

Carmen Soares
Irene Coutinho de Macedo
(coords.)



ENSAIOS SOBRE
PATRIMÓNIO ALIMENTAR
LUSO-BRASILEIRO



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

**“DIZ-ME O QUE COMES E TE DIREI QUEM ÉS”:
UMA REPRESENTAÇÃO MUSIVA DE XÊNIA NA ÁFRICA ROMANA
("Tell me what you eat and I will tell you who you are":
a mosaic depiction of xenia in Roman Africa)**

REGINA MARIA DA CUNHA BUSTAMANTE

Universidade Federal do Rio de Janeiro (rmbustamante@terra.com.br)

RESUMO: Nas sociedades clássicas, xênia relacionava-se originalmente à hospitalidade: era um presente em alimentos ofertado aos hóspedes. Por extensão, foi empregado genericamente às pinturas de naturezas-mortas, que decoravam as salas de jantar ou de recepção. Na África Romana, houve uma difusão deste tipo decorativo em mosaicos. Selecionamos um deles visando analisar suas implicações culturais.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação; África Romana; mosaico

ABSTRACT: In classical societies, *xenia* was originally related to hospitality: it was a gift of food offered to guests. By extension, it was generically used in relation to still life paintings, that decorated the dining and reception rooms. In Roman Africa, there was a diffusion of these type of decorative mosaics. We selected one of them to analyze its cultural implications.

KEY WORDS: alimentation; Roman Africa; mosaic

INTRODUÇÃO

Os antigos romanos tinham uma máxima: “*Dize-me o que comes e te direi quem és*”¹. Desta forma, expressavam que o ato de comer, mais que uma mera necessidade de sobrevivência, possuía um significado sociocultural. Tal noção foi enfatizada pela Antropologia através dos estudos de Lévi-Strauss², que considerou a cozinha como uma linguagem que traduz a estrutura social³. Assim, o sentido de alimentação se ampliou para além da satisfação das carências elementares do homem: o ato físico de sobrevivência ascendeu a um ato cultural⁴. A Antropologia propiciou um espaço de reflexão sobre

¹ Em 1825, Brillat-Savarin retomou este ditado no seu livro *A fisiologia do gosto através do aforismo IV*. Por isso, ao fazer uma busca na internet, o gastrônomo francês aparece como autor da frase.

² A tetralogia *Mitológicas de Lévi-Strauss se compõe de: O cru e o cozido (original de 1964), Do mel às cinzas (original de 1966), A origem dos modos à mesa (original de 1968) e O homem nu (original de 1971)*. Entre o volume 1 e o 2 de *Mitológicas*, Lévi-Strauss publicou um ensaio sintético e bastante esclarecedor sobre a temática, que foi intitulado de *O triângulo culinário (original de 1965)*.

³ Lévi-Strauss 1968: 35.

⁴ Ver os verbetes do volume 16 da *Enciclopédia Einaudi*: alimentação de Valeri (1989: 191-209) e cozinha de Aron (1989: 281-304), complementados pelos verbetes de fome de Valeri (1989: 169-190), vegetal de Fabietti (1989: 210-224), animal de Barrau (1989: 225-239) e fogo de Perlès (1989: 264-280).

o tema⁵, privilegiando a análise das preferências alimentares, da significação simbólica dos alimentos, das proibições dietéticas e religiosas, dos hábitos culinários, do comportamento à mesa e, de uma maneira geral, as interações da alimentação de cada sociedade com seus mitos, sua cultura e suas estruturas sociais.

Até poucas décadas atrás, a gastronomia⁶ não era considerada em si mesma um objeto de investigação histórica. Só passou a sê-lo quando a História interessou-se por comportamentos e hábitos cotidianos (morte, casamentos, modas...), para melhor conhecer as sociedades. Ao longo da existência, o homem consagra ao gesto que o faz sobreviver uma atenção e um lugar que têm variado com a cultura e a história. Este gesto cotidiano não tardou a se transformar num ritual, numa poética do gosto. Assim, na trilogia organizada por Nora e Le Goff, um marco da nova historiografia em meados da década de 1970, há três textos⁷ que abordam, direta e indiretamente, este tema no volume dedicado aos Novos Objetos da História, abarcando, significativamente, 25% deste tomo. Dois desses textos, de autoria de Detienne e Vidal-Naquet, referem-se à Antiguidade Grega e analisaram, respectivamente, a partir do diálogo com a Antropologia, as relações existentes entre a alimentação e os mitos gregos e entre os sacrifícios religiosos e a vida política⁸. Em outra perspectiva, pautou-se o texto sobre o século XIX de autoria de Aron, que se preocupou em ressaltar a profunda mutação metodológica para trabalhar o tema da culinária, pois demanda uma abordagem plural: biológica, médica, social, econômica, demográfica e administrativa. Desta forma, preparar os alimentos e comê-los ganham um novo status no campo da História.

Especificamente para Roma Antiga, os estudos nesta área são bastante diversificados: descrições dos hábitos alimentares, procurando apresentar o cotidiano da sociedade romana⁹, preocupações com a questão do abastecimento e a política do “pão e circo”¹⁰ e interesse em definir e compreender a cultura alimentar através do valor da comensalidade, dos tipos de alimentos consumidos, da cozinha e da dietética¹¹. No presente texto, selecionamos um

⁵ E.g., Certeau 1998: 131-149 e 298-332.

⁶ Literalmente, a lei do estômago; do grego *gaster = estômago e nomos = lei*; termo criado, em 1533, por Rabelais no seu livro *Pantagruel*.

⁷ Detienne 1995: 52-67; Vidal-Naquet 1995: 116-140; Aron 1995: 160-185.

⁸ Para maiores detalhes sobre estes temas, ver Vernant e Detienne 1990.

⁹ Carcopino s/d; Grimal 1988: 255-257; Paoli 1956: 117-137; Robert 1995: 121-152; Veyne 1990: 178-199.

¹⁰ Garsney 1988, 1998: 238-253 e 1999. Especificamente sobre o abastecimento militar, ver Remesal 1986. O site do “*Centro para el Estudio de la Interdependencia Provincial en la Antigüedad*” / *CEIPAC* (<http://ceipac.gh.ub.es/>) disponibiliza textos sobre estudos de ânforas de azeite e a relação entre exército e a sua distribuição, além de diversas outras informações sobre a permanência romana ao longo de todo o Mediterrâneo.

¹¹ E.g.: Andre 1981; Dosi e Schnell 1986; Blanc e Necessian 1992; Corbier 1998: 217-237;

mosaico figurativo da África Romana para abordar o tema da alimentação. Analisaremos as significações presentes na imagem musiva, observando as condições de produção deste discurso imagético em pedra, os aspectos sociais, econômicos, políticos e religiosos desta representação, visando compreender as interações da culinária com a cultura específica daquela época e lugar. Para tanto, partimos da premissa de que a imagem é uma maneira de se reconhecer e se elaborar o dado sensível, porém não numa perspectiva isomórfica em relação ao real. Ela se insere na ordem do texto, no sentido em que precisa ser “lida”, para ser compreendida. Para tanto, nós, historiadores, devemos deixar de ser “analfabetos visuais”¹². Privilegiamos aqui o modo de produção de sentido da imagem através da sua interpretação, ou seja, como provoca significações. A imagem foi considerada como uma ferramenta de expressão e comunicação, pois transmite uma mensagem para outro, uma mensagem visual, sendo composta de diversos signos e, configurando-se, portanto, em uma linguagem¹³. De acordo com Bérard¹⁴, a imagem corresponde a uma narrativa a partir de um repertório comum de elementos estáveis e constantes, criados e compartilhados pela sociedade. Através das combinações associativas desses elementos, podemos passar da relação de referência à relação de significação.

QUANTAS PALAVRAS VALE A IMAGEM MUSIVA?

A ferramenta “Contar Palavras” do Word, rápida e precisamente, nos forneceria um número. Entretanto, mais que uma “cifra”, interessa-nos aqui “decifrar”.

