

Carmen Soares
Irene Coutinho de Macedo
(coords.)



ENSAIOS SOBRE
PATRIMÓNIO ALIMENTAR
LUSO-BRASILEIRO



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

CONFEITEIROS NA ÉPOCA MODERNA: CULTURA MATERIAL, PRODUÇÃO E CONFLITUOSIDADE¹ (The Confectioners in the Modern Era: Material Culture, Production and Bickering)

ISABEL M. R. MENDES DRUMOND BRAGA²
Universidade de Lisboa (isabeldrumondbraga@hotmail.com)

RESUMO: Desempenhando uma actividade regulamentada quer ao nível da produção quer ao nível da progressão na carreira, com as tradicionais fases de aprendiz, oficial e mestre, a confeitaria era um dos muitos ofícios ligados às práticas alimentares das populações. A produção era, regra geral, em pequena escala, em casa dos próprios confeitadores e destinava-se à venda local, em resultado quer da quantidade limitada quer do tempo em que os produtos apresentavam boas condições para serem consumidos. Partindo de fontes manuscritas inexploradas para o estudo das actividades laborais da Época Moderna, designadamente processos do Tribunal do Santo Ofício da Inquisição, pretende estudar-se as actividades dos confeitadores, em especial os seus bens materiais, particularmente os que se relacionam com a profissão que desempenhavam, mas também os conflitos em que se envolviam com outros confeitadores, o que preparavam e vendiam e em que contextos.

PALAVRAS-CHAVE: Confeitadores, Cultura Material, Santo Ofício, Portugal séculos XVI-XVIII

ABSTRACT: Performing a regulated activity in terms of production and career progression, with the traditional stages of apprentice, officer and master, the confectionery was one of many offices related to population's food consumption patterns. Production was generally done in small-scale, at home and was intended for local sale, as a result of a limited amount of time in which the products had good conditions to be consumed.

From untapped manuscript sources for the study of work activities in Modern Era, particularly the procedures of the Holy Office of the Inquisition, we intends to study up the activities of confectioners, especially their material goods, particularly those that relate to their profession, but also the conflicts between them, what did they produce and sold and in which contexts.

KEY WORDS: Confectioners, Material Culture, Holy Office, Portugal 16th -18th centuries

¹ A investigação desenvolveu-se no âmbito do projecto PTDC/HIS-HEC/104546/2008, *Muçulmanos e Judeus em Portugal e na diáspora: Identidades e Memórias (séculos XVI-XVII)*, co-financiado pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia e pelo FEDER, através do Eixo I do Programa Operacional Factores de Competitividade (POFC) do QREN (COMPETE).

² Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. isabeldrumondbraga@hotmail.com

1. Sabe-se relativamente pouco acerca dos diferentes ofícios durante a Época Moderna. Qual a formação de quem os exercia? Como e durante quanto tempo se realizava a aprendizagem? Quem eram os clientes e que rendimentos auferiam os artesãos pelo seu trabalho? A que tipo de vida poderiam aspirar? Eis algumas perguntas a que gostaríamos de poder responder, centrando-nos nos confeitores e partindo de fontes aparentemente inusitadas, isto é, processos do Tribunal do Santo Ofício que foram movidos a elementos deste grupo socioprofissional, ao longo dos séculos XVI a XVIII³. Se é muito claro que o exercício dos ofícios estava devidamente regulamentado, através das corporações⁴, ao mesmo tempo que também se sabe que as edilidades marcavam os preços dos bens, faltam-nos muitos outros dados que permitam caracterizar a vivência, os patrimónios, as solidariedades e os conflitos quotidianos do mundo artesanal. Alguns trabalhos sobre grupos específicos, tais como alfaiates⁵, pintores⁶, diversos ofícios ligados ao couro⁷, ladrilhadores⁸, sem esquecer as informações contidas nos contratos de aprendizagem de vários ofícios envolvendo crianças abandonadas⁹, são de relevância diferenciada, quer em Portugal quer no Brasil colonial, onde a presença de escravos tornava o mundo artesanal particularmente diferente¹⁰.

Detenhamo-nos nos confeitores. Rafael Bluteau define-os como aqueles cujo ofício é fazer e vender doces. Por seu lado, a confeitaria é o local onde se fazem ou se vendem os referidos doces e os confeitos são os doces propriamente ditos, nomeadamente os que se servem de sobremesa¹¹. Além dos confeitores, outros profissionais se ocupavam em preparar e vender doces, nomeadamente alfeoleiros, biscoiteiros, pasteleiros, a par de muitas mulheres igualmente dedicadas à doçaria específica como a aletria, o arroz doce, o cuscuz (que podia ser doce ou salgado) e as conservas de fruta¹². Em Lisboa,

³ A documentação inquisitorial tem sido aproveitada muito especialmente para estudar o funcionamento do Tribunal do Santo Ofício, em especial as vítimas e a repressão. Nos últimos anos, tem começado a ser evidente o potencial destas fontes para o estudo de outras realidades. Recordemos, por exemplo, estudos sobre a literacia, a alimentação das minorias étnico-religiosas, a sociabilidade e a cultura material. Cf., respectivamente, Marquilhas 2000; Castillo Gómez 2003; Braga 2004a; Mott 2001; Mott 2005 e Braga 2012.

⁴ Sobre esta temática, cf. Langhans 1943-1946. Algumas informações resumidas em Langhans 1942; Langhans 1948. Cf. ainda Caetano 1959. Alguns dados foram sumariados em Pereira 1979.

⁵ Ferreira 1951.

⁶ Serrão 1983.

⁷ Pereira 2008.

⁸ Carvalho 2012: 79-105.

⁹ Alves 2013.

¹⁰ Cf. alguns trabalhos mais recentes, Lima 2008; Martins 2008. Sobre as corporações, as festas e os conflitos, cf. Santos 2005a e Santos 2012.

¹¹ Bluteau 1712: 453.

¹² Sobre estes ofícios, cf. Oliveira 1987: 97-100, Brandão 1990.

como em muitos outros espaços, a doçaria era vendida em tendas e pelas ruas de forma ambulante. Em meados do século XVI, João Brandão (de Buarcos) referiu-se à venda de gulodices pelo Natal. Naquela quadra, 30 mulheres, nas zonas da Ribeira e do Pelourinho Velho, punham “suas mesas cobertas de toalhas e mantéis muito alvos, e em cima delas gergelim, pinhoada, no-gada, marmelada, laranjada, cidrada e fartéis e toda outra sorte e maneira de conservas”¹³. Porém, os pasteleiros seriam os segundos profissionais da doçaria, pelo menos, em número. A estes cabia fazer pastéis¹⁴. Retenha-se que, desde o século XVII, os confeiteiros entraram em rota de colisão com todos os que vendiam doces de forma ambulante, sem terem sido objecto de exame, tentando assim, sem êxito, eliminar a concorrência. Numa petição endereçada ao senado da câmara da capital alegaram a existência de mais de 200 mulheres de “má fama” dedicadas à dita tarefa, acrescentando que estas não tinham pesos e vendiam produtos falsificados¹⁵. Esta luta continuou, de tal maneira que, em 1752, o senado da câmara de Lisboa entendeu que, de forma ambulante, poderiam ser vendidos bolos de açúcar e de manteiga, os chamados bolos pobres; bolos da Esperança, manjar branco, tremoços de massa, toucinho-do-céu, doces de ovos e de açúcar, alcorças, biscoitos, costas e bolos torrados. Aos confeiteiros ficava o monopólio dos doces de amêndoas e das frutas em pasta, em doce e cobertas, além do pão-de-ló¹⁶.

A confeitaria era, então, uma actividade de homens e de mulheres, cuja aprendizagem poderia começar na adolescência, independentemente do facto de ser frequente contar com a ajuda de crianças para pequenos labores¹⁷. A produção era, na maior parte das vezes, uma tarefa familiar, envolvendo quer diferentes membros de uma parentela quer oficiais e aprendizes exteriores, não sendo possível a existência de mais do que um destes últimos, em simultâneo, a não ser que faltasse um ano ou menos para o mais antigo acabar a aprendizagem¹⁸. Regra geral, a documentação evidenciou que os produtores eram simultaneamente os vendedores, apesar de alguns disponibilizarem doces preparados por terceiros. Porém, nem sempre foi claro o que se poderia encontrar nas lojas, então denominadas tendas, mesmo quando pensamos nas que eram especializadas¹⁹. Normalmente, uma profusão de artigos, entre secos e molhados, sem esquecer que a promiscuidade e a inexistência de políticas sanitárias rigorosas permitiam a venda, lado a lado, de bens alimentares,

¹³ Brandão 1990: 87.

¹⁴ Bluteau 1720: 311. Sobre os pasteleiros de Lisboa, cf. Langhans 1943-1946: 422-439.

¹⁵ Langhans 1943-1946: 569-570.

¹⁶ Oliveira, 1906: 373-379.

¹⁷ Sobre esta questão, cf. Sá 2004: 110-112.

¹⁸ Compromisso de 1768, cap. 4, § 2, publicado em Langhans 1943-1946: 577 (II).

¹⁹ Vejam-se alguns exemplos em Braga 2003-2004: 8; Sousa 2012: 11-40.

ferragens, livros, combustíveis e tantos outros géneros, prática que se manteve até parte do século XX. Ora, no caso das tendas dos confeitores, não há dúvida acerca dos produtos que se ofereciam ao público: doces.

Na capital, podemos verificar que, para 1620, frei Nicolau de Oliveira registou 54 confeitores²⁰. No primeiro quartel do século XVIII, só na freguesia de Santa Catarina, residiam 12²¹, enquanto na de Nossa Senhora das Mercês, se localizaram dois²². Porém, em qualquer dos casos, tratou-se de padrinhos de baptismo, o que pode constituir uma contagem por defeito. A partir dos registos dos pagamentos da décima²³, consegue fazer-se o levantamento do número de artífices e dos pontos de venda alimentar existentes. Durante o período pombalino, as freguesias mais representativas do ponto de vista do número de profissionais do ramo alimentar foram as de Santa Isabel e de Santos-o-Velho, as quais eram também as mais populosas²⁴. Em concreto, sabe-se que nos anos de 1763-1764 e 1768-1769 foram registados 116 confeitores – a par de 71 pasteleiros e 33 chocolateiros²⁵ – os quais representaram apenas 1,2% do total dos 9.951 artesãos tributados. Dados dispersos para 1800, tornam claro que nas freguesias dos Anjos e de Arroios detectaram-se quatro confeitores²⁶, na de São Julião, três²⁷; e, na do Socorro, apenas um²⁸. No entanto, estes números não permitem perceber a relação entre os quantitativos populacionais de cada freguesia e o número de confeitores nem calcular o peso percentual face ao total dos artífices.

