

Carmen Soares
Irene Coutinho de Macedo
(coords.)



ENSAIOS SOBRE
PATRIMÓNIO ALIMENTAR
LUSO-BRASILEIRO



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

**ASPECTOS DA MESA DO REI ENTRE A IDADE
MÉDIA E A ÉPOCA MODERNA***
(The king's table as an interdisciplinary field. Between Medieval and Modern times)

ANA ISABEL BUESCU
Universidade Nova de Lisboa (anabuescu@netcabo.pt)

RESUMO: Este estudo procura perspectivar a alimentação como campo de estudos interdisciplinar. Situando-nos num patamar social das elites e no momento de transição entre a Idade Média e a Época Moderna, iremos analisar a alimentação régia enquanto lugar de diferenciação social, distinção simbólica e portadora de significado político.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação, realeza, poder

ABSTRACT: This essay aims to underline the interdisciplinary character of the study of food. We will focus on the elites, and analyse the king's table as a place of social differentiation, symbolic distinction and political meaning. The king's table was an instrument of power, since the relatively simple forms of the high Middle Ages to the more complex ones in the Modern times.

KEY-WORDS: food, royalty, power

* por opção da autora, o seu texto não segue o acordo ortográfico de 1990

Comer é uma necessidade natural e fisiológica de todos os homens, em todos os tempos. Mas é também uma prática cultural complexa, que convoca não só a história e a cultura material, mas também a antropologia, a sociologia, a etnologia, a psicologia, a história de arte e a história das ideias, entre outras disciplinas, perfilando-se como um domínio de relevo na historiografia contemporânea. Ancorada na tripla e fundamental perspectiva da “produção”, do “consumo” e do que podemos, genericamente, designar por “gosto”, a história da alimentação tem de integrar-se, como observa Roland Barthes, no horizonte de um quadro teórico a que a complexidade do tema obriga: ela não é, simplesmente, a história do que se come, uma colecção de produtos submetidos a uma apreciação estatística ou dietética, mas, ao mesmo tempo, “[...] un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites”¹.

Começemos por, de forma breve, traçar os principais percursos da alimentação e da mesa enquanto território do historiador². Entre os novos objectos que, por alturas dos anos sessenta do século passado, fizeram a sua entrada

¹ Barthes 1970: 309.

² Seguimos aqui de perto Buescu e Felismino 2011: 14-24.

no campo historiográfico, encontramos a alimentação, num contexto mais geral de valorização dos temas da história do quotidiano, da cultura material e das mentalidades. Estas novas abordagens e o alargamento do campo historiográfico no seu conjunto, articularam-se em definitivo com os contributos de outras ciências sociais e humanas, como a antropologia, a sociologia ou a história de arte. O grande impulso que a chamada história dos Annales, em França, com raízes em figuras como Marc Bloch (1886-1944) e Lucien Febvre (1878-1956) deu a esta verdadeira renovação do “fazer história”, teve um papel decisivo na afirmação de novos territórios, permitindo a temas como o quotidiano³ e as mentalidades encontrarem o seu próprio espaço, e que, nesse contexto, também a construção do objecto complexo que é o da história da alimentação e da mesa fizesse a sua irrupção no campo historiográfico⁴.

Relativamente a esta última houve algumas tentativas relevantes no século XIX, entre as quais avultam, em França, os capítulos sobre a cozinha e as refeições incluídos na *Vie privée d'autrefois*⁵, de Alfred Franklin publicada em 1892, ou no panorama nacional, as tentativas de inventário gastronómico de Teófilo Braga, na sua abordagem dos usos, costumes, crenças e tradições dos portugueses⁶, e de José Leite de Vasconcelos na sua monumental *Etnografia Portuguesa*⁷. Mas foi apenas nos anos sessenta do século XX que os problemas relativos à alimentação assumiram plenamente um lugar no campo da reflexão e da investigação históricas⁸. Apesar de alguns exemplos polacos e sobretudo anglo-saxónicos⁹, foi em França que a alimentação ganhou estatuto de verdadeiro e sistemático campo de estudo.

Na verdade, na senda de avanços múltiplos quer da história económica quer da história social, a chamada *nouvelle histoire* manteve um diálogo interdisciplinar fecundo com disciplinas em pleno desenvolvimento que abriram caminho a novas perspectivas e leituras¹⁰. No campo da etnologia, os inquéritos da francesa Yvonne Verdier¹¹ e do italiano Piero Camporesi¹² permitiram uma leitura sociológica e antropológica das práticas alimentares, permeável à poderosa obra de Claude Lévi-Strauss¹³, revisitada posteriormente

³ Certeau 1990.

⁴ Hémarandinquer, ed., 1970.

⁵ Franklin 1892. Caparti e Coron 2001: 15-31.

⁶ Braga 1885.

⁷ Vasconcelos 1983-88. Vasconcelos 1893.

⁸ Burguière 1986: 7-11; Valeri 1989b: 190-209.

⁹ Hammond 1993.

¹⁰ Não podemos deixar de mencionar, pela dimensão de síntese sobre os caminhos então inaugurados, o volume dirigido por Le Goff, Chartier e Revel 1978.

¹¹ Verdier 1979.

¹² Camporesi 1980.

¹³ Lévi-Strauss 1964-1968.

por Jack Goody¹⁴, que viria a estruturar uma trilogia analítica que imprimiu as principais linhas de análise da história da alimentação em torno da sociologia da produção, da cozinha e do consumo. No entanto, o predomínio das preocupações demográficas e económicas, no campo historiográfico da época, influenciou directamente o desenho original da história da alimentação nestas duas direcções privilegiadas.

O impulso de Fernand Braudel, idealizando uma história dos hábitos alimentares nas curtas e longas conjunturas, como na longa duração, imprimiu um cunho inegável nos primeiros trabalhos¹⁵, privilegiando a “produção” e o “consumo”.

Esta abordagem viu-se rapidamente consagrada e amplificada sobretudo a partir da obra de Louis Stouff¹⁶, em França, e, em Itália, de Massimo Montanari¹⁷ e Anna Nada Patrone¹⁸, bem como dos resultados de um conjunto de importantes encontros científicos, que comprovavam e cimentavam, também, a irradiação deste novo objecto historiográfico¹⁹, que neste momento caminha, também ele, para uma escala mais larga, comparativa e inscrita na longa duração²⁰. Esta continuidade directa entre história da agricultura e história da alimentação perspectivou temas como os recursos e as subsistências alimentares, a exploração da terra e dos recursos naturais, o consumo de produtos como os cereais, o pão e o vinho. A alimentação e as várias realidades do quotidiano doméstico passaram a ser entendidas, definitivamente, como apropriações culturais humanas.

Também em Portugal estes campos inovadores encontraram eco, a partir do trabalho pioneiro de A. H. de Oliveira Marques sobre a mesa, inserido em *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, obra publicada pela primeira vez em 1964²¹, que lançou entre nós, entre vários outros relativos ao quotidiano, como a festa, o traje o afecto ou a morte, este então novo objecto historiográfico.

Muitos trabalhos se seguiram, mormente no âmbito dos estudos medievais. Sem pretendermos ser exaustivos, impõe-se a referência a alguns desses

¹⁴ Goody 1998.

¹⁵ Braudel 1970: 15-19. Esta introdução ao volume supra citado fora publicado, pela primeira vez, na revista *Annales*, 16, 1961. O próprio Braudel regressaria ao tema, num horizonte largo, na sua monumental obra publicada em 1979. I, cap. 2 e 3.

¹⁶ Stouff 1970.

¹⁷ Montanari 1985, 1992, 1995.

¹⁸ Patrone 1981.

¹⁹ Como é o caso dos colóquios *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance* 1982 ; *Manger et Boire au Moyen Âge* 1984 ; *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges* 1992; ou ainda de *Alimentazione e Nutrizione secc. XIII-XVIII*, 1997.

²⁰ Bruegel e Laurioux 2002, Braga 2010.

²¹ Objecto de sucessivas reedições, a última das quais, com magnífica documentação iconográfica, pela editora A Esfera dos Livros, 2010.

nomes, com destaque para Iria Gonçalves²², Maria Helena da Cruz Coelho²³, Maria José Azevedo Santos²⁴, Salvador Dias Arnaut²⁵ e Virgínia Rau²⁶ cujos estudos fizeram, nuns casos, ou têm feito, noutros, avançar o conhecimento sobre a alimentação em tantas e diferenciadas vertentes como a produção e os mercados, o abastecimento citadino, o aproveitamento dos recursos locais²⁷, os recursos cerealíferos e cinegéticos, as práticas alimentares das categorias sociais mais baixas e mais elevadas²⁸. Foi aliás no âmbito destas primeiras abordagens, que se aflorou, pela primeira vez, o tema da mesa régia, caracterizando-se aspectos quantitativos e qualitativos da mesma, tornando-se evidente que a abundância de poucos, por oposição à subsistência de outros eram determinados por escolhas, circunstâncias e contextos de carácter político, cultural e sociológico. A ostentação alimentar era a primeira forma dos grupos dominantes mostrarem a sua superioridade social. As escolhas alimentares, designadamente nas possibilidades quantitativas e qualitativas da tríade carne / pão / vinho eram ditadas por critérios de diferenciação e privilégios sociais.

Estes primeiros desenvolvimentos fizeram-se acompanhar e sustentar pela publicação de fontes documentais e testemunhos de decisiva importância para a afirmação deste campo de estudos entre nós, entre outros, dos principais receituários portugueses e alguns registos de compras medievais e modernos²⁹. Foi na década de 80 do século XX que surgiram, paralelamente, no nosso país, as primeiras tentativas de sínteses sobre a matéria³⁰, nunca mais deixando o tema de registar um incremento assinalável sob o ponto de vista historiográfico e editorial³¹.