A imagem em foco possui como suporte material um mosaico policromático, que decorava o pavimento de uma exedra (sala de recepção) de uma rica residência urbana (domus) em Hadrumetum (atual Sousse, na Tunísia) e foi datado do início do século III. Seu motivo figurativo é uma xênia. Este termo – xenia – está relacionado originalmente à hospitalidade: “presente que, entre gregos e romanos, os hospedeiros tinham o hábito de dar ou de enviar àqueles que recebiam, como marca de hospitalidade e de amizade.”¹⁵ O arquiteto latino Vitrúvio nos informa que o termo passou a ser aplicado “às pinturas em que imitavam aquelas coisas que eram oferecidas aos hóspedes. Deste modo, os pais de famílias, quando hospedados, não se sentiam em terra estranha ao encontrarem nestes aposentos uma discreta liberalidade.”¹⁶

Dupont 1998:199-216; Grotanelli 1998: 121-136; Longo 1998: 266-276; Mazzini 1998: 254-265; Sassatelli 1998: 186-198.

¹² Burke 2004: 12.

¹³ Joly 1997: 48.

¹⁴ Bérard 1983: 5-37.

¹⁵ Rich 2008: 713, tradução nossa.

¹⁶ Vitrúvio, *Tratado de Arquitetura VI*, 7, 4.

Assim, xênia foi genericamente empregada às numerosas representações de naturezas mortas compostas por frutas, vegetais, caça e outros alimentos, encontradas nas decorações das salas de jantar ou de recepção, inserindo-se, portanto, num contexto tanto de honrar os convidados quanto de enfatizar a generosidade do senhor da casa. A partir do século II, este tipo de representação foi extremamente difundido na África Romana através de mosaicos, ocupando um lugar muito importante nos esquemas de decoração doméstica, em especial, nas residências da elite local¹⁷.

A literatura imperial privilegiou os testemunhos caricaturais dos banquetes romanos¹⁸. Estes estavam inseridos na categoria de “consumo conspícuo” e serviam como símbolo de ostentação, pois cada anfitrião tentava suscitar a admiração dos seus convidados através da exposição de pratos exóticos ricamente adornados, apresentados por escravos bem vestidos em baixelas de ouro, prata, cristal e vidros trabalhados, num ambiente com móveis requintados e com pinturas e mosaicos decorando paredes e chão. O fausto pretendia estabelecer uma espécie de hierarquia de poder no tecido das relações sociais. Civilização onde o espetacular estava onipresente, a Roma Antiga compreende-se melhor enquanto cultura de dimensão acentuadamente teatral. Era uma sociedade escópica, ou seja, estava sempre à mostra, em suma, uma sociedade do espetáculo. De fato, o espetacular impunha-se tanto na vida pública quanto na privada. A representação assumia-se como categoria indispensável: desde as marchas dos triunfos às procissões fúnebres, dos discursos eloquentes no fórum às diversões no circo e anfiteatro; e estava também presente nas refeições das elites, como analisaremos no mosaico afro-romano.

Na África do Norte, já havia uma tradição cartaginesa na confecção de mosaicos. Com o domínio romano, houve sua interrupção, embora subsistisse em algumas cidades de origem púnica. Por volta do final do século I e do II, os mosaicistas da região criavam mosaicos geométricos em preto e branco com padrões muito simples, semelhantes aos italianos do mesmo período, relegando suas próprias tradições. Somente em meados do século II, esses artesãos, favorecidos pela prosperidade norte-africana, começaram a se afastar dos padrões romanos com a gradual introdução da policromia nas bordas e da integração de elementos florais e geométricos. Produziram-se então mosaicos figurativos, que seguiam a tradição helenística, com cenas idílicas e mitológicas. O estilo africano chegou a sua maturidade no século III e foi

¹⁷ Ennaïfer 1996: 65-85.

¹⁸ Petrónio, *Satiricon* 26,7-70, 7; Horácio, *Sátira* 2, 8, 80-95; *Juvenal*, *Sátira* 4, 140-142. Castro (2012: 71) observa a necessidade de “não confundir gêneros mais perto da atmosfera do quotidiano (comédia, sátira, epigrama, epístola) com a realidade” e lembra que “cada gênero traduz uma opção estética (que dá continuidade a uma tradição literária) e enquadra-se num registro ficcional”.

disseminado em outras partes do Império Romano, como Sicília, Sardenha, Roma e Espanha. Este estilo caracterizou-se pelo uso da policromia e pela representação de cenas cotidianas, caras à elite. Os mosaicistas norte-africanos renovaram seu repertório iconográfico, inspirando-se na realidade ao seu redor. Começaram a se interessar particularmente por aspectos da vida diária, em especial aqueles relacionados à elite que encomendavam os mosaicos, como atividades em suas propriedades rurais, jogos (corridas de carruagens nos circos e caçadas e lutas de gladiadores nos anfiteatros, financiadas por este grupo) e outras atividades sociais, dentre elas, a comensalidade¹⁹.

Na época imperial, os romanos faziam três refeições diárias: o *jentaculum* (vinho, pão e queijo) de manhã; depois, ao meio-dia, o *prandium*, pequena pausa sem qualquer ritual, em que se comia, geralmente de pé, um pouco de carne e fruta com algum vinho; e, por fim, ao cair da tarde, a cena, que era a principal refeição do dia, em que a família e, eventualmente, convidados se reuniam confortavelmente para compartilhar uma comida mais substancial regada à bebida e à diversão. A cena era preparada para usufruir o *otium* e se opunha ao ligeiro *prandium*, que ocorria ao meio-dia, quando ainda se voltaria às atividades, ou seja, ao *negotium*. A cena requeria tempo para seu preparo e consumo; despertava a gula e o prazer, propiciando a civilidade e a sociabilidade, típicas do meio urbano²⁰. Enquanto o *prandium* estava mais de acordo com a dieta frugal dos camponeses, pautada principalmente em alimentos de origem vegetal, a cena estava condizente com as transformações no regime alimentar, com o consumo crescente de carnes e produtos exóticos vindos de todo Império, como se comprova no tratado culinário de Apício, que apresentou a nova dietética romana, sensivelmente distante da tradicional frugalidade²¹. Desenvolveu-se uma etiqueta refinada e suntuosa à mesa, estabelecendo hierarquias e conferindo prestígio social²².

No ambiente doméstico, o lugar inicial das refeições era o *atrium*²³. No século II a.C., com a adoção do *perystilum* (pátio cercado com colunas), que retirava a intimidade do *atrium*, as refeições passaram a ser realizadas no *triclinium*. Esta

¹⁹ Ennaifer 1996: 65-85; Dunbabin 2003; Bustamante 2003: 95-111; D'Arms 2004: 428-450; Trombetta, 2005: 141-146, Balmelle et alii 1990.

²⁰ Dupont 1998: 199-216.

²¹ Os antigos romanos eram frugais (de *frux*, *fruto*; *fruges*, *frutos*) e aproveitavam quase todos os produtos da terra. Se até ao século II a.C., a alimentação dos grupos sociais pouco diferiu, após a expansão romana, a mesa da elite distanciou-se gradualmente. Na época imperial, o regime frugal circunscrevia-se aos camponeses e às camadas mais pobres da população. Para maiores detalhes, Castro 1997: 13-61.

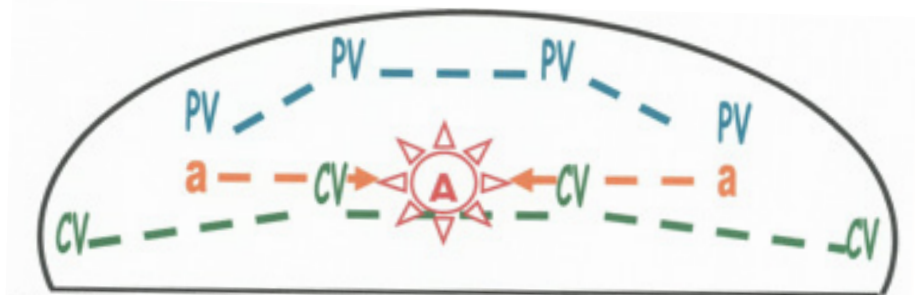
²² Robert 1995: 121-152; Bustamante 2003: 95-111; D'Arms 2004: 428-450; Castro 2012: 69-79.

