

Carmen Soares  
Irene Coutinho de Macedo  
(coords.)



ENSAIOS SOBRE  
PATRIMÓNIO ALIMENTAR  
LUSO-BRASILEIRO



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

**ALIMENTAR A CIDADE DE COIMBRA NA BAIXA IDADE MÉDIA:  
NOTAS SOBRE OS ALIMENTOS, AS ESTRUTURAS DE  
TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAR E OS OFÍCIOS**  
(Feeding the city of Coimbra in the Late Middle Ages: notes on food  
production and processing structures and professional occupations)

MARIA AMÉLIA ÁLVARO DE CAMPOS

Centro de História da Sociedade e da Cultura da UC (melicampos@gmail.com)

**RESUMO:** Durante a Idade Média, dentro da cidade de Coimbra reconhecemos a existência de espaços de cultivo e de equipamentos relacionados com a produção e a transformação alimentar. Na malha urbana coimbrã deste período, a implantação de hortas, currais, galinheiros, entre outros elementos, denunciava a produção hortícola, bem como a criação de animais, com o intuito de alimentar a unidade familiar e complementar – ou prover totalmente – o abastecimento doméstico.

Neste trabalho, partimos da análise dos forais e das posturas de Coimbra, instrumentos fundamentais para a regulamentação dos direitos e dos tributos da cidade, e analisámos, de seguida, os contratos de enfiteuse produzidos no âmbito da gestão do património de algumas igrejas da cidade. Da análise deste conjunto documental, identificamos os alimentos de que a cidade se abastecia e os principais agentes de produção e de distribuição alimentar. Entre outros exemplos, dar-se-á protagonismo aos almuinheiros e aos vinhateiros; aos peixeiros e aos carneiros; aos forneiros e aos lagareiros.

Com o reconhecimento e o estudo das profissões e das actividades de que dependia o abastecimento da cidade, granjaremos compreender e expor o seu funcionamento e mecanismos; e a sua implantação na malha urbana da cidade. Por fim, pretendemos, igualmente, contribuir para a consolidação do conhecimento da dieta alimentar do homem medieval, mais precisamente, do habitante de Coimbra dos séculos XIII, XIV e XV.

**PALAVRAS-CHAVE:** Coimbra na Idade Média; lagares de azeite; fornos de pão; produção de vinho; abastecimento de carne; abastecimento de peixe; ofícios.

**ABSTRACT:** During the Middle Ages, we can identify, inside the city of Coimbra, the existence of farming areas and food production and processing equipments. During this period, within the urban fabric of the city, we recognize the presence of vegetable gardens, cattle sheds, henneries, amongst others, which reveal the existence of horticultural as well as livestock production, whose purpose was to feed the family unit and complement – or completely provide for – the domestic supply.

In the present paper, we based our analysis on the charters and codes of Coimbra, fundamental tools that regulate the rights and tributes of the city; next, we studied, the emphyteutic leases that were produced to manage the estate of several city churches. From the analysis of this body of documents, we identified the food items that supplied the city and the main agents behind the food production and supply.

Amongst other examples, we highlight the vegetable gardeners and wine producers; fishmongers and butchers; bakers and pressers.

With the identification and the study of the professional occupations and activities upon which the city supply depended on, it is our intention to understand and disclose its functioning and its mechanisms; and their implementation within the urban fabric. Finally, it is also our intention to contribute to the available knowledge pertaining to the diet of the medieval man and, in particular, the inhabitant of Coimbra during the 13th, the 14th and the 15th centuries.

**KEYWORDS:** Coimbra in the Middle Ages; olive oil mills; bread ovens; wine making; meat supply; fish supply; professional occupations.

Houve um tempo em que, no território português, não se produzia milho mais, nem batata, nem laranja doce. Nesse tempo, e falamos de um período anterior ao achamento do Brasil e à descoberta do caminho marítimo para a Índia, a grande base da alimentação era o pão, o vinho, a carne e o peixe. As doses principais de vitaminas e de minerais encontravam-se na fruta, que se comia fresca ou seca, e nas hortaliças e legumes que, dependendo da época do ano, se produziam em maior ou menor quantidade<sup>1</sup>. Nesse tempo, a alimentação era condicionada pelas capacidades da terra e pela variedade da fauna<sup>2</sup> e da flora autóctones. Embora entrassem no reino produtos vindos do Oriente e do Norte de África, a sua distribuição era lenta e, como alimentos de excepção, só chegavam às mesas dos mais abastados<sup>3</sup>.

No início deste estudo, visamos a caracterização da alimentação da população urbana de Coimbra, na Idade Média. Para tal, procuraremos reconhecer os principais alimentos que abasteciam a urbe. De seguida, identificaremos, no interior da cidade, os indivíduos que se ocupavam das actividades relacionadas com o sector alimentar, sobretudo com a produção, a transformação e a comercialização dos produtos e estudaremos a sua relação com a malha urbana, procurando reconstituir a sociotopografia destes profissionais<sup>4</sup>.

Num primeiro momento deste estudo, faz-se o reconhecimento dos alimentos que entravam na cidade ou nela se compravam e vendiam, através dos diplomas de legislação concelhia e dos forais outorgados pelo monarca ao concelho de Coimbra, durante o século XII. Para completar a informação

---

<sup>1</sup> Para uma caracterização geral da alimentação em Portugal, no período medieval, ver Arnaut 1967: XXIII-CXXX, Marques 2010: 27-44; Santos 1997; e Gonçalves 2011: 226-259. Sobre a alimentação medieval, na Europa, ver Flandrin e Montanari 2001: 11-81 e Adamson 2004.

<sup>2</sup> Veja-se, por exemplo, a variedade da carne consumida, em Portugal, na Idade Média, em Arnaut 1967: XXX-XXXV.

<sup>3</sup> Desde logo as especiarias como a pimenta, os cominhos, o açafraão, o cravo, a canela, o gengibre, entre outros, ver Arnaut 1967: XXXVII-XLII.

<sup>4</sup> Esta é uma metodologia explorada por Falcão 2011: 460-586 e por Melo 2009: vol. 2.

neles contida, recorreremos ainda ao foral manuelino, apesar de este ser posterior à cronologia que aqui nos interessa analisar<sup>5</sup>.

De seguida, com o objectivo de identificar os ofícios responsáveis pela produção e pela distribuição dos alimentos e os equipamentos de transformação alimentar, analisámos os fundos arquivísticos pertencentes às colegiadas medievais de Coimbra, que nos permitiram observar um quadro amplo em que se incluem quase todas as freguesias da cidade<sup>6</sup>. Uma vez que a maioria destas igrejas se instituiu como colegiada entre o último quartel do século XII e os finais do primeiro quartel da centúria seguinte, a cronologia dessa análise, condicionada pelo âmbito de produção da documentação que a suporta, tem o seu termo *a quo* fixado no ano de 1222. Por sua vez, estabelecemos o termo *ad quem* no ano de 1450. Pese embora a vasta cronologia que assim apresentamos, a grande maioria dos dados que colhemos datam dos séculos XIV e XV os quais, por essa razão, nos merecerão maior cuidado.

Desse conjunto de fontes, esmagadoramente composto por contratos económicos de gestão de propriedade urbana, retirámos as informações relativas às estruturas, aos equipamentos e aos profissionais responsáveis pelo provimento alimentar da cidade. Antes, porém, de nos abalancharmos para o estudo destas questões dentro da cidade, composta pelo núcleo amuralhado e pelos arrabaldes, procuremos apresentá-la, tendo em conta a sua conjuntura histórica, a sua situação geográfica e a sua relação com o território circundante.

## 1. A CIDADE DE COIMBRA

Conquistada definitivamente pelos cristãos em 1064, Coimbra<sup>7</sup> apresentar-se-ia, mais tarde, como ponto estratégico decisivo para o avanço da conquista do território, pelos condes portugalenses e pelo seu filho Afonso Henriques. Este, ao estabelecer-se aqui em 1131<sup>8</sup>, alicerçava na cidade do Mondego a sua política de autonomia do condado e de emergência de um novo reino. Desse modo, Coimbra foi a primeira capital de Portugal e assim

---

<sup>5</sup> Tais diplomas encontram-se actualmente reunidos e publicados na obra de Coelho 2013.

<sup>6</sup> Excepção feita à freguesia da Sé e à freguesia de São João do Mosteiro de Santa Cruz, tutelada pelo mesmo mosteiro. Infelizmente, do conjunto dos fundos arquivísticos das colegiadas de Coimbra, não conseguimos analisar o referente à igreja de Santiago. Assim, esta parte do trabalho assenta no estudo das colegiadas de São João de Almedina; de São Salvador; de São Pedro; de São Cristóvão; de São Bartolomeu; e de Santa Justa.

<sup>7</sup> Para uma contextualização histórica da cidade de Coimbra, nos inícios da nacionalidade e durante todo o período medieval, ver, entre outros, Coelho 1992; Coelho 2003a; Coelho 2003b; Ventura 2003; Coelho 2005c; Gomes 2006; Campos 2010; Coelho 2013.

<sup>8</sup> Ver Mattoso 2007: 105-111.

permaneceu até à segunda metade do século XIII, quando perdeu esse estatuto a favor da cidade de Lisboa<sup>9</sup>.

Ocupada, ao longo dos séculos, por diferentes povos e culturas, Coimbra caracterizava-se, durante o período em análise, por uma malha urbana reveladora da síntese das diferentes heranças, na qual as várias sedes do poder político e eclesiástico sobressaíam, por via dos seus edifícios de maior notabilidade. No interior da urbe, estes assinalavam a divisão das diferentes jurisdições<sup>10</sup>. Esvaziada das suas funções políticas, de principal sede da corte do monarca, na Almedina, a Alcáçova seria escolhida, durante o século XIV, para sede do Estudo, por dois diferentes períodos<sup>11</sup>.

Do ponto de vista socioeconómico, a cidade, em permanente diálogo com o rio que a banhava, reunia um importante grupo de mercadores<sup>12</sup> e de outros comerciantes<sup>13</sup>, assim como diversos sectores manufactureiros ligados à metalurgia, à curtição e à transformação de pelames, à olaria e, como veremos mais à frente, aos diferentes processos de produção e transformação alimentar.

---

<sup>9</sup> Durante o reinado de D. Afonso III, ver Ventura 2006b: 164-172.

<sup>10</sup> Na Almedina, até à transferência da capital do reino para a cidade de Lisboa, a Alcáçova constituía a primeira morada do monarca e alojava os principais serviços do poder régio (ver Pimentel 2003); numa cota ligeiramente inferior, reconhecíamos o paço episcopal e, mais abaixo, a Sé (ver Morujão 2010); neste espaço amuralhado tinham ainda lugar as igrejas paroquiais de São João de Almedina, de São Salvador, de São Pedro (ver Varandas 1999) e de São Cristóvão (ver Matos 1998). Nos arrabaldes, encontramos as igrejas paroquiais de São Bartolomeu (ver Guardado 1999), de Santiago e de Santa Justa (ver Campos 2012) e, desde 1131, do Mosteiro de Santa Cruz (ver Martins 2003 e Gomes 2007). Mais afastados do núcleo urbano, em ambas as margens do Mondego, encontravam-se também o Mosteiro de Celas da Ponte e, a partir do século XIII, os mosteiros mendicantes da cidade, S. Domingos, S. Francisco e Santa Clara, ver Gomes 1998. Ver figura 1.