Em Lisboa, os confeitores começaram por pertencer à bandeira do arcanjo São Miguel, em 1539, passando posteriormente para a de São Gonçalo, no reinado de D. João IV. Porém, em 1768, acabaram por ser cabeça da bandeira de Nossa Senhora da Oliveira. De simples insígnias, as bandeiras terão passado a instituições de tal modo que cada uma delas designava o conjunto dos ofícios que dela tinha cargo e elegia os representantes à Casa dos 24²⁹. A bandeira dos confeitores agrupava ainda carpinteiros de carruagem, esteiros,

²⁰ Oliveira 1991: 569.

²¹ Neto 1959: 132.

²² Neto 1959: 64.

²³ Trata-se de um imposto inspirado na dízima eclesiástica, instituído por ocasião das guerras da Restauração, em 1641, e suspenso em 1668, reactivado no momento da guerra da Sucessão de Espanha, entre 1704 e 1715, e restabelecido por ocasião da guerra Fantástica, em 1762, ficando em vigor até ao Liberalismo. Sobre este imposto, cf. Braga 2003-2004: 5 e a bibliografia aí citada.

²⁴ Braga 2003-2004: 5-14.

²⁵ Macedo 1982: 91.

²⁶ Santana 1999: 10.

²⁷ Santana 2000: 167.

²⁸ Santana 1988: 44.

²⁹ Caetano 1959: 14.

cheleiros, tintureiros e tosadores, enquanto os pasteleiros estavam na de São Marçal e os chocolateiros na de Santa Justa e Rufina³⁰.

Se não podemos esquecer que a mão-de-obra feminina tinha alguma importância em actividades ligadas aos têxteis (alfaiatas, botoeiras, cerzideiras, colchoeiras, gibiteiras, ...) e ao fabrico e venda de alimentos (biscoiteiras, conserveiras, couveiras, cuscuzeiras, farteleiras, manteigueiras, mostardeiras, a par das que faziam aletria, alféolas e tantas outras)³¹, sem esquecer as ocupações que não poderiam ser desempenhadas por homens, como a amamentação de crianças³², também não podemos olvidar que a actividade confeiteira realizada por mulheres ficou mais parcamente documentada, a começar com as questões relativas à aprendizagem do ofício. As mulheres vendiam os produtos e certamente ajudavam a prepará-los, embora a carta de confeiteiro só fosse passada aos homens. Porém, o regimento dos confeiteiros de 1768 – o anterior, de 1572, foi omissivo acerca da questão – fez luz sobre esta matéria, designadamente no que se referia às viúvas, ao considerar que todas as que quisessem conservar as lojas que lhes ficassem por morte de seus maridos teriam autorização para tal, enquanto se mantivessem naquele estado. Não ficavam obrigadas a ter na loja oficiais examinados mas não poderiam ter aprendizes. Após a morte dos confeiteiros seus maridos, deveriam pedir licença ao senado da câmara de Lisboa para ficarem com as tendas³³. Ou seja, as confeiteiras só o podiam ser pelo casamento. Enquanto solteiras não podiam exercer o ofício regulamentado pela corporação que não aceitava mulheres, enquanto casadas pressupunha-se que ajudavam os cônjuges e, conseqüentemente, aprendiam a arte de confeitaria, uma tarefa próxima dos deveres femininos, enquanto viúvas de confeiteiros, ganhavam autonomia mantendo as lojas e exercendo a profissão para a qual não haviam recebido carta de exame, não dependendo de nenhum homem.

2. Partindo dos processos inquisitoriais movidos a confeiteiros de ambos os sexos, tentemos conhecer um pouco mais das suas actividades, patrimónios, conflitos e solidariedades. Embora a investigação não seja exaustiva e tenha apenas abrangido os tribunais de Évora e de Lisboa, estamos perante um total de 80 processos, movidos a 78 pessoas, com idades compreendidas entre os 16 e os 85 anos, residentes em várias localidades do Reino, entre

³⁰ Caetano 1959: 13.

³¹ Oliveira 1971: 484, Braga 1998: 182. Para o Brasil colonial a situação não era muito diferente se exceptuarmos a presença das chamadas pretas de ganho que se mantiveram activas mesmo após a independência. Cf. Figueiredo 1999, Silva 2011.

³² Sá 2004: 109.

³³ Regimento dos Confeiteiros (1768), cap. IV, § 6, publicado por Langhans 1943-1946: 577 (I).

1539 e 1751. No entanto, estes documentos forneceram nomes e pontuais informações acerca de mais de três centenas de outros confeitheiros, os quais eram familiares, vizinhos ou conhecidos dos réus.

Os processos levantados a estes profissionais contêm dados de interesse acerca da formação dos artífices. Aspectos como em casa de quem aprenderam, durante quanto tempo e a partir de que idade foram algumas das questões abordadas. Pela casuística podemos verificar que aprender a arte de confeitaria começaria pelos 14, 15 ou 16 anos em casa de não familiares – é de salientar que em apenas um dos casos, o confeitheiro aprendeu na casa paterna³⁴, uma vez que nas restantes circunstâncias o progenitor tinha ou tivera outra profissão – sendo o tempo de aprendizagem variado mas sempre superior a dois anos. Vejamos alguns exemplos: Álvaro Rodrigues, de 30 anos, natural e morador em Lisboa, preso em 1599, aprendeu o ofício com Manuel Dias, o *Velho*, cristão-novo, segundo o depoimento de um outro confeitheiro, Manuel da Cunha. O mesmo acrescentou que lhe parecia ter Álvaro Rodrigues trabalhado várias vezes em sua casa, por obreiro, mas que não tivera comunicação particular com ele³⁵. Diogo de Barros, de 28 anos, natural e morador em Lagos, detido em 1620, era filho de Luís Peres, que se ausentara para parte incerta, mas fora criado em casa de um confeitheiro de Lisboa, António Gonçalves, com quem aprendera o ofício entre os 15 e os 20 anos. Sabe-se que o mestre não só o ensinara como o defendera numa questão de partilhas, acabando ambos por se zangarem com os familiares envolvidos na herança³⁶. Por seu lado, António da Silva, de 18 anos, natural da Covilhã e residente, com a mãe, em Lisboa, na rua Direita da Porta da Cruz, afirmou ser aprendiz de confeitheiro, em 1626, embora nada tenha pormenorizado a esse respeito³⁷. António Soares, de 20 anos, natural e morador em Beja, ao ser preso em 1637, declarou que frequentara várias feiras alentejanas, nomeadamente as de Alvito, Crato e Serpa, e que aprendera o ofício de confeitheiro em Sevilha, onde residira durante três anos e de onde chegara na semana anterior à prisão³⁸. Por seu lado, João Lopes, preso em 1651, de 16 anos, natural de Olivença e morador em Estremoz, confessou ser aprendiz de confeitheiro, acrescentando que começara a actividade ano e meio antes, em casa de Manuel Mendes, o *Picatomentes*³⁹. Manuel Gomes, de 40 anos, natural e residente em Elvas foi muito lacónico, mas deu a conhecer dados

³⁴ Tratou-se do mourisco Martim Melero, de 25 anos, natural de Aragão e residente em Lisboa, detido em 1601, cujo pai Pero Melero também era confeitheiro. Em pequeno, e em terra de cristãos, vendia mel em feiras. Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 17729.

³⁵ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 190.

³⁶ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 5805.

³⁷ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 5989.

³⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 5248.

³⁹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 7057.

de interesse: aprendera o ofício em Lisboa, junto de Francisco Vaz da Nave, durante cinco anos⁴⁰. Cinco anos foi igualmente o tempo de aprendizagem de António Simões, na confeitaria de António Gonçalves e Beatriz de Barros, em Lisboa, durante a primeira metade do século XVII. Em 1705, apurou-se que Manuel Gomes, o *Charrus*, de 27 anos, natural e morador em Cabeço de Vide, aprendera a arte de confeitaria por instância de quem era provavelmente o seu verdadeiro pai, apesar de sua mãe Catarina Gomes ser casada com o almocreve Lucas Rodrigues. Consideraram algumas testemunhas, tais como o lavrador João Barreto, que o réu fora recolhido desde pequeno por Álvaro Garcia, de quem sua mãe era criada, e que aquele o mandara a Estremoz aprender o ofício de confeiteiro, voltando-o a recolher posteriormente⁴¹. A exigência para o desempenho da actividade parece não ter sido sempre muito significativa. Por exemplo, em 1711, foi processado Francisco da Silva, de 40 anos, natural de Sousel e morador em Fronteira. Aparentemente, o réu só nos últimos três anos fora confeiteiro pois antes apareceu referenciado como sem ofício, lavrador, botoeiro e tratante⁴². Note-se que os regimentos foram sempre omissos relativamente ao tempo de aprendizagem, mas não às características do exame, como veremos.

No que se refere à aprendizagem feminina deste ofício, as informações encontradas foram escassas. Por exemplo, Leonor Rodrigues, viúva de Manuel Jorge e de Simão de Fontes, de cerca de 60 anos, era natural de Évora e residia em Lisboa. Ao ser presa, em 1597, declarou que ambos os cunhados eram confeiteiros, tal como seus dois maridos. Pelo testemunho do enteado Diogo de Fontes, filho do segundo cônjuge, fica a saber-se que este aprendera o ofício em casa de ambos e que sua madrastra mantinha a actividade na rua da Confeitaria, onde se localizavam a casa e a tenda⁴³. Caso menos claro foi, por exemplo, o de Mécia Pinta, de 40 anos, presa em 1630, viúva de um mercador, Diogo Rodrigues, o *Belzebu*, que, aparentemente, após ter perdido o marido se dedicara à venda de confeitaria. O casal vivera em Estremoz, tendo a viúva regressado a Portalegre onde nascera, e segundo Manuel Peres e Violante Gomes, “é agora confeitaria” ou “agora vende confeitaria”⁴⁴. Se assim ocorreu, aparentemente, Mécia Pinta exercia ilegalmente a sua actividade. O domínio da arte de confeitaria terá propiciado a Guiomar Nunes, de 56 anos, viúva de um sirgheiro, natural de Cascais e residente em Santarém, presa em 1640, ser aproveitada na cozinha do Tribunal do Santo Ofício de Lisboa⁴⁵.

⁴⁰ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 1200.

⁴¹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 8599.

⁴² Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 6838.

⁴³ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 6339.

