

Carmen Soares
Irene Coutinho de Macedo
(coords.)



ENSAIOS SOBRE
PATRIMÓNIO ALIMENTAR
LUSO-BRASILEIRO



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

**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: contribution
from Portugal for the construction of a brazilian cuisine thought)

LEILA MEZAN ALGRANTI

Universidade Estadual de Campinas (algranti@unicamp.br)

WANESSA ASFORA

Universidade Estadual de Campinas (wanessaasfora@usp.br)

RESUMO: A partir da obra *História da Alimentação no Brasil* de Luís da Câmara Cascudo, o artigo reflete sobre a contribuição da herança cultural portuguesa na elaboração de um discurso sobre a cozinha brasileira ainda vigente em grande parte da produção científica sobre a culinária nacional. Busca compreender a força de tal contribuição não apenas do ponto de vista da disponibilização de ingredientes e técnicas culinárias que foram assimilados ou negados no processo de constituição do que veio a ser reconhecido por cozinha brasileira, mas principalmente, a partir da incorporação de alguns pressupostos teóricos de grande força na interpretação da sociedade brasileira.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação; cozinha; culinária; Portugal; Brasil; Câmara Cascudo.

ABSTRACT: Taking *História da Alimentação no Brasil* by Luís da Câmara Cascudo as a starting point, the present article discusses the contribution of Portuguese heritage in structuring a discourse on Brazilian cuisine which is still prevailing in much of the scientific literature published on the subject. Its aim is to understand the extent of this contribution firstly from the point of view of ingredients and cooking techniques that have been assimilated (or denied) in the process of shaping what was later recognized as Brazilian cuisine; secondly, from the perspective of the incorporation of some theoretical assumptions proposed by Cascudo for the interpretation of Brazilian society.

KEYWORDS: food; cuisine; culinary; Portugal; Brasil; Câmara Cascudo

**INTRODUÇÃO: A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL DE LUÍS DA
CÂMARA CASCUDO**

História da Alimentação no Brasil é uma obra complexa, de difícil categorização e cujo estilo à primeira vista pode causar perplexidade ao leitor mais desavisado. Embora seu título abrigue o termo *História*, em muitos momentos, ela mais se assemelha a um relato etnográfico acerca do universo alimentar brasileiro. Seu texto é sinuoso, oscilante entre uma escrita propriamente acadêmica e tons poéticos e memorialísticos. Assim era Luís da Câmara Cascudo, um homem do Nordeste brasileiro, advogado, folclorista,

etnólogo e historiador; alguém que faz convergir em seu extenso trabalho de pesquisa todas essas facetas de sua existência¹.

Escrita em dois volumes, a obra reúne o trabalho de mais de vinte anos de investigação sobre as práticas alimentares dos brasileiros e dos primeiros habitantes do Brasil². A inovação da proposta reside em ser uma obra de síntese de um tema que até meados do século XX, em consonância com o movimento evidenciado em outros países³, não fazia parte da agenda principal de historiadores ou cientistas sociais. Tratava-se essencialmente de tema de interesse médico ou da recém-nascida ciência da Nutrição. Quando finalmente publicou-a em 1963, como encomenda para a Sociedade de Estudos Históricos Pedro II, a obra se torna única do gênero⁴. Com ela, Cascudo finalmente demarcou o campo dos estudos sobre alimentação brasileira dentro das ciências humanas – campo este que contava até então apenas com alguns escritos esparsos, entre os quais os textos de Gilberto Freyre sobre a cozinha do Nordeste brasileiro⁵. A partir daí, a obra passou a constituir referência obrigatória em qualquer atividade de ensino ou pesquisa voltada à alimentação do país.

A importância de História da Alimentação no Brasil reside na disponibilização de pesquisa exaustiva realizada em mais de uma centena de fontes de tipologia variada⁶ – muitas delas, na época, inéditas ao público brasileiro – e através da coleta de dados *in loco* em viagens pelo Brasil, Portugal e África⁷.

¹ Luis da Câmara Cascudo nasceu em 1898 na cidade de Natal. Intelectual de formação eclética, estudou Medicina, embora sem ter concluído a faculdade, e formou-se em Direito. No entanto, dedicou-se principalmente ao estudo da cultura brasileira, dando à literatura e ao folclore importância especial. Morreu em 1986 ocupando o cargo de historiador oficial da cidade de Natal e deixando 31 livros e inúmeros artigos. Sobre sua biografia e obra, cf. Mamede 1970; Silva 2003.

² De acordo com Mariana Corção, os primeiros escritos sobre alimentação aparecem em *Viajando o Sertão de 1934* (Corção 2012: 410).

³ A mais recente síntese sobre a constituição do campo de estudos sobre a alimentação pode ser encontrada em Pilcher 2012. Especificamente sobre a América Latina, ver Asfora, Saldarriaga 2013.

⁴ Após o lançamento de 1963, a obra é reeditada pela Editora Nacional entre 1967 e 1968. Em 1983, a Editora Itatiaia publica sua segunda edição em parceria com a Editora da Universidade de São Paulo, EDUSP. A partir da 3ª edição, em 2004, a obra passa então a ser publicada pela Editora Global que em 2011 disponibilizou sua 4ª e mais atual edição. Originalmente tratava-se de dois volumes que depois foram reunidos em apenas um. Neste artigo, comentaremos a última parte do primeiro volume.

⁵ Dentre os escritos de Gilberto Freyre sobre a cozinha brasileira, destacam-se: *Manifesto Regionalista* (Recife, Reunião, 1952); *Casa Grande e Senzala* (Rio de Janeiro, Maya&Schmidt, 1933); *Açúcar: algumas receitas de bolos e doces dos engenhos do Nordeste* (Rio de Janeiro, José Olympio, 1939).

⁶ Para a confecção da obra, Cascudo menciona que fez uso de testemunhos (ex escravos, senhores de escravos, aldeões europeus, mestres de farinha, donos de antigos engenhos, cozinheiras, doceiras, parentes), fontes primárias (obras literárias e relato de cronistas e viajantes que escreveram sobre o Brasil e Portugal), bem como estudos históricos, etnográficos e folclóricos (Câmara Cascudo 2004: 14).

⁷ Especificamente sobre a viagem de Câmara Cascudo a Portugal, ver Corção 2012.

Além disso, a obra reforça um modelo explicativo para a cozinha brasileira que se enraizará definitivamente no universo teórico das pesquisas sobre alimentação do Brasil. Para Cascudo, a cozinha brasileira deve sua existência à confluência de três tradições culturais: a indígena, a africana e a europeia (portuguesa, essencialmente). Mais de cinquenta anos após sua publicação, a replicação de tal modelo permanece por trás de muitos trabalhos científicos sobre o tema. Só muito recentemente, leituras críticas de seus pressupostos teóricos começaram a aparecer direcionando novas perspectivas de interpretação para aspectos alimentares do Brasil⁸.