O tema da mesa régia, apoiado na disponibilidade de fontes manuscritas e impressas até então pouco trabalhadas, e sob o impulso do vigor da história das elites e das mentalidades, tornou-se uma das principais perspectivas de

²² Gonçalves 1988: 201-213, 1992-93:175-189, 1996: 97-116, 1999: 225-243, 2004: 42-65, 2007, 49-72, e ainda 2008-2009: 9-32.

²³ Coelho 1990c: 9-22, Coelho 1990d: 93-119, Coelho e Riley 1988a: 221-267.

²⁴ Santos 1983 307-343, 1997.

²⁵ Arnaut 1986.

²⁶ Rau 1984.

²⁷ Castelo Branco 1960: 36-52; Catarino 2002: 49-59, Cunha: 29-39, Daupias: 157-168.

²⁸ Crespo e Hasse 1981: 93-104, Mota 1990: 271-290, Maia 1992: 173-196, Maia 1993: 355-370, Braga 2004:11-34.

²⁹ Manuppella 1986. Tradução para francês por Palla 2008. Rodrigues (1682), reed Pericão e Faria 1987: Rigaud 1999, Rigaud 2004, Braga 2006.

³⁰ Arnaut 1986, Marques e Ferro 1992: 283-291, Gonçalves 2000: 29-48, Amorim 1987, Braga 2002: 493-508, Reis 2008.

³¹ Sem pretendermos ser exaustivos: Tavares 1980: 36-42, Faria e Tavares 1990: 271-311 Ve-
loso 1992, Martins 1993: 67-82, Palla 1996: 93-123, Palla 1998: 1187-2000; *Livros Portugueses
de Cozinha* 1998, Rocha 1998, Consiglieri e Abel 1999, Tavares 1999, Beirante 1999: 559-570;
Saramago e Cardoso 2000, Catarino 2002: 49-59, Braga 2000, Braga, 2004, P. D. Braga 2004.

análise, senão a principal delas, no âmbito dos estudos sobre história da alimentação e da mesa, entre os quais, num primeiro momento, se destacou o trabalho de Iria Gonçalves sobre a mesa régia no século XIII³² e os vários trabalhos de Maria José Azevedo Santos em torno da comensalidade régia nos séculos XV e XVI³³. A síntese de Ana Marques Pereira sobre a mesa dos monarcas brigantinos, acompanhada de numerosos documentos inéditos, publicada em 2000³⁴, é reveladora da centralidade e pujança do tema no actual campo historiográfico.

Debrucemo-nos agora, especificamente, sobre a mesa régia no interior desta problemática mais vasta.

Nas sociedades que nos precederam, nas quais a fronteira entre a fome e a abundância era frágil, comer era um lugar e um acto de diferenciação social, distinção simbólica e significado político. Nas cortes régias medievais e modernas, esta realidade tornava-se evidente de acordo com três pontos de vista fundamentais: a dimensão política e sanitária da alimentação do rei de acordo com a concepção organicista da sociedade, os alimentos e produtos que iam à sua mesa, e a ostentação nos banquetes, especialmente evidente em ocasiões cerimoniais e simbólicas de importância para a monarquia. Procuraremos mostrar como o estudo da alimentação, é também, no caso nas elites sociais, um campo de estudos interdisciplinar, convocando, de forma directa, uma perspectiva política, sanitária, vincando as hierarquias sociais e assente num conjunto tendencialmente mais complexo de cerimoniais

Neste sentido, teremos como campo de análise um meio social bem definido, a corte régia, num tempo e num espaço também eles determinados, o Portugal de Quinhentos. Tal clarificação é imprescindível já que, pela própria natureza do tema, só desta forma é possível distinguir práticas transversais e fundamentalmente idênticas no conjunto da sociedade, daquelas que eram exclusivas dos meios aristocráticos, da corte e do rei, ou que pelo menos aí adquiriam formas, manifestações e significados próprios. Este facto torna-se claro quando, constatando o evidente significado simbólico que, de uma maneira ou outra, envolve sempre o acto de comer, percebemos que no caso da realeza, como já foi reiteradamente sublinhado por antropólogos e historiadores, esse significado podia, no limite, incorporar uma dimensão litúrgica e até sacral³⁵.

Vejamos o primeiro aspecto, relativo à dimensão política da alimentação régia. Numa afirmação que é válida para o mundo medieval e moderno, existia, uma dimensão política na alimentação do rei. E, sob o meu ponto

³² Gonçalves 1997: 15-32.

³³ Santos 1992, Santos 2002, Santos 2005b: 23-65, Dias 1992: 155-158.

³⁴ Pereira 2000.

³⁵ Bertelli 1990: 164-185; Romani 1997: 721.

de vista, é no discurso político que, em primeiro lugar, devemos procurar respostas para uma tal asserção. Desde o *Policraticus* de João de Salisbúria (c. 1159), escrito no meio do século XII, passando pelo aristotélico-tomista *De Regimine Principum* (c. 1287) de Egidio Romano, que exerceria notável influência ainda na Época Moderna, o discurso político e especificamente a tratadística sobre o ofício régio representava o corpo político à imagem do corpo natural. Assim, de forma ideologicamente muito enraizada, a comunidade política era concebida e representada à imagem do corpo humano, tornando-se indissolúvel o vínculo entre a cabeça, ou seja, o rei, e o corpo da república³⁶. Tal concepção corporativa radicava na ideia paulina de *corpus mysticum* (*Romanos*, 12, *Coríntios*, I, 12) da Igreja, como foi sublinhado de forma fundadora por Ernst Kantorowicz e por historiadores como Georges Duby ou Jose Antonio Maravall, e exerceu grande influência desde o século XIV até cerca do século XVII na representação ideal da sociedade, apesar da ruptura operada no discurso político por Maquiavel.

Na realidade, numa tal concepção corporativa da sociedade, tudo o que o monarca era e fazia, todas as suas virtudes ou todos os seus vícios, se repercutiam na comunidade política. A esta luz, e à luz de uma relação indissolúvel entre o “corpo natural” e o “corpo místico” do rei, tal como a educação intelectual, religiosa ou a aquisição das virtudes, também o corpo do monarca, e todas as práticas relativas à conservação da sua saúde física e sustento, como é o caso da alimentação, comportavam uma dimensão política. No limite e em síntese, como observa Georges Vigarello, numa muito interessante História do Corpo, “L’histoire du corps du roi est bien aussi celle de l’État”³⁷.

Neste quadro, mas num outro plano, é ainda necessário atender a uma questão de outra natureza, mas igualmente essencial à compreensão da matéria que nos ocupa, que tem a ver com duas outras ordens de discurso: o da medicina e o da astrologia, aliás na época intimamente ligadas.

A teoria dos quatro humores corporais - sangue, fleuma, bÍlis amarela e bÍlis negra, que procediam, respectivamente, do coração, cérebro, fÍgado e baço - constituiu, desde Hipócrates (c. 460-377 a.C.) e Galeno (c. 131-c. 200), o principal fundamento da medicina e de explicação do funcionamento do corpo humano até ao século XVII. Cada um dos humores tinha diferentes características: o sangue era quente e húmido, a fleuma fria e húmida, a bÍlis amarela, quente e seca, e a bÍlis negra fria e seca. Do predomÍnio de um ou outro humor no organismo humano resultavam os diferentes tipos

³⁶ Sobre a origem, transformações e apropriações do conceito de *corpus mysticum* na época medieval, a obra de referência continua a ser o estudo de Kantorowicz 1985 (1ª ed. 1957) especialmente 188-259. Entre muitos outros, v. ainda Archambault 1967 21-53, Maravall 1983:179-199, Buescu 1996: 64-65 e 387-409.

³⁷ Vigarello 2005: 409.

fisiológicos: o sanguíneo, o fleumático, o bilioso ou colérico e o melancólico. Considerava-se que todas as doenças eram causadas pela alteração do equilíbrio entre os humores, sendo que a alimentação desempenhava uma função primordial nesse equilíbrio – ou na falta dele, e portanto na saúde e na doença. Como se compreende, qualquer abordagem das práticas alimentares nas épocas medieval e moderna, e qualquer que seja o patamar social em que nos coloquemos, tem de ter presente este crucial quadro explicativo.

Ora tal edifício explicativo estava indissoluvelmente ligado à astrologia, no quadro da explicação dominante do mundo natural. No século XVI vigorava ainda a concepção de uma unidade essencial da natureza. Uma mesma lei regulava o movimento dos planetas, o ciclo das estações e o ciclo vegetativo das plantas, as relações entre os elementos, o corpo do homem e os seus humores, numa unidade fundada pelo Cosmos. Assim, num mundo que sob tantos pontos de vista inaugura a modernidade como é o do Renascimento, a “tradição mágica” persistia, e até em certos casos se acentuava, num mundo “saturado” de magia, como observou Francisco Bethencourt³⁸, através de um conjunto de práticas em que se destacava a astrologia, no âmbito de uma concepção da unidade essencial do microcosmos e do macrocosmos.

Finalmente, num último e mais imediatamente apreensível e visível discurso era ainda político o alimento do rei. Na verdade, no âmbito dos mecanismos de afirmação e de celebração do poder da realeza que, entre o mundo medieval e o mundo moderno, se foram enraizando e ganhando protagonismo, a mesa ocupava um lugar preponderante e de privilégio, como foi, de forma diríamos pioneira, observado pelo sociólogo Norbert Elias. Da comida e da mesa do rei eram indissociáveis a ostentação e o luxo, a fartura e a abastança, os rituais e as hierarquias, numa afirmação da distinção, singularidade e poder que, não sendo dela exclusivos – lembremos o caso da corte papal – eram próprios da realeza³⁹.

São estas, pois, as perspectivas que devem estar presentes quando refletimos sobre a mesa do rei na época que consideramos. Reflexão que, sendo necessário inscrever numa perspectiva mais vasta e implicando o cruzamento necessário entre vários saberes e campos de análise, será aqui vista sob um prisma particular e preciso, que é o dos consumos, em articulação com aspectos cerimoniais e da simbólica alimentar.