<sup>11</sup> Ver Coelho 1992.

<sup>12</sup> Ver Coelho 1998.

<sup>13</sup> Desde logo, os almocreves, responsáveis pelo transporte e distribuição de diferentes géneros. Estes são dos poucos profissionais urbanos que o foral de 1111 individualiza, ver Coelho 2013: 24 e doc. II.



Figura 1: A cidade de Coimbra e a identificação das suas freguesias urbanas<sup>14</sup>.

Coimbra, constituída pela colina amuralhada e pelos seus arrabaldes, em franco desenvolvimento a partir do século XIII, encabeçava um território rural com o qual mantinha uma relação de interdependência económica e sobre o qual exercia a sua jurisdição municipal<sup>15</sup>. A cidade era a cabeça política que regulamentava o quotidiano e os tributos dos camponeses ao mesmo tempo que era o centro onde aqueles faziam escoar os excedentes da sua produção, tirando daí algum proveito e abastecendo-a. Podemos dizer, por isso, que, em grande medida, o termo alimentava a cidade<sup>16</sup>.

As dimensões do termo ou alfoz de Coimbra, espaço rural de limites difíceis de definir, chegam-nos através de um documento de 1344<sup>17</sup>, no qual

<sup>14</sup> Os esquemas cartográficos que acompanham este trabalho têm por base o levantamento topográfico da cidade de Coimbra na actualidade.

<sup>15</sup> Sobre a evolução da relação jurisdicional entre Coimbra e o seu termo, ver Ventura 2002: 27-30.

<sup>16</sup> Sobre a relação cidade-campo, embora para o caso de Évora, ver Beirante 2008: 298-304.

<sup>17</sup> Madahil 1943: VIII.

se identificavam cerca de cinquenta paróquias que os historiadores<sup>18</sup> têm considerado corresponder ao território dessa jurisdição. Em traços gerais, tal território estendia-se de Este a Oeste numa distância de 40 km e de Norte a Sul, numa distância de 90 km.

Em torno de Coimbra, caracterizado pelos seus densos olivais e férteis almuinhas, encontrava-se o aro da cidade num território que, nos dias de hoje, se divide pelas freguesias de Santo António dos Olivais, de Santa Clara, de São Paulo de Frades, de Eiras e de São Martinho do Bispo<sup>19</sup>.

Se o termo provia a cidade do cereal<sup>20</sup> e do vinho<sup>21</sup> que aí se consumia e comercializava, no aro encontramos uma densa mancha de olivais<sup>22</sup>, de terrenos com vinhas e oliveiras – culturas frequentemente desenvolvidas em regime de complantação – bem como de almuinhas e pomares<sup>23</sup> onde seria cultivada grande parte dos legumes, das verduras e da fruta que se lhe destinava. Em torno da cidade, principal mercado consumidor, as diferentes culturas distribuíam-se formando anéis concêntricos, que se afastavam do centro, consoante diminuísse o tempo de perecibilidade dos produtos<sup>24</sup>.

## 2. OS PRODUTOS ALIMENTARES:

Com o intuito de apresentar os diferentes tipos de produtos que alimentavam a cidade de Coimbra, na Idade Média, inquirimos os diplomas que lhe foram outorgados ou confirmados pelo poder central. Mais precisamente, analisámos as posturas de 1145<sup>25</sup>, estatuídas pelos homens-bons da cidade e corroboradas por D. Afonso Henriques; o foral de 1179<sup>26</sup>, outorgado por esse monarca ao concelho de Coimbra; e o foral manuelino datado de 1516<sup>27</sup>. Embora o último diploma ultrapasse a cronologia em que se enquadra este

---

<sup>18</sup> Ver Oliveira 1971: 21 e Coelho 1990b: 115.

<sup>19</sup> Para uma maior pormenorização deste território, ver Oliveira 1971: 32.

<sup>20</sup> Ver Coelho 1986: 130-152. Deste território, sublinhem-se as boas características agrícolas do reguengo do Bolão, com os melhores índices de fertilidade.

<sup>21</sup> Ver Coelho 1986: 152-172.

<sup>22</sup> Ver Coelho 1986: 172-181.

<sup>23</sup> Ver Coelho 1986: 188-195.

<sup>24</sup> Ver Trindade e Gaspar 1973/1974: 3-11.

<sup>25</sup> Ver Coelho 2013: 35-41 e doc. III.

<sup>26</sup> Note-se que, em 1111, o concelho de Coimbra recebeu carta de foral dos condes D. Henrique e D. Teresa. No entanto, como o seu clausulado se reporta, essencialmente, à regulamentação da estratificação social, alicerçada no trabalho e nas funções a exercer em contexto militar (ver Coelho 2013: 23-27), o documento torna-se irrelevante para este estudo. Pelo contrário, o documento de 1179, outorgado a Coimbra, Lisboa e Santarém – triângulo estratégico para a prossecução da conquista do território meridional –, visava a regulamentação das dinâmicas urbanas, do multifacetado trabalho dos mesteirais, da tributação de matérias-primas e dos produtos, ver Coelho 2013: 41-52 e doc. IV.

<sup>27</sup> Ver Coelho 2013: 62-66 e doc. V.

estudo, julgamos oportuno analisá-lo por nele se relatar uma realidade que podemos fazer reportar a épocas anteriores<sup>28</sup>.

Nas posturas de 1145, os homens-bons de Coimbra, no que dizia respeito à alimentação, demonstravam especial preocupação com o tabelamento da venda da carne (de gado e de caça) e do peixe. A carne deveria ser vendida no mercado – na *algazaria* –, enquanto o peixe se venderia nos barcos em que afluía à cidade. Assim, no que dizia respeito aos animais de grande porte, tabelava-se a venda na cidade da carne de vaca, de veado, de carneiro, de cordeiro e de porco. De criação ou de caça, vendia-se, também, o coelho e uma grande diversidade de aves: pombas, perdizes, galinhas, patos, grou, abetardas e rolas. Regulamentava-se igualmente a venda de marisco e do peixe de rio e de mar que entrava na cidade, normalmente por via fluvial. Este deveria ser vendido, dentro das barcas em que era transportado e por quem o trazia. Tais trocas deveriam ser sempre superentendidas pelo almotacé<sup>29</sup>.

Nas tendas da cidade, o habitante de Coimbra poderia comprar lacticínios como o queijo e a manteiga; gorduras como o azeite<sup>30</sup>; e outros produtos como o mel, a pimenta e o carneiro pisado cru.

Neste documento, regista-se, de forma assinalável, o cuidado colocado na protecção das vinhas, sendo quaisquer estragos ou danos provocados nestas culturas altamente penalizados. Destas determinações, percebe-se, não só a preocupação com a salvaguarda do vinho, bebida primordial da dieta alimentar medieval, como também o respeito pelos rigorosos trabalhos que a viticultura exigia.

O foral de 1179 não traz novidades significativas quanto à variedade dos produtos alimentares que abasteciam a cidade. Neste caso, porém, ao definir o pagamento da jugada especificava-se a cultura do trigo e do milho, como principais cereais panificáveis no termo da cidade.

---

<sup>28</sup> A reforma manuelina dos forais, ordenada em 1497, por D. Manuel I, visava a actualização da linguagem, a conversão e a actualização dos tributos, a recuperação de direitos e o evitar dos abusos na sua cobrança, ver Neto 1997: 165-175. Embora os forais manuelinos tenham resultado em diplomas mais completos do que simples actualizações dos forais medievais, estes retratam, em grande medida, uma realidade semelhante à dos finais da Idade Média.

<sup>29</sup> Sobre estes aspectos das Posturas de 1145, ver Coelho 2013:37. Importa realçar a figura do almotacé que, enquanto oficial concelhio, estipulava preços e medidas e fiscalizava o seu cumprimento, do mesmo modo que, entre outras funções, supervisionava a observância das normas de qualidade e de higiene dos produtos, ver Melo 2009:287. Pesem embora as várias alterações que o cargo de almotacé foi sofrendo, ao longo dos séculos, nas suas atribuições e na sua relevância social, este cargo foi um dos mais antigos ofícios concelhios em Portugal, herdados do modelo de administração local islâmico, Coelho 2008: 19-22.

<sup>30</sup> Note-se que, embora também utilizado na cozinha, o azeite, dada a sua necessidade para a iluminação, era muitas vezes preterido pela manteiga e pela banha de porco, ver Santos 2006: 146-147.



Do mesmo modo, refere-se nesse diploma, pela primeira vez, o direito do relego, período de tempo de que o monarca dispunha para vender o seu vinho em regime de monopólio, sem a concorrência de outros produtores. Todavia, só mais tarde, no clausulado do foral manuelino é que vemos fixado esse período de cerca de três meses, entre os inícios do mês de Novembro e os princípios de Fevereiro.

Na entrada do século XVI, o foral de Coimbra dá-nos conta, igualmente, de uma alargada variedade de géneros que abasteciam a cidade. Desde logo, elencam-se os vários cereais panificáveis: o trigo, a cevada, o centeio, o milho painço e a aveia. De seguida, referenciam-se diferentes tipos de carne: de gado bovino, ovino, caprino e suíno, assim como um conjunto considerável de animais de caça, como os coelhos e as lebres, as perdizes, os patos e as galinhas, entre outros. São também taxados os alhos e as cebolas<sup>31</sup> que entravam na cidade. Dos bens de mercearia, destacam-se, neste diploma, especiarias como a pimenta, a canela, o ruibarbo, a canafistula e o açúcar; géneros de produção animal como os ovos e o mel; gorduras como o azeite; e lacticínios como os queijos curados e a manteiga salgada. Por fim, dava-se ainda entrada a uma vasta panóplia de frutas e de legumes secos – castanhas<sup>32</sup>, nozes, ameixas, figos, amêndoas, pinhões, avelãs, bolotas, lentilhas, entre outros – e de fruta e legumes frescos – laranjas, cidras, peras, cerejas, uvas verdes, figos, melões, hortaliças, entre outros.

### 3. AS ESTRUTURAS DE TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Apesar de o seu abastecimento depender, em grande medida, do meio rural que a envolvia, a cidade de Coimbra, apresentava, no seu interior, unidades e equipamentos de produção alimentar. Desde logo, como nas outras cidades portuguesas de Norte a Sul do país, a casa corrente coimbrã revestia-se de diferentes funcionalidades residenciais e económicas; previa, na maioria dos casos, a existência de um cortinhal – também denominado de vergel – implantado no fundo do lote<sup>33</sup>; e, pontualmente, dispunha de equipamentos de transformação alimentar, de armazenamento e de abastecimento de água<sup>34</sup>.