Além desses trabalhos que, de alguma forma se encaixariam em propostas que poderíamos chamar de revisionistas, é importante lembrar a iniciativa do Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo -C5 que, no início do ano de 2013, ofereceu, dentre suas atividades de inauguração, um curso sobre a História da Alimentação no Brasil voltado ao público especialista e não especialista. A ideia que poderia soar inusitada – já que nem sempre um público tão heterogêneo poderia estar interessado no mergulho crítico em uma obra da década de 1960 com mais de 900 páginas de extensão – resultou em grande procura e demanda por conhecimento. O presente artigo nasce de nossa participação nesse curso e da necessidade ali verificada de realizar um exercício mais rigoroso de interpretação histórica para essa obra emblemática da historiografia brasileira da alimentação, tão citada, mas que permanece ainda pouquíssimo estudada⁹.

A leitura crítica de um “clássico” requer respeito e coragem. No caso da História da Alimentação no Brasil, entregamo-nos à dupla tarefa de, a um só tempo, reconhecer o enorme valor desse estudo fundamental para a história da alimentação brasileira e para a história do pensamento político e social do Brasil, e empreender uma crítica historicizada e desmistificadora. Com isso em mente, apresentaremos uma análise do que nos parece ser a perspectiva que organiza a tessitura do discurso cascudiano acerca da contribuição portuguesa na cozinha brasileira.

1. A CONTRIBUIÇÃO DE PORTUGAL À ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA PELAS LENTES DE CASCUDO

Na organização dos capítulos da História da Alimentação no Brasil, Portugal aparece mais claramente na terceira parte do primeiro volume. A

⁸ A esse respeito, ver, por exemplo, Maciel 2004; Pinto e Silva 2005; Dória 2009; Algranti 2010.

⁹ Mariana Corção, da Universidade Federal do Paraná, é talvez a primeira pesquisadora a desenvolver uma pesquisa de doutorado (com conclusão prevista para 2014) cujo objeto central é uma análise da temática alimentar na produção intelectual de Câmara Cascudo, em particular na *História da Alimentação no Brasil*.

“Ementa Portuguesa”, juntamente com o “Cardápio Indígena” e a “Dieta Africana”, constituem as três partes dedicadas ao que Cascudo entende ser as fontes da cozinha brasileira. Portugal é assim pensado como ponto de partida, local do qual saíram ingredientes, técnicas e receitas que conformarão posteriormente a culinária nacional.

A “Ementa Portuguesa” está estruturada em oito capítulos. Em “Instalação da cozinha portuguesa no Brasil”, Cascudo mostra os fundamentos lusitanos da culinária brasileira, da mesma forma como fez com as outras ementas (indígena e africana). Apoiado nos cronistas das cortes, o segundo capítulo, “De ‘Re Culinaria’ em Portugal” trata da mesa dos reis de Portugal e comenta, através de alguns adágios, o que se come nas diferentes festas dos santos e meses do ano. “Um Cozinheiro Del-Rei” é uma referência ao primeiro livro português de cozinha publicado em 1680, *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, cozinheiro da Casa Real, no reinado de D. Pedro II. É a partir dessa fonte que Cascudo aborda a mesa palaciana portuguesa, um tema ao qual retorna em outros momentos do livro. “Regulamentação do paladar português”, por sua vez, é um capítulo bastante interessante para a história da alimentação da Europa e de Portugal, especificamente, pois foi escrito com base em um conjunto de regras ou normas estabelecidas por leis chamadas de pragmáticas ou suntuosas, as quais, entre outras coisas, regulamentavam o número de pratos oferecidos nos banquetes, quem poderia ou não consumir determinados alimentos, assim como usar seda, artefatos de ouro ou portar espada, etc.

“O doce nunca amargou” carrega a dupla referência ao adágio popular e ao título de um livro publicado em 1923 de Emanuel Ribeiro, etnógrafo, crítico de arte e colecionador, que escreveu sobre vários temas de cultura popular e folclore portugueses, entre os quais sobre a confecção e consumo de doces. A referência a este livro é o pretexto para o autor introduzir a importância do açúcar na dieta lusitana e destacar a afamada doçaria conventual portuguesa, posteriormente desenvolvida também nos conventos femininos no Brasil. “Quatro doces históricos” apresenta o momento da consagração da arte culinária portuguesa no que ela tem talvez de mais tradicional e internacionalmente apreciado: os doces. O autor seleciona quatro receitas consideradas típicas e fabricadas da mesma forma há 400 anos (manjar branco, queijadinhas de amêndoas, pão de ló e fartes). “Dieta embarcada”, a seguir, trata da comida a bordo das naus durante a aventura marítima da época moderna, com destaque para as viagens de retorno do Brasil para o Reino, nas quais a farinha de mandioca substituiu o famoso biscoito duro e embolorado consumido na viagem da Europa à América. Por fim, em “O jantar de João Semana e a ceia d’Os Velhos”, Cascudo se vale de personagens e obras famosas da literatura portuguesa para valorizar o que considera a culinária tradicional portuguesa – aquela das aldeias – e criticar o afrancesamento e outros estrangeirismos dos cardápios nas principais cidades do país.

A temática da contribuição portuguesa na alimentação brasileira extrapola a “Ementa Portuguesa”, e para persegui-la é preciso ir além dessa parte e percorrê-la inteiramente. É difícil haver uma página da obra sem que Portugal não seja mencionado de alguma forma. Cabe ao leitor um “olhar organizador” no intuito de recolher e sistematizar tantas informações – o que, é preciso dizer, em meio ao texto sinuoso de Cascudo nem sempre constitui tarefa fácil. Tal presença quantitativamente mais expressiva revela, embora não de maneira explícita, a crença de que a cozinha brasileira deve muito mais a Portugal do que às demais culturas de povos que passaram pelo país.

Para Cascudo, mais precisamente, a influência portuguesa na alimentação brasileira pode ser verificada, em ingredientes específicos, “nos nomes referentes à culinária, à fauna terrestre, marítima, fluvial e lacustre, à flora utilizável, em larga percentagem, aos utensílios da cozinha, às provisões (farinha, milho, feijão, arroz), às técnicas (assado, cozido, guisado, refogado, grelhado, pilado), à maioria decisiva dos condimentos vegetais.”¹⁰ Deste conjunto, identificamos três segmentos sobre os quais gostaríamos de nos deter nas páginas seguintes: ingredientes; doçaria; e técnicas culinárias.

1.1. Ingredientes

Os ingredientes trazidos pelos portugueses ao Brasil podem ser distinguidos em dois grandes grupos. Primeiramente, há aqueles que fazem parte de gêneros alimentícios que não eram totalmente desconhecidos das populações brasileiras, mas cujo consumo de certas espécies que os integravam (ou de produtos deles derivados) não era valorizado. Em segundo lugar, estão gêneros alimentícios totalmente novos. Do primeiro grupo fazem parte o arroz branco, o porco europeu, peixes como o bacalhau e a sardinha, cheiros e especiarias e os vinhos de uvas. No segundo encontram-se o trigo, ovos de galinha, o azeite de oliva, algumas frutas e sal.

O arroz branco (*Oryza sativa*) era, aparentemente, desconhecido dos indígenas brasileiros familiarizados apenas com espécies locais¹¹. O hábito de consumir arroz foi trazido pelos portugueses que já o tinham como parte de sua dieta desde o contato com os mouros. No Brasil, no final do século XVIII, o arroz aparece associado aos cozidos de carnes, como acompanhamento, da mesma forma que desponta nos menus da Casa Real em Portugal¹²; entre-

¹⁰ Câmara Cascudo 2004: 547-548.