Aproximemo-nos do nosso objecto situando-nos num momento particular, o Portugal de Quinhentos, e num lugar determinado, a corte de D. João III (r.-1521-1557), recorrendo a um conjunto de testemunhos que nos

³⁸ Bethencourt 1994: 159-194.

³⁹ Numa reflexão integrada no conjunto dos mecanismos do poder ritual da monarquia, Lisón Tolosana 1991.

permitted lançar um olhar sobre aquilo que, de uma forma genérica, designamos como a “mesa do rei” – realidade que, em vários dos seus elementos estruturantes, podemos rastrear desde os tempos medievais⁴⁰. Começemos por uma panorâmica sobre os produtos que aí eram consumidos. Segundo dados publicados por Maria José Azevedo Santos relativos a um livro de cozinha do rei relativo ao ano de 1524, a carne era, de longe, o alimento mais comprado e consumido na corte joanina.

Tal facto não constituía novidade, e confirma, se necessário fosse, que o consumo de carne era um elemento de distinção associado não só a um maior poder económico como ao próprio lugar do indivíduo na hierarquia social. Sensivelmente desde o século XI no Ocidente europeu, a diferenciação social dos alimentos dera um lugar de destaque ao consumo de carne, doravante claramente um privilégio social⁴¹. A própria tradição literária acolhia, desde a Idade Média, as diferenças simbólicas, sociais e até espirituais entre práticas alimentares diferenciadas. Num estudo que pretende elucidar os códigos e elementos de uma simbólica alimentar na época medieval tomando como campo de análise o ciclo dos romances arturianos, Anita Guerreau-Jalabert estabelece uma tipologia contrastiva entre o que classifica de “triângulo alimentar cavaleiresco” – pão, vinho, carne – e o “triângulo alimentar eremítico”, constituído pelo pão, água e vegetais⁴². Também médicos e dietistas dos séculos XVI e XVII, erguendo um discurso de advertência sanitária em torno das práticas alimentares de reis e senhores, não deixavam de assinalar a diferença do valor nutritivo dos produtos consumidos, sendo que, indiscutivelmente, o lugar cimeiro entre estes era ocupado pelo pão, vinho e carne⁴³, que constituíam o que se pode designar por “núcleo do gosto”, de acordo com expressão de Robert Fossier, desde a época medieval⁴⁴.

Assim, de acordo com o citado livro de cozinha de 1524, a carne de vaca teve um lugar de absoluto destaque nos consumos da corte de D. João III, tendo dado entrada na ucharia régia, naquele ano, 3 200 Kg; a carne de porco era também muito apreciada, mas o seu consumo foi então muito menor, rondando então os 500 Kg, além do toucinho, sempre presentes na ucharia régia. Por alvará de 1 de Julho de 1522, pouco depois de subir ao trono, D. João III ordenava ao almoxarife de Lamego a compra de cento e

⁴⁰ Para este aspecto, v. Gonçalves 1997.

⁴¹ Monatanari 1995: 68-69.

⁴² Guerreau-Jalabert 1992a :561-594; da mesma autora, 1992b. Bertelli, *op.cit.*:164-167. A importância dos romances medievais como fonte privilegiada para o conhecimento de ideias, práticas, códigos e cerimoniais alimentares e culinários é destacado, para o caso da Inglaterra medieval, por Cosman 1976.

⁴³ Allard 1990: 96-97.

⁴⁴ Fossier 2010: 91.

vinte peças de marrans e cinquenta peças de toucinho necessários para os gastos da sua ucharia⁴⁵.

Nesta entraram também em 1524 o carneiro, carne tão apreciada em toda a cozinha mediterrânea⁴⁶, que os médicos louvavam pela sua fácil digestão, ao contrário da carne de vaca⁴⁷, bem como caça e galinhas. No que respeita à caça, a carne mais consumida na corte portuguesa nesta época foi a perdiz⁴⁸, que surgia à mesa quase sempre cozida - como sucedia com a carne de vaca - mas há também uma expressiva referência a pombos e coelhos, e até aos “aristocráticos” faisões. A galinha era outro alimento habitual na alimentação da corte, surgindo quer em cozinhados doces quer salgados, assim como os ovos, que se consumiam em quantidades apreciáveis - nesta sua estadia em Évora, a corte de D. João III consumiu, em apenas 22 dias, mais de 113 dúzias de ovos nas mais variadas receitas, doces e salgadas⁴⁹.

O peixe era um caso bem diferente. Associado a situações e a momentos de maior frugalidade, o pescado, muito variado, raramente fresco, mas sobretudo seco, fumado ou salgado, e ainda, como aponta Maria Helena da Cruz Coelho, o marisco, bivalves e moluscos, estavam também presentes na mesa do rei⁵⁰. No quadro de uma inequívoca supremacia do consumo de carnes, peixes e mariscos surgiam de acordo com várias condicionantes, com destaque para as que decorriam do calendário litúrgico, que ao longo do ano determinava uma apertada “grelha” de muitos períodos de jejum e abstinência. Como afirma Maria José Azevedo Santos, O “abundante e variado consumo de carnes” que caracterizava o padrão dominante de consumo nas camadas superiores da sociedade quinhentista, era só quase “interrompido pelos preceitos de abstenção a que a Igreja obrigava todos os fiéis”⁵¹ Se considerarmos que estas interdições religiosas podiam oscilar então entre 140 e 160 dias por ano, percebemos que o peixe era bem importante, afinal, na mesa do rei⁵².

As esmolas régias a conventos, para além dos habituais moios de trigo, cevada, sal ou frutas secas, incluíam com frequência o peixe. Em 1550, uma das esmolas da rainha D. Catarina, neste caso ao Mosteiro da Assunção de Faro, consistia em 20 milheiros de sardinhas, 10 dúzias de pescadas frescas

⁴⁵ IAN/TT, CC, P. I, mç. 28, doc. 29.

⁴⁶ Gonçalves 1997: 20.

⁴⁷ Allard *op.cit.*: 97-98. V. as considerações sobre as várias carnes e a sua digestibilidade no Pseudo-Aristóteles 1960: 40.

⁴⁸ Que partilhava, nos séculos XV e XVI, essa condição de privilégio na mesa aristocrática com o faisão. Montanari 1995: 125-126.

⁴⁹ Santos 2002: 41.

⁵⁰ Coelho 2005c: 149 e 196.

⁵¹ Santos 2002:42-43.

⁵² Montanari 1995: 109.

e 2 dúzias de atuns⁵³. Era também um dos alimentos que entrava nas prisões, como ordenava o alvará régio de 13 de Maio de 1552, para se entregarem 30 arrobas de bacalhau para provimento dos presos⁵⁴.

Para lá dos preceitos e interditos litúrgicos, existiam também outras circunstâncias que proporcionavam um maior consumo de peixe na corte, numa sociedade marcada pelas dificuldades nos abastecimentos que, embora mais agudas nos tempos medievais⁵⁵, se mantinham no século XVI e se relacionavam com o aprovisionamento em função quer da época do ano quer do lugar em que se encontrava a corte. Não deixa de ser significativo constatar que em 1524, estando a corte em Évora, o peixe mais consumido foi a humilde sardinha, normalmente ausente das mesas mais abastadas⁵⁶. Finalmente, também em relação ao peixe a dominante teoria dos humores da medicina galénica sustentava o carácter pouco nutritivo – daí a sua adequação aos jejuns a que a Igreja obrigava⁵⁷ – do peixe, a que se atribuía um humor frio e húmido, considerado nocivo à saúde. São múltiplos e variados os testemunhos que evidenciam a reserva do discurso médico ao consumo de peixe, como sucedeu um dia à mesa de D. João III a propósito do atum, discutindo-se qual o molho mais adequado a servir com tão “danoso pescado”⁵⁸. A convicção que fica é a de que o peixe era, por razões várias, quase uma “inevitabilidade” que não concorria, em termos de predilecção alimentar e significado simbólico, entre as elites, com o consumo da carne.

Já na segunda metade do século XVI, o embaixador de Veneza na corte espanhola observava a compleição delicada de Filipe II, que se alimentava habitualmente de manjares substanciais e, depreende-se, considerados nutritivos e adequados à manutenção da saúde, “no comiendo ni pescado ni fruta, ni nada parecido que engendre malos humores”⁵⁹. O verdadeiro e nobre alimento era, sem dúvida, a carne.

Na corte joanina era também muito apreciado outro prato muito difundido na gastronomia europeia desde o século XIII⁶⁰ – os pastéis e as empanadas (*empanadas* em castelhano ou *pastello* em italiano) feitas quer de peixe⁶¹ quer de carne, ou ainda de lampreia. Em Fevereiro de 1517 o secretário António

⁵³ IAN/TT, CC, P. I, mç. 83, doc.96.

⁵⁴ IAN/TT, CC, P. I, mç. 88, doc. 28, de 13 de Maio de 1552.

⁵⁵ Gonçalves 1997: 17.

⁵⁶ Santos 2002: 44.

⁵⁷ Montanari nota que os primeiros séculos do cristianismo tenderam a excluir o peixe do regime quaresmal, e só a partir dos séculos IX-X é indiscutível a licitude do seu consumo durante os dias de abstinência. 1995: 110-111.

⁵⁸ *Ditos* 1997: 320-321.

⁵⁹ Cit. por Allard *op. cit.*: 99.

⁶⁰ Com diversos nomes como *pastello*, *pastero*, *empanada*, *crosta*, *altocreas*, e outros. Montanari 1995:94-96.

⁶¹ Santos 2002: 45-46.

Carneiro recebia uma muito apreciada iguaria, oito empadas de lampreia, oferecidas por João Barroso⁶², e em Maio de 1546 o arcebispo de Braga escrevia ao secretário Pero de Alcáçova Carneiro, anunciando o envio de onze empadas de salmão, das quais daria à rainha as que lhe parecesse, e mais quinze de lampreia para que, no caso de haver falta delas, as oferecesse ao rei⁶³.