²³ Era um pátio quadrado coberto com uma abertura central no teto, o *impluvium*, para recolher a água da chuva em um tanque (*compluvium*) e que servia também para ventilar o cômodo e iluminá-lo. Em torno do *atrium*, distribuíam-se os outros cômodos da casa. (Barton 1996: 33-47)

denominação devia-se ao fato de apresentar, como elemento fixo em cada um dos três lados do aposento, um leito para os convivas se reclinarem e comerem. Ao centro, encontrava-se a mesa, elemento móvel do jantar. A distribuição dos convivas pelos leitos obedecia a uma hierarquia. Cada leito tinha um nome de acordo com sua disposição: ao fundo da sala, o *medius lectus*, com os lugares de honra (chefe da família e convidados importantes); à direita, o *summus lectus* e, à esquerda, o *imus lectus*, o menos importante dos três.

O mosaico selecionado foi encontrado em um cômodo próximo do *triclinium* de uma rica residência urbana (*domus*), a “Casa do Triunfo de Dioniso”, na cidade de Hadrumentum (atual Sousse, na Tunísia). A arquitetura privada da elite, cristalizada na *domus*, foi uma das criações mais belas da arte greco-romana²⁴. O mosaico analisado enfeitava o pavimento da exedra (sala de recepção, frequentemente construída em forma de absíde, como no presente caso), situada em torno do *peristylum* e defronte do *triclinium* (sala de jantar). Os mosaicos traziam leveza às *domus* da elite local, ao decorar seus aposentos como se fossem afrescos e tapetes. Como referido anteriormente, o tema do mosaico é uma *xenia*, motivo decorativo muito comum nos mosaicos afro-romanos²⁵; um exemplo é o mosaico que apresentamos (figura 1, à direita).

O mosaico seguiu o formato absidal da exedra, que decorava. A distribuição espacial dos seus elementos icônicos maiores ressaltou determinado elemento (cervo) ao dispô-lo no centro da cena com os outros elementos (dois patos, quatro cestas e quatro pratos com vegetais) rodeando-o de forma simétrica e radial.



Legenda:

A – Animal (Cervo)

a – animal (pato)

CV – Cesta de alças com Vegetais (uvas, tâmaras, figos, cítricos, pêras...)

PV – Prato com Vegetais (uvas, tâmaras, figos, cítricos, pêras...)

Fig. 2: esquema da distribuição dos elementos

²⁴ Thebert 1990: 303.

²⁵ Balmelle et alii 1990; Ennaïfer 1996: 65-85; Khader 2003.



Fig. 1: pormenor pavimento da *exedra* da “Casa do Triunfo de Dioniso” em *Hadrumetum*; Período: início do século III; Dimensões: 4,2m X 1,87m; Acervo: Museu de Sousse na Tunísia

As carnes²⁶ (patos e cervo) formam a linha principal do mosaico. De todo o conjunto, destaca-se o cervo, animal de caça (distintamente dos patos, que podiam ser domesticados), como alimento mais importante tendo em vista sua posição central: os patos têm suas cabeças voltadas para o cervo e as cestas e os pratos de vegetais o circundam. Não é, portanto, uma mesa frugal que se infere pelo mosaico; está longe do tradicional ideal da dieta vegetariana condizente com o *mos maiorum* (costume dos ancestrais). Os alimentos ali apresentados, por sua diversidade e abundância, denotam riqueza. Esta é ainda mais acentuada pela presença dos animais. Para o seu preparo e consumo, as carnes demandam tempo, o que estava mais adequado para a cena. Além disso, a quantidade indica um número significativo de convivas, que extrapola o grupo familiar, o que confirma a sociabilidade e a ostentação, características desta refeição. Castro²⁷ atenta que “a quantidade, a qualidade e apresentação daquilo que o indivíduo come definem o seu estatuto e permitem social, moral e política”, devendo, entretanto, evitar moralismos ao analisar os alimentos de luxo e percebê-los em sua complexidade histórico-cultural.

No mosaico, elementos icônicos menores estão espalhados entre os principais anteriormente analisados. Identificaram-se: melões (inteiros e em fatias), abobrinha, cítricos, cacho de uvas, figos, romãs e rosas, sendo estas duas últimas mais reiteradas que os demais elementos. As rosas estavam relacionadas à eternidade. No mito referente à morte de Adonis (o amado de Vênus), de seu sangue brotaram as primeiras rosas vermelhas. Por isso, se converteram em símbolo tanto do amor que vence a morte quanto do renascer²⁸. Além disso, flores e perfumes no banquete possuíam um caráter religioso por seu papel profilático, ou seja, proteção contra sortilégio e forças ruins²⁹. Por sua vez, as romãs estavam associadas à fertilidade em virtude das suas numerosas sementes incrustadas na polpa do seu fruto. Este era o símbolo de algumas deusas – como a fenícia Astarté (também cultuada na África Romana) e as latinas (gregas) Vênus (Afrodite), Ceres (Demeter) e Proserpina (Perséfone) dos Mistérios de Elêusis e Minerva (Atena). As duas primeiras divindades – Astarté fenícia e Vênus latina – tinham seu culto associado na região norte-africana, por possuírem atributos semelhantes; era a prática da *interpretatio*. A fruta também foi referência para outras deusas, como Magna Mater (Cibebe), que ficou grávida pelo contato com uma ro-

²⁶ O consumo da carne na Antiguidade Clássica poderia ocorrer em um contexto sacrificial, conforme nos apresenta Vernant e Detienne (1990), Grottanelli (1998: 121-136) e Castro (2012: 75-76). Entretanto, consideramos que, no caso do mosaico, insere-se no marco de uma “nova cozinha cosmopolita” que demarca fronteiras sociais (Castro 2012: 78).

²⁷ Castro 2012: 71.

²⁸ Biedermann 1993: 402.

²⁹ Robert 1995: 128.

mãzeira, e Juno, que, ao ser representada segurando-a, tornava-se símbolo do casamento. O cultivo da romã era conhecido no âmbito do Mediterrâneo e do Oriente Próximo; os fenícios foram os que provavelmente o difundiram e aclimataram em regiões mais quentes³⁰, como era o caso da África do Norte, que abrigou colônias fenícias e, posteriormente, esteve sob domínio de uma dessas colônias: Cartago. Os antigos romanos chamavam a fruta de *punicum*³¹, uma referência tanto à sua cor vermelha quanto aos cartagineses. A presença das rosas e das romãs conferia ao mosaico ora analisado a eternização de um voto de uma mesa sempre farta tanto aos proprietários da casa e seus descendentes quanto aos hóspedes.

No mosaico, há outro elemento a considerar: a coroa de quatro hastes, acima do cervo, que acaba por enfatizar a posição de destaque deste animal no texto imagético musivo. Esta coroa era composta por milhetes, emblema da *sodalitas* (confraria, colégio, corporação) dos *Leontii*, uma das associações que organizavam e patrocinavam os jogos nos anfiteatros. Reforçando a referência a esta confraria, há também os quatro milhetes, que circunscrevem todos os demais elementos icônicos do mosaico, servindo como uma moldura. O próprio número quatro também estava relacionado aos *Leontii*.

No anfiteatro, ocorriam as caçadas (*venationes*) e lutas de gladiadores (*ludi gladiatorii*), tipos de espetáculos bastante apreciados por todos os segmentos sociais. Na África Romana, a grande popularidade das *venationes* inspirou a formação de associações, que organizavam materialmente os espetáculos: forneciam caçadores profissionais, pessoal auxiliar e equipamento, bestas para combate ou adestramento no anfiteatro. Além de participarem da organização dos espetáculos, as *sodalitates* funcionavam como associações de torcedores e sociedades funerárias; desenvolviam também atividades econômicas relacionadas à produção agrícola, artesanal e comercial, principalmente fabricação e transporte de azeite³². Este tipo de agrupamento foi muito característico da África Romana, onde havia vários deles, que concorriam entre si: os *Leontii*, *Telegenii*, *Pentassii*, *Simematii*, *Florentinii*, *Crescentii*, *Taurisci*... Distinguiam-se um do outro pela composição de símbolos/emblemas e números, que serviam como sinais de reconhecimento de cada um deles. A seguir, apresentamos um dos quadros, elaborado por Beschaouch³³, sobre estas associações na África Romana, identificando o número, o emblema e a divindade tutelar de algumas delas³⁴:

³⁰ Biedermann 1993: 215.

³¹ Gaffiot 1998: 1279.