⁴⁴ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 5550.

⁴⁵ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 5018.

Se bem que não se exigissem aptidões particulares às presas que tratassem da alimentação dos restantes reclusos, esta mulher beneficiou das suas capacidades a favor da ocupação do imenso tempo e da monotonia inerente a quem estava preso nos cárceres inquisitoriais⁴⁶. Ou seja, a aprendizagem feminina era meramente informal.

Apesar da escassez de casos em que pai e filho foram confeitheiros, encontram-se muitas famílias em que diversos membros se dedicavam ao mesmo ofício. Por exemplo, Gaspar de Barros, processado em 1619, indicou na sessão dedicada à genealogia que seu pai era sirigueiro, seu sogro barbeiro e que ele, seu irmão e um tio dedicavam-se à preparação de doces⁴⁷. Em 1648, José Peres, filho de um tintureiro, tinha um tio, um sobrinho e um cunhado confeitheiros⁴⁸. Pelo processo iniciado em 1657, de Maria da Costa, de 37 anos, confeitreira, natural e moradora em Lisboa, fica a saber-se que os dois cônjuges da ré desempenharam a referida actividade, tal como seu pai, seu avô e seu tio materno, o mesmo acontecendo com um cunhado⁴⁹. E outros exemplos se poderiam juntar.

Confeitheiros houve que, formados em Portugal, acabaram por desempenhar o ofício em outras paragens. Por exemplo, Francisco de Chaves, natural de Provesende e morador no Porto, chegou a trabalhar em Zamora, antes de 1618⁵⁰, enquanto Leonardo Rodrigues, natural e morador no Porto, exerceu o seu mister em Amsterdão, anos antes de ser preso, em 1619⁵¹. Por seu lado, Manuel Gomes Bívar, de 29 anos, natural de Santarém e morador em Lisboa, detido em 1642, trabalhara durante três meses em Sevilha⁵². Nem sempre a profissão de confeitheiro era a primeira escolha profissional. Por exemplo, Álvaro Fernandes, de 50 anos, natural de Elvas e residente em Lisboa, declarou, em 1590, que fora corretor e vendera roupa da Índia, e na Andaluzia⁵³. Pedro Gomes, de 47 anos, nascera em Évora e morava em Lisboa, em 1597, quando esclareceu ter sido sirigueiro antes de se ter dedicado à doçaria⁵⁴. João Dias, de 39 anos, natural e morador em Lisboa, preso em 1603, antes fora feitor da casa das carnes⁵⁵. Por seu lado, em 1711, Francisco da Silva, de 40 anos, natural de Sousel e morador em Fronteira, afirmou ter sido lavrador,

⁴⁶ Sobre a alimentação dos presos pelo Santo Ofício, cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, "Cárcere mais Áspero do que permite a Razão do Direito". O Quotidiano nas Prisões do Santo Ofício, Lisboa, no prelo.

⁴⁷ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10211.

⁴⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 3952.

⁴⁹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10200.

⁵⁰ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1154.

⁵¹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Coimbra*, proc. 875.

⁵² Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 7361.

⁵³ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1930.

⁵⁴ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 3224.

⁵⁵ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 16851.

botoeiro e tratante antes de se dedicar aos doces⁵⁶. Também houve homens que começaram por ser confeiteiros e, posteriormente, dedicaram-se a outras ocupações. Tal foi, por exemplo, o caso de André Lopes, de 64 anos, natural de Estremoz e morador em Sacavém, depois de ter deixado Lisboa. Detido em 1603, e liberto pelo perdão geral de 1605⁵⁷, declarou que tivera loja e casa na Confeitaria, antes de se tornar tratante de açúcar⁵⁸. Na mesma data, Ascenso Nunes, declarou ter deixado a preparação de doces para passar a ser chatim, isto é, tratante, embora não tenha especificado o que mercadejava. Aparentemente, esta mudança relacionou-se com a ida, três anos antes, para o Peru, tendo regressado de Cartagena ao saber que sua mulher fora presa pelo Santo Ofício⁵⁹. Diferente foi o caso de Francisco da Fonseca, de 41 anos, natural de Lisboa e residente em Castelo Branco, preso em 1627. Este declarou duas actividades: “vivia de ensinar meninos e de ser confeiteiro”⁶⁰.

Em muitas localidades, ao longo da Época Moderna, havia uma clara especialização comercial, a qual se ligava ao princípio do arruamento dos mesteres⁶¹, uma herança medieval decorrente das políticas municipais com o apoio da autoridade régia⁶². De qualquer modo, na capital, e mesmo ainda no século XVI, o dito princípio nem sempre foi cabalmente respeitado, o que não deixava de causar algum escândalo. Por exemplo, em 1552, João Brandão (de Buarcos) considerou a Rua Nova dos Mercadores uma das mais nobres da capital apesar de estar conspurcada pela presença de tendas de confeiteiros: “apontarei a rua dos Confeiteiros, que ora está debaixo das pousadas e paços do Príncipe, que de juro não tem senão moscas e abelhas, que muito melhor pareceria em tal rua boticários e livreiros e sirgueiros; e os confeiteiros e sapateiros postos em outra rua, onde a cidade seria nobre e as ruas limpas. E esta [a rua Nova] ficaria com seu nome, que são mercadores”⁶³. Segundo os cálculos de Brandão, havia então em Lisboa, 30 tendas de confeiteiros, as quais ocupariam cerca de 150 pessoas⁶⁴. Mais tarde, em 1579, os cavaleiros Tron e Lippomani, referiram as confeitarias da capital como “lojas cheias de doces

⁵⁶ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 6838.

⁵⁷ Sobre o perdão geral de 1605, cf. Almeida 1986: 885-898, Magalhães 1987: 197-214, Marques 1993: 177-203; Marques 1994: 329-341; Oliveira 2010: 423-463; Pulido, 2007; López-Salazar Codes 2010; Paiva 2011: 216-227.

⁵⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 13303.

⁵⁹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 11885. Preocupação com a mulher presa pelo Santo Ofício também foi demonstrada pelo confeiteiro cristão-velho Domingues Nunes, que acabou penitenciado por impedir o funcionamento do Tribunal depois de ter tentado saber como iria sair sua mulher no auto da fé. Cf. Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 11027.

⁶⁰ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1262.

⁶¹ Braga 1998: 215-126.

⁶² Caetano 1959: 10.

⁶³ Brandão 1990: 100.

⁶⁴ Brandão 1990: 196.

e frutas secas e cobertas, primorosamente preparadas, de que se faz grande tráfico, mandando-as para diferentes partes do mundo”⁶⁵. Aparentemente, na capital, o primeiro arruamento de confeitadores foi na rua dos Pregos, depois, em 1533, na do Saco, freguesia de São Julião, que acabou por mudar de designação para rua dos Confeitadores também conhecida como Confeitaria⁶⁶. Aí residia a maior parte dos profissionais do referido mister.

Durante a Época Moderna, as actividades transformadoras conheceram, tal como no período anterior, uma coincidência entre oficina e loja, o que significava que cada local de venda era, em simultâneo, uma pequena unidade artesanal⁶⁷. Por outro lado, a localização das tendas nos pisos térreos e das casas de habitação no andar superior era comum nos mais variados ofícios. Na documentação em estudo, as questões relativas às tendas transpareceram em alguns depoimentos, confirmando a coexistência da casa e da tenda no mesmo edifício, não obstante algumas excepções. Por exemplo, em 1539, Rui Dias, confeitador do Rei, considerado homem de pouco siso, natural e morador em Lisboa, foi acusado por sua mulher de sair de manhã, voltar à noite e gastar “quanto tinha em jogos e outras coisas”, residindo e trabalhando na rua dos Confeitadores⁶⁸, sem precisar as características da tenda; enquanto Gaspar Lopes, de 50 anos, natural de Elvas, morador em Lisboa, casado com a também confeitadora Violante Lopes, possuía loja no Arco dos Pregos, na Confeitaria, a qual era na parte baixa da casa, segundo o depoimento de Rodrigo de Quadros: “na dita casa na loja dela onde tem sua tenda”⁶⁹. Em 1603, foi preso Dinis Dias, de 51 anos, natural de Montemor-o-Velho e residente em Lisboa, cuja tenda situada na Confeitaria ficava exactamente “quando vão de Ver-o-Peso”⁷⁰ à mão esquerda na segunda ou terceira tenda”, segundo Cosme Damião, uma das testemunhas⁷¹. Em 1621, foi a vez de António Gonçalves, de 55 anos, residente na Confeitaria, ser preso. Da tenda, sabe-se apenas que se localizava na parte térrea da casa⁷². No processo da confeitadora Mécia Lopes, de 65 anos, casada com o também confeitador Manuel Rodrigues, ambos residentes em Elvas e processados por judaísmo em 1654, pode ler-se, no depoimento de uma cunhada da ré, Maria Rodrigues, que as duas mulheres haviam falado sobre questões relativas à lei de Moisés, “estando ambas sós porque o dito seu marido estava em baixo na casa em que tinha

⁶⁵ Herculano 1985: 366.

⁶⁶ Macedo 1960: 45-51; Santana (s.d.): 18 e 123.

⁶⁷ Braga 1998: 182.

⁶⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 3853.

⁶⁹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 12843.

⁷⁰ Trata-se da rua da Ferraria do Haver do Peso. Cf. Macedo 1960: 45-51.

⁷¹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 4504.

⁷² Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 5398.

a confeitaria”⁷³. Mas também havia exceções à loja no piso térreo e casa no andar superior. Inocência da Horta, natural de Évora, moradora em Lisboa, de 26 anos, mulher do confeitiro Álvaro Rodrigues, presa em 1603, afirmou morar na rua dos Douradores e ter tenda na Confeitaria⁷⁴. Eis um exemplo.

As tendas eram locais de venda, espaços de convivência e de disputas e até de negociações profissionais. Na do cristão-velho Luís Mendes, de 65 anos, situada em Lisboa, antes de 1616, e segundo o próprio: “a sua loja era conhecida e nela se juntavam muitas pessoas assim de nação como cristãos-velhos e aí tratavam de coisas de suas eleições de juizes e oficiais do ofício e de outras coisas”⁷⁵. Já a confeitira Violante Lopes, de 40 anos, casada com Gaspar Lopes, com tenda no arco dos Pregos, na Confeitaria, declarou nas contraditas que seu marido lhe tinha ódio pois tinham brigado em resultado dele receber e presentear as suas mancebas na loja “às quais dava tudo”⁷⁶.