¹¹ A existência da *Oryza sativa* nativa no Brasil em 1500 é, segundo Cascudo, motivo de debate (Ibid.: 456).

¹² Arquivos Nacionais da Torre do Tombo, Ministério do Reino, livro 433: Decreto de D. José de 1765 sobre a Ucharia Real - *Tabela que havia na Ucharia Real e Tabela que havia na Cozinha de Sua Majestade, fols16-20v.*

tanto, seu papel central nas refeições brasileiras, de acordo com a pesquisa de Cascudo, ainda não estava estabelecido na segunda metade do século XX¹³.

Curiosamente, para Cascudo, os peixes nativos não constituíam elementos determinantes na dieta brasileira: “nas zonas marítima e fluvial, a pescaria foi sempre uma atividade constante, mas não determinante no plano da nutrição [...]”¹⁴. Sem discutir o problema embutido nesta afirmação – que poderá ser melhor compreendida mais adiante quando tratarmos dos pressupostos teóricos do pensamento cascudiano sobre a cozinha brasileira – vale ressaltar por ora apenas que os peixes introduzidos pelos portugueses, a sardinha e o bacalhau, juntamente com as carnes bovina, ovina e caprina, até 1500 ignoradas no Brasil¹⁵, constituirão elementos mais significativos para a dieta brasileira. Nesta, o porco também tem grande importância. O porco do mato (de carne mais dura) era consumido, mas o porco chamado europeu é obviamente uma introdução portuguesa. Esse porco foi domesticado e permitiu, consumido com as verduras da horta, a manutenção da dieta tradicional portuguesa. Porém, os embutidos e defumados consumidos no Brasil foram durante muito tempo mais importados do que produzidos localmente¹⁶, e somente no século XIX ocuparão um espaço maior na dieta brasileira¹⁷.

O hábito de fazer hortas, trazido da Idade Média, contrapõe-se ao extrativismo indígena e resulta, na visão de Cascudo, na grande contribuição portuguesa no que diz respeito aos vegetais. Couves, alfaces e rábanos foram encontrados em várias localidades desde o início da colonização. São ainda mencionadas ao longo do texto, abóbora, pepino, nabo, berinjela, agrião, chicória, cenoura, acelga, espinafre e chuchu. No que diz respeito à seleção de verduras que perdurou na dieta brasileira, a participação africana e indígena é bem menor em relação à contribuição portuguesa. As hortaliças são majoritariamente cozidas e raramente comidas cruas em saladas (este hábito é introduzido apenas com a chegada de D. João em 1808). Temperos como alhos e cebolas, que os portugueses mastigavam crus, “eram apresentados invariavelmente cozidos” (apenas o coentro que enfeitava a farofa, o pirão e o arroz era usado ao natural, mas mesmo assim com parcimônia, pois poderia provocar impotência)¹⁸.

As plantas aromáticas eram denominadas cheiros em Portugal, termo que acabou sendo incorporado no Brasil. Dentre elas, estavam, por exemplo: salsa, endro, funcho, poejo, hortelã, coentro, manjeriço, alfavaca, alecrim,

¹³ Câmara Cascudo op. cit.: 460.

¹⁴ Ibid.: 271.

¹⁵ Ibid.: 411.

¹⁶ Ibid.: 565.

¹⁷ Ibid.: 524.

¹⁸ Ibid.: 487.

cebolinha, cebola, alho, louro e erva-doce¹⁹. Dentre as especiarias, são mencionadas: cravo-da-índia, canela, cominho, noz-moscada, gengibre²⁰ e pimenta malagueta. Contudo, esta última espécie, trazida da África Central pelos portugueses, não permaneceu dentre as preferências dos brasileiros: “a pimenta local do Brasil anulou praticamente a recém-vinda africana na preferência negra e manteve o reinado entre a indiada. O uso da malagueta continuou em proporções modestas, cada vez menores, em face das capsicums nacionais, estimulantes e fartas.”²¹. Segundo Cascudo, os portugueses adoravam a pimenta, mas seu consumo nem de longe se equiparava ao consumo dos africanos e indígenas²². Para eles, a pimenta era posta na comida, não consumida no ato de comer, misturando-a com o alimento na hora de ir para a boca, como faziam os indígenas e os africanos²³. No século XIX, soma-se à malagueta, ainda de consumo frequente, a pimenta clássica (*Piper nigrum*). Originária da Índia e apreciada pelos antigos romanos, esta espécie foi plantada no Brasil quando D. João VI viveu no Rio de Janeiro (1808-1821), e aqui recebeu o nome de pimenta-do-reino.

No que diz respeito às bebidas, a grande inovação portuguesa diz respeito à introdução dos destilados. Africanos e indígenas conheciam bebidas fermentadas de plantas e raízes, a exemplo do cauim, fabricado a partir do milho ou da mandioca. O vinho de uvas chega com os portugueses; no entanto, Cascudo menciona que o vinho consumido no Brasil, mesmo depois do contato com as uvas, permanece sendo aquele feito de frutas da terra. Com a chegada da corte ao Rio de Janeiro, cresce a importação de vinhos de outros países da Europa, especialmente franceses, e dentre eles, o champanhe. Nas classes abastadas, o consumo de vinho francês substituirá assim o português, destinado a ocasiões mais populares ou cotidianas (exceção feita ao Porto e ao Madeira).

Dentre os gêneros alimentícios totalmente novos encontra-se, primeiramente, o trigo. Seu cultivo introduzido pelos portugueses espalhou-se por várias localidades e destinava-se eminentemente à manufatura de farinha branca. O pão branco era o pão consumido pelas elites, sendo possível confeccioná-lo de muitos outros cereais. O gosto por esse tipo de pão atravessou o Atlântico e foi preferido aos demais sempre que disponível²⁴.

¹⁹ Ibid.: 238; 488-89.

²⁰ Ibid.: 238.

²¹ Ibid.: 480.

²² Ibid.: 482-84.

²³ Ibid.: 546.

²⁴ Há notícias de plantações de trigo em São Paulo, no século XVII, a qual destinava-se à exportação para outras capitanias. Seu cultivo foi incentivado no Rio Grande, em fins do século XVIII por parte dos vice-reis Marques do Lavradio e D. Luis de Vasconcelos, sinal de que havia procura do produto e interesse no seu consumo, apesar da farinha de mandioca ser

Galinhas e patos estavam nos quintais dos indígenas e dos colonos, mas os ovos de galinha eram ignorados pelos africanos e pouco valorizados pelos indígenas. Mesmo os portugueses, segundo Cascudo, nos primeiros anos da colonização, consumiam pouco a carne de galinha, pois a consideravam comida de exceção (caldos para doentes ou assada para cerimônias). Já os ovos, que eram tabu para muitos grupos africanos e sem sabor para os indígenas (alguns preferiam os ovos de jacaré aos de galinha), eram imensamente consumidos pelos portugueses e foram introduzidos em inúmeros pratos, inclusive de origem indígena, como as canjicas²⁵.

O uso de óleos como fonte de gordura não era desconhecido das populações brasileiras que os fabricavam a partir de espécies locais como o dendê. A novidade do óleo de oliva estava na matéria-prima, obviamente desconhecida, e também no uso mais recorrente que os portugueses faziam dele. Como veremos mais à frente, a fritura não fazia parte do rol de técnicas culinárias utilizadas pelos primeiros habitantes do Brasil.