O cortinhal de fundo de lote era uma presença contínua em toda malha urbana. Nesta, porém, sobressaíam, durante a Baixa Idade Média, por

---

<sup>31</sup> Dado o seu sabor forte, estes deveriam ser o principal condimento da cozinha da época, ver Adamson 2004: 7.

<sup>32</sup> As castanhas, sobretudo na Beira Alta e em Trás-os-Montes, eram amplamente utilizadas como principal acompanhamento ou mesmo em substituição do pão, em maus anos cerealíferos, ver Marques 2010: 32 e 37.

<sup>33</sup> Ver Trindade 2002: 25-31 e 144-145.

<sup>34</sup> Sobre os diversos aspectos da paisagem coimbrã, na Idade Média, ver Gomes 2006 e Campos 2010.

exemplo, as casas do prelado da cidade<sup>35</sup> ou dos priores das suas principais igrejas<sup>36</sup>. Tais residências, com maiores dimensões, poderiam integrar hortas, currais, cavalariças, fornos, entre outras estruturas, configurando complexos habitacionais a fazer lembrar as *cortes*, que caracterizaram a paisagem de Coimbra, durante os séculos XII e XIII<sup>37</sup>.

Por entre a malha do casario, detectámos a implantação frequente de dois tipos de estruturas destinadas à transformação e à confecção de alimentos: os lagares de azeite e os fornos de cozer pão.

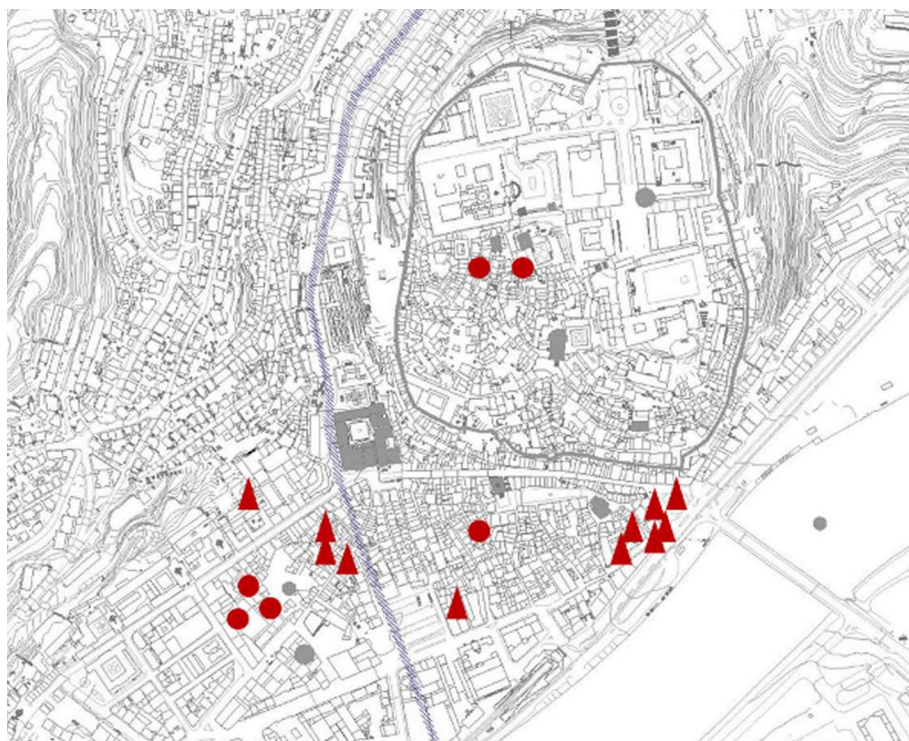


Figura 2: Localização dos lagares (▲) e dos fornos de pão (●), dentro da cidade<sup>38</sup>.

<sup>35</sup> Uma possível reconstituição dos edifícios que compunham o paço do bispo de Coimbra, pode ser lida em Alarcão 2008: 128-129.

<sup>36</sup> Por exemplo, sobre as casas do priorado da colegiada de Santa Justa, ver Campos 2012: 193-194.

<sup>37</sup> Ver Ventura 2006a.

<sup>38</sup> Note-se que os esquemas cartográficos que acompanham este trabalho não pretendem – porque seria impossível fazê-lo – representar a topografia destas estruturas, mas apenas dar uma visão de conjunto das suas áreas de implantação e, conseqüentemente, da sua dispersão na malha urbana.

Necessária a água enquanto força motriz do lagar e enquanto elemento fundamental ao longo de todo o processo da produção do azeite<sup>39</sup>, encontramos os primeiros, junto ao rio ou junto ao curso da Água de Runa<sup>40</sup>. Deste modo, nos séculos XIV e XV, podemos referenciar, nos arrabaldes da cidade, cerca de onze lagares de azeite.

Ao longo desse percurso da Água de Runa, na freguesia de Santa Justa, os lagares situavam-se, principalmente, na Rua de Oleiros (que corresponde, sensivelmente, à actual Rua de João Cabreira)<sup>41</sup>. Na freguesia de São Bartolomeu, reunia-se um conjunto considerável de lagares de azeite<sup>42</sup> os quais, embora os documentos não nos permitam precisar a sua localização, julgamos situarem-se na área da Ribeira, junto ao rio. Em Santiago, a zona da Lameira que, como o nome indica, correspondia à margem lamacenta do rio, era, também, lugar de implantação destas estruturas<sup>43</sup>. Nestes equipamentos, para além do azeite, fundamental na alimentação portuguesa e combustível essencial para a iluminação, produzia-se a baganha ou o bagaço, gordura com diversas utilizações, como a saboaria e a forragem de animais<sup>44</sup>.

Ao contrário desses lagares que dependiam da força das águas para o seu funcionamento, os fornos de cozer o pão encontravam-se disseminados por toda a malha urbana. A sua posse estava isenta de tributo, uma vez que, pelo foral de 1179, se estabelecia que os habitantes de Coimbra podiam possuir, livremente, tendas e fornos de pão ou de oleiro<sup>45</sup>. Na verdade, pese embora os riscos que o fogo representava dentro da cidade, onde, facilmente se propagaria qualquer incêndio, reconhecemos estes

---

<sup>39</sup> Ver Santos 2006.

<sup>40</sup> Uma torrente de água, que correu a descoberto até ao século XVI, e que, da sua nascente, acima do que é hoje o Jardim da Sereia, vinha desaguar ao rio por um percurso semelhante ao das actuais ruas Sá da Bandeira e Olímpio Nicolau Fernandes, ver Alarcão 2008: 185-186 e Campos 2012: 95. Ver figura 2.

<sup>41</sup> Ver Paiva 2002: doc. 190c (1332.02.19); ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 19, n. 400 (1365.08.05); ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 304 (1382.12.17); e ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 311 (1387.11.14).

<sup>42</sup> Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 14, n. 9 ou Guardado 1999: doc. 30 (1335.05.13); ANTT, Colegiada São Bartolomeu, m. 14, n. 10 ou Guardado 1999: doc. 33 (1341.01.09); e ANTT, Colegiada São Bartolomeu, m. 14, n. 11 ou Guardado 1999: doc. 34 (1341-04-28).

<sup>43</sup> Ver ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 80, n. 3460 (1354.03.04).

<sup>44</sup> Note-se que segundo a *Crónica de D. João I*, julga-se que em momentos de grande carestia, como por exemplo na crise de 1383-85, este produto possa ter sido usado, pelas populações e pelo exército, para fazer pão, ver Arnaut 1967: XXVIII-XXIX.

<sup>45</sup> Ver Coelho 2013: doc. IV.

fornos em vários pontos da Alta<sup>46</sup> e da Baixa<sup>47</sup>. Apenas no século XV, encontramos aquilo que nos parece ser uma medida de precaução face ao risco de incêndio, quando Santa Justa, ao empraçar um forno e uma casa anexa onde se costumava guardar a lenha, ordenava que se fizesse o sobrado dessa casa e que, a partir desse momento, se deixasse de guardar a lenha no seu piso térreo<sup>48</sup>.

Quer os fornos, onde se confeccionava o alimento primordial da dieta medieval, quer os lagares de azeite, que citámos anteriormente, integravam, normalmente, o património de senhorios mais vastos sendo explorados, através da concessão do seu usufruto, por via do regime enfiteutico. Assim, em troca da exploração destas infraestruturas, os seus concessionários deviam o pagamento de uma pensão em géneros ou em moeda, aos seus proprietários ou aos respectivos intermediários<sup>49</sup>. Antes de pagar tal renda, estes deviam, ainda, o dízimo à igreja. Decorridos durante o século XIV, chegaram até aos nossos dias vários documentos que testemunham a rigorosa cobrança do dízimo das poias do pão alvo ou de segunda<sup>50</sup>, cozidos nesses fornos, assim como do azeite e da baganha<sup>51</sup>, produzidos nesses lagares.

---

<sup>46</sup> Reconhecemos um forno na freguesia de São João de Almedina [ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 1, s/n. (1439.04.22)] e outro na freguesia limítrofe de São Salvador [ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 6, s/n (1435.12.29)], ambos seriam, relativamente, próximos da área da pedreira.

<sup>47</sup> Reconhecemos três fornos na freguesia de Santa Justa [ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 307 (1387.05.09) e ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 288 (1387.06.08)], localizando-se um deles no adro dessa igreja [ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 5, n. 137 (1439.07.01)] e um forno na freguesia de Santiago [ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. II, n. 31 ou Matos 1998: doc. 89 (1258.02)].

<sup>48</sup> No ano de 1405, (ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 5, n. 135), a igreja diz que no piso térreo desse edifício se deixe de guardar a lenha e se guarde, antes, uma besta de carga, necessária ao transporte de lenha para o referido forno.

<sup>49</sup> Por exemplo, em 1387, a colegiada de Santa Justa manda citar um ourives por este não pagar o dízimo das poias que recebia de um forno que trazia empraçado, nessa freguesia. O facto de estarmos perante um ourives pode indiciar que este fosse apenas o intermediário entre o proprietário do forno e o profissional que, de facto, o explorava, ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 307 (1387.05.09).

<sup>50</sup> Sobre o dízimo das poias, cobrados perante a audiência do bispo, pela igreja de Santa Justa, ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 288 (1387.06.08) e m. 15, n. 289 (1387.06.18).

<sup>51</sup> Sobre as contendas pelo dízimo do azeite e da baganha, por parte da igreja de São Bartolomeu, ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 14, n. 9 ou Guardado 1999: doc. 30 (1335.05.13); m. 14, n. 10 ou Guardado 1999: doc. 33 (1341.01.09); m. 14, n. 11 ou Guardado 1999: doc. 34 (1341.04.28); m. 14, n. 12 ou Guardado 1999: doc. 35 (1345.07.06).

#### 4. AS PROFISSÕES RELACIONADAS COM A PRODUÇÃO E O COMÉRCIO DE ALIMENTOS:

De seguida, procurámos, dentro da população urbana, referenciar todas as profissões relacionadas com a produção e a distribuição de produtos e de géneros alimentares<sup>52</sup>.