O que se poderia encontrar nas confeitarias? A resposta não é linear. Em primeiro lugar, a maior parte da documentação é muda a este respeito. Em segundo lugar, quando aparecem referências são as mesmas bastante lacónicas. Por exemplo, em 1599, foi preso Álvaro Rodrigues, de 30 anos, natural e morador em Lisboa. Pelo depoimento do próprio, enquanto fora solteiro e morara com os pais, houvera confeitaria em Lisboa, debaixo dos Arcos, concretamente a sua loja era a primeira tenda debaixo do arco dos Barretes. Sobre o estabelecimento aparecem outras referências mas bastante imprecisas, como por exemplo, quando Manuel Rodrigues Montemor esclareceu que falara a sós com o réu, enquanto a mulher deste “estava desviada para dentro da loja escolhendo uma gaveta de confeitos”⁷⁷. Ou seja, à pergunta que doces se poderiam encontrar nas tendas dos confeitores, as respostas foram quase sempre vagas: doces e confeitos⁷⁸, açúcar rosado, marmelada e amêndoas⁷⁹, açúcar e confeitos⁸⁰, conservas⁸¹, massapão⁸², “coisas de confeitaria”⁸³, eis as definições fornecidas pelos próprios tendeiros. Se as estas informações se acrescentarem os conhecimentos exigidos para um indivíduo obter carta de exame de confeitiro, ficaremos com uma ideia mais precisa. Segundo o regi-

⁷³ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 3746.

⁷⁴ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 8956.

⁷⁵ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 7333.

⁷⁶ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 5821.

⁷⁷ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 190.

⁷⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10402.

⁷⁹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10402.

⁸⁰ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 7333.

⁸¹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 3952.

⁸² Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 1262.

⁸³ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 5821.

mento de 1572, a aprovação só seria obtida se o candidato dominasse a arte de fazer confeitos de rosas e confeitos das ilhas, com amêndoas marquesinhas, tudo feito a banco; diacidrão, talos, conserva de peras e de pêssego, peras e pêssegos cobertos, massapães, alfenim, açúcar rosado e marmelada⁸⁴. Por seu lado, no regimento de 1768, exigia-se que o candidato soubesse cobrir peras e abóboras, derrabar erva-doce, fazer grangeia, alfenim, açúcar queimado e “o mais que os juízes lhes parecer”⁸⁵. Acrescente-se ainda que em qualquer dos regimentos estava proibido o exame dos candidatos por parte de parentes, que todos deviam saber ler e escrever e que, no caso do documento quinhentista, se o exame fosse feito em época que não houvesse frutas ou rosas, o exame seria apenas teórico, com perguntas e respostas⁸⁶, o que deixará de acontecer a partir de 1644, quando se estipulou que os exames só poderiam ter lugar no tempo da fruta, isto é, entre Abril e Outubro⁸⁷. Pelos depoimentos e pelas exigências para obter o título, poderemos presumir o que as tendas ofereciam aos consumidores.

Além de clientes particulares, os confeitores também abasteciam determinadas instituições. Por exemplo, sabe-se que a confeitaria de Isabel Rodrigues e João Dias, em Lisboa, servia, antes de 1603, o Colégio dos Meninos Órfãos⁸⁸. Confeitores havia que abasteciam outros. Deste modo, à tenda de José Peres, localizada em Estremoz, acorria Jorge Rodrigues para fornecer a sua, situada em Veiros, antes de 1648⁸⁹. Peres também vendia em feiras, tais como a de Santo André e a de Santiago. Se na maioria dos casos, a produção seria destinada ao consumo local, por vezes, alguns confeitores chegavam a exportar. Tal foi o caso do casal constituído por Maria da Costa e Cosme Rodrigues de Castilho, com tenda em Lisboa, que, antes de 1657, por via de António Pedroso, enviaram “um caixão de doces” para Pernambuco⁹⁰. Note-se a aquisição de açúcar do Brasil, concretamente de Pernambuco, e o posterior envio do produto acabado, por parte destes confeitores⁹¹. Aparentemente, alguns vendiam doces preparados em instituições conventuais femininas⁹²,

⁸⁴ Oliveira, 1906: 380. Excertos do regimento in *Livro dos Regimentos dos Officiaes Mecanicos da Mui Nobre e Sempre Leal Cidade de Lixboa (1572)*, publicados e prefaciados por Correia 1926: 207-211.

⁸⁵ Regimento de 1768, cap. 2, § 3, publicado in Langhans 1943-1946: 574 (I).

⁸⁶ Regimento de 1572, caps 6.º e 12.º publicado in Oliveira, 1906: 380; Langhans 1943-1946: 577 (I).

⁸⁷ Langhans 1943-1946: 570 (I).

⁸⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa, proc. 8903*. Sobre estas instituições, cf. Guedes 2006.

⁸⁹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 3952.

⁹⁰ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10200.

⁹¹ A prática de enviar doces de Portugal para o Brasil e vice-versa teve continuidade. Cf., por exemplo, Braga 2000: 172; Braga 2010: 256.

⁹² Sobre a doçaria conventual feminina portuguesa, cf. Ornellas, Braga 2012.

as quais não deixariam de ser concorrentes de peso. Assim se depreende do testemunho de Teodora da Silva, no referido processo de Maria da Costa. Esta mulher, que servia as freiras clarissas de Nossa Senhora dos Poderes de Vialonga, afirmou conhecer a ré em resultado de esta vender doces do referido convento⁹³.

Pelos processos também vão desfilando os produtos adquiridos pelos confeiteiros: açúcar, abóbora, amêndoas, cidra e marmelos, mas muito escassas foram as informações encontradas a respeito da preparação dos doces. Vejamos um caso específico. José Peres, de 50 anos, natural de Elvas e morador em Estremoz, preso pela segunda vez em 1660, esclareceu os inquisidores que “esteve todo o mês de Setembro de 1658 até meados de Outubro logo seguinte fazendo marmeladas para sua tenda e para vender a outros confeiteiros de fora e como a quantidade que fazia era grande e de vinte cinco até trinta arrobas [isto é, entre 275 a 330 quilos] delas e por se não poder fazer senão no dito tempo gastava muito tempo assim em as fazer como em as enxugar”⁹⁴.

Para a confeitaria era indispensável o açúcar. Se bem que então não se produzisse em Portugal continental, já em 1552, entrava em Lisboa proveniente de diversas parcelas ultramarinas, designadamente Madeira, São Tomé e Brasil, sem esquecer as Canárias, segundo João Brandão (de Buarcos)⁹⁵. A produção de marmelada era tal que mobilizava quarenta carpinteiros dedicados a fazer caixas de madeira para guardar a pasta de fruta que alcançava os 300 a 400 reais, cada exemplar⁹⁶. Discutir o preço dos bens, em especial do açúcar e comprar fiado foram práticas que ficaram documentadas. Por exemplo, em 1544, Rodrigo Nunes, residente em Lisboa declarou dever 10.000 reais a Tristão Álvares Namião, o qual o costumava lembrar da dívida recitando-lhe versos nos quais se aludia à necessidade de pagar juros⁹⁷. Mais tarde, em 1628, Diogo Gomes Lopes, de 42 anos, natural e morador em Lisboa, homem que sabia ler e escrever, e que já andara por Sevilha, pelos rios da Guiné e pelas Índias de Castela, referiu-se ao comércio de açúcar em que estava envolvido mas não forneceu indicações precisas⁹⁸. António Soares, de 20 anos, natural e morador em Beja, ao ser preso em 1637, confessou ter pedido ao caldeireiro Geraldo Francês que lhe fiasse um vintém que faltava relativo ao mel que estava em vias de comprar⁹⁹. E, sobre negócios de açúcar, muitos mais exemplos se poderiam aduzir, nomeadamente quando se regateava o preço

⁹³ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10200.

⁹⁴ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 3952.

⁹⁵ Brandão 1990: 33.

⁹⁶ Brandão 1990: 71.

⁹⁷ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 12977.

⁹⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10402.

⁹⁹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 5248.

alegando serem negócios entre cristãos-novos¹⁰⁰. Note-se que, até meados do século XVIII, os confeitores de Lisboa mantiveram o monopólio da venda do açúcar a retalho¹⁰¹.

Naturalmente que a produção e a venda de produtos de confeitaria poderia levar a uma vida desafogada ou a situações de mera sobrevivência. Ao lermos os processos, ambas as realidades se tornaram claras. Por exemplo, Filipa Rodrigues, viúva do confeitiro Tristão de Castro, moradora na funda da rua Nova, em Lamego, e citada pelo tribunal daquela localidade, que apenas funcionou entre 1541 e 1548, era “mulher muito pobre e mesteyrosa e sempre o foi de sete, oito, dez anos a esta parte que não tinha de que se manter”, mais explicitando que “seu marido que Deus haja e fazia confeitado e nesse trato pobremente se mantinha e com a graça de Deus o qual vendia e assim a dita ré a todos geralmente e isto ainda com dinheiro emprestado e quando se faleceu da vida presente ficou a ré com perto de vinte mil reais de dívidas”¹⁰². Pobremente também viveria Manuel Gomes Bívar, de 29 anos, natural de Santarém e morador em Lisboa, detido em 1642. Havia tentado a sua sorte em Sevilha, onde também fora confeitiro, durante três meses, mas regressara a Portugal. No seu inventário pode ler-se que não tinha bens alguns por “ser homem muito pobre e ganhar a sua vida por seu braço”¹⁰³. Um jovem de 23 anos, preso em 1664, Henrique Álvares, natural do Crato e morador no Fundão, ainda não tivera tempo para se estabelecer de forma folgada, pois declarou ser filho famílias, viver com a mãe, então viúva, e não ter bens, apesar de já ter estado em Castela e de ter andado por diversas terras portuguesas, tais como Fundão, Covilhã e Cabeço de Vide, sempre a vender doces¹⁰⁴. Situação afim, pelo menos em relação à falta de bens, foi declarada em 1703, por João Soares Leitão, de 30 anos, natural de Avis e residente em Castelo Branco. Este explicou que era filho famílias, vivendo debaixo do pátrio poder, consequentemente nada possuía e o que ganhava ficava na posse dos pais “vivendo todos do que apanhavam uns e outros”¹⁰⁵. Por seu lado, Beatriz de Barros, de 44 anos, natural de Lagos e com tenda na Confeitaria, presa em 1621, afirmou que “muitos dias se não vendia nada nela [confeitaria]”¹⁰⁶.

No extremo oposto estavam os confeitores bem-sucedidos, com muitos anos de trabalho e com algum património. Por exemplo, Mécia Lopes, de 65

¹⁰⁰ Cf., por exemplo, Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 525 e proc. 3952.