Em relação às frutas, são mencionadas ao longo do texto, figos em Olinda e São Vicente²⁶, limão, cidra, coco, melão, melancia, marmelo, banana e uvas²⁷.

Por último, o sal. Cascudo lembra que a carne salgada e peixe seco no sal ou em conserva fazem parte da dieta diária popular na Europa, Ásia e África do norte. A inevitabilidade do sal para o português foi trazida ao Brasil, mas a comida salgada demorou a ser incorporada pelos indígenas que a considerava causadora de males²⁸. Diz Cascudo que o africano negro não era tão exigente com o sal quanto o africano branco. No Brasil, são então os portugueses e, posteriormente, os mestiços que passam a comer a “comida de sal”²⁹. O sal continuava sendo pouco consumido; era artigo de luxo. Segundo viajantes estrangeiros, o sal era algo raro e a salmoura ignorada; a conservação da carne era feita em um moquém sobre o fogo ou sob ação da fumaça³⁰.

1.2. Doçaria

A doçaria é um dos segmentos da contribuição portuguesa ao qual Cascudo confere maior destaque. Como vimos, na “Ementa Portuguesa”, ela é tema exclusivo de dois capítulos (“O doce nunca amargou” e “Quatro

um consenso “nacional”. Por tal motivo, Cascudo chamou-a de a “rainha do Brasil”. Ver sobre o assunto: “Relatório do Marquês do Lavradio vice-rei do Brasil” 1842: 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: 143-239.

²⁵ Câmara Cascudo op. cit.: 249-250.

²⁶ Ibid.: 409.

²⁷ Ibid.: 238-241.

²⁸ Ibid.: 471; 474.

²⁹ Ibid.: 474.

³⁰ Ibid.

Doces Históricos”), fato que não se repete para nenhum outro aspecto da cozinha portuguesa.

Para o autor, a doçaria merece especial atenção por ser um elemento oriundo de tradição importantíssima em Portugal e que foi transplantada ao Brasil desde o início da colonização, ganhando no país uma força de ordem (quase?) semelhante.

“Compreende-se que essa tradição boleira e doceira em Portugal transplantou-se imediata e profundamente no Brasil, servindo-se dos elementos locais, reunindo-se aos recursos trazidos da Europa, farinha de trigo, ovos, especiarias. Desde o primeiro século da colonização a doçaria portuguesa estava aclimatada e pujante em todos os centros do povoamento.”³¹

Não se deve esquecer que a doçaria ocupava papel central na cozinha de Portugal muito antes do contato com o açúcar das colônias além mar. Introduzida pelos árabes na Península, a doçaria inicialmente reunia doces variados confeccionados com mel de abelhas como alfenins, alféloas, bolos de mel e tudo o mais que depois se faria com açúcar. Posteriormente, a abundância do açúcar originário das colônias (Ilha da Madeira em meados do século XV e Brasil a partir do século XVI) acabou por impulsionar o desenvolvimento de uma doçaria conventual e nacional que no século XVIII ganhou enorme fama³². Devido à presença do açúcar, a confeitaria – enquanto segmento culinário – acabou por ganhar destaque em Portugal, antes do que em outros países da Europa.

De acordo com Câmara Cascudo, a doçaria é assim o resultado mais genuíno da contribuição portuguesa à cozinha brasileira³³. Se no Brasil o doce se tornará, como em Portugal, item tão amado e celebrado, isso não seria possível sem a participação dos portugueses, uma vez que indígenas e africanos não o conheciam ou não o valorizavam. Entretanto, esses últimos tiveram participação determinante na composição do que depois seria reconhecido como doçaria brasileira. Afinal, foram eles que viabilizaram o contato das técnicas portuguesas com ingredientes locais como a mandioca, os polvilhos, o leite de coco e, especialmente, os frutos tropicais. Ao visitar Minas Gerais, no início do século XIX, John Luccock ficou impressionadíssimo quando, em um jantar que lhe foi oferecido pelo governador, foram servidas “vinte e nove variedades de frutas nacionais

³¹ Ibid.: 307.

³² Sobre a tradição doceira conventual portuguesa ver entre outros: Consiglieri, Abel 1999 e Saramago 2000.

³³ Sobre a doçaria portuguesa e sua relação com a doçaria na América portuguesa, ver: Algranti 2005.

feitas em compota, cultivadas e fabricadas nas vizinhanças do lugar”³⁴. O comentário do viajante explicita o argumento de Cascudo, além de sugerir uma das possíveis fontes de seu estudo.

Na arte de fazer bolos e doces, Câmara Cascudo destacou ainda o caráter doméstico da doçaria, ao observar que os doces deveriam ser feitos em casa, a fim de serem individualmente valorizados.³⁵ Se atentarmos para o fato de que a maior parte dos estudos baseados em cadernos de receitas antigos destaca o lugar de honra ocupado pela doçaria neste tipo de registro, fica mais fácil compreendermos a afirmação do famoso folclorista. Afinal, o sucesso de uma receita acaba por ser atribuído a quem a confeccionou³⁶.

1.3. Técnicas culinárias

Os portugueses, segundo Cascudo, foram responsáveis por trazer ao Brasil fogões de abóbada e de chapa, panelas, grelhas e frigideiras de ferro³⁷. No entanto, este dado só faz sentido se tentarmos compreender a técnica por trás destes itens, pois é a técnica culinária que convoca este ou aquele utensílio para que ela seja posta em prática.

A leitura da obra indica que muito mais do que os ingredientes portugueses são as técnicas culinárias, o modo de fazer, que deixará marcas profundas na alimentação brasileira. Das técnicas culinárias (e produtos delas derivados) mencionadas, algumas são consideradas como contribuições genuinamente portuguesas. É o caso, primeiramente, do assar em grelha ou no forno. Os fornos fechados em forma de abóbada e o horizontal com chapa de ferro com dois, três ou mais orifícios para panelas foram trazidos ao Brasil pelos portugueses³⁸. A partir de D. João V (1689-1750), os assados já presentes ganharão, por influência francesa, maior espaço nas preferências dos banquetes. Em certo ponto, o assado passará a abrir “a refeição colonial de todas as classes. Apresentava-se decorado e vistoso para os abastados, simples e nu para os pobres, mas provinha da mesma feição primacial.”³⁹. Servir o assado com molho era algo próprio aos europeus.

Outra técnica trazida pelos portugueses é a fritura. Indígenas e africanos não conheciam o processo antes do contato com os portugueses. Estes, por sua vez, segundo Cascudo, teriam conhecido a fritura com os árabes⁴⁰. Durante

³⁴ Luccock 1975: 305.

³⁵ Câmara Cascudo op. cit.: 596.

³⁶ Ver, por exemplo, a importância da doçaria em alguns cadernos de receitas de Campinas no século XIX em Bruit, Abrahão, Leanza 2007.

³⁷ Câmara Cascudo op. cit.: 416.

³⁸ Ibid.: 514.

³⁹ Ibid.: 516.