Neste sentido, organizámos seis grupos que, por ordem decrescente da representatividade que assumem na amostra estudada, se apresentam da seguinte forma: em primeiro lugar, o da exploração agrícola; em segundo o da produção e venda de azeite a par com o da pesca e da venda de peixe; seguindo-se o grupo profissional ligado à panificação; o da preparação e da venda de carne; e, por fim, o da comercialização do vinho.

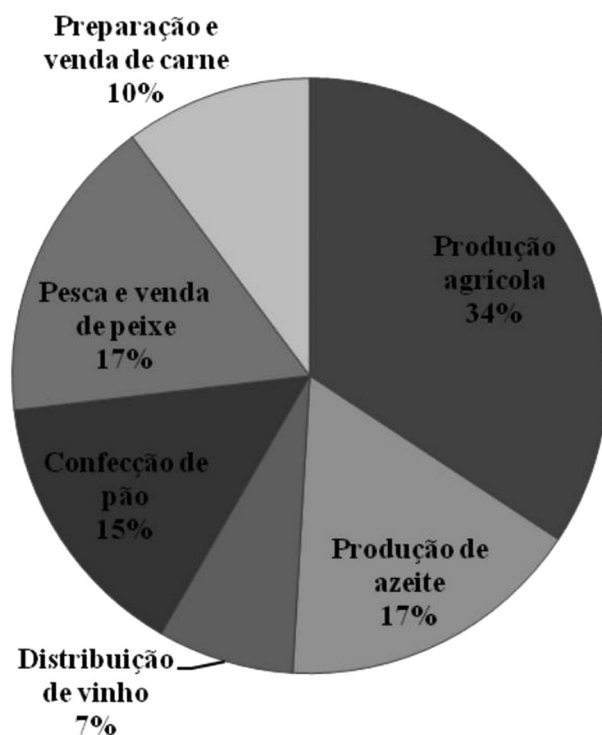


Gráfico 1 – Grupos profissionais relacionados com a alimentação (1222-1450).

Na análise não foram compreendidos os comerciantes quando estes não eram identificados como vendedores de géneros alimentares. Assim, não ponderámos

<sup>52</sup> Para uma contextualização do tema, ver Desportes 2001. Ver gráfico 1.

os indivíduos identificados como mercadores, almocreves, merceeiros, tendeiros e tendeiras, quando estes não eram referidos como comerciantes destes produtos.

Neste ponto do trabalho, cumpre-nos ainda fazer outra ressalva para explicar a expressão residual das profissionais femininas incluídas nesta amostra. Tal situação deriva do carácter económico da documentação analisada, na qual, não obstante a relevância do trabalho feminino, a mulher é mais frequentemente identificada como “filha de...”, “mulher de...”, etc., sem que a sua ocupação profissional fosse indicada. Com efeito, logramos reconhecer actividades laborais das mulheres apenas, a partir das raras ocasiões em que estas surgiam como titulares dos contratos ou eram citadas, a título individual, perante as instâncias judiciais, talvez por serem mulheres solteiras ou viúvas<sup>53</sup>. Todavia, a sua residual representatividade na documentação coligida não é proporcionalmente relacionável com o papel que estas desempenhavam, quer na preparação, quer na comercialização dos alimentos. Na cidade medieval portuguesa, era frequente o trabalho das verceiras, na venda de legumes, das peixeiras, sardinheiras ou marisqueiras, na venda do peixe; das enxerqueiras, na distribuição da carne à enxerca; e das padeiras, na confecção e venda do pão. Comerciantes de designação mais genérica, encontravam-se, ainda, as regateiras e as vendedeiras, responsáveis pela transacção de diversos víveres<sup>54</sup>.

#### 4.1. Os almuinheiros:

Passando, de seguida, para a análise das profissões, começamos por notar que, numa relação de continuidade com a realidade rural que caracterizava os arredores da cidade, a residência dos almuinheiros, em Coimbra, teve uma expressão significativa durante o período aqui estudado. A implantação da sua residência, na freguesia de Santa Justa<sup>55</sup>, às portas da cidade, permite-nos perceber uma população que usava a cidade como dormitório, ao desenvolver a sua actividade profissional no aro que a envolvia, como, por exemplo, na região correspondente à actual freguesia de Eiras.

---

<sup>53</sup> Ver Campos 2013: 218.

<sup>54</sup> Ver Coelho 1990a: 40-44.

<sup>55</sup> Durante o período estudado, encontramos dezoito almuinheiros e uma almuinheira a residir nesta freguesia [ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 1ª incorporação, m. 11, n. 8 (1222), ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 31, n. 702 (1345.10.09); m. 35, n. 808 (1352.05.27); m. 10, n. 204 (1354.01.05); m. 4, n. 99 (1354.01.22); m. 24, n. 466 (1368.08.20); m. 20, n. 405 (1371.07.17); ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 82, n. 3742 (1376.03.10); ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 31, n. 709 (1376.11.02); m. 5, n. 131 (1379.05.07); m. 15, n. 306 (1386.02.04); m. 26, n. 582 (1389.01.01); m. 32, n. 727 (1395.05.11); m. 33, n. 767 (1405.11.17); m. 3, n. 60 (1420); m.15, n. 300 (1442.04.26)]. Para além de diversos almuinheiros cujo local de residência não conseguimos apurar, referenciamos ainda um residente na freguesia de São Pedro [ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 1, s/n. (1380.06.16)] e outro na freguesia de São Salvador [ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 4, s/n. (1419.01.02)]. Ver figura 3.



Figura 3: Residência dos almuinheiros (▲), dentro da cidade.

Tal ofício fornecia a cidade dos alimentos que na documentação vemos, genericamente, designados por hortaliças e fruta. Para o século XV, sabemos que tais alimentos eram, diariamente, lavados em lavatórios públicos. Em 1425, levados perante a audiência do bispo, acusados de não pagarem o dízimo à igreja de Santa Justa, os almuinheiros Martim Anes e Gil Vasques foram constrangidos, por sentença eclesiástica, a separarem, diariamente, a parte referente ao dízimo e a colocá-la no lavatório onde era costume irem lavar a sua colheita quotidiana<sup>56</sup>.

Era muito frequente a presença de árvores<sup>57</sup> nestas almuinhas, assim como da complantação da vinha e da oliveira<sup>58</sup>. Nos períodos do ano menos próprios à cultura de legumes e vegetais, esses terrenos eram aproveitados

<sup>56</sup> Ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 299 (1425.12.01). Infelizmente, neste documento, não há nenhum elemento que nos permita propor a localização deste lavatório.

<sup>57</sup> Ver, a título de exemplo, ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 12, n. 232 (1372.12.05).

<sup>58</sup> Eram frequentes, por exemplo, na região de Coselhas (f. Eiras, c. Coimbra), ver ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 92, n. 4433 (1302.04.10).

para o cultivo de produtos menos exigentes, como o milho painço<sup>59</sup> e o alcaçol usados, essencialmente, para as forragens dos animais. Durante a primeira metade do século XV, a igreja de Santa Justa mandava citar Catalina Vaz, almuineira, dizendo que esta produzia, nos seus cortinhais e almuinhas, alcaçol que vendia e dava às suas bestas, sem nunca o dizimar. A paroquiana defendeu-se afirmando que nunca tinha tanta colheita que lhe permitisse vender, e que tal cereal servia apenas para alimentar os animais de que necessitava para trabalhar<sup>60</sup>.

#### 4.2. A panificação:

A seguir a estes produtores, encontramos na cidade os responsáveis por cozer o pão. Este alimento podia ser alvo, feito com farinha de trigo, ou escuro, pela utilização de milho, de centeio ou de cevada considerado, nesse caso, de segunda qualidade<sup>61</sup>. Claro que, para a transformação deste cereal em farinha pronta a amassar, era fundamental o trabalho dos moleiros, contudo estes não eram uma presença frequente na cidade. Talvez a ela se deslocassem, para recolher o cereal dos celeiros dos proprietários urbanos e, mais tarde, para restituir o mesmo cereal em forma de farinha<sup>62</sup>, mas a sua residência seria, com certeza, mais próxima dos moinhos que operavam, localizados no termo da cidade<sup>63</sup>. Por este motivo, não foram objecto da nossa análise.

Pelo contrário, tal como encontramos fornos dispersos por toda a malha urbana, também os forneiros<sup>64</sup> e as forneiras<sup>65</sup> se encontravam quer na Alta, quer na Baixa da cidade, trabalhando nos fornos que traziam a prazo e recebendo as poias correspondentes ao pão que aí coziavam para outrem<sup>66</sup>.

---

<sup>59</sup> Ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 20, n. 408 (1433.07.18).

<sup>60</sup> Ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 300 (1442.04.26).

<sup>61</sup> Sobre a cultura dos vários cereais panificáveis, em Portugal, ver, entre outros Marreiros 1996: 404-410. Sobre o consumo de cereais, na Europa, ver Flandrin e Montanari 2001: 31-34 e Adamson 2004: 1-5.

<sup>62</sup> Para o caso da cidade do Porto, ver Melo 2008: 295.

<sup>63</sup> Para a compreensão da implantação destes equipamentos no termo de Coimbra e na restante região do Baixo Mondego, ver Coelho 1986: vol. II, figura 10.

<sup>64</sup> A residir, provavelmente, na freguesia de São João de Almedina, reconhecemos três forneiros, ver ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 1, n. 26 (1349.06.21); m. 2, n. 24 (1405.05.03); ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 4, s/n. (1429.10.13); ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 3, n. 15 (1432.06.01); m. 3, n. 33 (1446.05.02); com residência provável na freguesia de São Salvador reconhecemos um forneiro, ver ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 4, s/n. (1445.07.03); por fim, reconhecemos cerca de seis forneiros residentes na freguesia de Santa Justa, ver ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 49, n. 1945 (1365.03.31); ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 288 (1387.06.08); m. 5, n. 135 (1405.10.09); m. 8, n. 153 (1426); m. 5, n. 137 (1439.07.01); m. 30, n. 733 (1446.05.21). Ver figura 4.

<sup>65</sup> ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 289 (1387.06.18).

