

Carmen Soares  
Irene Coutinho de Macedo  
(coords.)



ENSAIOS SOBRE  
PATRIMÓNIO ALIMENTAR  
LUSO-BRASILEIRO



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

**O CONTRIBUTO DAS FONTES PALEOGRÁFICAS PARA O ESTUDO DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: O CASO DO LIVRO DE SUPERINTENDÊNCIA DE COZINHA DO REAL COLÉGIO DE SÃO PEDRO DE COIMBRA (SÉC. XVII)**  
(The contribution of paleographic sources for the study of history of food: The case of the Food's Superintendent Book of the Real Colégio de São Pedro de Coimbra (XVII century))

GUIDA CÂNDIDO

Câmara Municipal da Figueira da Foz (guida.silva.candido@gmail.com)

**RESUMO:** Após uma curta contextualização da fonte em apreço procura-se apresentar uma análise do que seria a alimentação no Real Colégio de São Pedro de Coimbra, no final do século XVII, aferindo sobre a incontornável relevância, prestígio e transcendência dos alimentos durante este período.

**PALAVRAS-CHAVE:** História da Alimentação, século XVII, Alimentação, Real Colégio de São Pedro, Coimbra, Livro de Cozinha

**ABSTRACT:** After a short contextualization of the document under analysis, this work presents a description of the diet habits of “Real Colégio de São Pedro de Coimbra” by the end of XVII century, assessing the relevance, prestige and transcendence associated with food consumption during this period.

**KEYWORDS:** History of Food, XVII century, Diet habits, Real Colégio de São Pedro, Coimbra, Food operating expenses book

## 1. O REAL COLÉGIO DE SÃO PEDRO

No século XVI, durante o reinado de D. João III, a reforma da Universidade de Coimbra permite a criação da maioria dos Colégios Universitários da cidade. Encontram-se distribuídos pela Alta da cidade e também pela Baixa, na rua que se abre para esse fim, a chamada rua da “sabedoria”, ou seja Rua da Sofia.

No conjunto dos 22 colégios existentes até à extinção das ordens religiosas, em 1834, conta-se o Real Colégio de S. Pedro, também designado por Colégio Pontifício e Real de S. Pedro, Colégio de S. Pedro dos Borrás ou Colégio de S. Pedro dos Franciscanos Calçados.

Estabelecido em 1540 por D. Rui Lopes de Carvalho, Bispo de Miranda, destinado a uma dúzia de clérigos mirandeses de posses limitadas, conta com dois edifícios. Na Baixa, construído entre 1543 e 1548 passa para a Ordem Terceira Regular de São Francisco, frades Franciscanos Calçados ou Frades Terceiros, vulgarmente designados “Borrás”. Na Alta, em 1572, o rei D. Sebastião concede o edifício junto ao Paço da Alcáçova Real - a Sul do que é hoje a Porta Férrea - e o Colégio destina-se a doutores e licenciados

com pretensões do caminho de lente nas quatro faculdades da Universidade: Cânones, Leis, Medicina e Teologia. Mais tarde, a reforma pombalina cria as faculdades de Matemática e Filosofia que também passam a estar aí representadas.

Em 1660 o Colégio passa para a inspeção dos Reitores da Universidade. A capela, situada na extremidade Norte do Colégio, junto à Porta Férrea, é demolida, estabelecendo-se a comunicação entre as Casas do Reitor e os Paços da Universidade. Em 1713 ergue-se o portal barroco virado para o pátio. Aquando da 3.<sup>a</sup> Invasão Francesa é saqueado e, por decreto de 16 de Julho de 1834, extingue-se e é entregue à Universidade. A instalação do Conselho Superior de Instrução Pública acontece em 1845.

Em 1911, a Faculdade de Letras, tem ali a decorrer, provisoriamente, as aulas do primeiro ano. O mesmo se verifica com a Biblioteca do Departamento de Matemática da Faculdade de Ciências, a Biblioteca da Faculdade de Medicina com os livros da antiga Biblioteca do Colégio Real de S. Paulo, a Escola Normal Superior, os serviços da Filantrópica Académica, o Laboratório de Criptogamia e Fermentações de Farmácia e o Observatório.