⁴⁰ Ibid.: 522.

os primeiros séculos da colonização, frigia-se essencialmente com banha de porco, apenas no século XIX, passou-se a usar manteiga vinda Portugal (que, por sua vez, a exportava da Inglaterra) como fonte de gordura⁴¹. Métodos de conserva como a salga, os fumeiros (mais presentes após 1808) e a inserção de carnes em gorduras ou em grãos também constituíram novidades disseminadas pelos portugueses entre as populações locais⁴².

No entanto, do conjunto de técnicas culinárias, algumas categorias de cozinhados em meio líquido tiveram papel importante e duradouro na cozinha brasileira. Não que essa antiquíssima técnica, com suas variações, fosse desconhecida dos habitantes locais, mas algumas delas ganharam enorme apreço entre a nova população que se constituía em terras brasileiras. Estamos falando dos escalfados⁴³, dos guisados⁴⁴, mas, especialmente, das sopas e dos caldos, desconhecidos de africanos e indígenas e extremamente valorizados entre os europeus: “O caldo para indígenas e pretos africanos não valeria senão como um líquido nutritivo em que se molhava alguma raiz assada, bolo, broa, pão de milho, beiju, [...]”⁴⁵. Referindo-se ao consumo do milho, por exemplo, Ferrão e Loureiro observaram que o cronista Gabriel Soares, ao escrever em 1587, dizia que os índios do Brasil comiam o milho assado, mas que era possível lembrarmos a canjica, os caldos e as papas, e seu uso certamente seria bem mais diversificado entre os colonos portugueses na América⁴⁶.

2. A EXPLICAÇÃO DO BRASIL ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO

Pelo exposto acima, nota-se que a contribuição portuguesa em termos de ingredientes, preparações e técnicas culinárias é extensa. No entanto, o mero elenco desses itens impossibilita uma compreensão mais ampla da interpretação que Cascudo faz do Brasil e de sua cozinha. Entendendo que a discussão desse aspecto seja importante, nos deteremos agora em alguns elementos que permitem refletir sobre o modelo oferecido por Cascudo na História da Alimentação no Brasil.

Inicialmente, vale a pena tentar identificar as categorias explicativas com que trabalha Cascudo. Embora o autor nunca as explicita, percebemos que os pares paladar-substituição e tradição-origem têm papel proeminente na construção dos argumentos centrais da obra.

⁴¹ Ibid.: 595.

⁴² Ibid.: 422; 426-427; 524.

⁴³ Ibid.: 524.

⁴⁴ Ibid.: 499-500.

⁴⁵ Ibid.: 539.

⁴⁶ Ferrão, Loureiro 2006: 53.

2.1. Paladar e substituição

Já no Prefácio da obra, Cascudo informa que pretende realizar uma etnografia do paladar⁴⁷. A afirmação é feita ao apontar a diferença de sua abordagem em relação àquela de Josué de Castro que, ao estudar o problema da fome no Brasil, teria se dedicado aos “carentes” de alimentos. Porém, percebe-se ao longo do livro que não se trata apenas de uma etnografia do paladar dos “alimentados”, pois o paladar acaba assumindo a função de categoria explicativa na compreensão da difusão ou aceitação de determinados alimentos, especialmente entre os adventícios. Ou seja, Cascudo mostra que mesmo havendo incorporação de novos produtos locais na dieta dos conquistadores, os portugueses preferiam aqueles aos quais estavam acostumados.

“Houve no Brasil o que não se repetiu na África portuguesa: - uma técnica europeia consagrando o produto americano, tornando-o nacional para a raça que se formava. Inglês, franceses, belgas e holandeses, os próprios portugueses, esqueceram a experiência vitoriosa quando foram governar as terras longes de outros continentes e a poeira das ilhas oceânicas. Ficaram teimando nos acepipes da terra natal e apenas por curiosidade comiam as coisas estranhas e novas. Estas, não participantes do ágape branco, mantiveram sua continuidade integral na ementa dos naturais.”⁴⁸

Essa teimosia em se apegar à cozinha de origem revela-se no abandono dos produtos locais e cotidianos quando produtos do Reino estavam mais disponíveis ou chegavam nas frotas vindas de além-mar. Nesses casos, a memória gustativa entrava em ação levando à valorização dos produtos da terra natal, tornando-os muitíssimo desejáveis, o que sugere ainda mais a importância do paladar ou do gosto como construção cultural.

Percebemos que da cozinha praticada na colônia, o que chama a atenção de Cascudo é o processo de substituição dos produtos portugueses por produtos locais. Com questões ligadas às técnicas culinárias, ele parece pouco se importar, uma vez que dava como certo que as técnicas portuguesas aqui se enraizaram sem resistência, tornando-se a partir de então o “padrão”. Afirmação presente na citação acima e também já feita anteriormente em outro trecho da obra: “não houve resistência à penetração expansionista da culinária portuguesa. Como ensinaram a fazer, ficou sendo o padrão.”⁴⁹

Assim, substituiu-se o trigo por carimã ou farinha de milho na confecção de pães, bolos e beijus; na doçaria, a castanha de caju e o amendoim substituem as amêndoas; a carne de porco do mato poderia ser usada no lugar da do porco ibérico; leite de vaca ou de coco ao invés de leite de cabra; azeite

⁴⁷ Câmara Cascudo op. cit.: 11-12.

⁴⁸ Ibid.: 548.

⁴⁹ Ibid.: 525.

de oliva trocado por óleo de palma. Nas palavras do próprio Cascudo, no Brasil havia: “marmelada sem marmelos, pinhoadas sem pinhões e peradas sem pêras”⁵⁰. Essas expressões parecem sintetizar o significado do ato de utilizar produtos locais na confecção de um prato português. Preserva-se o “modo de fazer”, mas os produtos utilizados eram diferentes.

A ênfase na substituição não é exclusiva da obra de Cascudo, pois já estava presente nos escritos dos cronistas dos séculos XVI e XVII que visitaram e descreveram a natureza brasileira, preocupados em mostrar que era possível sobreviver nas novas terras e que havia alimentos locais saborosos e em abundância, os quais “lembravam” no sabor ou na textura aqueles deixados no Reino. Com tais produtos, diziam eles, as mulheres portuguesas faziam todos os quitutes que fariam em casa. Havia ainda nessas narrativas a intenção de informar e descrever que os novos produtos introduzidos pelos conquistadores cresciam e se reproduziam tão bem e até melhor do que em Portugal: das galinhas às couves, das cebolas aos limões, tudo parecia maior e mais saboroso aos olhos e paladar de um Pero de Magalhães Gandavo e demais cronistas. “Beilhós (feitos com farinha de mandioca) mais saborosos do que com farinha de trigo”, dizia Gabriel Soares de Sousa, o famoso senhor de engenho da Bahia, em seu Tratado descritivo do Brasil (1587)⁵¹.