<sup>66</sup> Embora na cidade houvesse padeiras que amassavam e coziavam o pão, as famílias poderiam optar por usar a sua farinha e amassar o seu próprio pão, levando-o ao forno, apenas, para que



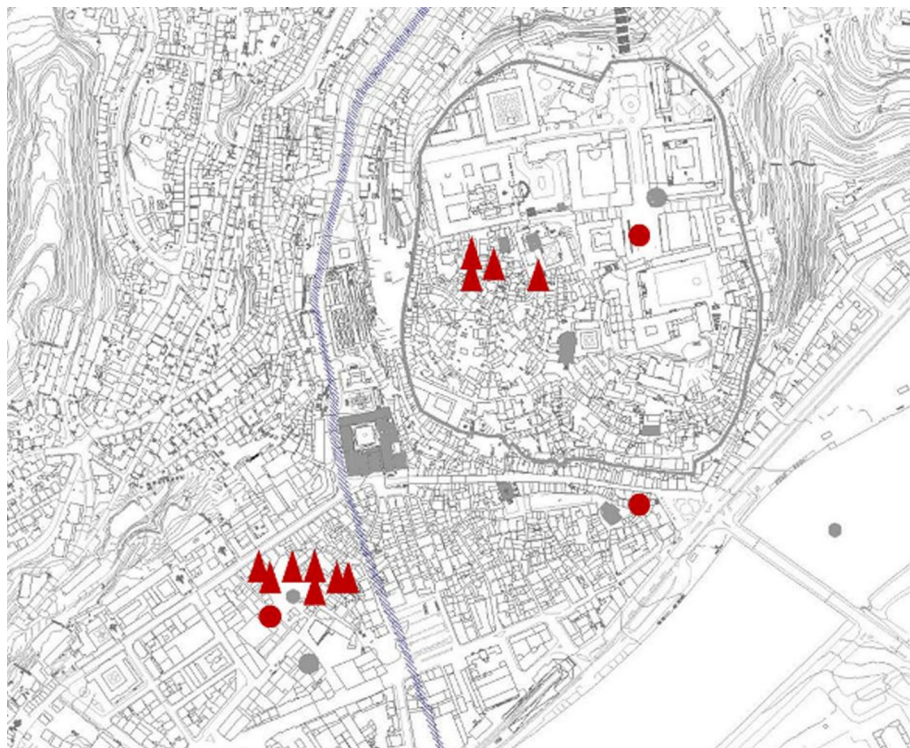


Figura 4: Residência dos forneiros (▲) e das padeiras (●), dentro da cidade.

Por seu turno, em circunstâncias e cronologias diferentes, reconhecemos três padeiras<sup>67</sup>, dispersas pela malha urbana. Para além da cozedura, estas eram responsáveis, também, pelo amassar do pão, tarefa, aparentemente, exclusiva das mulheres<sup>68</sup>.

#### 4.3. O comércio de vinho:

Como já dissemos, o pão e o vinho eram a base da alimentação medieval. No interior da urbe, à partida, não se produzia vinho uma vez que todos os

---

fosse cozido, ver Marques 2010: 37 e Gonçalves 211: 240. As várias questões sobre o dízimo das poias, a que já aludimos anteriormente, revelam ser essa a principal fonte de rendimento dos forneiros.

<sup>67</sup> Maria, com residência provável na freguesia de São Pedro, ver ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 5, s/n. (1230.10); Margarida Martins, com residência provável na freguesia de Santa Justa, ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 4, n. 81 (1403.05.06); e Constança Anes, moradora na Rua dos Prazeres, na freguesia de São Bartolomeu, ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 7, n. 36 (1419.05.15).

<sup>68</sup> Ver Coelho 1990a: 45 e 46.

lagares que referenciámos, se destinavam à produção de azeite. Em todo o caso, era na cidade que se desenvolviam as trocas de que se ocupariam os vinhateiros que encontramos aí a residir. Nos séculos XIV e XV, a maioria destes profissionais surgiam como fregueses das paróquias da Almedina<sup>69</sup>. De resto, nos inícios do século XV, os açougues da cidade onde, anteriormente, teria lugar o comércio de diferentes produtos alimentares, eram designados por «açougues velhos, onde se vendem os vinhos»<sup>70</sup>.

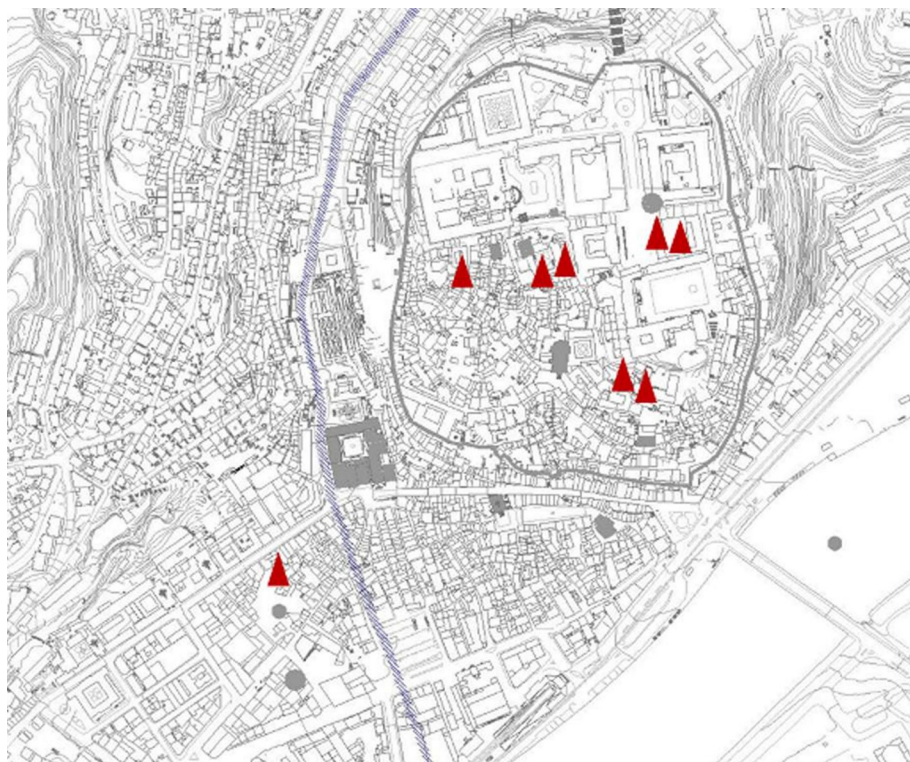


Figura 5: Residência dos vinhateiros (▲), dentro da cidade.

<sup>69</sup> Identificámos um vinhateiro, morador na freguesia de São Salvador [ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. 13, n. 10 (1368.10.30)]; dois vinhateiros, residentes na freguesia de São João [ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 2, n. 4 (1377.03.04); m. 2, n. 25 (1408.04.18); ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 4, s/n. (1423.06.25)]; dois vinhateiros moradores na Colegiada de São Cristóvão [ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. 20, n. 7 (1411.09.05), m. 20, n. 7 (1411.09.05)]; dois vinhateiros com residência provável na freguesia de São Pedro [ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 8, s/n. (1350.04.01); m. 2, s/n. (1418.01.25)]. Por fim, referenciámos um vinhateiro com residência provável no arrabalde da cidade, em Santa Justa [ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 21, n. 430 (1392.08.11)]. Ver figura 5.

<sup>70</sup> Ver ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 2, n. 25 (1408.04.18).

Entre os séculos XIII e XVI, no reino de Portugal, os açougues eram edifícios onde tinha lugar o comércio, não só da carne, mas também de outros géneros alimentícios<sup>71</sup>. Herança do urbanismo islâmico, onde os *sūq* ocupavam zonas centrais da cidade, os primeiros açougues de Coimbra localizavam-se, inicialmente, nas proximidades da Sé. A partir do século XIII, afastado o perigo de ocupação muçulmana, a cidade extramuros afigurava-se mais atractiva para o desenvolvimento das manufacturas e para o estabelecimento das trocas, dentro da cidade. Conhecemos vários momentos em que, não obstante os incentivos do poder central para que a Almedina não perdesse as actividades que mantinham a sua dinâmica económica, os comerciantes acabaram por preferir o arrabalde<sup>72</sup>.

Assim, apesar dos esforços do monarca para que tal não acontecesse, também os primeiros açougues da cidade parecem perder vitalidade, nos finais da Idade Média. Nos inícios do século XVI, o foral manuelino, isentava de qualquer tributo as verseiras que vendessem no açougue da Almedina, ao mesmo tempo que estipulava que aquelas que o fizessem nas praças de Santa Cruz e de São Bartolomeu deveriam pagar 35 soldos, pelo seu assento.

Desse modo, embora, como vimos, o comércio do vinho se fizesse ainda, pelo menos em parte, na Almedina, em 1419, a igreja de São Bartolomeu emprazava o usufruto de uns «chãos» no adro da sua igreja, acima da picota da cidade, com o intuito de que Afonso Álvares, almocreve, aí construísse casas e, do lado da praça estabelecesse tendas, onde vendesse os seus vinhos<sup>73</sup>. Tal contrato selava-se num período em que o urbanismo de Coimbra assistia ao emergir de uma nova centralidade: pela aglutinação dos adros de São Bartolomeu e de Santiago, em concomitância com o alargamento da Rua dos Peliteiros, construía-se a praça da cidade<sup>74</sup>, um local propício à fixação do comércio.

#### **4.4. A produção e a venda de azeite:**

No que respeita à produção do azeite, os lagareiros, responsáveis pelo funcionamento dos lagares que, anteriormente, referenciámos habitariam um pouco por toda a cidade. Como já dissemos, o azeite que produziam era indispensável, não só para o consumo, para a confecção e a conservação

---

<sup>71</sup> Para um esclarecimento das características e funcionalidades destes espaços, ver Trindade 2009: 693-698.

<sup>72</sup> Por todos, veja-se o caso paradigmático da feira da cidade, ver Coelho 1993.

<sup>73</sup> Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 7, n. 37 (1419.12.26).

<sup>74</sup> Sobre este espaço, ver Rossa 2001: 426-453 e Augusto 2012.

dos alimentos, como também para a iluminação dos lares domésticos e, sobretudo, das múltiplas igrejas e mosteiros da cidade. A análise da localização da residência destes indivíduos acompanhava, em grande medida, a distribuição dos lagares de azeite dentro da cidade, uma vez que os encontramos a morar, principalmente, em Santa Justa<sup>75</sup> e em São Bartolomeu<sup>76</sup>. Todavia, encontramos alguns lagareiros com residência, provável, nas freguesias intramuros<sup>77</sup>.

No lagar, unidade de produção dirigida pelo lagareiro, trabalhavam outros indivíduos, tais como os mancebos pagos a soldo. Em 1341, a igreja de São Bartolomeu mandou citar, perante a audiência episcopal de Coimbra, um conjunto de lagareiros que acusava, não só de não pagarem o dízimo do azeite e da baganha, como também o dízimo da soldada dos mancebos que trabalhavam nos respectivos lagares<sup>78</sup>.

No final da primeira metade do século XIV, reconhecemos um azeiteiro<sup>79</sup>, eventualmente, responsável pela venda deste produto, sobre o qual não reunimos mais informação.

---

<sup>75</sup> Ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 30, n. 696 (1408.04.08); m. 25, n. 500 (1423); e m. 28, n. 643 (1440.09.15).

<sup>76</sup> Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 14, n. 9 ou Guardado 1999: doc. 30 (1335.05.13); m. 14, n. 10 ou Guardado 1999: doc. 33 (1341.01.09); m. 14, n. 11 ou Guardado 1999: doc. 34 (1341.04.28); m. 14, n. 12 ou Guardado 1999: doc. 35 (1345.07.06); e ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 7, n. 29 (1413.01.13).

<sup>77</sup> Na freguesia de São Cristóvão [ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. 7, n. 19 (1347.05.31)]; na freguesia de São Pedro [ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 3, s/n. (1350); ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 1, n. 72 ou Varandas 1999: doc. 84 (1369.10.21); m. 2, s/n. (1389.05.02); ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 3, s/n. (1433.11.25)]; e na freguesia de São João [ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 3, n. 35 (1450.02.26); ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 1, s/n. (1450.08.02)]. Ver figura 6.