A Biblioteca do Colégio passa para o novo edifício da Faculdade de Letras em 1917. Atualmente, encontra-se na Biblioteca Geral, numa sala designada com o nome do próprio Colégio<sup>1</sup>. Ao contrário do que se verifica com as Bibliotecas dos Colégios de Coimbra, integradas nas diferentes faculdades, aquando da extinção das ordens religiosas, o fundo bibliográfico do Real Colégio de São Pedro permanece como único núcleo intacto. Essa situação acontece por ser atribuído o seu uso ao Reitor da Universidade.

A organização da Biblioteca está de acordo com o perfil adotado pelas bibliotecas colegiais de então, com um conjunto de temáticas diversas que incluem Física, Química, Matemática, Medicina, Filosofia, Direito, Teologia, e Sagrada Escritura a que acresce ainda as edições dos Humanistas, reflexo de esclarecimento intelectual e cultural, próprios de quem gere um estabelecimento de cariz superior<sup>2</sup>.

## 2. LIVRO DE SUPERINTENDÊNCIA DA COZINHA | 1687/88

Os setenta e cinco dias do livro de superintendência de cozinha do Real Colégio de São Pedro, datado de 1687/88, e aqui transcritos, não serão, com toda a certeza, suficientes para uma análise profunda da dieta alimentar praticada durante o final do século XVII naquela instituição. Contudo, refletem uma amostragem; lançam uma luz sobre essa temática, tão cara à História da Humanidade, e desafiam-nos a imaginar a mesa de tais comensais.

---

<sup>1</sup> Os Colégios da Alta Coimbrã – Episódios da Vida Académica 1987: 30-32.

<sup>2</sup> Faria, Pericão 1991: 184.

A arqueologia dos hábitos alimentares é, por certo, das disciplinas que mais contribuem para o conhecimento das vivências do quotidiano, nomeadamente para reconhecermos a capacidade de sobrevivência do Homem, de adaptação às condições físicas, climatéricas, territoriais, económicas, sociais, culturais e religiosas. A História da Alimentação permite a compreensão das heranças que chegaram até aos nossos dias, através do estudo da predominância – diria até, preferência – de consumos alimentares distintos que, relacionados com os mais diversos fatores, aproximam o Homem de ontem do de hoje.

O registo das despesas relacionadas com a alimentação são um instrumento valioso que permite aferir sobre a panóplia de alimentos que entram na dieta alimentar dos colegas e o preço dos mesmos. Trata-se simultaneamente de uma possibilidade de investigação social, antropológica e económica.

O documento visado conserva-se no Arquivo da Universidade de Coimbra. É aqui parcialmente transcrito e analisado, num período que compreende o dia 26 de novembro de 1687 e o dia 8 de fevereiro de 1688. Inclui, por isso, a época de Natal e a transição de ano. Não é, contudo, alvo de particular diferença a listagem de compras desses dias relativamente a outros períodos do ano, o que poderá causar alguma surpresa aos que atualmente vivem esses dias no excesso de uma mesa farta, rica, especial e diferente. Aliás, a noite de Natal é também ela de jejum religioso, prática herdada de tempos medievais, como se pode verificar na transcrição da fonte<sup>3</sup>.

Torna-se possível verificar a diversidade de alimentos consumidos no Colégio, a regularidade com que entram nas ementas e as despesas inerentes. Ainda que para um grupo de alimentos não seja indicada a quantidade – casos mais comuns nas frutas, verduras e condimentos – é factível elaborar ementas diárias e preferências, e observar, com as devidas reservas, a probabilidade de os fornecedores se manterem, durante o período focado, com base na regularidade dos preços ajustados às mercadorias adquiridas.

Durante o período em análise, o escrivão aparenta ser o mesmo, o que se infere pela constante identidade vincada na caligrafia. Usa uma escrita escoreita, com algumas abreviaturas e omissões, ainda assim perceptível e com rigor contabilístico, salvo raras exceções.