A noção de substituição de produtos confunde-se com a de incorporação no livro de Cascudo. Ora é um produto local que é incorporado à dieta portuguesa dos conquistadores (mandioca, milho, maracujá), ora é um fruto português que é substituído pelo local transformando ou adaptando uma determinada receita em terras brasileiras (marmelada de caju, como diziam para se referir à compota desta fruta). Mas há também pratos da dieta indígena que recebem um toque europeu: mingau de carimã com mel ou açúcar é um bom exemplo das transformações e adaptações que Cascudo quer destacar nesse processo de mudanças culturais. Assim, se por um lado, o autor dá a impressão de que houve continuidade de práticas culinárias e alimentares entre portugueses da metrópole e da colônia, por outro havia tantas modificações e novidades que algo novo parece surgir, o que leva o autor a concluir a “Ementa Portuguesa” afirmando que os regimes alimentares de Portugal e do Brasil eram, sem dúvida, diferentes:

“[...] Na ausência das carnes-secas, feijões, farinha de mandioca, em farofa e pirão, sente-se a distância diferencial dos regimes alimentares de Portugal e Brasil. As peras de João Semana seriam bananas. A farinheira do lavrador Patacas tornar-se-ia feijoada. Arroz-doce e pão-de-ló, sim. Bolo podre, não.”⁵²

⁵⁰ Ibid.: 241.

⁵¹ Gandavo 1964; Sousa 1971: 239.

⁵² Câmara Cascudo op. cit.: p.334.

Com efeito, traçar a linha fronteira que separaria os elementos de continuidade ou de ruptura nas práticas alimentares portuguesas e brasileiras é um exercício complexo, seja através da riqueza de informações deixadas por Cascudo, seja a partir do material disponibilizado pelos estudos mais atuais sobre a história da alimentação no Brasil. De qualquer maneira, tem-se aqui um legítimo problema de pesquisa a ser levado a cabo.

2.2. Tradição e origem

Tradição é outra categoria importante com a qual Cascudo trabalha. Logo no Prefácio, ela aparece intimamente ligada à finalidade da obra:

“Toda a finalidade dessa História da Alimentação no Brasil é no plano da notícia, da comunicação, do entendimento. Existe a evidência de expor padrões alimentares que continuam inarredáveis como acidentes geográficos na espécie geológica. Espero mostrar a Antiguidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos da tradição.”⁵³

Cascudo parece crer que a marca portuguesa na cozinha brasileira foi construída ao longo dos primeiros anos de contato entre os colonizadores e a gente da terra. O século XVI seria o momento da transferência dos saberes culinários portugueses que constituiriam a “fonte” da cozinha brasileira nascente⁵⁴. A partir daí, por dois séculos esta cozinha estaria em formação para ser acabada finalmente no século XVIII. É possível ver aqui a influência do historiador Caio Prado Júnior, possivelmente relacionada ao momento historiográfico em que escreve Cascudo, que enxerga no século XVIII o momento em que a obra da colonização estaria concluída⁵⁵.

É provavelmente por essa razão que a “Ementa portuguesa”, que tem por objetivo tratar dos séculos XVI-XVIII, confere especial atenção às fontes e informações acerca do século XVI. É aí que Cascudo apresenta os primeiros portugueses e o caráter medieval da alimentação que trazem para o Brasil, seja no âmbito das técnicas culinárias (sopas, ensopados e papas), seja nas preferências por certos ingredientes (cravo, canela, coentro, ovos, toucinhos, azeite, entre outros.).

De certa forma, tem-se a impressão que aqueles são os séculos da “verdadeira” culinária portuguesa que se oporia à cozinha praticada nos séculos XIX e XX invadida por estrangeirismos, principalmente pelos francesismos dos portugueses e de outros visitantes que chegam ao Brasil a partir da instalação

⁵³ Ibid.: 14.

⁵⁴ Ibid.: 13.

⁵⁵ Prado Júnior, 1972, p.10.

da corte portuguesa no Rio de Janeiro em 1808. Nesse sentido, é possível estabelecer um evidente paralelo entre Cascudo e o jornalista português Fialho de Almeida (1857-1911), cujo texto sobre cozinha portuguesa é, não por acaso, escolhido para integrar a seção de Apêndices da obra. Em seu texto, Fialho lança uma cruzada em defesa da cozinha nacional portuguesa – “a mais requintada, a mais voluptuosa e a mais sávida cozinha do mundo, e a única grande concepção que tivemos, de caráter anônimo, digna de arcar com a das epopeias cíclicas das raças aglutinadas e persistentes, como a hindu, a germânica, etc.”⁵⁶: – degradada e ameaçada pela invasão francesa:

“De sorte que chegamos a isto: em Portugal não há hoje onde comer – em português. Concordando que o assunto vale bem uma cruzada patriótica, destinando-se a reintegrar o país no usufruto das suas primitivas ucharias. Um povo que defende seus pratos nacionais, defende o território.”⁵⁷

Para ele, a cozinha nacional se expressa através de seus pratos tradicionais, produto anônimo e coletivo que se contrapõe ao prato composto, produto do “cozinheiro literário”.

É interessante lembrar também que Cascudo escreve em um tempo no qual a medicalização da alimentação, poderíamos dizer assim, dá os seus primeiros passos no Brasil. Sua posição é claramente contra alguns dos pressupostos da Nutrição como se percebe logo no Prefácio:

“Essa História, nos seus limites de exposição, oferece à campanha nutricionista a visão do problema no tempo e a extensão de sua delicadeza porque irá agir sobre um agente milenar, condicionador, poderoso em sua “suficiência”: o paladar. A batalha das vitaminas, a esperança do equilíbrio nas proteínas, terão de atender as reações sensíveis e naturais da simpatia popular pelo seu cardápio, desajustado e querido. Falar das expressões negativas da alimentação para criaturas afeitas aos seus pratos favoritos, pais, avós, bisavós, zonas, sequencia histórica, é ameaçar um ateu com as penas do inferno. O psicodietista sabe que o povo guarda sua alimentação tradicional porque está habituado; porque aprecia o sabor, porque é a mais barata e acessível. Pode não nutrir mas enche o estômago”.⁵⁸

Enfim, poderíamos dizer que Cascudo está preocupado com as práticas antigas no presente. A noção de tradição com que trabalha abarca um componente de dinamismo; nela o passado não é algo cristalizado, ao contrário, está vivo em meio às manifestações do presente. Para alguns especialistas, como

⁵⁶ Câmara Cascudo op. cit.: 884.

⁵⁷ Ibid.: 888.

⁵⁸ Ibid.: 14-15.

José Luiz Ferreira, autor de recente tese sobre o assunto⁵⁹, tal noção de tradição seria o elemento de discordância entre Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, importante intérprete do Brasil e fundador nos anos 1920 do Movimento Regionalista do Nordeste, com o qual Cascudo possui diálogos importantes.

O Movimento Regionalista liderado por Gilberto Freyre coloca, pela primeira vez, a cozinha na agenda das temáticas importantes de serem valorizadas e estudadas para compreensão da sociedade brasileira. No Manifesto Regionalista de 1926, Freyre apresenta a cozinha nacional como produto do encontro de três tradições culturais distintas: “[...] as três grandes influências de cultura que se encontram à base das principais cozinhas regionais brasileiras e de sua estética são a portuguesa, a africana e a ameríndia, com as predominâncias regionais já assinaladas.”⁶⁰. No entanto, coube a Portugal a herança do elemento unificador, a fonte que forneceu o denominador comum que permite falar em uma cozinha da nação brasileira, ainda que haja variações regionais.