<sup>78</sup> Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 14, n. 10 ou Guardado 1999: doc. 33 (1341.01.09).

<sup>79</sup> Ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 27, n. 624 (1350.01.05).

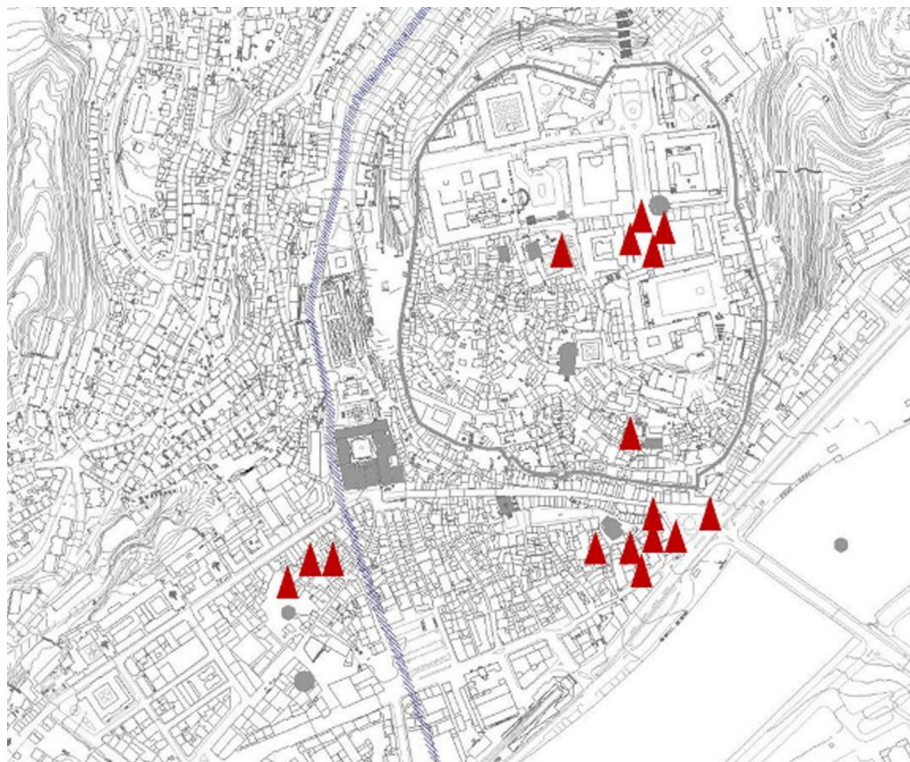


Figura 6: Residência dos lagareiros (▲), dentro da cidade.

Depois de apresentarmos os ofícios e as estruturas destinadas à produção do pão, do vinho e do azeite, depois de expormos a presença significativa dos almuinheiros dentro da cidade, que abasteciam de legumes e vegetais, resta-nos analisar os ofícios que a forneciam de peixe e de carne.

#### 4.5. A pesca e a venda de peixe:

Quanto aos profissionais que se ocupavam da pesca e da distribuição de peixe, pouco conseguimos saber, uma vez que os identificámos, quase na sua totalidade, através do testemunho que prestaram à realização de contratos de outrem ou da referência a prédios que possuíam dentro da cidade. Em todo o caso, é relevante compreendermos como, num período lato entre 1292 e 1438, a residência dos pescadores é identificada, quase exclusivamente, dentro da freguesia de São Bartolomeu<sup>80</sup>. Na verdade, era nessa zona da cidade, junto

<sup>80</sup> ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 5, n. 5 ou Guardado 1999: doc. 12 (1292.06.19); m. 5, n. 10 ou Guardado 1999: doc. 21 (1322.11.15); m. 5, n. 13 ou Guardado 1999: doc. 25

à ponte, que se localizava o caneiro real, que o monarca concessionava a um conjunto de moradores, em troca do pagamento de uma renda parciária sobre o peixe aí pescado<sup>81</sup>.

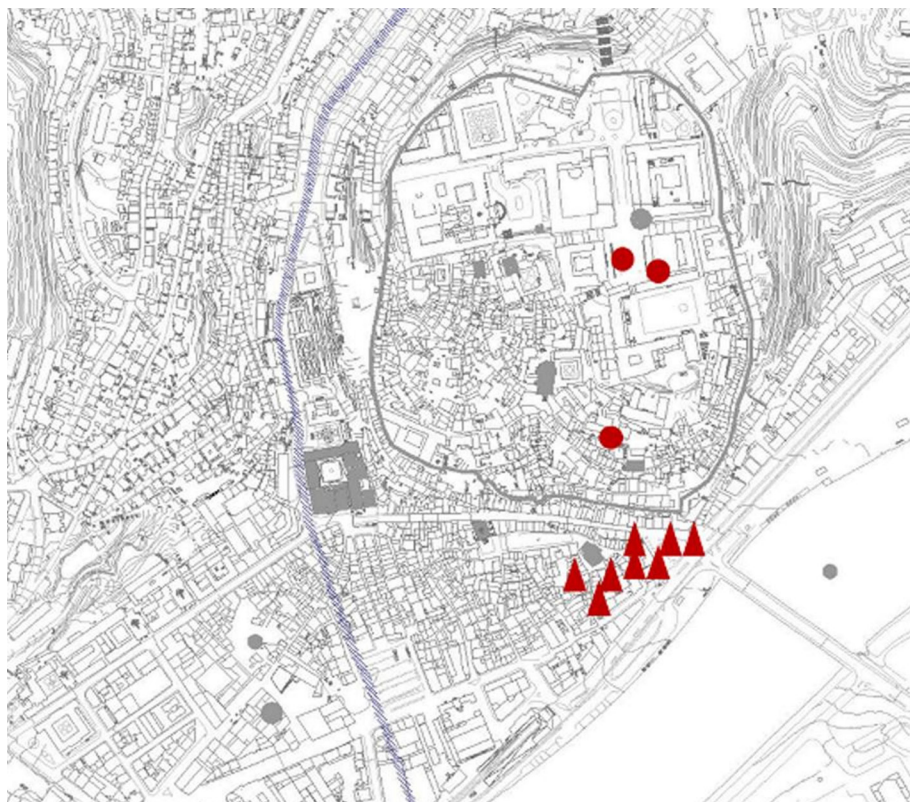


Figura 7: Residência dos pescadores (▲) e dos peixeiros (●), dentro da cidade.

(1329.06.01); m. 7, n. 7 ou Guardado 1999: doc. 118 (1397. 03.05); m. 7, n. 15 ou Guardado 1999: doc. 127 (1408.12.10); m. 7, n. 38 e n. 39 (1420.11.09); m. 7, n. 43 (1422.10.30); e m. 8, n. 18 (1438.06.30). Ver figura 7.

<sup>81</sup> Na verdade, o contrato de concessão deste caneiro foi outorgado pelo infante D. Pedro, duque de Coimbra e trasladado no Foral de D. Manuel de 1516, ver Coelho 2013: doc. V, 238-240.

Responsáveis pelo comércio do pescado, os peixeiros a quem pudemos atribuir uma área de residência, remetem-nos para o interior da muralha, do que podemos inferir que, pelo menos, durante os séculos XIII e XIV, aí desenvolveriam a sua actividade<sup>82</sup>. Na entrada do século XVI, estipulava-se que depois de dizimado, o peixe fosse transportado para os açougues, a fim de que fosse aí vendido<sup>83</sup>.

#### 4.6. O abastecimento da carne:

No que se refere ao abastecimento de carne, envolvidos no processo de transformação, de preparação e de venda referenciamos, os magarefes, encarregues da preparação das reses e da recolha da sua pele, os marchantes<sup>84</sup> e os carnicheiros<sup>85</sup>, que a preparavam e vendiam.

Observada a residência destes profissionais dentro da cidade, notamos uma preferência clara pelo arrabalde<sup>86</sup>. Ao contrário do que pudemos observar para outras cidades da Península Ibérica<sup>87</sup>, onde o abate das reses deveria realizar-se em local determinado e afastado da cidade, ou do que se verificava, por exemplo no Porto<sup>88</sup>, onde a residência concentrada destes profissionais junto aos açougues indicava que aí concentrariam a sua actividade, em Coimbra, notamos uma certa dispersão. Com efeito, do clausulado do foral manuelino, percebe-se que os carnicheiros ou magarefes da cidade poderiam “talhar carne no açougue ou fora dele”<sup>89</sup>. Em todo o caso, a partir da amostra que aqui estudamos, notamos uma certa preferência pelo arrabalde que se poderia ficar

---

<sup>82</sup> Fora alguns peixeiros cuja morada não pudemos apurar, reconhecemos um residente em São Cristóvão [ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. 1, n. 9 ou Matos 1998: doc. 82 (1251.03)] e outros dois com residência provável na freguesia de São Pedro [ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 7, s/n. (1293.11.24); e m. 4, n. 96 ou Varandas 1999: doc. 96 (1397.07.14)]. Ver figura 7.

<sup>83</sup> Ver Coelho 2013: doc. V.

<sup>84</sup> João Peres, marchante, ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 30, n. 673 (1396.09.15).

<sup>85</sup> Ver ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 4, s/n. (1324.03.13); ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 2, s/n. (1331.08.31); ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. 11, n. 14 (1361.10.22); ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 5, n. 30 ou Guardado 1999: doc. 57 (1363.03.25); ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 8, n. 25 (1441.10.27); e ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 3, n. 35 (1450.02.26). Ver figura 8.

<sup>86</sup> Embora identifiquemos um carnicheiro com uma casa emprazada na Rua da Lage Quente, na freguesia de São João de Almedina [ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 3, n. 35 (1450.02.26)], são maioritários os prazos de casas no arrabalde, nomeadamente, na Rua de Palhais [ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 4, s/n. (1324.03.13)] da freguesia de Santa Justa, na Madalena [ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 5, n. 30 ou Guardado 1999: doc. 57 (1363.03.25)], na Rua de São Gião [ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 8, n. 25 (1441.10.27)] e na Rua dos Prazeres [ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 8, n. 1 (1425.08.13)], ambas na freguesia de São Bartolomeu.

<sup>87</sup> Veja-se o exemplo de Córdova, ver Hernández Íñigo 2006: 73-120.

<sup>88</sup> Ver Melo 2009: 218-219.

<sup>89</sup> Ver Coelho 2013: doc. V, 237.

a dever, não só às vantagens da proximidade do rio, mas também à articulação com os mestres transformadores das peles também aí localizados.

Neste conjunto de profissões havia lugar para uma certa especialização, relativa não só à actividade a desenvolver, como também aos animais de que se ocupavam. Assim, em 1425, João Gonçalves *Mata Carneiros*<sup>90</sup> – alcunha a que o seu ofício não seria estranho –, recebia o prazo de uma casa na Rua dos Prazeres, por um documento, testemunhado, entre outros por Afonso Martins, *magarefe dos carneiros*<sup>91</sup>. Ora, será verosímil pensar que estes homens trabalhassem em conjunto, ocupando-se dessa tipologia específica de animais. Por outro lado, é relevante a escolha de um imóvel nesta área da cidade, relativamente próxima da Rua dos Peliteiros, onde, como o nome indica, se trabalhavam as peles.