O chamado *Livro de Cozinha de D. Maria*, que pertenceu à princesa portuguesa, neta de D. Manuel⁶⁴, que em 1565 casou com o príncipe de Parma, Alexandre Farnese, integra várias receitas da tradição culinária da corte portuguesa, permitindo um olhar mais próximo sobre as iguarias que eram confeccionadas e, até, averiguar orientações e inclinações dos gostos culinários da corte portuguesa, alguns deles já bem antigos.

Lugar destacado neste livro de receitas ocupam também, reflectindo o lugar que tinham nos consumos da corte, como os “manjares de ovos” e os “manjares de leite”, onde encontramos iguarias como o célebre manjar-branco, de já longa tradição na cozinha europeia⁶⁵, uma das mais apreciadas sobremesas na época – mas com “variantes” salgadas, feitas com peitos de frango ou até peixe – pastéis de leite, beilhões de arroz e tigeladas.

Em sentido contrário, não há virtualmente legumes na mesa do rei, o que não era uma excepção. Para o caso inglês, P. W. Hamond constata a quase total ausência de legumes nas mesas régias em Inglaterra no final da Idade Média⁶⁶. Legumes e frutas não tinham um idêntico peso social. As frutas, apesar de certa reserva por parte de alguns médicos – como vimos através das palavras do embaixador veneziano junto da corte espanhola – eram parte integrante da dieta aristocrática, sendo consumidas frescas, secas ou em conserva. As frutas consideradas mais “nobres” e adequadas à mesa de reis e senhores eram as frutas frescas; e de entre estas, os frutos provenientes de árvores – pêsegos, maçãs, cerejas, peras, nêspersas, citrinos – numa relação que tinha também simbolicamente a ver com a sua posição física na escala da criação, a meio caminho entre o céu e a terra; o contrário de bolbos, tubérculos e raízes enterrados no solo que, ocupando um lugar inferior nessa escala, eram considerados adequados a quem ocupava, também, as posições mais “baixas” na escala social⁶⁷. Exemplo disso é a controvérsia em torno das virtudes e malefícios da cebola ou o caso do alho, indissociavelmente ligado à vilania, ainda em tempos do *Quijote*⁶⁸. Tal não invalida que sobre o consumo

⁶² IAN/TT, CC, Parte I, mç. 21, doc. 39.

⁶³ IAN/TT, CC, Parte I, mç. 78, doc. 6.

⁶⁴ Filha do infante D. Duarte († 1540), irmão de D. João III, e de D. Isabel (†1576), irmã de D. Teodósio, 5º duque de Bragança.

⁶⁵ Montanari 1995: 93-94.

⁶⁶ Hammond 1996: 132-142.

⁶⁷ Montanari 1995:120 e 124-125, Fossier 2010: 86.

⁶⁸ Plasencia 2005: 66-72 e 75-77.

de frutas pendesse uma geral reserva proveniente da dietética antiga, fixada pelo próprio Galeno, que tolerava em condições precisas, mas não incentivava o seu consumo⁶⁹.

Legumes e hortaliças não eram, portanto, especialmente apreciados por reis e nobres e encontravam-se de uma forma geral ausentes da sua mesa⁷⁰. Segundo Jean-Louis Flandrin, foi sensivelmente a partir do século XVI que os legumes se foram tornando um elemento de distinção, ganhando progressiva, embora lenta, visibilidade e favor nas mesas mais requintadas e socialmente mais elevadas, e uma conseqüente visibilidade iconográfica⁷¹.

No século XVI o discurso de “adequação alimentar” integrava um forte cariz social, em que os próprios médicos e dietistas se envolveram, dissertando sobre comidas boas para vilãos e senhores. Na verdade, como sublinha Massimo Montanari, a hierarquização social engendrava discursos socialmente distintivos e escrupulosamente codificados, quer fosse sobre a forma de vestir, de estar, quer de comer, não só em termos de atitudes e comportamentos, mas também no que respeitava aos próprios alimentos consumidos⁷².

Além de que, como já tivemos ocasião de evocar, existia ainda uma razão de ordem sanitária que, no âmbito da então dominante medicina galénica, associava a esses produtos, em particular alguns legumes e vegetais, mas também algumas frutas, uma interferência negativa nos humores e na qualidade do sangue⁷³; ou, ainda, a convicção, também ela presente na sociedade medieval, que vira nascer e difundir-se a “cultura do horto” e uma importante farmacologia herborística⁷⁴ de que alguns legumes, ervas e frutas eram sobretudo úteis na confecção de mezinhas para tratar as mais variadas afecções, febres e doenças.

Uma outra referência tem ainda de ser feita. Numa sociedade em que era tão difícil o acesso a alimentos frescos, e as condições sanitárias muito precárias, a arte das conservas foi, desde a Antiguidade, um dos principais campos da culinária. Também em Portugal há variados testemunhos do consumo de conservas salgadas e doces. Quanto a estas últimas, houve uma mudança significativa quando, na primeira metade do século XV, a cana-de-açúcar, trazida da Sicília, foi plantada com sucesso na ilha da Madeira, em pleno Atlântico, por iniciativa do Infante D. Henrique.

⁶⁹ Ferrières 2002: 313-314.

⁷⁰ Gonçalves 1997: 23 Plasencia *op. cit.*:176-179. Hammond constata a quase ausência de menção a legumes nos menus dos banquetes régios em Inglaterra nos finais da Idade Média. 1996: 130-142.

⁷¹ Flandrin 1986: 13; Lauriou 1992: 51-52.

⁷² Montanari 1995:115-127.

⁷³ Allard, *op. cit.*:98-99.

⁷⁴ Montanari 1992: 206-213. Kózluk 2012: 209-225.

Na segunda metade do século, o açúcar era exportado em importante escala para Castela, Flandres e Inglaterra, onde o primeiro carregamento chegou ao porto de Bristol, em 1456. O açúcar tornou-se muito abundante em Portugal e era intensivamente utilizado em sobremesas, doçaria e até em pratos salgados. Era oferecido como esmola a mosteiros, usado como meio de pagamento e largamente consumido pelas casas de D. João III e de D. Catarina. Naturalmente, tratando-se de um produto altamente valorizado, também o açúcar e as conservas doces faziam parte integrante da “sociabilidade alimentar” entre as elites, constituindo com frequência presente que se fazia chegar, sobretudo no caso das conservas, mesmo a lugares distantes. Em 1535 D. Joana, mãe de D. Catarina, desde sempre fisicamente tão robusta, adoeceu com extrema gravidade, chegando a temer-se pela sua vida. Sabemos que nessa ocasião D. Catarina mandou um criado seu, Francisco de Araújo, visitar a mãe em Tordesilhas, enviando-lhe de presente “certas conservas”⁷⁵.

Da ilha da Madeira, para além de grandes quantidades de açúcar branco e refinado, eram encomendadas, com regularidade, conservas para a casa da rainha⁷⁶. Para se ter uma ideia das quantidades envolvidas, por alvará régio de 29 de Fevereiro de 1533 D. João III ordenava ao almoxarife do Funchal a entrega ao seu reposte de 540 arrobas de açúcar branco, 50 de açúcar refinado, além de 150 arrobas de conserva, tudo destinado para despesa da casa da rainha D. Catarina⁷⁷. No ano de 1534, a encomenda régia ordenava que o açúcar fosse da melhor qualidade, mas a quantidade foi menor: 160 arrobas de açúcar branco e 40 refinado⁷⁸. Uma parte destinava-se a consumo interno e directo, mas outra, como a documentação evidencia sistematicamente, para pagamentos, ofertas e esmolas, nomeadamente a mosteiros – por alvará de 3 de Agosto de 1534, o mosteiro de Santa Clara de Beja recebia 5 arrobas de açúcar branco de esmola⁷⁹, e em Dezembro desse mesmo ano a abadesa do mesmo convento recebia 128 arrobas de açúcar para parte de pagamento de uma dívida⁸⁰.

A rainha oferecia com frequência doces e outras conservas, doces e salgadas, ao seu irmão Carlos V, quando este estava em Espanha, como em 1528, em que por alvará de 30 de Setembro, D. Catarina mandava pagar a Diogo Salema, seu tesoureiro, 30 000 reais pela confecção de “marmeladas” no convento de Santos para se enviarem para Castela⁸¹, ou em 30 de Outubro

⁷⁵ Buescu 2007: 314.

⁷⁶ V. o alvará da rainha D. Catarina de 7/2/1539, IAN/TT, CC, P. I, mç.44, doc. 77.

⁷⁷ IAN/TT, CC, P. I, mç. 50, doc. 88.

⁷⁸ IAN/TT, CC, P. I, mç. 52, doc. 24

⁷⁹ IAN/TT, CC P. I, mç.53, doc. 69.

⁸⁰ IAN/TT, CC. P. I, mç. 54, doc. 37.

⁸¹ IAN/TT, CC, P. I, mç. 41, doc. 51.

de 1557, pouco depois da morte do monarca português, quando o secretário Luís de Quijada confirmava a entrega a Carlos V dos barris de escabeche que D. Catarina enviara para Castela⁸². D. João III usava com frequência o açúcar como presente de “distinção”, como quando ordenava ao contador da ilha da Madeira para se terem prontas 5 arrobas de açúcar para mandar para Veneza⁸³.