³² Beschaouch 1977: 486-506.

³³ Beschaouch (1966: 157 e 1977: 497) elaborou quadros com o número, o emblema e a divindade tutelar de cada uma das associações da África Romana.

³⁴ Utilizamos tamanho maior de fonte e o negrito para ressaltar a *sodalitas dos Leontii*, que está relacionada ao mosaico ora analisado.

Nome da <i>sodalitas</i>	Emblema	Numeral	Divindade tutelar
<i>Taurisci</i>	Folha de hera	II	Dioniso?
<i>Telegenii</i>	Crescente sobre haste	III	Dioniso
<i>Sinematii</i>	S	III	Demeter?
Leontii	Milhete	IIII	Vênus
<i>Pentasioi</i>	Coroa com cinco pontas	IIIII	<i>Dominae</i>
<i>Decasii</i>	?	X	?
<i>Egregii</i>	Crescente sobre haste	XIII	Dioniso

Podemos que observar que, no mosaico em foco, além da coroa com os quatro milhetes em cima do cervo e também servindo como moldura do mosaico, há referências indiretas à *sodalitas* dos *Leontii*: as rosas e romãs, que estavam associadas a Vênus, divindade tutelar da referida corporação.

Algumas das corporações atuaram em toda a África Romana e Beschaouch³⁵ chegou a levantar a possibilidade de existirem seções, sob forma de sucursais ou filiais, até na Itália. Seus emblemas e numerais apareceram em cerâmica, inscrições em epitáfios e mosaicos de pavimentos de termas, de anfiteatros e de várias casas particulares, às vezes, em painéis ilustrando lutas entre animais selvagens, presumivelmente montadas pelas corporações em questão e, outras vezes, simplesmente, como um painel de soleira ou dentro de um conjunto decorativo geral. Em tais casos, podemos pressupor que o proprietário estava proclamando a sua pertença a uma corporação em particular³⁶. Assim, aquele que encomendou o mosaico em questão declarou seu orgulho de pertencer aos *Leontii*, que organizavam e patrocinavam as *venationes*, um tipo de espetáculo bastante apreciado, o que lhe trazia prestígio social. Esta prática de financiamento de espetáculos, construções públicas, embelezamentos do espaço público, banquetes, distribuição de dinheiro e alimentos para os cidadãos pela elite local inseria-se no quadro urbano e no gênero de vida tradicional no Império Romano, criando uma solidariedade urbana ao englobar diferentes grupos sociais. Era uma questão de obrigação (*munus*) para aqueles que pertenciam à elite local³⁷, especialmente por ocasião de sua ascensão às dignidades públicas ou municipais³⁸. Neste processo, como se objetivava a promoção social, era imprescindível o reconhecimento público, condição necessária

³⁵ Beschaouch 1977: 502-503.

³⁶ Beschaouch 1966: 150-157, 1977: 487-495 E 1987: 680; SLIM 1996: 214.

³⁷ Veyne 1976.

³⁸ Lussana 1952: 100-113; Duncan-Jones 1963: 159-177.

“Diz-me o que comes e te direi quem és”: uma representação musiva de xênia na África Romana

para uma carreira local, o que ocorria através das prodigalidades, como a organização e o financiamento de espetáculos no anfiteatro.

Na cidade de Hadrumetum, havia um anfiteatro para a realização de caçadas e combates de gladiadores. A partir do século II, além desse edifício, foram construídos outros monumentos públicos (como teatro, circo e termas) e suntuosas residências aristocráticas, que denotam a riqueza da sua elite municipal. Hadrumetum situava-se numa região que, desde a Antiguidade, permaneceu próspera devido à cultura da oliveira, conforme o mapa “A agricultura na África do Norte”³⁹, exposto a seguir.



Legenda do mapa: ++ Culturas irrigadas | Cultura intensiva da oliveira | /// Cultura intensiva do trigo | --- Limite da cultura seca de grãos | - - - Limes⁴⁰

A cidade era de origem fenícia e se encontrou material arqueológico que remonta ao século VI a.C. Durante a Segunda Guerra Púnica (218-202 a.C.) entre Cartago e Roma, *Hadrumetum* aliou-se a Roma recebendo como recompensa o *status* de *ciuitas libera* (cidade livre), o que lhe permitiu manter a sua autonomia até as guerras civis do Primeiro Triunvirato entre Pompeu e Júlio César, em meados do século I a.C.⁴¹ Como se posicionou favorável aos pompeianos, com a vitória de Júlio César, foi agravada com pesados tributos juntamente com o *conuentus ciuium romanorum*⁴² ali instalado⁴³. Entretanto, moedas hadrumetinas da época de Augusto mostraram que a *libertas* era

³⁹ Wattel 1998: 117.

⁴⁰ “Trata-se, inicialmente, de um limite cadastral agravado de servidão para a passagem de uma estrada ou de um caminho; a partir do Império, designa o espaço bidimensional que separa as regiões submetidas à autoridade de Roma daquelas que lhe escapam. Este espaço é controlado militarmente, o que supõe uma via de comunicação, terrestre ou fluvial, e pontos de apoio variados (muralha, fortim, torre de vigilância, campo legionário, etc.). Não se deve dar a esta palavra o sentido de fronteira linear administrativa ou política. No Baixo Império, o limes é protegido por unidades militares permanentes, os *Limitanei et Ripenses*, e, em cada província, um *praepositus limitis* é encarregado da manutenção de um setor do limes.” (Lamboley 1995: 230, tradução nossa)

⁴¹ Apiano, *História Romana* XCIV.

⁴² “Associação oficial de cidadãos romanos nas aglomerações que não tivessem estatuto de município ou de colônia.” (Lamboley 1995: 116, tradução nossa).

⁴³ Júlio César, *Guerra da África* XCVII, 2.

ainda conservada ou foi restaurada. A história municipal de Hadrumetum é mal conhecida⁴⁴, devido à continuidade da ocupação humana da cidade, o que afeta a sobrevivência de material epigráfico. Por uma tábua de patronato, datada de 326 (ILS 6111), sabemos que o imperador Trajano (98-117) promoveu Hadrumetum à colônia honorária⁴⁵ e estabeleceu um procurator regionis Hadrumetinae (procurador da região de Hadrumetum), responsável pelos domínios imperiais (ILS 1437). Desde o Principado, Hadrumetum era um centro regional e, no governo de Diocleciano (284-305), com a criação da província de Bizacena⁴⁶, a cidade tornou-se a sua capital. Em fins do século II (193-197), um cidadão de Hadrumetum, Decimus Clodius Albinus⁴⁷, disputou o trono imperial com Septímio Severo, natural da cidade norte-africana de Leptis Magna. A ascensão da dinastia severiana (193-235), de origem afro-síria, ao poder favoreceu ainda mais a prosperidade das províncias norte-africanas; foi a época de esplendor em Hadrumetum, quando houve uma significativa atividade edilícia⁴⁸. Neste contexto, foi confeccionado o mosaico em questão.

⁴⁴ Para o Principado, ver Gasco 1972: 67-75 e, para o Dominato, ver Lepelley 1981: 261-264. Há ainda a monografia de Foucher (1964) sobre a cidade.

⁴⁵ “Diz-se colônia honorária (*colonia honoraria*) quando se trata da promoção de uma comunidade em colônia sem envio de colonos; esta promoção era decidida pelo imperador.” (Lambolley 1995: 104, tradução nossa). O sentido de colônia, portanto, não implicava necessariamente na criação de uma nova cidade. O mais relevante era a noção jurídica, pois, dependendo do tipo de colônia, envolviam direitos plenos de cidadania aos colonos. Assim, ao lado de colônias construídas *ex nihilo*, para serem focos de romanização em áreas estratégicas, havia também as colônias honorárias. Roma incentivava a lealdade das comunidades locais já existentes através da concessão do título honorífico de colônia como recompensa por sua fidelidade, quando sua história tornasse possível, desejável ou necessária esta transformação, tanto para o sistema imperial como para os habitantes da cidade. As concessões de direito de cidadania estavam estreitamente relacionadas à romanização. Ocorriam em benefício de cidades ou cidadãos que já eram razoavelmente romanizados. Era um tipo de reconhecimento de um grau de romanização suficiente para justificar a agregação de uma cidade à comunidade dos cidadãos romanos. Entretanto, uma romanização mais intensa era também incentivada por esta concessão, que favorecia um movimento espontâneo de adesão em favor dos costumes e leis romanos. Paulatinamente, o direito e as leis locais se adaptavam às formas romanas. (Bustamante 2006: 109-136).