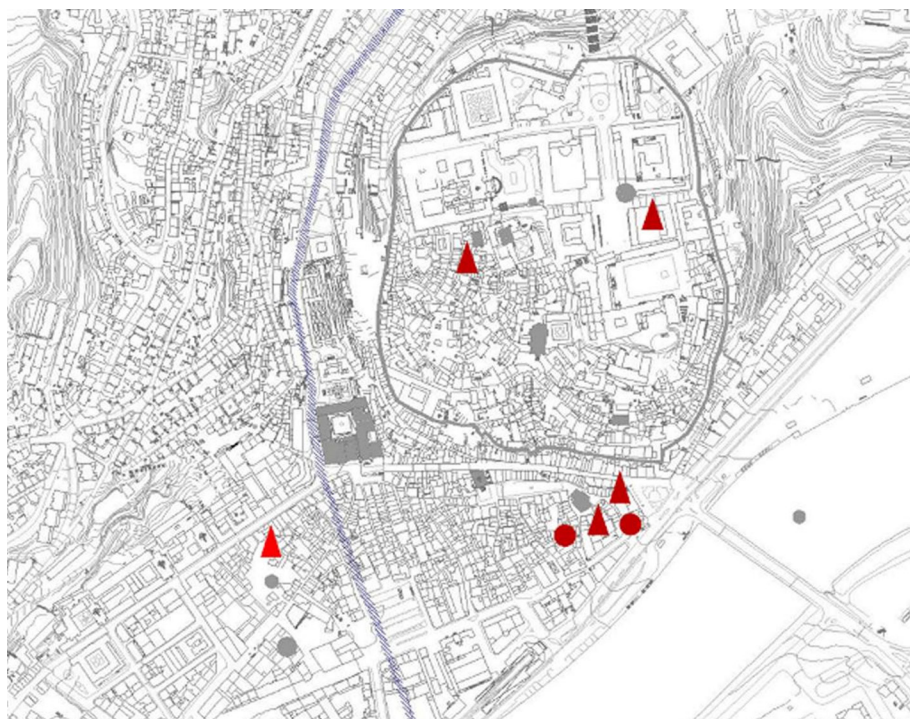


Figura 8: Residência dos carneiros (▲) e dos magarefes (●), dentro da cidade.

<sup>90</sup> Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 8, n. 1 (1425.08.13).

<sup>91</sup> Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 8, n. 1 (1425.08.13).



## CONCLUSÃO:

Ao longo desta exposição, pudemos perceber que, durante a Baixa Idade Média, Coimbra se alimentava de um conjunto diversificado de alimentos. O habitante desta cidade, de acordo com os seus gostos e com as suas posses, dispunha de variadas tipologias de carne de gado ou de caça; de pescado, apanhado no rio Mondego, ou trazido, por barco, do litoral, juntamente com o marisco; de vários condimentos, tais como os alhos e as cebolas; e de temperos, como a mostarda e as mais exóticas especiarias, como a pimenta e o açafão.

Dentro do núcleo urbano, grande parte das casas compreendia um quintal de fundo de lote que lhes permitia complementar o abastecimento da família. Por outro lado, reconhecemos também equipamentos de transformação alimentar autónomos. Dependentes das águas para o seu funcionamento ou, mais casualmente, dispersos pela malha urbana, referenciámos, no primeiro caso, os lagares de azeite, no segundo, os fornos de pão. Pelo contrário, não encontramos nem moinhos, nem lagares de vinho, os quais funcionariam, por certo, mais próximos das unidades de produção cerealífera e vitivinícola, no termo.

Nesta época, Coimbra surgia no contexto nacional como centro urbano de relevante vigor económico. Nela residia uma população plural nas suas ocupações e actividades laborais. Do grupo social dos trabalhadores, focámo-nos sobre aqueles que se ocupavam dos produtos alimentares, identificando os responsáveis pelo abastecimento de legumes, pela confecção do pão, pela distribuição do vinho, pela produção do azeite e pelo abastecimento do peixe e da carne, procurando perceber a sua relação com a cidade que habitavam.

Mais do que problematizar as características dos respectivos ofícios e o papel que as suas funções assumiam na sociedade da época, centrámo-nos sobretudo na sua sociotopografia, procurando perceber os motivos subjacentes à escolha dos seus locais de residência. Compreendemos, por esta análise, a preferência dos grupos produtores pelo arrabalde, mais próximo do rio e do meio rural envolvente, ao mesmo tempo que identificámos comerciantes um pouco por toda a cidade. Neste sentido, embora tenhamos notado a preferência dos comerciantes pelo assento nas praças do arrabalde, verificámos como nos finais da Idade Média, os açougues da Almedina eram ainda utilizados, pelo menos, para a comercialização do vinho.

Neste pequeno contributo para a História da Alimentação em Portugal, percebemos uma cidade alimentada pela fadiga dos que, lá longe, lavravam os campos de cereal, tratavam as vinhas ou pescavam no mar. Perscrutámos, mais detalhadamente, o labor dos que, mais perto, pescavam no rio, dos que matavam as reses, dos que amassavam e coziam o pão, dos que prensavam

as azeitonas, nos lagares, e dos que traziam as hortaliças das almuinhas do aro. Convocámos, deste modo, os homens e as mulheres de Coimbra que, dentro da cidade, proviam a alimentação dos seus vizinhos e com eles se misturavam num dia-a-dia de proximidade e de trabalho complementar.

## 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<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles*. Trad. André Chastagnol (1994). Paris, Robert Laffont. (Collection Bouquins)
- Homero, *Odisseia*. Lourenço, F. (2005, 6<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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 Perição 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.), *Ecohistoria del paisaje agrario – la agricultura fenicio-púnica en el mediterráneo*. Universitat de València, València, 205-217.
- Asfora, W., Saldarriaga, G. (2013); “A decade of research in Ibero-America”, *Food & History*, 10, 2: 205-218.
- Augusto, O. C. G. S. (2012), *A Praça de Coimbra e a afirmação da baixa: origens, evolução urbanística e caracterização social*, Dissertação de Mestrado em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Aurell, M. A., Dumoulin, O., Thelamon, F. (coord.) (1992), *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Rouen, Publications de l’Université de Rouen.
- Aymard, J. (1961), *Les chasses romaines; des origines à la fin du siècle des Antonins*. Paris, E. de Boccard.
- Badinter, E.(1985), *Um amor conquistado: o mito do amor materno*, Rio de Janeiro, Nova Fronteira.
- Baião, A. (1938) *Episódios Dramáticos da Inquisição Portuguesa*, III, Lisboa , Seara Nova;
- Balmelle, C. et alii (1990), *Recherches franco-tunisiennes sur la mosaïque de l’Afrique antique*, v. 1: *Xenia*. Roma, École Française de Rome. (Collection de l’École Française de Rome, 125).
- Banquets et Manières de Table au Moyen Age* (1996), *Actes du Colloque du Centre Universitaire d’Etudes et de Recherches Médiévales d’Aix*, Aix-en-Provence.
- Barboff, M. (2011), *A tradição do pão em Portugal*, Lisboa, Clube do Coleccionador dos Correios.
- Barbosa, M. A.; Melo, M. B. de; Júnior, R. S. S.; Brasil, V. V.; Martins, C. A. e Bezerra, A. L. Q. (2004), “Saber popular: sua existência no meio universitário”. *Rev. bras. enferm.*, 57(6):715-719.

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



- Braga, I. D. (1998a), “A Circulação e a Distribuição dos Produtos”, in J. J. A. Dias (coord.) *Portugal do Renascimento à Crise Dinástica*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 5, Lisboa, Presença
- Braga, I. D. (1998b), “A Produção Artesanal”, in J. J. A. Dias (coord.) , *Portugal do Renascimento à Crise Dinástica*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 5, Lisboa, Presença
- Braga, I. D. (2000), *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade, 1800- 1850*, Lisboa, Hugin
- Braga, I. D. (2002-2003), “A Alimentação das Minorias no Portugal Quinhentista”, *Revista Portuguesa de História*, tomo 36, vol. 1, Coimbra.
- Braga, I. D. (2002), “A Mesa”, in *Portugal e a Instauração do Liberalismo*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 9, Lisboa, Presença, pp. 493-508.
- Braga, I. D. (2004a), *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora
- Braga, I. D. (2006), *Os Menus em Portugal. Para uma História das Artes de servir à Mesa*, Lisboa, Chaves Ferreira Publicações.
- Braga, I. D. (2007), “À mesa com Grão Vasco: para o estudo da alimentação no século XVI”, *Mãthesis* 16: 4-27.
- Braga, I. D. (2010), *Sabores do Brasil em Portugal. Descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*, São Paulo, Editora Senac.
- Braga, I. D. (2012a), “Les Familles de Chrétien Nouveaux et la Possession d’Objectes Religieux (XVII et XVIII siècles)”, in F. Ammannati (dir), *Religione e Istituzioni Religiose nell’Economia Europea 1000-1800*, Florença, Firenze University Press.
- Braga, I. D. (2012b), *Bens de Hereges. Inquisição e Cultura Material (Portugal e Brasil, séculos XVII e XVIII)*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Braga, P. D. (1992), “Dois Surtos de Peste em Lisboa: 1579-1581”, *Revista da Biblioteca Nacional*, 2.ª série, vol. 7, n.º 2, Lisboa.
- Braga, P. D. (2003-2004), “Comércio Alimentar na Lisboa Pombalina”, *Revista Portuguesa de História*, tomo 26, vol. 2, p. 8.
- Braga, P. D. (2004b), *Leite. Biografia de um Género Alimentar*, Sintra, Colares Editora.
- Braga, T. (1885), *O Povo Português nos seus costumes, crenças e tradições*. 2 vols., Lisboa, Livraria Ferreira.
- Brasil (2005). *Guia alimentar para crianças menores de 2 anos*, Brasília, Ministério da Saúde.
- Braudel, F. (1970), “Alimentation et catégories de l’histoire”, *Cahiers des Annales*, 28, *Pour une Histoire de l’Alimentation*: 15-19.
- Braudel, F. (1979), *Civilisation matérielle, Economie et Capitalisme XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle. Paris, Payot.
- Degani, E. (1997), “Βολβοί ‘lampascioni’”, in U. Criscuolo, R. Maisano (eds.), *Synodia. Studia humanitatis Antonio Garzya septuagenario ab amicis atque discipulis dicata*. Napoli, M. D’Auria Editore, 233-236.
- Del Ciampo, L. A.; Ricco, R. G.; Ferraz, I. S.; Daneluzzi, J. C.; Martinelli Junior, C. E. (2008), “Aleitamento materno e tabus alimentares”, *Revista Paulista de Pediatria* 26(4):345-349.
- Desportes, F. (2001), “Os ofícios da alimentação”, in J.-L. Flandrin e M. Montanari (org.), *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos atuais*, Lisboa, Terramar, 43-55.
- Dessau, H. (1963). *Inscriptiones Latinae Selectae (ILS)*. Berlin, Weidmannos, 3 v.
- Detienne, M. (1995 4ª ed.), “O mito: Orfeu no mel”, in J. Le Goff, P. Nora, (orgs.), *História: novos objetos.*, Rio de Janeiro, Francisco Alves, 52-67.
- Dias, J. J. A. (1992), “Un Banquet Royal au Portugal au XVI ème siècle”, in M. Aurell et alli (coord.), *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges (Actes du Colloque de Rouen. 14-17 Novembre 1990)*, Rouen, Publications de l’Université de Rouen, 178: 155-158.
- Dias, J. J. A. (org) (2004-2006), *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, 4 vols, Lisboa, Centro de Estudos Históricos - Universidade Nova de Lisboa, (citada CHDJ).
- Dias, J. J. A. (org.) (1999), *Chancelarias Portuguesas. D. Duarte*, vol. II, Lisboa, Centro de Estudos Históricos - Universidade Nova de Lisboa, (citada CHDD).
- Dias, P. B. (2006) “O Catálogo dos sete pecados mortais- a sua presença na cultura antiga e contemporânea”, *Boletim de Estudos Clássicos* 45: 95-99.
- Dias, P. B., (2012) “Paulo e a controvérsia sobre os alimentos permitidos aos cristãos: a mesa entre dois mundos”, in Ramos, J. et al. (coord.), *Paulo de Tarso: grego, romano, judeu e cristão*, Classica Digitalia, 115 – 129
- Dias, P.B. (2008) “A linguagem dos alimentos bíblicos: sentidos para fome e a abundância”, *Humanitas*, 60: 157-175.
- Díaz y Díaz, M. ed. (1958), Eutrópio de Valência, *Eutropii Abbatis de Octo Vitiis ad Petrum Papam, Analecta Wisigothica* I, Salamanca, 27-35.
- Dolhnikoff, M. (2012), *José Bonifácio de Andrada e Silva*, São Paulo, Companhia das Letras.