Mas temos ainda de falar do pão. O pão era a base tradicional da alimentação, mas era, também ele, símbolo de diferenciação social, além de primeira espécie eucarística no Cristianismo. Como observou há muitas décadas Marc Bloch a propósito do «pão branco» e do «pão negro», «A travers les siècles, point de critère de classe plus net que celui-là»; na verdade, o pão branco era, na antiga sociedade, como sublinhava Fernand Braudel, “une rareté, un luxe”. Claro está, o pão estava presente com fartura na mesa do rei desde a Idade Média; mas era, como já sublinhou Iria Gonçalves para este período, sempre pão branco, confeccionado com o cereal nobre, a farinha refinada de trigo, virtualmente ausente da mesa das classes mais baixas, em que surgia misturado com outros cereais, como a cevada. Assim, longe de ser o sinal ou o símbolo de alguma proximidade social ou alguma igualdade, o pão sublinhava as diferenças sociais.

Evoquemos ainda o lugar do vinho na mesa do rei, na corte e na sociedade em geral. O vinho era uma das mais importantes produções da Europa do Sul, e o seu valor social e económico inquestionável para as populações, também em Portugal. Acresce que em virtude do processo de expansão marítima em que o reino estava encontrava envolvido, o vinho tinha um lugar de destaque na referência aos mantimentos que, obrigatoriamente os navegantes e gente do mar levavam nos navios pois, como escrevia Fernão de Oliveira na Arte da Guerra no Mar, o vinho dava força aos homens...

Presente no quotidiano da sociedade, tinha lugar destacado em festas e celebrações públicas colectivas da própria monarquia, como sucedeu em 1521, a 20 ou 21 de Janeiro, em Lisboa, por ocasião da solene entrada régia do rei D. Manuel com a sua terceira mulher, Leonor de Áustria, de que afortunadamente possuímos uma visual descrição do cronista Gaspar Correia. A organização da grandiosa entrada dos reis de Portugal esteve a cargo do governo da cidade de Lisboa. É de crer que muito da sua concepção se ficasse a dever a Gil Vicente (c. 1465-c. 1536). Por carta régia de 29 de Novembro de 1520, o monarca pedia que em tudo o que dissesse respeito às festas em preparação para a entrada dos reis na cidade, a Câmara de Lisboa ouvisse e seguisse as indicações de Gil Vicente. E Gil Vicente, para receber D. Manuel

⁸² IAN/TT, CC, P.I, mç.102, doc.18.

⁸³ IAN/TT, CC, P. I, mç. 90, doc. 141 (cópia).

e D. Leonor, mas também os nobres da corte portuguesa e a comitiva de muitos fidalgos castelhanos e flamengos que vinham no séquito da rainha, concebeu uma representação que, conciliando o sagrado e o profano, a citação clássica, traços de um imaginário popular e urbano e o exotismo de longínquas paragens, celebrava o rei D. Manuel e o seu poder.

Também o vinho teve o seu protagonismo neste grandioso e diversificado cerimonial colectivo. De entre a vasta encenação teatral então concebida, em estreita articulação com quadros vivos – os tableaux vivants de que fala Roy Strong – os muitos cadafalsos então construídos, compondo um cenário efémero que imaginamos extraordinário, num cadafalso onde estavam os tanoeiros, era o vinho que tinha total protagonismo. Duas grandes construções com a forma de figuras femininas metidas em grandes tinas até à cintura lançavam dos peitos túrgidos e nus abundante vinho tinto e branco, que caía noutras tinas perto do chão; junto delas muitas escudelas de pau encontravam-se à disposição de quantos queriam – e eram muitos – beber à discrição, para grande satisfação de todos, e também dos estrangeiros, que “houveram muito prazer por ser vinho”.

Também o vinho, como o pão, era sinal de diferenciação social. Vejamos este aspecto no testemunho de um dos mais importantes casamentos aristocráticos do reinado de D. João III, que envolveu a casa real, pois era o irmão do rei, D. Duarte, que casava com D. Isabel, irmã do duque de Bragança D. Teodósio, num quadro de faustosíssimas festas ocorridas em 1537, em Vila Viçosa.

Assim, de acordo com descrição coeva, e no que diz respeito ao vinho,

“Auia mais duas cazas grandes de muitos potes, e talhas grandes de mui bons vinhos da terra, e assi de Borba os milhores, que se acharão para darem a todo o genero de gente comum, e auia outra caza chea de piparotes, e quartos, e alguns potes de vinhos brancos, e uermelhos mui excelentes [fl. 112v], e mui cheirosos dos lugares do Rejno, d’onde elles são mais gauados e, assim de Madrigal e, de outras partes da Madeira, e de outras partes de Castella, e muitas malusias da Jlha da Madeira, e isto pera fidalgos e, pessoas honrradas”.

Para lá das quantidades que podemos imaginar, é patente a diferenciação social nos destinatários dos vários vinhos a consumir naquela régia celebração: uns para a “gente comum”, outros para “fidalgos, e pessoas honradas⁸⁴”. O vinho era uma presença no quotidiano das populações, como evidencia a singular recolha anónima de finais do século XVI que são os *Ditos Portugueses dignos de memória*. Os períodos de falta e de carestia de vinho acarretavam, com

⁸⁴ BNP, Res. cod. 1544. Informação que devemos a Joana Torres (CHAM-FCSH), a quem agradecemos.

frequência, situações de tensão social, de que o mais extraordinário testemunho literário quinhentista é o famoso pranto vicentino de Maria Parda.

Evidentemente que em questões tão sensíveis como as medidas e os pesos, que variavam de região para região e de país para país, os poderes tiveram tendência a interferir, procurando uma padronização das medidas. Assim, no reinado de D. Sebastião, em Janeiro de 1575, verificou-se importante reforma das unidades de volume ao adaptar-se para todos os líquidos (azeite ou vinho) o sistema de unidades que se encontrava definido Ordenações Manuelinas, utilizando-se o sistema de distribuição aos concelhos de cópias dos padrões reais.

Como o pão, o vinho tinha um lugar especial e único na sociedade cristã, porque representava o corpo de Cristo. Pão e vinho eram, pois, uma presença obrigatória na mesa do rei, que se tornava, assim, uma mensa domini – a mesa do senhor, estabelecendo uma clara analogia com a mesa eucarística. Mas a contrario, era também considerado como tendo, potencialmente, uma dimensão desreguladora ou até “diabólica”, tal como tão frequentemente surgia na iconografia medieval e primo-moderna⁸⁵.

Falávamos há pouco do açúcar, introduzindo uma matéria que tem de ser vista no quadro das grandes transformações ocorridas na culinária e gastronomia europeias, no âmbito do processo de expansão europeia nos séculos XV e XVI. Produtos já conhecidos no Velho Continente mas raros, como a pimenta, o cravo-da-Índia, a canela e outras especiarias, tornaram-se comuns, e novos produtos, animais, objectos e outros sinais de diferentes civilizações foram-se tornando familiares aos Europeus. Não dispendo de espaço para desenvolver este ponto, não podia, contudo, deixar de referi-lo. Tomate, chocolate, batata, ananás – o rei dos frutos com a sua coroa – o peru, e tantas outras plantas e frutos provenientes do Oriente e do Brasil, traduziam importantes mudanças no que se comia na Europa. Esse processo era visível, de forma potenciada, na corte, onde as novidades e o exotismo se tornavam, também eles, sinais de poder e ostentação. Em 1565, num dos magníficos banquetes oferecidos pela rainha D. Catarina em Lisboa, no desaparecido paço da Ribeira, aos nobres enviados por Margarida de Parma a Lisboa, por ocasião do casamento de sua sobrinha D. Maria, neta de D. Manuel, com Alexandre Farnese, futuro duque de Parma, ao som de suave música e vozes cristalinas que acompanharam o desenrolar do banquete, as abundantíssimas carnes que vieram à mesa vinham “miraculosamente” dos mais distantes pontos do império, e a água servida dizia-se proveniente de

⁸⁵ Vasselín 1999 : 219-251. Montanari nota como só após uma prolongada controvérsia, pão e vinho foram elevados pelo cristianismo à condição de alimentos sagrados, em ruptura com a tradição judaica – mas em certo sentido reafirmando e prolongando o prestígio de que gozaram, também com o azeite, na civilização romana. 1995: 31-32.

rios de muitas partes do mundo – do Indo ao Ganges, de nascentes e lagos de África e da Ásia, do próprio Tibre romano, simbolizando a imensidão das possessões e dos domínios imperiais do reino de Portugal...⁸⁶.

Embora parcós, há ainda alguns testemunhos dispersos aos gostos, predilecções e até excessos alimentares do próprio monarca. D. João III comia bem, e com apetite – era mesmo, de acordo com testemunho anónimo coevo, “desenfreado com as mesas” e as digestões ressentiam-se⁸⁷. Em 1557, pouco antes de morrer, já muito debilitado, o monarca comia em excesso, na opinião do embaixador castelhano Sancho de Córdoba, como referia em carta enviada à princesa D. Joana de Portugal⁸⁸, não dispensando quatro refeições diárias; à merenda, o menos que ingeria era queijo fresco e frutas, evidenciando uma predilecção especial por bebidas e águas “enfriadas”⁸⁹. Era capaz de comer “quatro frangãos e uma torta bem adubada de carne e por cima natas frescas aparadas do coalho do leite, tudo com mui doce melaço”⁹⁰.

Apesar destes excessos de mesa de D. João III, tradicionalmente as principais refeições do dia eram o jantar, tomado pelo meio-dia e a ceia, a refeição da noite, no que afinal a corte não diferia de uma prática geralmente observada em todas as classes sociais. As parcás referências a uma terceira refeição, o almoço, parecem indiciar tratar-se de uma refeição de carácter secundário, não necessariamente associada a uma determinada hora do dia⁹¹, embora por vezes seja claro que se refere ao actual “pequeno-almoço”, ou “primeiro-almoço”, como também é designado. Esta centralidade, no quotidiano alimentar, de duas refeições principais é mais clara ainda na língua castelhana – além da “comida” e da “cena”, o “desayuno”, primeira e leve refeição do dia, tomada pela manhã, tinha como finalidade, literalmente, “cortar o jejum”, o que diz bem da escassa importância que lhe era atribuída. Havia ainda a “merenda”, ocasional e, em princípio, leve refeição da tarde, mais frequente, como podemos compreender, nos meios abastados – crónicas e outras fontes referem, as merendas de reis e rainhas, ocasião sobretudo associada a momentos de ócio ou de lazer, a visitas realizadas e a recebimentos, mas também ao despacho: é conhecida a visual descrição que Damião de Góis faz das merendas de

⁸⁶ Bertini 2000:52 e 54.