⁴⁶ Ignora-se a data precisa da criação da província; supõe-se entre 294 e 305. A reforma administrativa diocleciana dividiu a Província da África Proconsular em três: Zeugitana ou África Proconsular propriamente dita, Bizacena e Tripolitânia. Esta divisão visava aumentar os recursos fiscais destinados a enfrentar as ameaças exteriores, reforçar a autoridade imperial e, ao mesmo tempo, diminuir a do procônsul da África Proconsular, cujo poder em geral fazia o jogo dos usurpadores. (Mahjoubi 1983: 482).

⁴⁷ História Augusta, *Clodius Albinus* IV, 1.

⁴⁸ No século II, a África do Norte passou por uma significativa atividade edilícia, de acordo com o estudo de Jouffroy (1986), que levantou, para o período, a construção de: 140 templos, 27 basílicas, 27 termas, 17 teatros, 8 anfiteatros e 32 arcos triunfais. Esta tendência se manteve no século seguinte: 112 templos, 11 basílicas, 35 termas, 9 teatros, 5 anfiteatros e 36 arcos triunfais. Porém, nos séculos IV e V, houve, no geral, um decréscimo de construções; para o século IV: 26 templos, 20 basílicas: 29 termas, 3 teatros, 3 anfiteatros e 15 arcos triunfais; e, para o século V: 13 templos, 10 basílicas, 15 termas, 2 teatros, 2 anfiteatros e 8 arcos triunfais.

A riqueza da África do Norte, tanto no período romano quanto pré-romano, era quase inteiramente baseada em produtos agrícolas⁴⁹, mas houve um incremento significativo com o domínio romano⁵⁰. O principal agente dessa expansão agrícola foi a oliveira⁵¹, base para a manufatura de azeite⁵². Esta atividade é atestada pela descoberta arqueológica de prensas bem preservadas na África Romana, que permitiram ter uma ideia da sua capacidade de produção a partir das medidas dos seus componentes: uma

⁴⁹ Raven 1984; Cherry 1998.

⁵⁰ Mattingly e Hitchner 1995.

⁵¹ Camps-Farber 1953 e Mattingly 1996. Sobre as condições que propiciaram a expansão da oleicultura na região durante o período romano, Carandini (1983: 157) apontou que o “boom” agrícola da África Romana não pode ser explicado se o uso de tecnologias ou sistemas hidráulicos não tivesse mudado. A percepção de que os romanos introduziram melhores técnicas de cultivo e trabalhos hidráulicos (coleta e distribuição de água) na África do Norte foi contestada por Shaw (1984), que defendeu que o esquema rural de controle da água foi construído antes da chegada dos romanos. Por sua vez, as descobertas arqueológicas na África do Norte publicadas por Hitchner (1988 e 1990) demonstraram que a prática de métodos de cultivo-seco na rica região agrícola em volta de Cillium e Thelepte era de origem indígena. As pesquisas arqueológicas trouxeram à luz o dinamismo da economia romana (Greene 1986) e, neste viés, situam-se os estudos de Mattingly sobre a economia oleícola na África do Norte (e.g., Mattingly 1988 e 1996; Mattingly e Hitchner, 1993). Mattingly (1996: 239-244) sustentou que foi a existência de um mercado consumidor de azeite no Império Romano que impulsionou, nas áreas de exportação de azeite, o significativo investimento na oleicultura e em equipamentos de processamento do produto. Opondo-se ao viés “primitivista” de Finley para abordar a economia antiga (1980), vista como uma economia subdesenvolvida (conceito retomado por Garnsey e Saller 1987: 43-63) com um pequeno comércio inter-regional e mínima mudança ou crescimento, Mattingly (1996: 247) considerou o comércio de longa distância do azeite como um importante componente do comércio marítimo mediterrâneo, que englobava tanto o comércio livre quanto o grande mecanismo redistributivo do governo imperial (*annona*). Distintamente de Mattingly, que concebeu a demanda do Império em seu conjunto como um grande consumidor de azeite, mais recentemente, Leveau (2007: 651-670) enfatizou o caráter regional da economia das zonas de produção e sublinhou que, para os produtores, o desenvolvimento da arboricultura (incluindo aí a oleicultura) podia, muito bem, ser uma maneira de promover sua cidade ou província, antes de ser uma resposta às necessidades do Império. É o que Leveau denominou de “a passagem do ideal do modelo de economia comercial ao real da economia regional”. A discussão sobre natureza da economia antiga e, em especial a romana, está longe de se esgotar, como bem apresentaram Scheidel e Reden (2002), Andreau (2010: 5-48) e Cardoso (2011: 15-36).

⁵² O azeite era utilizado em diversas funções no mundo antigo, tais como: alimentação (tempero, conservação do alimento, gordura), cuidados corporais (os homens passavam antes dos exercícios esportivos e massagens com azeite, perfumado ou não, eram feitas após o banho), medicamento (humano e veterinário), iluminação com lamparinas, tratamento do couro... Os diversos azeites não eram empregados indiferentemente a todos esses usos; por exemplo, os azeites de azeitonas verdes serviam principalmente na perfumaria e na farmácia; o azeite de azeitonas maduras era reservado para a alimentação; o azeite das lamparinas era, em geral, obtido quando da segunda prensagem. Os subprodutos do azeite – os seus resíduos sólidos e líquidos – também eram aproveitados: combustível, ração animal, fertilizante, inseticida, anti-traça, conservador de madeira, à prova de água, curativo epidérmico, lubrificante e panaceia para animais. Ver: Mattingly 1996: 222-226.

prensa pequena, provavelmente, teria uma capacidade máxima anual de aproximadamente 2-3 mil litros, e uma prensa maior, que era comum em áreas exportadoras de azeite, de 10 mil litros anuais⁵³. Massivos investimentos a longo prazo eram demandados: a oliveira, para alcançar uma produção significativa, precisa de 20 anos de maturação, quando não era originária de enxerto (que requer, mesmo assim, de 5 a 8 anos, em boas condições)⁵⁴; acrescentavam-se ainda os recursos para prensas, olarias (fabricação de ânforas, vasos cerâmicos para armazenamento e transporte de produtos) e mão de obra extrafamiliar. Daí, Andreau⁵⁵ considerar a oleicultura como “cultura das elites”: ela permitia lucros substanciais, quando praticada em larga escala e com os meios adequados (tempo, recursos e trabalhadores).

Do porto de Hadrumetum, saía a produção de azeite da região para a exportação. Através do estudo das ânforas⁵⁶, é possível mapear a atividade comercial, visualizando as rotas comerciais, que ligavam as áreas produtoras às consumidoras, para delinear o processo de distribuição de mercadorias. Roma carregou parte significativa da produção provincial, como apontam, por exemplo, os trabalhos arqueológicos no Monte Testaccio (colina formada pela acumulação de restos de ânforas e situada atrás da zona portuária do rio Tibre em Roma, que foi a base para tipologia de ânforas de Dressel) e no porto de Óstia, localizado na foz do rio Tibre, por onde entravam os produtos de diferentes regiões do Império para Roma. Mattingly⁵⁷ destaca que, desde a década de 1970, os estudos das ânforas “revolucionaram” a abordagem da atividade comercial a longa distância. Para tanto, houve trabalhos que contribuíram para aperfeiçoar a tipologia de Dressel, tais como os estudos do inglês Callender, que escreveu, em 1950, sua tese de doutoramento sobre os selos anfóricos, cuja publicação, em 1965, impactou a pesquisa de Zevi⁵⁸. Nas décadas seguintes, encontramos os estudos dos pesquisadores espanhóis Rodríguez-Almeida⁵⁹ e Remesal⁶⁰, que, escavando no Monte Testaccio, trouxeram dados sobre a produção e o consumo do azeite, a partir das ânforas esféricas Dressel

⁵³ Mattingly e Hitchner 1993: 439-462.

⁵⁴ Mattingly 1996: 219.

⁵⁵ Andreau 2010: 88.