¹⁰¹ Langhans 1943-1946: 585 (I); Macedo 1960: 120 (I).

¹⁰² Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 7805.

¹⁰³ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 7361.

¹⁰⁴ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 5102.

¹⁰⁵ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 529.

¹⁰⁶ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1416.

anos, casada com o também confeiteiro Manuel Rodrigues, ambos residentes em Elvas e processados por judaísmo em 1654, tinham uma casa de sucesso, no entendimento de uma testemunha, Francisco Rodrigues Calaça, o qual havia comentado com a confeiteira “que tinha grande confeitaria e estava muito rica e isto em razão de estarem na mesma loja em que a dita Mécia Lopes vendia”¹⁰⁷.

Se bem que apenas 13 pessoas tenham declarado bens, podemos verificar que a presença de utensílios ligados à arte da doçaria entre os patrimónios arrolados foi uma realidade. Assim, vários referiram almofarizes com suas mãos, bacias de arame, balanças, caixas e caixões, escumadeiras, louça não especificada, palanganas, tachos de cobre e tigelas. Em quatro casos vale a pena citar concretamente: uma bacia grande e duas pequenas, dois tachos grandes e um pequeno foram avaliados em 10.000 réis, em 1705¹⁰⁸; “quatro tachos de cobre e cinco de arame, no valor de 15.000 réis, foram arrolados e avaliados no mesmo ano¹⁰⁹; “três tachos de arame, um grande e dois mais pequenos e uma bacia grande do mesmo e outras miudezas de cobre e de arame tocantes à cozinha e a seu ofício¹¹⁰; e “sete ou oito tachos uns de cobre outros de arame e sete ou oito bacias de fartéis e uma bacia grande que servia de fazer confeitos e três mais de arame também grandes”¹¹¹, constituíram descrições de anos anteriores. Além dos utensílios, os inventários não omitiram as matérias-primas como abóbora, açúcar, açúcar em pó, amêndoa; a par de doces prontos para serem vendidos, tais como açúcar rosado, conservas, confeitos “de toda a sorte”, doces não especificados e marmelada. No caso do depoimento de Maria da Costa, datado de 1657, as informações prestadas foram particularmente precisas: “na casinha das conservas tinha dez ou doze azados de abóboras e dois de peras que cada um destes vasos teria quatro ou cinco arrobas; na loja tinha quinze ou dezasseis potes da Índia com ginja, marmelada flor e alguns estão vazios e assim tinha mais caixas de abóbora, pera, escorçioneira e umas marmeladas e confeitos que não sabe a quantidade que era”¹¹².

Pelos inventários é visível que muitos tinham dívidas e tinham também quantias a haver, além de terem numerário em casa. De notar que confeiteiros como João Antunes, detido em 1642¹¹³ e Mécia Lopes, que entrara nos cárceres em 1654¹¹⁴, emprestavam dinheiro a juro e sob penhores. Diversos réus

¹⁰⁷ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 3746.

¹⁰⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 4022.

¹⁰⁹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 6311.

¹¹⁰ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10211.

¹¹¹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 3746.

¹¹² Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10200.

¹¹³ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 5177.

¹¹⁴ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 3746.

eram proprietários de imóveis como olivais, vinhas, casas (uma no valor de 200.000 réis), celeiros, a par de algumas jóias, como anéis, arrecadas, contas e cordões; alguma prataria representada por bandejas, copos, pires, salvas e talheres; diversos móveis, designadamente arcas, bancos, bufetes, cadeiras, camas (em alguns casos com dossel), caixas, caixões, contadores, escritórios, espelhos com molduras, guarda-roupas, mesas e tamboretas; têxteis do lar, como alcatifas, algumas da Índia; almofadas, cobertores, alguns de damasco, outros de seda e de tafetá, outros mais modestos de papa; colchas, algumas de seda; colchões, lençóis, toalhas e travesseiros, constituíam os recheios das casas destas pessoas. Sem esquecer candeeiros e tapetes, além de pinturas como as que representavam Nossa Senhora do Rosário, São José, São Joaquim, Santa Ana, São Tomás de Aquino e São Vicente Ferrer, pertencentes a Inês Antónia da Silveira, de 40 anos, moradora em Elvas, presa em 1751¹¹⁵ ou as que Maria da Costa, em 1657 arrolou: sete ou oito painéis pequenos em que se contam a história de São Paulo, um em que se conta a história de Nossa Senhora, outro com Cristo e vários cujas temáticas não foram indicadas; uma lâmina grande de Nossa Senhora, duas mais pequenas de São Jerónimo e de São Francisco, além de um oratório¹¹⁶.

Conflitos e rivalidades entre confeitores eram uma realidade afim à que ocorria entre pessoas de outros grupos profissionais. Por exemplo, em 1597, foi detido um antigo sirgheiro e à data confeitore de nome Pedro Gomes, sob acusação de judaísmo. Tinha 47 anos, parte de cristão-novo, era casado com Joana Rodrigues, nascera em Évora e morava em Lisboa. Ao apresentar as contraditas, enunciou os seus inimigos: um mercador, um confeitore, um sapateiro e um rendeiro. Em dois casos, os problemas tiveram como palco a tenda. As inimizades datavam de há cinco anos, quando o réu quis mudar-se para Lisboa, João Mendes pediu-lhe que “lhe largasse a casa em que ele réu morava e que o réu lha prometeu e depois não cumprir”. Por seu lado, Jorge Gomes Barregão, rendeiro, morador em Évora, queria-lhe mal porque estando na loja dele declarante murmurando de algumas pessoas, o tomou ele réu pelo braço e o pôs na rua dizendo que não queria consentir em sua casa homens que tratassem das vidas alheias. Em novas contraditas, Pedro Gomes lembrou-se de mais um inimigo, o confeitore Manuel Rodrigues, “por razão do dito Manoel Rodrigues ter diferenças e palavras com um João Mendes, confeitore, o Gago de alcunha, na dita cidade à porta dele réu e por ele réu acudir pelo dito João Mendes e em seu favor e dizer ao dito Manuel Rodrigues que era um vilão ruim muito baixo e torpe”¹¹⁷. Diferentes foram

¹¹⁵ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc.7392.

¹¹⁶ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10200. Sobre a presença deste tipo de peças nos patrimónios dos cristãos-novos cf. Braga 2012b: 655-669; Braga 2012a: 276-288.

¹¹⁷ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 3224.

os problemas entre a confeitadeira Leonor Rodrigues e seus enteados. A ré, de 60 anos, presa em 1597, havia sido casada duas vezes com confeitheiros com tenda na Confeitaria, em Lisboa. Após ter enviuvado segunda vez desentendeu-se com os enteados, filhos do segundo cônjuge. Com Catarina de Fontes os problemas começaram em vida do pai. Nas contraditas, a ré declarou que a rapariga era sua inimiga desde que a repreendera por ter mantido conversação ilícita secreta com um aprendiz que vivia sob o mesmo tecto. O relacionamento entre o aprendiz e a filha do marido da ré também não fora do agrado do seu cônjuge, que mandara prender o dito rapaz, cujo nome nunca foi mencionado. Em resultado desta agitação, Catarina saiu de casa. Com Diogo de Fontes, enteado e madrasta desentenderam-se por causa de partilhas, apesar de o assunto se ter resolvido através da intermediação de um irmão da ré, Manuel Mendes. Diogo acabou por receber 35.000 réis, tendo, posteriormente, ido para o Brasil¹¹⁸. Por seu lado, Álvaro Rodrigues, de 30 anos, natural e morador em Lisboa, preso em 1599, tornou claro nas contraditas que havia tido diversos desentendimentos com outros confeitheiros, nomeadamente com Henrique Nunes e Ana Gomes. Aparentemente o casal dava tavolagem em casa e, num dos dias em que o réu o visitou, discutiu com Ana Gomes por tê-la ouvido insultar umas vizinhas. A repreensão desencadeou o desgosto dos cônjuges, acabando Álvaro Rodrigues por lhes declarar que não regressaria “por se jogar com dados e cartas¹¹⁹ falsas e que era casa de ladrões e velhacos”. O réu teve ainda querelas com outro confeitheiro que lhe pedira para guardar seis caixas de açúcar, enquanto estivesse em Tancos para onde se deslocava com receio da peste¹²⁰, mas uma fora desviada, por um primo do depositário, o que enfureceu o dono do açúcar que definiu o acto como furto¹²¹. Note-se a conflituosidade a coincidir quer com as actividades profissionais quer com as lúdicas, como o jogo. E a este se dedicavam diversos confeitheiros, tais como Ascenso Nunes, natural da Vidigueira e morador em Lisboa, que se apresentou ao Tribunal em 1603. Neste caso, o réu declarou que costumava jogar “as távolas” com Manuel Lopes¹²². Por vezes, as brigas assumiram proporções inusitadas. No processo movido, em 1618, a Lourenço Gomes, de 29 anos, nascido e residente no Porto, pode verificar-se que, na fase das contraditas, o réu deu a conhecer aos inquisidores que “Gaspar Ruiz confeitheiro da cidade do Porto é inimigo capital dele réu porque sendo dantes muito amigos e tendo-se declarado um com o outro por judeus veio a ter com ele réu brigas e diferenças e com um primo dele réu por nome

¹¹⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 6339.

¹¹⁹ Sobre as cartas de jogar, sua produção e comercialização, cf. Frazão 2003; Frazão, 2010.

¹²⁰ Sobre as pestes do final do século XVI, cf. Braga 1992: 7-22.

¹²¹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 190.

¹²² Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 11885.

Francisco de Chaves, confeitoiro do Porto, com quem o dito Gaspar Ruiz andou às cutiladas e se houveram de matar-se gente lhe não acudira e ouve entre eles muito ruins palavras de muita afronta e injúria e dali por diante pretendeu o dito Gaspar Ruiz fazer todo o mal que pudesse ao dito Francisco de Chaves e a ele réu, como por algumas vezes fez, e tendo tenda sua, só por fazer mal ao dito Francisco de Chaves, tomou outra defronte dele e desde-nhava de toda a obra que fazia por lhe tirar os fregueses de maneira que era tão grande o odio e mal querença”. Esta inimizada foi confirmada por uma testemunha que, contudo, apontou o motivo das diferenças: “Gaspar Ruiz teve brigas com Francisco de Chaves porque o primeiro queria casar com uma mulher com quem se casou Francisco de Chaves e por esta causa Gaspar Ruiz chegou a pôr tenda defronte da de Francisco de Chaves e chegaram a brigar”¹²³. Confirmaram-se os problemas mas apresentaram-se motivações diferentes para os mesmos.