## 2.1 Os alimentos

A diversidade de alimentos incluídos nas listagens em análise, denota os hábitos e preferências, como antes se referiu. Nos setenta e cinco dias de compras, registam-se 42 alimentos diferentes. Não se pode negligenciar a panóplia de alimentos selecionados por quem geria tal cozinha. Pese embora a seleção pontual e residual de alguns deles, verifica-se uma diversidade

---

<sup>3</sup> Coelho 2010: 147.

interessante e que pode de algum modo ser comparado com o que acontece em algumas cozinhas congêneres na atualidade.

Registe-se, no entanto, a ausência de determinados alimentos que se consideram comuns e de uso frequente na cozinha da época<sup>4</sup>. O azeite não consta desta listagem. Embora sem certezas fundamentadas, é difícil imaginá-lo fora da dieta deste colégio, pois, é uma gordura bastante usada na época. Lança-se a hipótese de a sua aquisição se verificar numa data anterior ou posterior ao período aqui analisado. Trata-se de um alimento que normalmente é comprado em grandes quantidades para abastecer uma cozinha durante um longo período que pode, eventualmente, chegar a um ano. Ou poderá ainda ser adquirido, não por meio de compra, mas fruto do pagamento de rendas. São hipóteses, que poderão ser ou não confirmadas com a leitura integral da fonte analisada.

Também os laticínios, exceptuando a manteiga, não entram nas despesas do Real Colégio de São Pedro. A utilização da manteiga na cozinha representa uma tendência que se mantém até ao século XIX, sobretudo na mesa palatina, mas igualmente nas casas aristocratas onde as gorduras usadas em permanência são a manteiga e o toucinho, e a aplicação do azeite continua relacionada com a iluminação<sup>5</sup>. A ausência de queijo é francamente surpreendente. Produto de fácil acesso, muito apreciado e com utilização regular, seria lógica a sua inclusão na dieta dos colegiais<sup>6</sup>. Pese embora o leite não fosse regularmente consumido como bebida, ao contrário do que acontece nos nossos dias, a sua utilização na cozinha é por demais evidente nos receituários conhecidos, nomeadamente em todas as viandas e manjares de leite<sup>7</sup>.

Fica pois o reparo a esta análise que, em rigor, terá de ser vista como um apontamento de um período restrito, apenas três meses, o que não permite intuir com exatidão absoluta ou extrapolar de forma precisa a leitura completa do que seria a alimentação diária do Real Colégio de São Pedro ao longo dos anos.

Procurando uma divisão por categorias, estes alimentos podem ser agrupados do seguinte modo:

---

<sup>4</sup> Ainda que o período em causa seja posterior, para conhecer a dieta alimentar durante a época medieval em Portugal, consultar Arnaut 1986.

<sup>5</sup> Monteiro 2011: 112.

<sup>6</sup> Na dieta alimentar dos colegiais do Colégio Real dos Nobres de Lisboa, ainda que num período posterior, existe a indicação do consumo de queijos, alguns dos quais da região de Coimbra, nomeadamente queijo de Montemor. Crespo, Hasse 1981: 103.

<sup>7</sup> Veja-se as receitas de manjares de leite do *Livro de cozinha da Infanta D. Maria, códice português IE33 da Biblioteca Nacional de Nápoles* 1986.

Carne	Peixe	Fruta	Legumes/ Verduras/ Cereais	Condimentos
Carneiro	Bacalhau	Ameixa	Arroz	Açafrão
Frango	Linguado	Castanha	Chicória	Açúcar
Galinha	Pescada	Doce*	Espinafre	Banha
Língua de vaca	Peixe fuma- do	Fruta	Feijão	Coentro
Ovos*	Ruivo	Maçã	Grão	Erva-doce
Pato	Sardinha		Hortaliça	Manteiga
Peru	Tainha		Nabo	Sal
Porco			Pão*	Toucinho
Tordo			Repolho	Vinagre
Vaca				Vinho*

Tabela 1 - Grupo de alimentos (\* indica alimentos que têm representação noutra categoria)