⁵⁶ Em fins do século XIX, Dressel realizou uma tipologia pioneira de ânforas de origem itálica, a partir da capacidade dos vasos, forma da barriga ou da ponta, aspecto das alças e sua colocação e tipo de colo. Isto permitiu identificar a origem geográfica das ânforas e seu período de fabricação. Atualmente, com o recurso do computador, retomaram-se a estes trabalhos visando aperfeiçoar os seus resultados. Ao sistema Dressel, acrescentaram-se, por exemplo, a tipologia de Lamboglia (ânforas romanas republicanas) e a de Pascual (ânforas ibéricas principalmente).

⁵⁷ Mattingly 1996: 239-241.

⁵⁸ Zevi 1965.

⁵⁹ Rodríguez-Almeida 1972, 1979, 1984a e 1984b.

⁶⁰ Remesal 1977/1978, 1981, 1983 e 1989.

20, originárias da Bética e predominantes no governo dos imperadores da dinastia antonina (96-192). Neste mesmo sítio arqueológico, foram encontradas ânforas tunisianas e líbicas, datadas de períodos mais tardios, indicando a mudança da área exportadora de azeite para Roma, o que também se verificou em outras regiões do Mediterrâneo Ocidental⁶¹. Esta tendência foi igualmente constatada no porto de Óstia. Anselmino e sua equipe⁶² nos apresentam um quadro síntese com os resultados dos trabalhos de arqueologia subaquática com ânforas, realizados em Óstia, em que se destaca a expressiva importação de produtos norte-africanos a partir do século II. Justamente, no período de elaboração do mosaico (início do século III), observamos, no quadro a seguir (em negrito e com tamanho maior da fonte), uma exportação norte-africana bastante significativa para Roma: 71% das ânforas, que chegaram a Óstia, eram de origem norte-africana.

PERCENTUAIS DE ÂNFORAS DE VÁRIAS PARTES DO IMPÉRIO ROMANO PARA ÓSTIA					
Período: Anos	Região				
	Itália	Gália	Hispania	África do Norte	Egeu
0 a 50	28	29	31	11	1
50 a 100	15	32	28	19	6
100 a 150	17	19	31	29	4
150 a 200	2	9	10	55	23
200 a 250	4	6	10	71	10
250 a 400	0	22	0	40	38

Um mercado mediterrâneo integrado⁶³, como o propiciado pelo Império Romano, favoreceu o enriquecimento das elites provinciais,

⁶¹ Key 1984; Panella 1986, 1993 e 1994; Peacock, Benjaoui e Belazreg 1989 e 1990.

⁶² Anselmino et alii 1986.

⁶³ A integração do Mediterrâneo na Antiguidade, em seus múltiplos aspectos (econômico, político, cultural, demográfico...), tem sido um topos nos debates dos latinistas desde fins do século XIX. A questão do Mediterrâneo suscitou a discussão de diferentes conceitos, tais como: imperialismo (Garsney e Whittaker 1978; Woolf 1992; Mattingly 1993), romanização (Freeman 1993; Webster e Cooper 1996; Fentress 2000, Key e Terrenato 2001), sistema-mundo / centro-periferia (Rowlands et alii 1987; Woolf 1990; Frank e Gills 1993; Dana 2012: 57-76), globalização (Hingley 2011), mediterraneanização (Shaw 2001: 419-453; Horden e Purcell 2000; Morris 2005; Horden e Purcell 2005: 348-375), redes (Malakin 2009), mobilidade (Moatti 2004 e 2008; Moatti e Kaiser 2009)... É perceptível a relação dessas variadas abordagens com a contemporaneidade: expansão colonial europeia de fins do século XIX e início do XX, processo de descolonização na segunda metade do século XX, da Guerra Fria à Queda do Muro de Berlim e ao fim da URSS, transformações com a “globalização” a partir de fins do século XX (capitais transnacionais e crises financeiras globais, livre circulação de mercadoria e pessoas

e, especificamente na região norte-africana, a ascensão da dinastia dos Severos, de origem afro-síria, alavancou ainda mais a prosperidade da região e acarretou um peso maior da sua elite no cenário político do Império Romano. De acordo com Jacques⁶⁴, as relações dos imperadores Septímio Severo (193-211) e Caracala (211-217) com a África e a Síria modificaram a repartição geográfica do recrutamento dos membros da ordem equestre⁶⁵: houve uma diminuição nítida na proporção de italianos e ocidentais (respectivamente, menos de 30% e, aproximadamente, 10% no século III), enquanto os africanos e orientais alcançaram 30% do efetivo real. Mesmo entre a ordem senatorial, evidenciou-se uma maior inserção de africanos. Se eles eram pouco numerosos no século I, isto mudou em fins do século II com o governo dos Severos: mais da metade dos senadores africanos, cuja origem é conhecida, eram da rica região oleícola⁶⁶, na qual a cidade de Hadrumetum se localizava (ver mapa “A agricultura na África do Norte”). A obtenção do poder imperial pelos Severos, que favoreceu a ascensão político-social da aristocracia provincial afro-romana enriquecida, estava profundamente enraizada na prosperidade econômica, advinda da cultura da oliveira e da produção e exportação do azeite africano, que foram, por sua vez, potencializadas sob o governo dos Severos. Nas palavras de Mattingly⁶⁷:

“Oleocultura and oil production can thus be recognized as potentially significant elements in individual aristocratic fortunes in various areas of the Roman world. (...) Similarly, during the same century [século II], there was a steady build-up of Tripolitanian and African members of the senate at Rome, culminating in the creation of the first African princeps, Septimius Severus of Lepcis Magna. Personal patronage may have played its role in bringing these people into the senate; but without enormous financial resources of their own, provincial aristocrats were unlikely to be taken so far or so fast. The rise to prominence of such a body of African senators is more likely to have been a consequence of their already considerable economic importance, and archaeological evidence

versus restrições de mobilidade, fechamento de fronteiras e taxações, unificação monetária e de mercados, global versus locais, crises identitárias, intensificação da comunicação com internet e redes sociais...)

⁶⁴ Jacques 1992: 350-351.

⁶⁵ Sob Augusto (27 a.C.-14), a ordem equestre foi reestruturada a partir de uma base censitária e se distinguiu da ordem senatorial. A elevação de cavaleiro era concedida pelo imperador que exercia a função de censor. Foi nesta ordem renovada que o imperador pode forjar uma elite de funcionários dinâmicos e fiéis ao novo regime, pois eram dependentes diretamente do Príncipe. Durante o Principado, a ordem equestre não cessou de aumentar seu papel político em detrimento da ordem senatorial (Lamboley 1995: 91-92).

⁶⁶ Christol e Nony 1995: 195.

⁶⁷ Mattingly 1996: 245-246.

now supports the view that the economic centre of the western Mediterranean was shifting to its southern shore in advance of this political development (which may itself, of course, have accelerated the trend). For without the extraordinary and single-minded, long-term development of oleoculture in the territorium of Lepcis Magna, that town might have remained undistinguished and Septimius Severus simply a local notable. Olive oil may not actually have been the king-maker, but it could be regarded as the prime source of his princely-sized inheritance. Economic developments in the Roman empire could thus have long-term political consequences.”

CONCLUSÃO

Para se compreender a cultura visual da antiga sociedade romana, devemos atentar para o consumo social que, basicamente, tece hierarquias e consolida bases, lugares e relações de poder. Na análise da documentação escrita e imagética, devemos considerar seu contexto histórico específico, o que nos permite apreender a sua complexidade, a sua historicidade cultural. O termo cultural é utilizado em um sentido mais amplo, abarcando atitudes, mentalidades e valores e suas expressões, concretizações ou simbolizações em artefatos, práticas e representações.