A conflituosidade entre tendeiros e clientes também ficou documentada. O confeitoiro e mercador cristão-novo, João Antunes, de 37 anos, natural de Tavira e morador em Santarém, casado com Maria Nunes, poderá ter sido acusado de práticas judaicas e preso, em 1642, exatamente por não fiar¹²⁴ aos seus clientes os bens que pretendiam adquirir. As contraditas que apresentou tornaram claras denúncias falsas ou pelo menos pouco creíveis. Assim, apurou-se que “sempre viveu com muita isenção, sem nunca dar coisa alguma fiada, no que se agravam dele réu muito as pessoas de nação da dita vila que o procuravam e lhe pediam alguma coisa fiada por ele réu não lha querer dar fazendo disso públicas queixas, pelo que a seus ditos se não deve dar crédito pelo ódio que disso lhe tinham contra ele réu todos, em geral”¹²⁵. Outros depoimentos explicitam inimigos concretos, como Guiomar Nunes e sua filha, Iria da Silveira, Miguel de Pina e sua mulher, o médico Diogo Rodrigues, os boticários Domingos Rodrigues e Sebastião Rodrigues e tantos outros. Todos os que tinham má vontade para com o réu partilhavam o desagrado pela questão da indisponibilidade de João Antunes vender fiado ou de ameaçar vender os bens penhorados quando os que a ele tinham recorrido não conseguiam satisfazer os empréstimos. Em um caso, havia má vontade por o réu ter recusado dar esmolos a uns reconciliados que haviam saído num auto da fé.

Revelador de rivalidades profissionais e do receio do efeito das denúncias foi o depoimento de Gaspar de Barros. Este confeitoiro, penitenciado em 1621, voltou ao tribunal de Lisboa, em 1625, depois de ter sido reconciliado, para

¹²³ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 2731.

¹²⁴ Sobre as atividades monetárias dos cristãos-novos, cf. Braga 2012a: 222-240.

¹²⁵ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 5117.

dar conta de um conflito com o confeitiro Francisco Serrão e com outros não identificados, solicitando aos inquisidores que castigassem os que falsamente o denunciavam e difamavam: “o andam perseguindo e afrontando por todas as partes onde se acham e o sobredito Francisco Serrão pondo em autos públicos artigos difamatórios como constam que vão juntos dizendo neles que fora penitenciado e lançava nos doces que fazia imundícies e sujidades e que assim o confessara nesta Santa Mesa e que principalmente o fazia para os cristãos-velhos e para casa de Nuno Álvares Portugal e que não podia ser confeitiro nem usar de meu ofício”¹²⁶. O assunto teve seguimento. Francisco Serrão foi chamado ao tribunal e confrontado com a situação. Em seguida, Gaspar de Barros apresentou, perante um tabelião, o escrito do seu inimigo. Nele se podem ler informações aparentemente falsas, mas relevantes acerca da aprendizagem do ofício: “provara que o embargado Gaspar de Barros não foi nunca examinado de oficial de confeitiro nem teve carta nem teve nunca loja na rua posta em seu nome porque posto que estivesse em loja foi porque seu mestre que o pôs nela dizendo que era sua e por esse respeito se lhe não perguntava pela carta mas não que realmente fosse nunca examinado e os juizes do ofício que uma informação não sabiam disto e foram enganados de algumas pessoas que o informaram porque provara que as cartas de exame dos oficiais de confeitiro todas as que se passam ficam registadas no livro do senado da câmara em uma pasta sem que nele fique seu registo e como quer que estando embargado não está registada é sinal que com efeito se não passou nem sem isto e sem cartas que estava no livro da câmara registada se não podia passar outra e provara que ainda que tivesse exame feito que não tem e fora carta passada que não era lícito fosse admitido na rua nem que usasse mais dela porquanto o embargado foi preso pelo Santo Ofício e saiu penitenciado no auto da fé e entre as culpas que confessou foi que botava imundícies e sujidades em os doces que iam para casa dos cristãos-velhos e em especial nos que iam para casa de D. Nuno Álvares Portugal presidente que foi deste senado por onde não é lícito que a tal homem se deixe usar tal ofício”. Perante isto, Francisco Serrão foi chamado ao Santo Ofício, confessou que tinha sido o autor do embargo feito a Gaspar de Barros e justificou o acto, alegando que “dera prova a ele de testemunhas que juravam ser assim voz e fama na rua e isto por lhe aconselhar seu letrado que lhe convinha para uma demanda que traz com o dito Barros sobre umas arcas e que não sabe do sobredito mais que da fama na rua”. Face a tão maquiavélicas afirmações, incentivadas por um legista, e com objectivos precisos, os inquisidores limitaram-se a ordenar, sob pena de prisão, que o difamador mandasse riscar

¹²⁶ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10211.

o dito artigo e apresentasse certidão em como cumprira a ordem¹²⁷. Gaspar de Barros tinha, como se acabou de verificar, inimigos, mas também foi citado como pessoa adversa por parte de Beatriz de Barros, sua tia. Esta ré, presa em 1621, declarou que os problemas entre o sobrinho, ela e seu marido, António Gonçalves, haviam tido início quando aquele, por ter sido juiz e escrivão do ofício de confeitiro, o mandou citar para que mostrasse a carta de exame que tinha para usar do ofício. Aparentemente, era uma forma de pressionar Barros “para ver se em isto podia fazer com que casasse com a dita Maria Duarte e sucedeu que vendo-se citado e compelido por esta via o dito Gaspar de Barros contraiu o dito matrimónio”¹²⁸.

Embora quase todos estes confeitiros processados fossem cristãos-novos ou tivessem parte de cristãos-novos, o sincretismo religioso era evidente. Se mantinham algumas práticas judaicas também não deixavam de seguir o catolicismo, e a isso eram obrigados, chegando alguns a integrar confrarias o que significava não apenas uma maneira de desviar as atenções dos cristãos-velhos como também uma forma de integração e de prestígio social¹²⁹. Por exemplo, Pedro Gomes, de 47 anos, natural de Évora e residente em Lisboa, preso em 1597, pertencera à confraria de Santa Luzia, do mosteiro de Nossa Senhora da Graça, de Évora¹³⁰. No mesmo ano, foi detido Álvaro Fernandes, de 57 anos, natural de Elvas e com residência na rua dos Esteiros, em Lisboa, o qual fora juiz da confraria de Nossa Senhora da Oliveira¹³¹. André Lopes, de 64 anos, natural de Estremoz e morador em Sacavém, detido em 1603, e liberto pelo perdão geral de 1605, apresentou diversas testemunhas cristãs-velhas abonatórias da sua conduta, entre as quais dois confeitiros Diogo de Franco e João Velho. Ambos declararam que o réu pertencia à confraria de Nossa Senhora da Oliveira à qual oferecera um prato de prata¹³². A convivialidade com este e com outros confeitiros cristãos-velhos ficou amplamente documentada com expressões como “eram amigos e comiam e bebiam juntos”. Gaspar de Barros, outro cristão-novo, de 35 anos, natural de Lagos e residente em Lisboa, deu entrada no cárcere em 1619. Ao responder às perguntas acerca dos bens que possuía fez saber que tinha em seu poder

¹²⁷ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10211.

¹²⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1416.

¹²⁹ Recorde-se que as confrarias, em princípio, estavam abertas a todos. Porém, o pagamento da quota anual implicava, desde logo, a exclusão dos mais carenciados. Por outro lado, ressalve-se que algumas colocavam entraves à entrada de cristãos-novos. Cf., sobre esta questão concreta, Araújo 2001-2002: 291, relativamente à irmandade das Almas e de São Cosme de Alrote; Coutinho, Ferreira 2004: 201-206; Reis 2007: 225-230. O mesmo também acontecia em Espanha, cf. por exemplo, Moreno Valero 1989: 489-499; Carasa Soto 1991: 144.

¹³⁰ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 3224.

¹³¹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1930. Macedo 1960: 97-116 (2), indica que os confeitiros formaram a irmandade de Nossa Senhora da Oliveira em 1753.

¹³² Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 13303.

cerca de 5.000 reis pertencentes à confraria de Santo António¹³³. Por seu lado, Francisco da Fonseca, de 41 anos, natural de Lisboa e morador em Castelo Branco, era, em 1627, escrivão da irmandade dos Fiéis de Deus¹³⁴. Mais tarde, em 1657, Maria da Costa, de 37 anos, residente em Lisboa, afirmou ter servido a confraria de Nossa Senhora da Oliveira¹³⁵. Note-se a pertença de várias pessoas à irmandade de Nossa Senhora da Oliveira, uma agremiação dos confeiteiros, fundada em 1563 e com novo compromisso em 1753¹³⁶. De referir que, tal como em outras confrarias, a dos confeiteiros impôs algumas limitações aos cristãos-novos. Esta não lhes vedou as entradas mas, a partir de 1629, impediu-os de desempenharem as funções de juiz e de escrivão¹³⁷.

Se pertencer a uma confraria era sinónimo de integração e de status também é certo que algumas marcas das práticas judaicas se tornam visíveis em termos alimentares entre os confeiteiros penitenciados. Por exemplo, Luís Pires declarou que Gaspar de Barros comera coelho¹³⁸ – animal que os judeus e os cristãos-novos judaizantes não consumiam¹³⁹ – o que demonstrava ser bom cristão no entendimento da testemunha. Pelo contrário, Maria Álvares notou que seu tio Manuel Rodrigues, numa Páscoa, ao visitá-la, perguntara se certo bolo de manteiga, que ela e sua irmã lhe haviam oferecido, tinha banha¹⁴⁰. Por seu lado, Pedro Gomes relatou um episódio ocorrido, por volta de 1641, em casa de José Peres, de 37 anos, natural de Elvas e morador em Estremoz. Tendo ido comprar confeitos a casa do referido tendeiro e estando aquele acompanhado pela mulher, por duas cunhadas e por um cunhado, foram servidos uns bolos para todos merendarem. A testemunha recusou a oferta, por ter jantado pouco tempo antes, o que provocou o comentário de uma das pessoas: “bem podia comer dos ditos bolos porque não tinham manteiga de porco”¹⁴¹.

Apesar do propósito deste estudo não ser a acção inquisitorial, verifica-se que estes réus, quase todos cristãos-novos acusados de judaísmo, conheceram sentenças diversificadas: quatro pessoas foram relaxadas ao braço secular, outras tantas condenadas a degredo para diversas partes do Império (Angola, Brasil), uma desterrada para Castro Marim, a par de 13 que tiveram cárcere a arbítrio, 32 que foram condenadas a cárcere perpétuo (o que não significava para sempre), sem esquecer ainda o uso de hábito penitencial perpétuo para

¹³³ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10211.