“É claro que a dívida da cozinha brasileira, em geral, e do Nordeste agrário, em particular, às tradições de forno e de fogão de Portugal, é uma dívida intensa. Sem esse lastro, de toucinho e de paio, de grão-de-bico e de couve, bem diversa seria a situação culinária do Brasil. Não haveria unidade nacional sob a variedade regional.”⁶¹

Nessa composição culinária, o Nordeste, em especial Pernambuco, aparece como expressão modelar de equilíbrio e harmonia:

“Onde parece que essas três influências melhor se equilibraram ou harmonizaram foi na cozinha do Nordeste agrário onde não há nem excesso português como na capital do Brasil nem excesso africano como na Bahia nem quase exclusividade ameríndia como no extremo Norte, porém o equilíbrio. O equilíbrio que Joaquim Nabuco atribuíu à própria natureza pernambucana.”⁶²

A leitura da História da Alimentação no Brasil permite rastrear essas ideias. Excetuando-se o destaque dado à cozinha pernambucana, o modelo proposto por Freyre está na base do modelo cascudiano: a herança tríplice, a importância da cultura regional nordestina e a herança portuguesa como o elemento fundante mais proeminente da cozinha brasileira. Para ambos, trata-se de uma cozinha mestiça que mistura produtos novos e locais com

⁵⁹ Ferreira 2008.

⁶⁰ Freyre 1996: 52.

⁶¹ Ibid.

⁶² Ibid.

técnica portuguesa, fazendo o passado europeu ecoar em suas práticas, gostos e costumes.

Ora, a ideia de um Brasil mestiço, como se sabe, aparece muito antes da obra de Cascudo. Poderíamos dizer que ela participa do nascimento da História enquanto disciplina, no século XIX, quando no Brasil se fundou o Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro (IHGB) com o objetivo de ser o guardião da memória nacional. Essa proposta viabilizar-se-ia, de um lado, com a missão de coletar e preservar documentos históricos e, de outro, lançando as bases da construção da memória nacional, a partir da escrita da história do Brasil. Um povo precisa de memória e de história, é o que diziam os intelectuais brasileiros proclamando o ideário da historiografia romântica do século XIX⁶³.

Assim surgiu o concurso lançado pelo IHGB para a escrita da história do país vencido por Carl Friedrich Philipp von Martius com a monografia *Como escrever a história do Brasil*⁶⁴. Nela o erudito alemão propunha que a história do país fosse pensada a partir das três raças fundadoras da nação ou dos três povos do Brasil: brancos, índios e africanos. Se essa é uma das raízes da visão das três raças formadoras da nação, podemos dizer que foi abraçada não só pelos historiadores do IHGB, cujo expoente máximo seria Francisco Adolfo de Varnhagen, autor da *História Geral do Brasil* (1854-1857), mas também por pensadores e historiadores das gerações futuras.

Cabe lembrar, entretanto, que se de um lado havia um caráter idílico na ideia das três raças, de outro, as teorias raciais da época colocavam um problema imenso a ser resolvido: como seria o futuro de uma nação com uma população tão grande de negros, ex-escravos e ainda por cima analfabetos, considerados representantes de uma raça inferior? Como superar essa deficiência e conseguir atingir a tão desejada modernidade do país? Para alguns, o branqueamento paulatino da população (por meio da mestiçagem) era um caminho. Para outros, a valorização cultural em detrimento do fator raça foi uma forma otimista de resolver a questão, destacando as contribuições culturais, como a música, a comida, as artes, dos negros e índios e sublimando suas características raciais⁶⁵.

Muitos intelectuais da primeira metade do século XX, dentre os quais alguns historiadores, buscaram responder a questões como; *Que país é esse? Como chegamos aqui e para onde vamos?* Para respondê-las olharam para

⁶³ Cabe observar ainda que a questão da mestiçagem já se encontrava presente nas reflexões de José Bonifácio sobre a heterogeneidade da população brasileira na constituição do Estado Nação, à época da independência. Ver sobre o assunto: Guimarães 1988, Schwarcz 1989, Silva 1998:43 e Dolhnikoff, 2012.

⁶⁴ Martius 1845.

⁶⁵ Ver sobre o assunto: Schwarcz 1993; Odália 1997.

o passado colonial a fim de entenderem o presente e, especialmente, pensar o futuro da nação. Capistrano de Abreu, Gilberto Freyre, já mencionado, Sergio Buarque de Holanda, Caio Prado Júnior são alguns desses autores que realizaram grandes sínteses da história do Brasil, procurando recuperar nosso passado para entender o presente no qual viviam.

Cascudo carrega essa formação – ainda que nem sempre possamos identificar claramente quando ele está fazendo referência a um ou outro autor. Aprende com Capistrano de Abreu, em *Capítulos de História Colonial* (1907), por exemplo, a importância de distinguir as regiões do Brasil e o tipo de colonização que nessas ocorreu, especialmente as diferenças entre o litoral e o sertão, que depois incorporou à interpretação da culinária regional⁶⁶. Além disso, adotou o uso dos cronistas e viajantes como fontes para o estudo do cotidiano entre os séculos XVI e XIX. Com Sergio Buarque de Holanda, valoriza a herança colonial e o encontro entre culturas que se deu na América a partir da colonização portuguesa, pois seu *Caminhos e Fronteiras* (1956), que trata do encontro entre portugueses e índios em São Paulo, era já uma obra famosa enquanto Cascudo escrevia *História da Alimentação no Brasil*. Sem falar de *Raízes do Brasil* de 1938⁶⁷. De Caio Prado, como já dito, absorveu a valorização do século XVIII em *Formação do Brasil Contemporâneo* (1942)⁶⁸, a ponto de, como este autor, elegê-lo para melhor observar a obra da colonização portuguesa.

No entanto, é com Gilberto Freyre que parece dialogar mais intimamente – e aqui voltamos ao ponto em que paramos depois dessa breve digressão. Por trás, então, da visão de uma cozinha mestiça compartilhada pelos dois pensadores, estava a vivência de homens oriundos da elite nordestina que circulavam por entre diferentes grupos sociais e étnicos, estabelecendo com eles intensa interação de modo a conhecer mais de perto as diversas tradições do povo brasileiro e sobre elas teorizar. Para ambos, as tradições regionais constituíam importante ferramenta de construção identitária da nação. Mas, como já havíamos adiantado, talvez haja no entendimento de tradição um ponto sutil de divergência entre Freyre e Cascudo.

“[...] Gilberto Freyre nos leva a pensar a tradição como algo cristalizado e estanque cujo propósito estava na perpetuação daquelas estruturas herdadas do colonizador as quais se encontravam carcomidas pelo tempo em virtude da transplantação de um modo de viver que não intercambiava com o momento presente.”⁶⁹

⁶⁶ Abreu, 2000.

⁶⁷ Buarque de Holanda 2008; 1995.

⁶⁸ Prado Júnior, op. cit.

⁶⁹ Ferreira, op. cit.: 150.