A elite local, que comissionava os mosaicos, estava ansiosa para ver publicizados e eternizados seus signos de status. Assim, as *xeniae* foram reproduzidas em imagens para decorar os vários aposentos de recepção de suas residências, dentre eles, os exedrae e triclinia, exaltando, deste modo, sua prosperidade e generosidade e também suas crenças e costumes, ou seja, tudo aquilo que a identificava como pertencente à civilização romana. Através de tais imagens, a elite utilizava suas residências para tornar pública a sua mesa farta e, no caso, sua pertença aos Leontii, símbolos de prestígio nesta sociedade de caráter escópico. A riqueza desta elite local, fundamentada, sobretudo, na produção de azeite, encontrou, portanto, uma forma de expressão na decoração sofisticada de suas residências urbanas (*domus*) e rurais (*villae*), onde afirmava seu status e seus valores culturais⁶⁸. Em termos da temática alimentar, observamos a distância da tradicional dieta frugal condizente com o mos maiorum (costume dos ancestrais) e a adoção de uma nova dieta própria de um estilo de vida cosmopolita e enriquecido da elite provincial. A decoração doméstica buscava reafirmar a posição privilegiada do seu proprietário frente à comunidade romanizada. A aceitação social dos mosaicos nas cidades afro-romanas era uma prática do estilo de vida urbano romano, constituindo-se em um dos elementos decorativos mais admirados,

⁶⁸ Thébert 1990: 300-398.

pois adornavam com cores vivas o chão (*opus tessellatum*), as paredes e o teto (*opus musivum*). Ao mesmo tempo, revelaram também a vida e os prazeres, os valores, as crenças e as práticas da elite na África Romana. Evidenciamos, através do mosaico, o papel central da riqueza da elite local, reforçando a interação entre poder, status, prestígio e religião, formando uma tessitura sociopolítica. No mosaico em questão, esta interação se apresenta na conjugação da *xenia* com os símbolos dos Leontii, que organizavam e patrocinavam as *venationes*. Para tanto, era necessário que houvesse prosperidade e paz, o que se verificou na África do Norte em fins do século II e na primeira metade do III, quando imperava a dinastia severiana de origem afro-síria, que beneficiou a região.

Inferimos, assim, o papel dos mosaicos na decoração doméstica e os tipos de mensagens com as quais eram imbuídos. A própria natureza do suporte – o mosaico – constitui-se em um vetor para potencializar o status e o prestígio da elite em diversos momentos: nos gastos de recursos significativos para a decoração dos interiores de suas residências com opulentos pavimentos, evidenciando assim o aumento da importância da esfera do privado e uma maior hierarquização social; na seleção dos temas retratados relacionados a um estilo de vida faustoso condizente com a fortuna da elite; e na localização dos mosaicos em ambientes de sua casa, onde ocorria a sociabilidade, visando afirmar sua posição privilegiada frente à sociedade e apregoar sua imagem para o exterior. Havia temáticas que eram reproduzidas e se inseriam na retórica, que teve papel central no mundo greco-romano na construção do pensamento e expressão da elite. Era uma maneira de representar experiências e acontecimentos dentro de certa espécie de moral ou rede social; era uma forma de expressar alguns “significados compartilhados”⁶⁹, que fundamentavam a cultura da qual se originavam, construindo e consolidando uma identidade romana entre a elite provincial. Assim, a imagem musiva nos diz, não apenas o que comiam, mas quem eles eram, tal como preconizava a máxima romana.

P.S.: Respondendo a pergunta “quantas palavras vale a imagem musiva?”, a ferramenta do Word objetivamente nos informa: 10.343 palavras, incluindo notas e bibliografia. Portanto, bem mais que as mil palavras do popular ditado!

⁶⁹ Huskinson 2000: 7.

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

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

- Braga, I. D. (1998a), “A Circulação e a Distribuição dos Produtos”, in J. J. A. Dias (coord.) *Portugal do Renascimento à Crise Dinástica*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 5, Lisboa, Presença
- Braga, I. D. (1998b), “A Produção Artesanal”, in J. J. A. Dias (coord.) , *Portugal do Renascimento à Crise Dinástica*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 5, Lisboa, Presença
- Braga, I. D. (2000), *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade, 1800- 1850*, Lisboa, Hugin
- Braga, I. D. (2002-2003), “A Alimentação das Minorias no Portugal Quinhentista”, *Revista Portuguesa de História*, tomo 36, vol. 1, Coimbra.
- Braga, I. D. (2002), “A Mesa”, in *Portugal e a Instauração do Liberalismo*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 9, Lisboa, Presença, pp. 493-508.
- Braga, I. D. (2004a), *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora
- Braga, I. D. (2006), *Os Menus em Portugal. Para uma História das Artes de servir à Mesa*, Lisboa, Chaves Ferreira Publicações.
- Braga, I. D. (2007), “À mesa com Grão Vasco: para o estudo da alimentação no século XVI”, *Mãthesis* 16: 4-27.
- Braga, I. D. (2010), *Sabores do Brasil em Portugal. Descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*, São Paulo, Editora Senac.
- Braga, I. D. (2012a), “Les Familles de 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.
- Consigliere, C. e Abel, M. (1999), *A tradição Conventual na doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora.
- Corbier, M. (1998), “A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma”, in J. L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 217-237.
- Corção, M. (2012), “A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo”, *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, 25, 50: 408-425, (<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewArticle/3965>, consultado em 2013.10.26).
- Cosman, M. P. (1976), *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*, Nova Iorque, George Braziller.
- Costa, J. P. da (1994), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV, Região Autónoma da Madeira*, Funchal.
- Crespo, J. e Hasse, M. (1981), “A Alimentação no Real Colégio dos Nobres de Lisboa (1776-1831)”, in *Revista de História Económica e Social*, 7 (Janeiro – Julho): 93-104.
- Cuer, M. (1996) *Banquets et Manières de Table au Moyen Age*, Actes du Colloque du Centre Universitaire d’Etudes et de Recherches Médiévales d’Aix, Seneffiance, 38.
- Cunha, M. S. da (2011), “Mesa e aprovisionamento na Casa dos duques de Bragança”, in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores: 64-81.
- Cunha, R. da S. (1972), “Subsídios para a História da Conservação do Peixe em Portugal do Século XII ao XVI”, in *Boletim da Biblioteca da Universidade de Coimbra*, XXIX: 29-39
- Cury, M. T. F. (2009 2ªed.), “Aleitamento materno”, in E. Accioly, C. Saunders e E. M. A. Lacerda (eds.), *Nutrição em obstetrícia e pediatria*, Rio de Janeiro, Cultura Médica, Guanabara Koogan.
- D’arms, J. H. (2004), “The culinary reality of roman upper-class *convivia*: integrating texts and images”, *Comparative Study of Society and History* 46 (3): 428-450.
- D’Azevedo, J. L. (1925), *Cartas do Padre António Vieira*, Coimbra, Imprensa da Universidade.
- D’Encarnação, J. (2011), “Do património gastronómico”, in J. R. Ferreira (coord.), *Emergir de crenças e presenças. Alguns temas de Sociedade e Cultura*. Coleção Fluir Perene, Coimbra.
- D’Encarnação, J. (2012), “Cidade, gastronomia e património”, *Revista Memória em Rede*, Pelotas, v. 2, n. 7, Jul./Dez: 1-12.
- Dalby, A. (1996), *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. London & New York.
- Dalby, A. (2000), “*Topikos oinos*: the Named Wines of Old Comedy”, in D. Harvey, J. Wilkins (eds.), *The Rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*.