¹³⁴ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1262.

¹³⁵ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10200.

¹³⁶ Oliveira, 1906: 52, 116, passim (15).

¹³⁷ Macedo 1960: 65 (2).

¹³⁸ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10211.

¹³⁹ Cf. Braga 2002-2003: 415-421, também publicado in Braga 2004a: 11-33.

¹⁴⁰ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 525.

¹⁴¹ Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 3952.7.

32 condenados e de hábito penitencial a arbítrio para 10. 18 réus viram os seus bens confiscados. Em alguns casos, o cárcere e o hábito integraram a mesma sentença. As abjurações foram: 52 em forma, 21 de veemente e seis de leve. 56 réus ouviram as sentenças no auto da fé e 10 na Mesa do Santo Offício. Finalmente, três presos faleceram nos cárceres antes da conclusão dos processos, outros três foram soltos sem qualquer pena, sete beneficiaram do perdão geral de 1605 e um processo não teve sentença.

3. Ser confeitiro na Época Moderna era sinónimo de pertencer ao povo, tal como acontecia com todos os outros artesãos. Entre pobres, remediados ou abastados, vendendo de forma itinerante em feiras ou nas suas tendas bem providas, estamos perante um grupo de homens e mulheres que estabelecem relações de conflito e de solidariedade, independentemente de serem ou não cristãos-novos. Se as rivalidades e os problemas entre alguns membros do grupo foram evidentes, por vezes agravadas com a situação face ao baptismo, também são igualmente visíveis atitudes de cooperação e de convivalidade alargadas de cristãos-novos com cristãos-velhos.

Pela natureza das fontes em estudo, podemos ter acesso a informações pouco frequentes em outro tipo de documentação relativa ao mundo dos ofícios, designadamente a aprendizagem, os patrimónios, os negócios, o conteúdo e a localização das tendas, a aquisição de matérias-primas e a preparação dos diferentes doces, os fregueses, os locais que frequentavam, os problemas em que se envolviam, mas também as distrações, a religiosidade e as solidariedades. Ou seja, a utilização da documentação inquisitorial aparece como uma fonte rica e multifacetada para o estudo do trabalho em contextos urbano e rural, permitindo vislumbrar as vivências menos conhecidas dos plebeus.

ANEXO 1

CONFEITEIROS PRESOS PELOS TRIBUNAIS DO SANTO OFÍCIO DE ÉVORA E DE LISBOA (SÉCULOS XVI-XVIII)

Nome	Idade	Cônjuge	Natural	Morador	Data	Pena	Fonte
Afonso Rodrigues	33	-	Lisboa	Lisboa	1570	Solto	L3986
Álvaro Cardoso	60	-	Setúbal	Setúbal	1640	afchppcf	L8825
Álvaro Fernandes	26	Beatriz Dias	Elvas	Lisboa	1564	af	L4132
Álvaro Fernandes	50	Maria Lopes	Elvas	Lisboa	1590	al	L1930-1
Álvaro Garcia	60	Francisca da Silva	Estremoz	Lisboa	1705	afchpa	L11506
Álvaro Rodrigues	30	Inocência da Horta	Lisboa	Lisboa	1599	Faleceu no cárcere	L190
André Lopes	64	Filipa da Costa	Estremoz	Sacavém	1603	Solto pelo perdão geral	L13303
António Bastos	23	S	Avis	Avis	1715	afchpa	E633
António Cardoso	32	Filipa Maria	Elvas	Elvas	1708	afchpacf	E4025
António da Silva	18	S	Covilhã	Lisboa	1626	alcadCM	L5989
António Gonçalves	55	Beatriz de Barros	Lisboa	Lisboa	1621	aldA	L5398
António Mendes ¹⁴²	45	Antónia Ribeira †	Estremoz	Olivença	1708	afchpp	E4042
António Mendes ¹⁴³	42	Antónia Ribeira †	Estremoz	Olivença	1705	afchppcf	E4022
António Soares	20	S	Beja	Beja	1637	afchppcf	E5248
Ascenso Nunes	30	Clara Álvares	Vidigueira	Lisboa	1603	Solto pelo perdão geral	L11885

Nome	Idade	Cônjuge	Natural	Morador	Data	Pena	Fonte
Beatriz de Barros	44	António Gonçalves	Lagos	Lisboa	1621	alchpa	L1416
Beatriz Franca	-	Manuel Mendes	Vila Viçosa	Vila Viçosa	1591	afchpp	L8989
Bento Soares	72	Joana de Mesas †	Campo Maior	Estremoz	1651	afchpacf	E3080
Brás de Valadares	28	S	Beja	Lisboa	1671	Solto	L12724
Constança Rodrigues	18	Lopo Rodrigues	Elvas	Lisboa	1564	mf	L13162
Dinis Dias	51	Isabel Gomes †	Montemor-o-Novo	Lisboa	1603	Solto pelo perdão geral	L4504
Diogo de Barros	28	Isabel Peres	Lagos	Lagos	1620	afca	E5805
Diogo de Fontes	32	Paula Duarte	Lisboa	Pernambuco	1594	mf	L13254
Diogo Lopes de Elvas	51	Inês Rodrigues	Elvas	Lisboa	1603	Solto pelo perdão geral	L4503
Domingos Nunes	30	Joana Baptista	Lisboa	Lisboa	1659	dCM	L11027
Filipa Rodrigues	-	Tristão de Castro †	-	Lamego	1543	afchpp	L7885
Francisco da Fonseca	41	Inês Pires	Lisboa	Castelo Branco	1627	afhppcf	L1262
Francisco da Silva	40	S	Sousel	Fronteira	1711	mf	E6838
Francisco de Almeida	26	S	Faro	Sabugal	1745	Solto	C7838
Francisco de Chaves	32	Maria da Paz	Provesende	Porto	1618	afchppcf	L1154
Gaspar de Barros	35	Maria Duarte	Lagos	Lisboa	1619	afchppcf	L10211
Gaspar Lopes	50	Violante Lopes	Elvas	Lisboa	1599	afchppcf	L12834
Guiomar Nunes	56	Manuel Rodrigues †	Cascais	Santarém	1640	ar	L5018

Nome	Idade	Cônjuge	Natural	Morador	Data	Pena	Fonte
Henrique Álvares	23	S	Crato	Fundão	1664	afchppcf	L5102
Inês Antónia da Silveira	40	João Cardoso	Sousel	Elvas	1751	afchpp	L7392
Inês Dias	28	Luís Vaz	Vila Real	Vila Real	1622	afchpp	L11543
Inocência da Horta	26	Álvaro Rodrigues	Évora	Lisboa	1603	Solta pelo perdão geral	L8956
Isabel Rodrigues	40	João Dias	Setúbal	Lisboa	1603	Solta pelo perdão geral	L8903
Jerónimo Fernandes	23	S	Coimbra	Lisboa	1625	afchpa	L2548
João Antunes	37	Maria Nunes	Tavira	Santarém	1642	alca	L5117
João Dias	39	Isabel Rodrigues	Lisboa	Lisboa	1603	Solto pelo perdão geral	L16851
João Fernandes	85	(?) Fernandes	Castela	Évora	1542	afchpp	E1558
João Gomes Lopes	42	Isabel de Fontes	Lisboa	Lisboa	1628	afchpp	L10402
João Lopes	16	S	Olivença	Estremoz	1651	mf	L7057
João Nunes	28	S	Montemor-o-Novo	Montemor-o-Novo	1625	afchppcf	E978
João Rodrigues	52	Ana Rodrigues	Elvas	Lisboa	1609	al	L11293
João Soares Leitão	30	S	Avis	Castelo Branco	1703	afchpa	L529
Jorge Lopes	28	Leonor Gomes	Évora	Lisboa	1563	ar	L713
José Peres ¹⁴⁴	38	Isabel Garcia	Elvas	Estremoz	1648	afchppcf	E3952
José Peres ¹⁴⁵	50	Isabel Garcia	Elvas	Estremoz	1660	afchppdB	E3952
Leonardo Rodrigues	40	Leonor Garcez	Porto	Porto	1619	afchpacf	C875

Nome	Idade	Cônjuge	Natural	Morador	Data	Pena	Fonte
Leonor de Castro	40	João Garcia	Ourique	Lisboa	1607	Faleceu no cárcere	L7598
Leonor Dias	20	Pedro Rodrigues	Porto	Porto	1618	afchpp	L2734
Leonor Rodrigues	60	Simão de Fontes †	Évora	Lisboa	1597	ar	L6339
Lourenço Gomes	29	S	Porto	Porto	1618	afchpp	L2731
Luís Mendes	65	-	-	Lisboa	1616	dS	L7333
Manuel da Silva	51	Francisca Soares	Sousel	Fronteira	1706	afchpa	E4681
Manuel Fernandes	50	Catarina Álvares	Montemor-o-Novo	Lisboa	1591 1595	av	L12016-1 ⁴⁶
Manuel Fernandes	54	Catarina Álvares	Montemor-o-Novo	Lisboa	1595	ar	L12016-1 ⁴⁷
Manuel Gomes	27	Catarina Barreta	Cabeço de Vide	Cabeço de Vide	1705	afchpp	E8599
Manuel Gomes	40	Maria Lopes	Elvas	Elvas	1654	afchppcf	E1200
Manuel Gomes de Bívar	29	Natália Ribeira	Santarém	Lisboa	1642	afchppcf	L7361
Manuel Lopes	16	S	Oliveira	Estremoz	1649	mf	E2617
Manuel Mendes	45	Beatriz França	Estremoz	Vila Viçosa	1591	afchppcf	L7274
Manuel Rodrigues	52	Mécia Lopes	Elvas	Elvas	1654	afchppcf	E525
Manuel Sanches	20	Maria da Trindade	Oliveira	Borba	1672	mf	E3826
Maria da Costa	37	Cosme Rodrigues de Castilho	Lisboa	Lisboa	1657	afca	L10200
Maria Lopes	46	Álvaro Fernandes	Elvas	Lisboa	1590	av	L5535
Maria Nunes	-	Rodrigo Nunes	Lisboa	Lisboa	1548	af	L3914

Nome	Idade	Cônjuge	Natural	Morador	Data	Penas	Fonte
Martim Melero	25	S	Aragão	Lisboa	1601	mf	L17729
Mécia Lopes	65	Manuel Rodrigues	Elvas	Elvas	1654	Faleceu no cárcere	E3746
Mécia Pinta	40	Diogo Rodrigues†	Portalegre	Portalegre	1630	afchpp	E5550
Paula Duarte	25	Diogo de Fontes	Lisboa	Pernambuco	1594	afchppcf	L13254a
Pedro Gomes	47	Joana Rodrigues	Évora	Lisboa	1597	afchpp	L3224
Pedro Mendes	51	Isabel Rodrigues	Vila Viçosa	Vila Viçosa	1658	afca	E1020
Rodrigo Nunes	-	Maria Nunes	-	Lisboa	1544	Não tem sentença	L12977
Rui Dias	-	Graça Lopes	Lisboa	Lisboa	1539	afchpp	L3853
Sebastião Madeira	39	Maria Ribeira	Estremoz	Olivença	1705	afchpa	E6311
Sebastião Rodrigues Porto	27	Maria das Candeias	Beja	Beja	1667	mf	E5449
Violante Lopes	40	Gaspar Lopes	Lisboa	Lisboa	1599	afchpp	L5821

Penas:

Publicitação das penas: a – auto da fé, m – Mesa do Santo Ofício;

Abjuração dos réus: l – abjuração de *levi* suspeito na fé, f – abjuração em forma, v – abjuração de veemente suspeito na fé;

Castigos: c – cárcere, cf – confisco de bens, d – degredo (A – Angola; B – Brasil; CM – Castro Marim), hpa – hábito penitencial a arbítrio, hpp – hábito penitencial perpétuo; r – relaxado ao braço secular.