Além da diversidade de alimentos, pode-se analisar as quantidades e regularidade do seu consumo. Os seguintes quadros indicam, para cada uma das categorias, as quantidades consumidas:

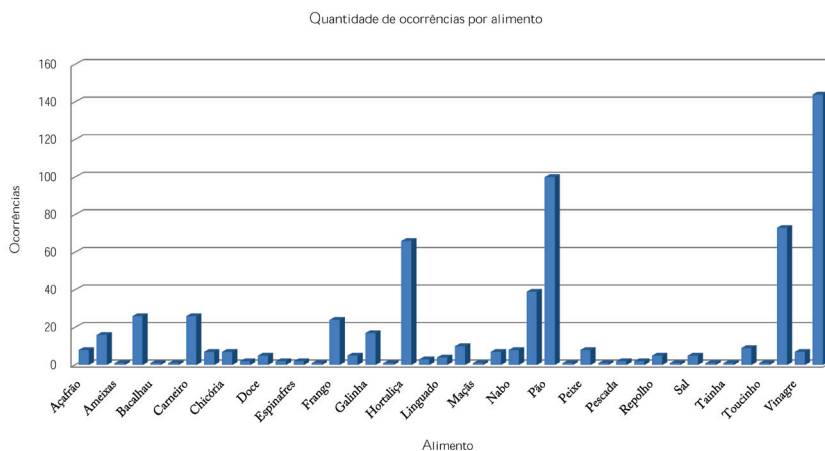


Fig. 1: Ocorrências de consumo de todos os alimentos

A variedade de carnes consumidas pelos colegiais inclui o gado bovino, em maior escala, suíno, ovino e aves, com a referência curiosa aos tordos e ao peru, ainda que este último de forma residual. Atesta-se ainda a especificação de miudezas, como é o caso da língua de vaca.

De acordo com o estudo de Ferro<sup>8</sup>, durante a época medieval e nas centúrias seguintes, a população, de uma forma geral, baseia a sua alimentação diária no consumo de cereais, em forma de pão, papas e sopas, e também peixe, fresco, seco, fumado ou salgado, predominantemente a sardinha. O consumo de carne, sobretudo vaca, fica reservado às classes média e alta. Os galináceos e os respetivos ovos são de fácil acesso dado a ampla criação a que se assiste durante os séculos XVII e XVIII. Ora, a fonte agora analisada, reflete um setor social particularmente privilegiado, em que o consumo de carne de vaca é diário, destacando-se das restantes proteínas elencadas. As 73 ocorrências perfazem um total de 719 arrobas de vaca, com o preço médio de 21 reais por arroba. Acresce, ainda, 28 arrobas de língua de vaca, comprada a 7 reais a arroba.

O segundo lugar é ocupado pela carne ovina, com 360 arrobas de carneiro consumidas em cerca de 1/3 dos dias indicados. A carne de porco reúne menos preferência, ficando-se pelas 97 arrobas, registadas em 10 dias. Em relação às aves, o topo é ocupado pelos tordos, com 1482 unidades, o que é representativo do seu tamanho e não da regularidade à mesa. Pois, se estes são consumidos em 9 dias, as galinhas aparecem em 17 dias – num total de 240 unidades – e os frangos em 24 dias, com 152 espécies consumidas. Colocam-se os ovos nesta categoria, por estarem diretamente associados aos galináceos e constituírem uma proteína de origem animal. O seu consumo verifica-se em cerca de metade do período analisado e compreende valores curiosos, nomeadamente a referência à compra, a 15 de dezembro, de 300 unidades destinadas à consoada. Eventualmente, tal prende-se com o desejo de ter uma mesa mais rica em termos de doçaria.