⁸⁷ BNP, cod. 10761:12.

⁸⁸ A princesa D. Joana (1535- 1573), filha do imperador Carlos V e de Isabel de Portugal, casou em 1552 com o príncipe D. João, filho de D. João III e de D. Catarina, herdeiro do trono português. Depois da morte do príncipe e de ter dado à luz D. Sebastião, regressou a Castela em Maio de 1554, onde exerceu a regência na ausência de seu irmão Filipe, então rei consorte em Inglaterra. Nunca mais voltou a Portugal.

⁸⁹ Carta de Sancho de Córdoba à princesa D. Joana, de 14 de Junho de 1557, cit. por Danvila y Burguero 1900: 63. p. 63.

⁹⁰ BNP, cod. 10761: fol. 72v. Sobre o conhecido apetite de D. João III, v. *Ditos Portugueses...*, nº 412: 155.

⁹¹ Arnaut 1986: 55-60. Laurioux 1992 : 87-88.

D. Manuel que, estando em Lisboa, de vez em quando dava o seu passeio de barco, acompanhado de músicos, fidalgos e “algum oficial seu com que ia despachando”; a meio da tarde aportava ao cais de Santos-o-Velho onde Duarte Foreiro, cavaleiro da sua casa, “lhe mandava trazer de merendar de muitas frutas verdes, conservas, & cousas de açúcar, vinho, & água [...]”⁹².

Não era, pois, o número de refeições que diferia da mesa do rei para a dos seus súbditos. O que diferia, sim, e o que singularizava a mesa do rei de todas as outras era a ostentação da abundância, efeito simbólico de tanto relevo numa sociedade de tantas e múltiplas carências, que permanentemente oscilava entre a abundância e a miséria. Na Idade Média, como observa Massimo Montanari, um difuso sentimento de insegurança e de medo perante a carência alimentar favorecia atitudes e, até, reacções por vezes incontroláveis perante a comida: “chi poteva, mangiava molto, in modo quasi rapace: lo stile di alimentazione di gran parte dell’aristocrazia era improntato a questo modello; per essa, mangiare molto era un vero status-symbol”⁹³. Assim, nesta sociedade frágil, em que o espectro da fome cadenciadamente assomava, o modelo dominante na aristocracia era comer muito, por vezes demais. Desta forma, a mesa do rei devia ser farta, porque através dessa fartura, mas também através da sua encenação e ritualização se evidenciava o seu poder. Isto mesmo ressalta Roy Strong na sua obra, publicada em 2002, e sugestivamente intitulada: *Feast: a History of Grand Eating*⁹⁴.

Com frequência os monarcas viam suceder-se à mesa uma quantidade extraordinária de pratos nos seus jantares e ceias, muitos dos quais regressavam, sem ser tocados, às cozinhas – mais do que o acto de comer, o poder do rei mostrava-se no cerimonial que rodeava a refeição, neste sentido convertida, como observa Lisón Tolosana, em verdadeiro acto ritual⁹⁵. O espaço do privilégio social e do poder político opunha-se, com uma ostentação cada vez mais vincada, ao mundo da fome e do medo⁹⁶. Braudel observa como o verdadeiro luxo e refinamento da mesa no Ocidente, definitivamente firmado nos séculos XV e XVI, foi no entanto relativamente tardio em comparação com outras civilizações do Velho Mundo, como é o caso da China, onde os banquetes de aparato eram uma muito antiga tradição⁹⁷.

Um momento de grandes festas e banquetes neste período em Portugal ocorreu em 1490 quando Afonso, filho e herdeiro de D. João II casou com

⁹² Damião de Góis 1955 cap. 84: 225.

⁹³ Montanari 1992: 91.

⁹⁴ Strong 2002.

⁹⁵ Lisón Tolosana 1991: 130. Sobre os mecanismos de conservação e transmissão da memória social, na sua articulação com as cerimónias comemorativas e práticas corporais, em que as “performances” e os momentos rituais têm um lugar central, v. Connerton 1993.

⁹⁶ Montanari 1995:129-130.

⁹⁷ Braudel 1979: 157-159.

Isabel, filha primogénita dos reis Católicos. As pormenorizadas e visuais descrições das cerimónias e banquetes desenrolados na cidade de Évora pelo cronista Garcia de Resende permitem avaliar o investimento da coroa portuguesa nesse matrimónio, o custo e a ostentação das festas, a extraordinária quantidade de todos os géneros de carnes e frutas, a sofisticada e encenada apresentação dos pratos perante a mesa régia, a total ausência de peixe. Mas se as crónicas nos ajudam a visualizar esses momentos cerimoniais, infelizmente, com algumas excepções, não possuímos em Portugal iconografia ou pintura relativa a banquetes cerimoniais no que diz respeito ao século XVI. Por isso, temos de os imaginar/representar através de objectos pertencentes à casa real que subsistem em museus nacionais e estrangeiros, alguns usados em momentos cerimoniais da monarquia.

A ostentação ia-se tornando o sinal distintivo e o principal motivo da mesa de grandes e de poderosos; cada vez mais longe de constituir um “lugar” de coesão social, ela era agora um espaço de separação e de exclusão – o banquete, nos séculos XV e XVI promovia, como observa Montanari, uma mesa para ser olhada, na abundância, na qualidade dos pratos, nas modalidades de apresentação, nas próprias invenções cénicas que a acompanhavam, em suma, na teatralização da mesa⁹⁸.

Mas era perante esta mesma mesa farta, abundante e ostentatória que o rei, como advertiam teólogos e moralistas desde a época medieval, devia cultivar a temperança, virtude tantas vezes ausente dos meios cortesãos. Na verdade, a gula, pecado capital, era com frequência considerada um vício próprio da corte – e, talvez, afinal, de forma não totalmente infundada: pois não eram a fartura e os correlatos excessos alimentares tantas vezes um sinal de distinção social, um verdadeiro *status-symbol* aristocrático, para retomarmos os termos de Montanari?⁹⁹ Não por acaso, duas das obras centrais do discurso anti-áulico nos séculos XV e XVI, a celebrada *De Curialium Miseriis Epistola* de Aeneas Silvio Piccolomini (1473) e o não menos conhecido *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea* de Antonio de Guevara (1539), dão um lugar de singular relevo aos excessos alimentares da corte, fazendo perfilar a gula como um vício próprio de um quotidiano cortesão recheado de lugares sombrios e de práticas funestas¹⁰⁰.

Num outro plano, a gula era ainda associada, mais do que qualquer outro excesso, à luxúria e ao pecado da sensualidade, como sucedia de forma

⁹⁸ Koopmans 2010.

⁹⁹ Montanari 1992: 91.

¹⁰⁰ Piccolomini 1563: s/p. cap. “De los sentidos del gustar: y oler”. Guevara 1984: 241-250. A crítica aos banquetes e seus excessos e os condicionamentos – servidão, competição, falta de liberdade – e códigos da “comida cortesã” e, na generalidade, a preocupação pela comida são aspectos recorrentes no conjunto da obra guevariana. *Op.cit.*: 173, nota 6.

absolutamente clara na *Summa Theologica* de S. Tomás de Aquino¹⁰¹, realidade que desde a Idade Média a Igreja, através de uma abundante literatura de carácter moralizante, se esforçava por denunciar¹⁰²; em suma, o que estava em causa era a velha relação entre sexo e comida, o que nos permite compreender melhor os vários sentidos possíveis da invocação dos “méritos da fome” e da frugalidade da tradição monástica¹⁰³.

A literatura normativa relativa à formação do príncipe concedia particular destaque ao controlo das paixões e à temperança, devendo o príncipe aprender a evitar todos os excessos, nomeadamente na comida¹⁰⁴. Se tomarmos como exemplo o *Libro Primero del Espejo del Principe Christiano* (1544), da autoria de Francisco de Monçon, capelão e pregador de D. João III, obra destinada à educação do príncipe herdeiro, D. João (n. 1537)¹⁰⁵, constatamos a particular atenção conferida a esta virtude, e a importância de um discurso regulador e de advertência em torno da mesa do príncipe. Mas a alimentação regrada não respeitava apenas à aquisição da virtude da temperança e ao controlo de pulsões, mas também, e de forma central, ao corpo físico e à manutenção da saúde do príncipe. Esta dimensão era objecto de um capítulo em que, também com extremo pormenor, se estabeleciam as regras a observar na alimentação para conservação da sua saúde¹⁰⁶. Em suma, o tratado de Francisco de Monçon, em pleno século XVI, evidenciava como a alimentação do príncipe, longe de dizer respeito à mera satisfação de uma necessidade elementar e quotidiana, constituía um motivo central da sua educação, articulando uma dimensão moral, política e sanitária, em que a advertência contra excessos e interditos tinha um importante lugar.

Neste discurso regulador e de advertência contra o desregramento alimentar na corte em causa estava, sempre com grande relevo, o consumo de vinho que, como assinalámos, revestia uma dupla e contraditória condição simbólica: a de “vinho místico”, eucarístico, o sangue de Cristo oferecido aos fiéis pela transubstanciação, mas também a de bebida desreguladora da temperança. Assim, ao vinho, no contexto da corte, associavam-se dois tipos de discursos, duas vozes dissonantes mas ligadas: a que fazia dele a bebida por

¹⁰¹ Cosman 1976: 109-110 e 116-123, com sugestivo *dossier iconográfico*. No século XVI o meirinho Francisco do Casal afirmava gastar o dinheiro recebido das “mulheres solteiras” em vinho, justificando-se: “Como este dinheiro é de luxúria, não o gasto senão no melhor vinho, porque é o pai da luxúria, e eu de idade que já me não temo dela”. Ditos 1997:177.