Ferreira constrói sua hipótese com base nas ideias veiculadas nos escritos literários de Freyre e Cascudo. Entretanto, é bastante possível estender suas observações para a reflexão sobre a cozinha por eles proposta. Em um texto de 1924, Freyre trata a cozinha quase como um monumento a ser preservado:

“[...] O paladar é talvez o último reduto do espírito nacional; quando ele se desnacionaliza está desnacionalizado tudo o mais. Opinião de Eduardo Prado. Nem creio haver despropósito em afirmar que na conservação da nossa cozinha, ameaçada pela francesa, está todo um programa de ação nacionalista. ‘Rumo à cozinha’, deve-se gritar aos ouvidos do Brasil feminino. Rumo ao livro de receita das avós.”⁷⁰

Essa voz saudosista ressoa igualmente no Manifesto Regionalista de 1926. Uma voz que deve ser contextualizada em sua posição de embate contra as posições do movimento modernista do sudeste do país e julgadas muito futuristas⁷¹, mas que, mesmo contemporizada, não esconde o apreço pela ideia de resgate do passado:

“Nem ao menos por ocasião da Quaresma, voltam essas casas aos seus antigos dias de esplendor. Já quase não há casa, neste decadente Nordeste de usineiros e de novos-ricos, onde aos dias de jejum se sucedam, como antigamente, vastas ceias de peixe de coco, de fritada de guaiamum, de pitu ou de camarão, de cascos de caranguejo e empadas de siri preparadas com pimenta. Já quase não há casa em que dia de aniversário na família os doces e bolos sejam todos feitos em casa pelas sinhás e pelas negras: cada doce mais gostoso que o outro.”⁷²

Sem dúvida, esse não é o tom que permeia a História da Alimentação no Brasil. Na obra, o passado deve sim ser admirado e defendido – a cozinha moderna francesa também aparece como vilão; não obstante, ele está vivo entre nós. É preciso certa dose de atenção para captar essa diferença de tonalidade, mas ela está lá, por exemplo, quando Cascudo nos faz perceber que algumas receitas foram transportadas para a América sem sofrer grandes modificações, e que outras foram adaptadas e transformadas com produtos locais. Quando mostra também que há preparações que nem chegaram a ser incluídas no repertório alimentar brasileiro, como alguns doces da confeitaria conventual que são identificados com situações históricas muito específicas das regiões nas quais se situavam originalmente os conventos. O mesmo se pode dizer de pratos como a açorda, os sarrabulhos, o arroz de pato e tantas especialidades da culinária portuguesa que não foram “aclimatados” ao Brasil.

⁷⁰ Freyre, *Tempo de Aprendiz* apud Ferreira, op. cit.: 67.

⁷¹ Sobre a questão, ver Ferreira, op. cit.

⁷² Freyre, 1996, p. 54.

Cascudo, ao insistir nesse elenco de variações de ingredientes e modos de preparo que povoam a culinária brasileira em relação ao patrimônio que recebeu de herança, escancara o terreno dinâmico sobre o qual a cozinha se estabelece. Embora, de maneira geral, fosse um entusiasta do passado e o conservadorismo constitua marca de grande parte de sua produção acadêmica e jornalística⁷³, ao que parece no que diz respeito aos assuntos culinários, Cascudo teria uma percepção mais aberta aos elementos inovadores integrantes do que ele denomina cozinha brasileira – o que, vale dizer, reforça a complexidade de sua produção e desse intelectual, e a dificuldade de categorizá-los.

CONCLUSÃO

A despeito de estar fortemente preso a uma interpretação datada do Brasil, Câmara Cascudo em sua obra *História da Alimentação no Brasil* oferece elementos para interpretações mais atualizadas do Brasil e das cozinhas que aqui se produzem. Ao contextualizarmos seu modelo, ao compreendermos suas filiações, particularmente com o regionalismo de Freyre, será possível seguir adiante na tentativa de esboçar uma história para a alimentação brasileira que dê conta de sua enorme diversidade e complexidade.

Uma história que ouse pensar para além das suas fronteiras geopolíticas, como propõe Carlos Alberto Dória, aliando as especificidades das histórias regionais e sua paisagem⁷⁴. Uma história que supere a ideia de mestiçagem racial, cultural, e um suposto Brasil homogeneamente composto por três raças. O sentido político e ideológico dessas proposições no final do século XIX e início do XX definitivamente se esvaíram. Não temos mais que carregar “o fardo do homem branco” – como o denominaram os intelectuais do final desse período – para justificar a missão de civilizar brancos e índios. Não faz mais o mesmo sentido hoje dizer que somos herdeiros das três raças – muitos brasileiros não o são. Ou então, seguir insistindo na propagação da ideia de que a cozinha brasileira é mestiça, feita de uma pitada de cada uma das três culinárias. Afinal, se pensarmos bem, qual culinária não é mestiça? A própria cozinha portuguesa recebeu influências de romanos, bárbaro-germânicos e mouros que habitaram a península. Enfim, essas interpretações não são mais satisfatórias.

Obviamente, não queremos com isso anular as contribuições indígena, africana ou portuguesa. Queremos apenas chamar a atenção para o fato de

⁷³ Como nos apresenta Marcos Silva nas notas preliminares ao *Dicionário Crítico Câmara Cascudo*: “Suas opções teóricas e políticas foram marcadas por um recorte conservador, do monarquismo explícito dos anos 1920 e 1930, à liderança integralista no Rio Grande do Norte, ao longo da última década, desdobrando-se no convívio cordial com o Estado Novo (1937-1945) e a ditadura militar dos anos 1960-1980. (Silva, op. cit.: XIII-XIV).

⁷⁴ Dória op. cit.

que na replicação do modelo cascudiano *tout court* existe uma excessiva preocupação com os “resultados” do processo cultural que constitui a cozinha brasileira; quando o que parece importante é entender o processo em si, ou seja, como foi se constituindo essa tal cozinha brasileira, ou as cozinhas brasileiras, com suas incorporações, mudanças e formas de transmissão dos saberes⁷⁵. Importante também refletir sobre o sentido atual da ideia de mestiçagem. Vivemos um momento histórico e político totalmente diferente, no qual as influências são múltiplas tanto de produtos como de técnicas, especialmente em um país de imigrantes, no qual tantas outras influências se mostram importantes, ainda mais na era da globalização e da comunicação virtual.

Por tudo isso, Câmara Cascudo é assim um historiador da alimentação *avant la lettre*, pois escreve uma obra precursora sobre a história da alimentação brasileira que se tornará indispensável para o desenvolvimento futuro deste campo de estudos.

⁷⁵ A proposta de uma teoria da mediação cultural de Paula Montero é particularmente inspiradora para se refletir sobre o intercâmbio cultural entre índios e portugueses no domínio da alimentação, nos primeiros tempos da colonização portuguesa na América. Para mais esclarecimentos, ver Montero 2006: 9-29. Ver também em Algranti 2010 a utilização desse conceito e visão de “cozinhas brasileiras”.

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., Nercessian, 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 Chrétiens 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”, *Calíope* 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.
- Consigliari, 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 Mestres 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*, nº 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 Filipas*, 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 δίαίτα”, *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 Nápole*, 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 *Ensaaios da História Medieval Portuguesa*, 2ª ed., Lisboa, Vega: 93-119.
- Marques, A. H. de O. (2010, 6ªed.), *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.
- Marquilhas, 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), “Mediterraneanisation”, 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 rico 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 Mestres 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, 2ª.ed.) *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 Cilo*”, *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-XIX) 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 sii 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*, 3ª 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 XV^e siècle à la fin du XVII^e siècle », *Nouvelle Revue du XVI^e 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.