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



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

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

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

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

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

- a fines de la Edad Media”, *Meridies* VIII: 73-120.
- Hingley, R. (2011), “Globalization and the Roman Empire: the genealogy of ‘Empire’”, *Semata* 23: 99-113.
- Hitchner, R. B. (1988), “The University of Virginia – INAA Kasserine Archaeological Survey 1982-1986”, *Antiquités Africaines* 24: 7-41.
- Hitchner, R. B. (1990), “The Kasserine Archaeological Survey 1987”, *Antiquités Africaines* 26: 231-260.
- Horden, P., Purcell, N. (2000), *The corrupting sea: a study of Mediterranean History*. Oxford, Blackwell.
- Horden, P., Purcell, N. (2005), “Four years of corruption: a response to critics”, in W. Harris (ed.), *Rethinking the Mediterranean*. Oxford, OUP.
- Horta, J. S. (1991), “A representação do Africano na literatura de viagens, do Senegal à Serra Leoa (1453-1508)”, *Mare Liberum* 2: 209-339.
- Houaiss, A. e Villar, M. de S. (2001), *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, Rio de Janeiro, Objetiva.
- Huskinson, J., (2000), *Experiencing Rome: culture, identity and power in the Roman Empire*. London, Routledge/Open University.
- Ichisato, S.M.T.; Shimo, A. K. K. (2001), “Aleitamento materno e as crenças alimentares”, *Rev Latino-am Enfermagem* 9(5):70-76.
- Ichisato, S. M. T.; Shimo, A. K. K. (2002) “Revisitando o desmame precoce através de recortes da história”, *Rev. Latino-Am. Enfermagem* 10(4): 578-585.
- Ignacio Pulido, J. (2007), *Os Judeus e a Inquisição no Tempo dos Filipês*, tradução de Cristina Venâncio, Lisboa, Campo da Comunicação.
- Jacques, F. (1992), “La société”, in J. Scheid, F. Jacques (eds.), *Rome et l’intégration de l’Empire*; 44 av. J.-C.-60 ap. J.-C., t. 1: Les structures de l’Empire Romain. 2. ed. Paris, PUF: 291-375.
- Job, M. Adriaen ed. (2005), Gregorius Magnus, *Moralia*, CCEL SL 140 A-B, 2 vols, Brepols.
- Joly, M. (1997), *Introdução à análise de imagens*. Campinas, SP, Papirus.
- Jouanna, J. (2008), “Réflexions sur le régime des peuples dans la Grèce classique (Hérodote, I, 133; Hippocrate, *Ancienne médecine*, ch. 5; Thucydide, I, 6) et sur le sens des mots de la famille de 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 (edits)., *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<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> 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 Descobrimientos 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](http://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/9896/2/PhD_Arnaldo%20Sousa%20Melo_volume%20I.pdf), consultado em 2013.10.25)
- Menjot, D. (coord) (1984), *Manger et Boire au Moyen Âge : Actes du Colloque de Nice*. Les Belles Lettres, Paris.
- Migne, J.P. s/d, Martinho de Braga, *De Ira; Pro Repellenda Iactantia; De Superbia; Exhortatio Humilitatis. Formula Vitae Honestae, Patrologia Latina*, vol. 172, cols 1109-1176, PL 72, cols 31-46.
- Migne, J.P. s/d, *Patrologia Latina*, vol. 172, cols 1109-1176.
- Miranda, M. A., Sousa, L.C. de (2011), “A ‘mesa do rei’ como metáfora do poder”, in A. I. Buesco, D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores, 383- 405.

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

do século XVIII (*Ensaio de Demografia Histórica*), Lisboa, Centro de Estudos Demográficos.

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

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

- Plasencia, P. (2005), *A la mesa con don Quijote y Sancho*, Barcelona, Puncto de lectura.
- Pontique, É. le, (1971) *Traité Pratique ou le Moine*, 2 vols, A. Guillaumont, C. Guillaumont ed. e trad., SC 170-171, le Cerf.
- Prado Junior, C. (1972), *Formação do Brasil Contemporâneo*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Priore, M. D. (1997), “Magia e medicina na colônia: o corpo feminino”, in M. Priore, *História das mulheres no Brasil*, São Paulo, Contexto.
- Raminelli, R. (1997), “Eva Tupinambá”, in M. Priore, *História das mulheres no Brasil*, São Paulo, Contexto.
- Randsborg, K. (1991), *The millennium AD in Europe and Mediterranean; an archaeological essay*. Cambridge, University Press.
- Rau, V. (1984), *Estudos sobre a história do sal português*, Lisboa, Editorial Presença.
- Raven, S. (1984), *Rome in Africa*. 2. ed. London – New York, Longman.
- Rego, M. (coord.) (2ª. ed. 1998), *Livros Portugueses de Cozinha*, Lisboa, Biblioteca Nacional.
- Rego, M. (1998, 2ªed.) *Livros Portugueses de Cozinha*., Lisboa, Biblioteca Nacional.
- Reis, J. P. L., *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*, Lisboa, Campo das Letras.
- Reis, M. de F. (2007), “A Confraria da Avé-Maria do Convento de São Bento de Santarém: Afirmação e Prestígio dos Estatutos de Limpeza de Sangue”, in L. F. Barreto et alli (coord.) *Inquisição Portuguesa. Tempo, Razão e Circunstância*, Lisboa, São Paulo, Prefácio.
- Remesal, J. (1977/1978), Economía oleícola bética: nuevas formas de análisis, *Archivo Español de Arqueología* 51: 87-142.
- Remesal, J. (1981), “Reflejos económicos y sociales en la producción de ánforas olearias béticas (Dressel 20)”, *ICAA*. Madrid, Universidad Complutense: 131-153.
- Remesal, J. (1983), “Transformaciones en la exportación del aceite bético mediados del siglo III d.C., *II CAA*. Madrid, Universidad Complutense: 115-129.
- Remesal, J. (1986), *La annonna militaris y la exportación del aceite bético a Germania*. Madrid, Universidad Complutense.
- Remesal, J. (1989), “Tres nuevos centros productores de ánforas Dressel 20 y 23. Los sellos de *Lucius Fabius 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), “Novidades de epigrafia anforaria del Monte Testaccio”, *Recherches sur les amphores romaines*. Rome, École Française de Rome, 107-211.
- Rodríguez-Almeida, E. (1979), “Monte Testaccio: i mercatores dell’olio della Betica”, *Mélanges de l’École Française de Rome* 91: 874-975.
- Rodríguez-Almeida, E. (1984a), “El emporio fluvial y el Testaccio: onomástica extra-anforica y otros problemas”, II CAA. Madrid, Universidad Complutense, 133-161.
- Rodríguez-Almeida, E. (1984b), *Il Monte Testaccio*. Roma, Quasar.
- Romagnoli, D. (1991), “Cortesía nella città: un modello complesso. Note sull’etica medievale delle buone maniere”, in D. Romagnoli (coord.) *La Città e la Corte. Buone e Cattive Maniere tra Medioevo ed Età Moderna*, con un saggio introduttivo di Jacques Le Goff, Milão, Ed. Angelo Guerini : 47-48 e pp.59-61 (trad. francesa, com alterações, *La Ville et la Cour. Des bonnes et des mauvaises manières* Paris, Fayard, 1995)
- Romagnoli, D. (2001), « *Guarda no sítio Vilan : as Boas Maneiras à Mesa* », in J. L. Flandrin e M. Montanari (dirs.), *História da Alimentação, 2, Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar: 111-121.
- Romani, M. A. (1997), “*Regalis coena*: aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale secoli XVI-XIX)”, in S. Cavaciocchi (dir.) *Alimentazione e Nutrizione secc. XIII-XVIII*. Atti della “Ventottesima Settimana di Studi” do Istituto Internazionale di Storia Económica “F. Datini”- Prato, 22-27 aprile 1996, Florença, Le Monnier, 719-740.
- Rosellini, M. et Saïd, S. (1978), “Usages des femmes et autres *nomoi* chez les ‘sauvages’ d’Hérodote: essai de lecture structurale”, *Annali della Scuola Normale Superiore di Pisa* 8. 3: 949-1005.
- Rossa, W. (2001), *DiverCidade. Urbanografia do espaço de Coimbra até ao estabelecimento definitivo da Universidade*, Coimbra, Faculdade de Ciências e Tecnologia.
- Rousselle, A. (1990), “A política dos corpos: entre procriação e continência em Roma”, in P. S. Pantel, *História das mulheres – a Antiguidade*, Porto, Afrontamento.
- Rowlands, M. et alii (eds.) (1987), *Centre and periphery in the Ancient World*. Cambridge: CUP.
- Sá, I. G. (2004), “O Trabalho”, *História Económica de Portugal 1700-2000*, organização de Pedro Lains e Álvaro Ferreira da Silva, Lisboa, Instituto de Ciências Sociais, 96.
- Salvador, F. V. (1982), *História do Brasil: 1500-1629*, São Paulo Ed USP.
- Salviat, F. (1986), “Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites”, J.-Y. Empereur,

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