¹⁰² Vincent-Cassy 1992: 91-102; Le Goff 1992: 133-144; Simon Palmer 1990:113-122.

¹⁰³ Montanari, *Alimentazione* 1992: 90-92. Haro Cortès 2010.

¹⁰⁴ Buescu 1996: 122-124.

¹⁰⁵ Monçon 1544.

¹⁰⁶ Monçon 1544: 66v-70 que, apesar do título apresentado, “del cuydado que en la vida ordinaria y en los pasatiêpos y recreaciones se ha de tener dela salud del principe”, acaba por incidir quase exclusivamente na questão da alimentação, e nas nove regras para manter a saúde do príncipe.

excelência, presente na mesa régia e consumida com largueza e abundância por reis e senhores¹⁰⁷; e essa outra voz, que alertava para os perigos do seu consumo desregrado que o tornava, indiscutivelmente, o “emblema” maior da desregulação da temperança.

Já o rei Afonso X de Castela, na segunda das suas *Siete Partidas*, concedia uma atenção particular ao consumo de vinho pelo príncipe¹⁰⁸; e o também pseudo-aristotélico *Segredo dos Segredos*, de larguíssima difusão europeia até à Época Moderna, advertia contra os excessos do vinho, naquela que é uma das mais expressivas e detalhadas diatribes contra o seu consumo excessivo: tomado em grandes quantidades, entre outras consequências, o vinho “obscurenta o entendimento, embarga o siso e torva o cérebro e enfraquece a virtude natural e gera esquecimento [...]”; mas, de forma absolutamente original, recomendava-se também ao rei que, em ocasiões determinadas, mandasse beber os seus privados sem restrições, abstenendo-se ele de o ingerir, “porque então poderás muitos segredos entender e ouvir [...]” – o vinho podia ser, também, um instrumento directo de poder do próprio rei¹⁰⁹. Esta reiterada advertência contra o abuso do vinho não significava que, consumido com moderação, e diluído em água, como era aliás prática corrente e recomendada, o vinho não fosse objecto de louvores por parte dos próprios médicos¹¹⁰.

A noção que fica, no seu conjunto, é a de que a corte não era vista como um espaço de sobriedade ou de frugalidade alimentar, mas um lugar onde a fartura permitia e proporcionava o excesso que podia originar a enfermidade ou o vício, justificando, afinal, o olhar crítico que moralistas, teólogos ou médicos lançavam sobre a alimentação de reis, príncipes e grandes senhores. Médicos e físicos faziam aliás radicar nos excessos de mesa um conjunto de doenças que Lobera de Ávila, médico de Carlos V e autor daquele que é considerado o primeiro tratado de dietética da Época Moderna, o *Vanquete de Nobles Caballeros*, publicado pela primeira vez em 1530, classificava de modo significativo, num outro texto mais tardio de sua autoria, como “enfermedades cortesanas”¹¹¹.

¹⁰⁷ Gonçalves 1997: 18 e nota 10.

¹⁰⁸ V. as considerações relativas ao seu consumo pelo príncipe por Afonso X, o *Sábio* (1807): II, tít. V, lei II: 25-26 e tít. VII, lei VI: 48-49.

¹⁰⁹ Pseudo-Aristóteles 1960: 42 e 17, respectivamente.

¹¹⁰ Allard *op. cit.*: 97.

¹¹¹ *Libro de las Quatro Enfermedades Cortesanas...*, publicada em 1544. Allard, *op. cit.*:100. Luis Lobera de Ávila foi médico de Carlos V, e através do seu testemunho podemos ter uma noção bem nítida não só dos achaques e doenças do imperador, como dos alimentos que compunham a sua mesa. Foi Carlos V que introduziu a cerveja em Espanha, trazendo da Alemanha um mestre cervejeiro. É precisamente Llobera de Ávila que escreverá pela primeira vez sobre as propriedades da cerveja.

Os tratados do médico de Carlos V consistiam, fundamentalmente, num discurso de advertência e de “regulação alimentar” destinado ao imperador e aos nobres, que pela sua condição social eram os principais protagonistas da dimensão sombria, a um tempo moral e sanitária, da fartura alimentar. Discurso que evidenciava a preeminência de uma medicina centrada na teoria dos humores, com consequências directas no tipo de alimentação adequada a cada indivíduo, de forma a manter ou a recuperar a saúde. A 30 de Julho de 1544, estando D. João III em Évora, o físico António Maldonado escrevia ao secretário Pero de Alcáçova Carneiro aconselhando que se o rei tivesse “algum encendimento de cólera”, deveria alimentar-se de “ceias leves e mantimentos frios como frangãos”, e abster-se de “muito exercício” e de montar muitas vezes a cavalo; estas advertências tornavam-se mais incisivas quanto aos cuidados a ter com a alimentação do frágil D. João, herdeiro do trono: os “mantimentos e a vianda” do príncipe deviam ser leves, de modo a que “no se encienda la colera e altere o sangre [sic]”¹¹².

O acto de comer, acto físico por excelência, pela dimensão ritual que tinha no caso da realeza, revestia um significado simbólico profundo, no caso do rei litúrgico e até sacral¹¹³. O manual litúrgico que pertenceu à princesa D. Maria de Portugal, princesa de Parma, descoberto em Nápoles e recentemente publicado¹¹⁴, é um importante e inédito testemunho das cerimónias da capela real no reinado de D. João III, numa época em que em Portugal não existia ainda um Regimento sistematizando os ritos e cerimónias aí observados, pela primeira vez instituído por Filipe II, em 1592. Nele está bem patente, entre outros, com destaque para a música da capela, este aspecto que queremos aqui relevar: a bênção da mesa do rei, precedendo a refeição, nas várias situações que se apresentavam – em dia de missa pontifical ou de missa ordinária, quando o rei comia acompanhado da rainha, em dia de jejum e peixe – reflectia essa dimensão sacral que envolvia a mesa do monarca, acto que, porventura como poucos outros de entre os cerimoniais régios, se situava nesse espaço que unia o sagrado e o profano, religando, através da palavra e do gesto do oficiante, o poder da monarquia ao poder do divino¹¹⁵. E não era a mesa do rei – nem que fosse subliminarmente – também uma mensa domini, como o altar do Senhor?

Num outro plano, o cerimonial que rodeava o rei à mesa reflectia também a importância da hierarquia da mesa, considerada desde a Idade Média como um dos mais relevantes da vida na corte, sujeito a uma regulação ritual e a códigos cada vez mais preciso, embora tal processo fosse, naturalmente, um

¹¹² IAN/TT, CC, P. I, mç.75, doc. 43.

¹¹³ Bertelli 1990: 164-185.

¹¹⁴ Cardoso 2008.

¹¹⁵ Cardoso *op.cit.*: 124-126.

processo de lenta inculcação¹¹⁶. Por outro lado, na perspectiva mais geral de uma “civilização dos costumes”, a mesa constituía, nas épocas medieval e moderna, como Norbert Elias observou de forma pioneira, um dos “espelhos” privilegiados da civilidade e da aquisição das boas maneiras, como se torna evidente com o destaque que gestos e comportamentos a observar no momento das refeições assumiam no conjunto da literatura de civilidade¹¹⁷. No âmbito da casa real, esta realidade implicava, nos bastidores, uma organização cada vez mais complexa, dos cargos, funcionários e criadagem que asseguravam os serviços ligados à mesa, à cozinha e à ucharia régias – copeiros, trinchantes, cozinheiros, pasteleiros, confeitadores, para não falar dos moços de cozinha e outros ofícios menores. Nos aposentos em que tinham lugar as refeições, eram as artes de mesa, através da presença e do uso de objectos de grande riqueza e aparato¹¹⁸, o ritmo processional da apresentação dos manjares, que revestia, com frequência, aspectos de verdadeira “arte efémera”, a ritualização precisa dos gestos de todos os protagonistas, que mostravam o fausto da refeição do rei.

Concluindo, a alimentação régia é um campo de estudos definitivamente interdisciplinar, implicando o cruzamento do discurso político e cultural, da culinária e da gastronomia, com a literatura, a antropologia, a história da arte e a própria medicina. As fontes, essas, são também múltiplas, na confluência de fontes normativas e documentais, cronísticas, literárias e iconográficas. Trata-se, sem dúvida, de um fascinante e desafiante território para o historiador.

¹¹⁶ Sobre a difícil difusão do uso da colher e do garfo individuais a partir do século XVI, Braudel, 1979: 173-174. Em Inglaterra, por exemplo, o seu uso só se generaliza cerca de 1750.

¹¹⁷ Elias 1973: 88 e ss e 121-183, Ariès 1973: 275-282, Romagnoli 1991 : 47-48 e 59-61, Marengo 1992, *Banquets*, 1996.

¹¹⁸ Para esta época, v. Andrade 1996:1-13.

