus lectus: 56
tabu : 48, 260, 275, 276, 278, 279, 284, 285, 291, 292
teoria dos humores: 150, 162
terroir: 48, 49
Tribunal do Santo Ofício: 24, 165, 166, 171
Triclinium: 55, 56
turismo: 20
UNESCO: 17, 20
Utensílio: 41, 97, 179, 257, 262, 277, 286
útero: 277
venatio: 59, 60, 68
veneno: 31, 35
villa: 67
vínculo afetivo: 272, 287
xenia: 32, 36, 51, 53, 54, 56, 67, 68