¹⁴² O réu foi preso duas vezes em 1705 e em 1708, tendo tido dois processos.

¹⁴³ O réu foi preso duas vezes em 1705 e em 1708, tendo tido dois processos.

¹⁴⁴ O réu foi preso duas vezes em 1648 e em 1660, tendo tido dois processos.

¹⁴⁵ O réu foi preso duas vezes em 1648 e em 1660, tendo tido dois processos.

¹⁴⁶ O réu foi preso duas vezes em 1591 e em 1595, tendo tido dois processos.

¹⁴⁷ O réu foi preso duas vezes em 1591 e em 1595, tendo tido dois processos.

Fonte:

E – *Inquisição de Évora*, proc.

C – *Inquisição de Coimbra*, proc.

L – *Inquisição de Lisboa*, proc.

A negrito quando os dois membros do casal – ambos confeitheiros – foram presos e penitenciados pelo Santo Ofício.

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

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

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

- Dória, C. A. (2000), *A formação da culinária brasileira*. São Paulo, Publifolha.
- Dosi, A., Schnell, F. (1986), *Le abitudini alimentari dei romani*. Roma, Quasar.
- Duarte, M. D., 2005, “Sacrum Convivium”. Formas e conteúdos da ceia do rei de Portugal na Idade Moderna a partir das figurações icônicas”, in *De Arte, Revista de Historia del Arte*, 4, Universidade de León, 4: 89-120.
- Dunbabin, K. M. D. (1999), *Mosaics of the Greek and Roman World*. Cambridge, University Press.
- Dunbabin, K. M. D. (2003), *The roman banquet; images of conviviality*. Cambridge, University Press.
- Duncan-jones, R. P. (1963), “Wealth and munificence in Roman Africa”, *Papers of the British School at Rome*, 31: 159-177.
- Dupont, F. (1989), “Gramática da alimentação e das refeições romanas”, in J.-L. Flandrin, M. Montanari, (eds.), *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade: 199-216.
- Edwards, M. W. (1975), “Type-scenes and Homeric Hospitality”, *Transactions of the American Philological Association* 105: 51-72.
- Elias, N. (1973), *La Civilisation des Moeurs*, Paris, Calman Lévy.
- Ennaifer, M. (1996), “Xenia and banquets”, in M. Blanchard-Lemée et alii, *Mosaics of Roman Africa; floor mosaics from Tunisia*. London, British Museum Press: 65-85.
- Eucydes, M. P. (2005). *Nutrição do lactente: base científica para a alimentação saudável*, Minas Gerais, Viçosa.
- Eutrópio de Valência, Díaz y Díaz, M. ed. (1958), Eutrópio de Valência, *Eutropii Abbatis de Octo Vitiis ad Petrum Papam, Analecta Wisigothica* I, Salamanca, 27-35.
- Fabietti, U. (1989), “Vegetal”, in R. Romano (dir.), *Enciclopédia Einaudi*, v. 16: *Homo-Domesticação-Cultura Material*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 210-224.
- Fantar, M. H. et alii (1994), *La mosaïque en Tunisie*. Paris / Tunis, CNRS / Alif.
- Faria, M. I. Pericão, M. da G. (1991), “Os fundos bibliográficos dos colégios universitários de Coimbra: algumas sugestões para o seu tratamento técnico”, in *Universidade(s) – História, Memória, Perspectivas, Actas do congresso “História da Universidade”*, Vol. II. Coimbra, Comissão organizadora do congresso “História da universidade”: 183-195.
- Faria, M. I. R. de, e Tavares, P. M. (1990), “Aspectos de comer e estar à mesa no século XVII português”, *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra*, X: 271-311.
- Fentress, E., ed. (2000), *Romanization and the City: creation, transformations, and failures* (Journal of Roman Archaeology, supp. 38): 221-226.
- Ferrão, J. E. M., Loureiro, R. M. (2006), «Plantas viajantes o legado do Novo Mundo» in R. Loureiro (coord.), *Plantas Viajantes cores e sabores do Novo Mundo* catálogo da /exposição do mesmo nome. Centro Cultural do Lagos.
- Ferreira, J. A. Pinto (1951), *Os 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.
- Lauriou, B. (1992), *A Idade Média à Mesa*, Lisboa, Europa-América.
- Lauriou, 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.
- Lauriou, 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.
- Marengo, C. (1992), *Manières de Table, Modèles de Moeurs, 17e-20e siècle*, Cachan, Editions de l'ENS.
- Margolin, J.e Sauzet, R. (1982), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance, Actes du Colloque de Tours, 1977*, Paris, Maisonneuve et Larose.
- Marques, A. H. de O. (1980), « A Pragmática de 1340 », in *Ensaaios da História Medieval Portuguesa*, 2ª ed., Lisboa, Vega: 93-119.
- Marques, A. H. de O. (2010, 6ªed.), *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana*, Lisboa, Esfera dos Livros.
- Marques, A. H. de O. e Ferro, J. P. (1992), “L'alimentation au Portugal du Moyen Age au XVIIIe siècle”, in M. Aurell, O. Dumoulin et F. Thelamon (coords.) *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Rouen, Publications de l'Université de Rouen.
- Marques, E. S.; Cotta, R.a M. M; Priore, S. E. (2011), “Mitos e crenças sobre o aleitamento materno”, *Ciência & Saúde Coletiva* 16(5):2461-2468.
- Marques, J. (1993), “Filipe III de Espanha (II de Portugal) e a Inquisição Portuguesa face ao Projecto do 3.º Perdão Geral para os Cristãos-Novos Portugueses”, *Revista da Faculdade de Letras. História*, Porto, 2.ª série: vol. 10.
- Marques, J. (1994), “O Arcebispo de Évora, D. Teotónio de Bragança, contra o Perdão Geral aos Cristãos-Novos Portugueses, em 1601-1602”, *Congresso de História no IV Centenário do Seminário de Évora. Actas*, vol. I, Évora, Instituto Superior de Teologia, Seminário Maior de Évora, 1994.
- Marquilhas , R. (2000), *A Faculdade das Letras. Leitura e Escrita em Portugal no século XVII*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- Marreiros, M. R. F. (1996), “Os proventos da terra e do mar”, in M. H.da C. Coelho e Ar. L. de C. Homem (coord.), *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325): Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. III, Lisboa, Presença.
- Martins . M. de S. N. (2008), *Entre a Cruz e o Capital. As Corporações de Ofícios no Rio de Janeiro após a Chegada da Família Real 1808-1824*, Rio de Janeiro, Garamond,

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

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

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

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

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

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

Lisboa, CTT.

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

- Slim, H. (1996), “Spectacles”, in Michèle Blanchard-Lemée et alii, *Mosaics of Roman Africa; floor mosaics from Tunisia*. London, British Museum Press, 188-217.
- Soares, C. (2005), “A visão do “outro” em Heródoto”, in M. C. Fialho, M. F. Silva, M. H. Rocha Pereira (eds.), *Génese e consolidação da ideia de Europa. Vol. I: de Homero ao fim da época clássica*. Imprensa da Universidade de Coimbra, 95-176.
- Soares, C. (2009a), *Ciclope*. Introdução, tradução do grego e notas, in *Eurípidés. Tragédias I*. Introdução geral de Maria de Fátima Sousa e Silva. Imprensa Nacional-Casa da Moeda. Lisboa, 23-108.
- Soares, C. (2009b), “Bons selvagens e monstros malditos em Heródoto e Eurípidés”, in Maria de Fátima Silva (ed.), *Utopias & Distopias*. Imprensa da Universidade de Coimbra, 57-63.
- Soares, C. (2012), “Receitas do mais antigo Guia Gastronómico: *Iguarias do Mundo de Arquestrato*”, in M. R. Cândido, (org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. NEA-UERJ. Rio de Janeiro, 33-59.
- Soares, C. (2013), “Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática”, in C. Soares (coord.), *Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade*. Ciclo de Conferências & Debates Interdisciplinares I. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 13-36.
- Sousa, D. F. F. de (2013), *Arte Doceira de Coimbra. Conventos e Tradições. Receituários (XVII-XX)*, Coimbra, Colares Editora.
- Sousa, G. de V. e (2012), “Uma Loja de Tecidos em Ponta Delgada nos Finais do Século XVIII”, *Matrizes da Investigação em Artes Decorativas III*, direcção de Gonçalo de Vasconcelos e Sousa, Universidade Católica do Porto, CITAR, 11-40.
- Standage, T. (2005). *A história do mundo em 6 copos*. Jorge Zahar.
- Stefanello, J., Nakano, A. M. S., Gomes, F. A. (2008), “Beliefs and taboos related to the care after delivery: their meaning for a women group”. *Acta paul. Enferm*, São Paulo 21(2):275-281.
- Stefanello, J.; Nakano, A. M. S.; Gomes, F. A. (2008), “Beliefs and taboos related to the care after delivery: their meaning for a women group”. *Acta paul. Enferm*, São Paulo 21(2):275-281.
- Stouff, L. (1970), *Ravitaillement et alimentation en Provence au XV^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.), *Coleção 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.