BIBLIOGRAFIA

FONTES

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

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

- Caminha, Pero Vaz de, (1500) *Carta a el-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil*. Magalhães, J. R. e Salvado, J. P. (coords.) (2000), *A Carta de Pêro Vaz de Caminha*, Leitura paleográfica de E. Borges Nunes. Atualização ortográfica e notas de M. Viegas Guerreiro. Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses – Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Petrônio, *Le Satiricon*. Trad. Alfred Ernout (1955). 3. ed. Paris, Les Belles Lettres. (Collection des Universités de France)
- Piccolomini, Aeneas Silvio (1563), *Tractado de la Miseria de los Cortesanos, que escrivio el Papa Pio, ante que fuesse Summo Pontífice, a un cavallero amigo suyo* Coimbra, João de Barreira.
- Pseudo-Aristóteles *Segredo dos Segredos*, Introdução e notas de Artur Moreira de Sá (1960), tradução portuguesa, segundo um manuscrito inédito do séc. XV, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa,.
- Receitas e Despesas da Fazenda Real (1384 a 1481)*, Faro, Jorge (1965), *Receitas e Despesas da Fazenda Real de 1384 a 1481 (Subsídios Documentais)*, Lisboa, Fundação do Centro de Estudos Económicos.
- Relatório do Marquês do Lavradio vice-rei do Brasil* (1842), Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 4: 409-486.
- Relatório do vice-rei do Estado do Brasil Luís de Vasconcelos ao entregar o governo ao seu sucessor o conde de Resende* (1860), Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 23: 143-239.
- Rigaud, Lucas (1860), *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, prefácio de Alfredo Saramago (1999) Colares Editora, Sintra.
- Rodrigues, Domingos (1682), *Arte de Cozinha*, apresentação, notas e glossário Maria da Graça 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., Nercessian, A. (1992), *La cuisine romaine antique*. Grenoble, Glénat.
- Blanchard-Lemée, M. et alii (1996), *Mosaics of Roman Africa; floor mosaics from Tunisia*. London, British Museum Press.
- Boardman, J. et alii (1988), *The Cambridge Ancient History. Vol. IV. Persia, Greece and the Western Mediterranean c. 525-479 B. C.* Cambridge University Press. Cambridge.
- Bortolini, G.A et alii. (2010). *Guia alimentar para crianças menores de 2 anos*, Ministério da Saúde.
- Bosi, L. M., Machado, M. T. (2005), “Amamentação: um resgate histórico”, *Cadernos Esp Escola Saúde Pública Ceará* 1(1).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pediatrics 30(4):249-256.

- Kantorowicz, E. (1985, 1ª ed. 1957): *Los dos cuerpos del rey. Un estudio de teología política medieval*, Madrid, Alianza Editorial.
- Keay, S., Terrenato, N., eds. (2001), *Italy and the West: comparative issues in Romanization*. Oxford, OUP.
- Khader, A. B. A. B., (2003), *Image in stone; Tunisia in mosaic.*, Paris, *Ars Latina* & Tunisian Agency for the Development of Heritage and Cultural Promotion.
- Koopmans, J. (2010), «Être vu à table. Théâtralisations du repas et de la nourriture à la fin du Moyen Âge», in N. Labère (coord.) *Être à table au Moyen Âge*, Collection de la Casa de Velázquez (115), Madrid: 93-102.
- Kózluk, M. (2012), “Se nourrir et se soigner: jardin et médecine pratique aux XVIe et XVIIe siècles”, *Seizième Siècle*, 8: 209-225.
- Lamboley, J. (1995), *Lexique d'Histoire et de Civilisation Romaines*. Paris, Ellipses.
- Langhans, F. (1942), *As Antigas Corporações dos Ofícios Mecânicos e a Câmara de Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- Langhans, F. (1943-1946), *As Corporações dos Ofícios Mecânicos. Subsídios para a sua História, com um estudo de Marcelo Caetano*, 2 vols, Lisboa, Imprensa Nacional de Lisboa.
- Langhans, F. (1948), *A Casa dos Vinte e Quatro. Subsídios para a sua História*, Lisboa, Imprensa Nacional de Lisboa.
- Laurioux, B. (1992), *A Idade Média à Mesa*, Lisboa, Europa-América.
- Laurioux, B. (2001), “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)”, in J. L. Flandrin e M. Montanari (eds.), *História da Alimentação*, 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar, 2001: 67-82.
- Laurioux, B. (2002), *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette.
- Le Goff, J. (1992), “Saint Louis à table: entre commensalité royale et humilité alimentaire”, *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Rouen, Publications de l'Université de Rouen : 133-144.
- Le Goff, J. (1994, ed. port original fr. de 1964) *A civilização do Ocidente Medieval*, t. 1, 290-294.
- Le Goff, J. Truong, G. (2003) *Une Histoire du corps au moyen âge*, Paris.
- Le Goff, J., Chartier, R. e Revel, J. coords. (1978) *La Nouvelle Histoire*. Paris, Retz.
- Lepelletier, 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 *Ensaio da História Medieval Portuguesa*, 2ª ed., Lisboa, Vega: 93-119.
- Marques, A. H. de O. (2010, 6ªed.), *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana*, Lisboa, Esfera dos Livros.
- Marques, A. H. de O. e Ferro, J. P. (1992), “L'alimentation au Portugal du Moyen Age au XVIIIe siècle”, in M. Aurell, O. Dumoulin et F. Thelamon (coords.) *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Rouen, Publications de l'Université de Rouen.
- Marques, E. S.; Cotta, R.a M. M; Priore, S. E. (2011), “Mitos e crenças sobre o aleitamento materno”, *Ciência & Saúde Coletiva* 16(5):2461-2468.
- Marques, J. (1993), “Filipe III de Espanha (II de Portugal) e a Inquisição Portuguesa face ao Projecto do 3.º Perdão Geral para os Cristãos-Novos Portugueses”, *Revista da Faculdade de Letras. História*, Porto, 2.ª série: vol. 10.
- Marques, J. (1994), “O Arcebispo de Évora, D. Teotónio de Bragança, contra o Perdão Geral aos Cristãos-Novos Portugueses, em 1601-1602”, *Congresso de História no IV Centenário do Seminário de Évora. Actas*, vol. I, Évora, Instituto Superior de Teologia, Seminário Maior de Évora, 1994.
- Marquilhas, R. (2000), *A Faculdade das Letras. Leitura e Escrita em Portugal no século XVII*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- Marreiros, M. R. F. (1996), “Os proventos da terra e do mar”, in M. H.da C. Coelho e Ar. L. de C. Homem (coord.), *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325): Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. III, Lisboa, Presença.
- Martins . M. de S. N. (2008), *Entre a Cruz e o Capital. As Corporações de Ofícios no Rio de Janeiro após a Chegada da Família Real 1808-1824*, Rio de Janeiro, Garamond,

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

- Moatti, C. (2004), *La mobilité des personnes en Méditerranée, de l'Antiquité à l'époque: procédures de contrôle et documents d'identification*. Rome, École Française de Rome.
- Moatti, C. (2008), *Mobility and controls in the Roman World*. Victoria, University of Victoria.
- Moatti, C., Kaiser, C. (2009), *Gens de passage en Méditerranée, de L'Antiquité à l'époque moderne*. Paris, Maisonneuve et Larose.
- Montanari, M. e Ilaria, P. (2012) « Entre le ventre et la gueule, dans la culture médiévale », in K. Karila-Cohen, F. Quelier (coord), *Le corps du Gourmand, D'Héraclès à Alexandre le Bien Heureux*, PUF, 37-55.
- Montanari, M. (1985), *L'Alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguore.
- Montanari, M. (1992 2ª ed.), *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma, Laterza.
- Montanari, M. (1995), *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil.
- Monteiro, J. C. dos S.; Nakano, A. M.; Gomes, F. A. (2011), “O aleitamento materno enquanto uma prática construída. Reflexões acerca da evolução histórica da amamentação e desmame precoce no Brasil”, *Invest Educ Enferm* 29(2): 315-321.
- Montero, P. (2006), “Índios e missionários no Brasil: para uma teoria da mediação cultural”, in P. Montero (org.), *Deus na Aldeia: missionários, índios e mediação cultural*, São Paulo, Globo.
- Moreno Valero, M. (1989), “Religiosidad Popular en Córdoba en el siglo XVIII”, in C. Álvarez Santaló, María J, Buxó e S. Rodriguez Becerra (coord.) *La Religiosidad Popular*, vol. 3 (*Hermandades, Romerías y Santuarios*), Barcelona, Anthropos.
- Moreno, H. B. (1988), *Os Itinerários de el-Rei Dom João I (1384-1433)*, Lisboa, Instituto de Cultura e Língua Portuguesa.
- Morris, I. (2005), “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 Mestres por Carlos da Fonseca*, Lisboa, Guimarães Editores.
- Pereira, F. (2008), *Ofícios do Couro na Lisboa Medieval*, Lisboa, Prefácio.
- Pereira, A. M. (2000), *A Mesa Real. Dinastia de Bragança*, Lisboa, Inapa.
- Pereira, A. M. (2011), “Ofícios de boca’ na Casa Real Portuguesa (Séculos XVII e XVIII), in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores.
- Pereira, F. J., COSTA, José Pereira da, (1985), *Livros de contas da Ilha da Madeira : 1504-1537, Vol. I Rendas e Almoxarifados*, Coimbra;
- Perlès, C. (1989), “Fogo”, in R. Romano (dir.), *Enciclopédia Einaudi*, v. 16: *Homo-Domesticação-Cultura Material*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.
- Pessanha, J. da S. (1914), Inventário da Infanta D. Beatriz – 1507”, *Arquivo Historico Portuguez*, Lisboa, Vol. IX: 64-110.
- Picard, G. C. (1990), *La civilisation de l’Afrique Romaine*. 2. ed. Paris, Études Augustiniennes.
- Pilcher, J., (ed.) (2012), *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford, University Press.
- Pimentel, A. F. (2003), *A Morada da Sabedoria. O paço real de Coimbra das origens ao estabelecimento da Universidade*. Coimbra, Faculdade de Letras.
- Pimentel, M. C. et alii (2004), *Marcial. Epigramas*. Vol. IV. Introd. e notas de M. C. Pimentel; trad. D. F. Leão, P. S. Ferreira, J. L. Brandão. Edições 70, Lisboa.
- Silva, P. P. (2005), *Farinha, feijão e carne seca, um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo, Senac.
- Piponnier, F. (2001), “Do lume à mesa: Arqueologia do equipamento alimentar no fim da Idade Média”, in J. L. Flandrin e M. Montanari (dirs.), *História da Alimentação*, 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar, 2001: 123-132.

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

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

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

Lisboa, CTT.

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

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

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

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

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