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

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

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

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

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

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

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

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

- a fines de la Edad Media”, *Meridies* VIII: 73-120.
- Hingley, R. (2011), “Globalization and the Roman Empire: the genealogy of ‘Empire’”, *Semata* 23: 99-113.
- Hitchner, R. B. (1988), “The University of Virginia – INAA Kasserine Archaeological Survey 1982-1986”, *Antiquités Africaines* 24: 7-41.
- Hitchner, R. B. (1990), “The Kasserine Archaeological Survey 1987”, *Antiquités Africaines* 26: 231-260.
- Horden, P., Purcell, N. (2000), *The corrupting sea: a study of Mediterranean History*. Oxford, Blackwell.
- Horden, P., Purcell, N. (2005), “Four years of corruption: a response to critics”, in W. Harris (ed.), *Rethinking the Mediterranean*. Oxford, OUP.
- Horta, J. S. (1991), “A representação do Africano na literatura de viagens, do Senegal à Serra Leoa (1453-1508)”, *Mare Liberum* 2: 209-339.
- Houaiss, A. e Villar, M. de S. (2001), *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, Rio de Janeiro, Objetiva.
- Huskinson, J., (2000), *Experiencing Rome: culture, identity and power in the Roman Empire*. London, Routledge/Open University.
- Ichisato, S.M.T.; Shimo, A. K. K. (2001), “Aleitamento materno e as crenças alimentares”, *Rev Latino-am Enfermagem* 9(5):70-76.
- Ichisato, S. M. T.; Shimo, A. K. K. (2002) “Revisitando o desmame precoce através de recortes da história”, *Rev. Latino-Am. Enfermagem* 10(4): 578-585.
- Ignacio Pulido, J. (2007), *Os Judeus e a Inquisição no Tempo dos Filipês*, tradução de Cristina Venâncio, Lisboa, Campo da Comunicação.
- Jacques, F. (1992), “La société”, in J. Scheid, F. Jacques (eds.), *Rome et l’intégration de l’Empire*; 44 av. J.-C.-60 ap. J.-C., t. 1: Les structures de l’Empire Romain. 2. ed. Paris, PUF: 291-375.
- Job, M. Adriaen ed. (2005), Gregorius Magnus, *Moralia*, CCEL SL 140 A-B, 2 vols, Brepols.
- Joly, M. (1997), *Introdução à análise de imagens*. Campinas, SP, Papirus.
- Jouanna, J. (2008), “Réflexions sur le régime des peuples dans la Grèce classique (Hérodote, I, 133; Hippocrate, *Ancienne médecine*, ch. 5; Thucydide, I, 6) et sur le sens des mots de la famille de 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), “Mediterraneanisation”, in I. Mahlkin (ed.), *Mediterranean paradigms and Classical Antiquity*. London-New York, Routledge.
- Morujão, M. do R. B. (2010), *A Sé de Coimbra: a instituição e a chancelaria (1080-1318)*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian e Fundação para a Ciência e Tecnologia.
- Mota, S. M. (1990), “O Regime Alimentar dos Monges Bernardos no Final do Século XVIII”, *Revista de Ciências Históricas*, Universidade Portucalense, V: 271-290.
- Mott, Luís (2001), “Meu Menino Lindo: Cartas de Amor de um Frade Sodomita, Lisboa (1690)”, *Luso-Brazilian Review*, n.º 38, Madison, 97-115.
- Mott, Luís (2005), “In Vino Veritas: Vinho e Aguardente no Quotidiano dos Sodomitas Luso-Brasileiros à Época da Inquisição”, in R. P. Venâncio e H. Carneiro (org.) *Álcool e Drogas na História do Brasil*, São Paulo, Alameda, Belo Horizonte, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, 47-70.
- Nakano, A. M. S.; Beleza, A. C.; Gomes, F. A.; Mamede, F. V. (2003), “Cuidado no “resguardo”: as vivências de crenças e tabus por um grupo de puerpera”, *Rev Bras Enfermagem* 56(3):242-247.
- Neto, M. C. N. (1999) “Vivência Lisboeta”, *Negros em Portugal – sécs. XV-XIX*, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses.
- Neto, M. L. A. C. M. C. S. (1959), *A Freguesia de Santa Catarina de Lisboa no 1.º quartel*

- do século XVIII (*Ensaio de Demografia Histórica*), Lisboa, Centro de Estudos Demográficos.
- Neto, M. S. (1997), “A Persistência Senhorial”, in J. Mattoso dir., *História de Portugal*, vol. 3, *No Alvorecer da Modernidade. 1480-1620*, Lisboa, Estampa: 165-175.
- Neves, C. M. L. B., (1980), [HFCa] *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, 2ªed.) *Livros Portugueses de Cozinha*., Lisboa, Biblioteca Nacional.
- Reis, J. P. L., *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*, Lisboa, Campo das Letras.
- Reis, M. de F. (2007), “A Confraria da Avé-Maria do Convento de São Bento de Santarém: Afirmação e Prestígio dos Estatutos de Limpeza de Sangue”, in L. F. Barreto et alli (coord.) *Inquisição Portuguesa. Tempo, Razão e Circunstância*, Lisboa, São Paulo, Prefácio.
- Remesal, J. (1977/1978), Economía oleícola bética: nuevas formas de análisis, *Archivo Español de Arqueología* 51: 87-142.
- Remesal, J. (1981), “Reflejos económicos y sociales en la producción de ánforas olearias béticas (Dressel 20)”, *ICAA*. Madrid, Universidad Complutense: 131-153.
- Remesal, J. (1983), “Transformaciones en la exportación del aceite bético mediados del siglo III d.C., *II CAA*. Madrid, Universidad Complutense: 115-129.
- Remesal, J. (1986), *La annonna militaris y la exportación del aceite bético a Germania*. Madrid, Universidad Complutense.
- Remesal, J. (1989), “Tres nuevos centros productores de ánforas Dressel 20 y 23. Los sellos de *Lucius Fabius Cilo*”, *Ariadna* 6: 121-153.
- Rich, A. (2008), *Dictionnaires des Antiquités Romaines et Grecques*. Singapour, Molière.
- Richter, G. M. A., Milne, M. J. (1935), *Shapes and Names of Athenian Vases*. Metropolitan Museum of Art. New York.
- Ritchie, C. I. A. (1995), *Comida e civilização; de como a história foi influenciada pelos gostos humanos*. Lisboa, Assírio & Alvim.
- Robert, J. (1995), “Os prazeres da mesa”, in J. N. Robert, *Os prazeres em Roma*. São Paulo, Martins Fontes, 121-152.
- Rocha Pereira, M. H. (1992), *Eurípides, As Bacantes*. Introdução, tradução do grego e notas. Lisboa. Edições 70.
- Rocha, R. (1998), *A Viagem dos Sabores. Ensaio sobre a História da Alimentação (séculos*

- LX-XIX) seguido de 100 Receitas em que vários mundos se encontram*, Lisboa, Inapa.
- Rodrigues Moñino, A., (1956), *Viaje a España del Rey Don Sebastian de Portugal*, Editora Castalia, Valencia.
- Rodrigues, A. M. S. A. (2011), “A mesa, o leito, a arca, a mula. Como se provia ao sustento e itinerância das rainhas de Portugal na Idade Média”, in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores, 44-63.
- Rodríguez-Almeida, E. (1972), “Novidades de epigrafia anforaria del Monte Testaccio”, *Recherches sur les amphores romaines*. Rome, École Française de Rome, 107-211.
- Rodríguez-Almeida, E. (1979), “Monte Testaccio: i mercatores dell’olio della Betica”, *Mélanges de l’École Française de Rome* 91: 874-975.
- Rodríguez-Almeida, E. (1984a), “El emporio fluvial y el Testaccio: onomástica extra-anforica y otros problemas”, II CAA. Madrid, Universidad Complutense, 133-161.
- Rodríguez-Almeida, E. (1984b), *Il Monte Testaccio*. Roma, Quasar.
- Romagnoli, D. (1991), “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*, 3ª ed., Lisboa, Europa-América.
- Saramago, A. (2000), *Doçaria Conventual do Alentejo as receitas e o seu enquadramento histórico*. Sintra, Colares Editora.
- Saramago, A. e Cardoso, A. H. (2000), *Para a História da Doçaria Conventual Portuguesa*,

Lisboa, CTT.

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

- Slim, H. (1996), “Spectacles”, in Michèle Blanchard-Lemée et alii, *Mosaics of Roman Africa; floor mosaics from Tunisia*. London, British Museum Press, 188-217.
- Soares, C. (2005), “A visão do “outro” em Heródoto”, in M. C. Fialho, M. F. Silva, M. H. Rocha Pereira (eds.), *Génese e consolidação da ideia de Europa. Vol. I: de Homero ao fim da época clássica*. Imprensa da Universidade de Coimbra, 95-176.
- Soares, C. (2009a), *Ciclope*. Introdução, tradução do grego e notas, in *Eurípidés. Tragédias I*. Introdução geral de Maria de Fátima Sousa e Silva. Imprensa Nacional-Casa da Moeda. Lisboa, 23-108.
- Soares, C. (2009b), “Bons selvagens e monstros malditos em Heródoto e Eurípidés”, in Maria de Fátima Silva (ed.), *Utopias & Distopias*. Imprensa da Universidade de Coimbra, 57-63.
- Soares, C. (2012), “Receitas do mais antigo Guia Gastronómico: *Iguarias do Mundo de 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.