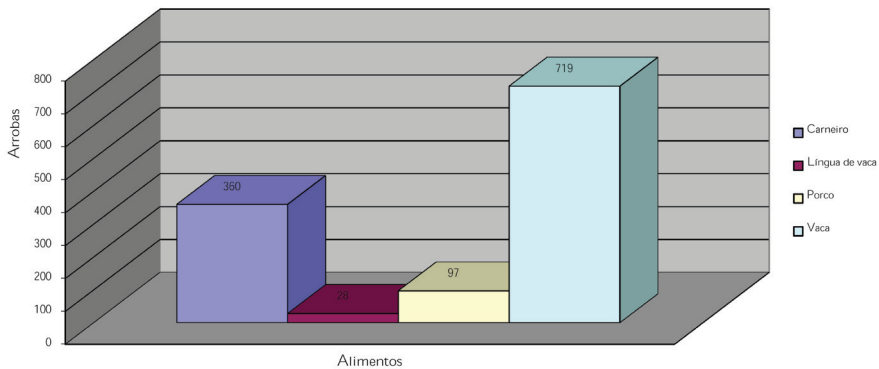


Fig. 2: Consumo de carne em arrobas

<sup>8</sup> Ferro 1996: 15-16.

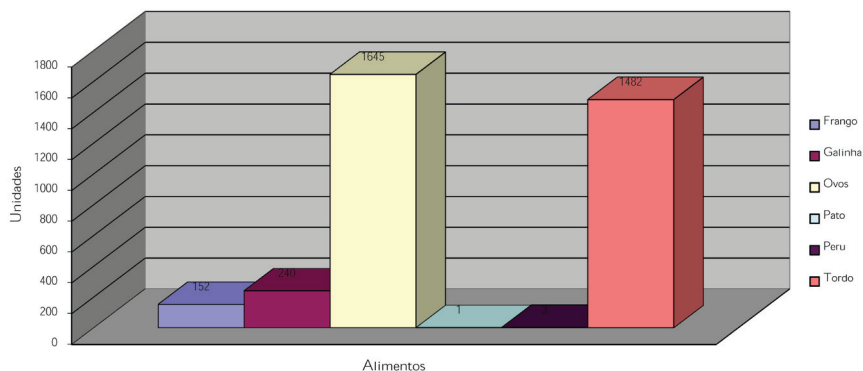


Fig. 3: Consumo de carne em unidades

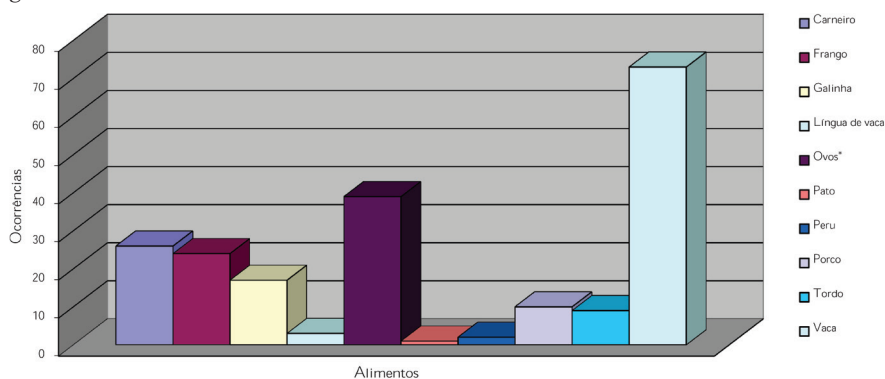


Fig. 4: Ocorrências de carne

Num país com uma costa marítima extensa, o consumo de peixe é uma realidade verificável e lógica. Contudo, a dificuldade de conservação do mesmo obriga a um consumo quase imediato ou à busca de processos que permitam a sua conservação por um espaço de tempo mais longo, como a salga, a secagem e a fumagem ou defumação. É precisamente o peixe fumado que também é elencado nos consumos do livro do colégio. A grande quantidade de peixe não é discriminada, surge apenas com a designação peixe. Atendendo ao consumo normal em Portugal, neste período, os meses de novembro e dezembro são pródigos em sardinha e raia; em janeiro e fevereiro vendem-se sáveis, gorazes, cachuchos, robalos, bogas, tamboris, congros, sargos, abróteas, cibas e cações<sup>9</sup>. Neste caso, particulariza a sardinha, pescada, linguado, ruivo e a tainha que poderá ser de água doce. Dada a localização geográfica de Coimbra, não é descabido julgá-la pescada nas águas do Mondego. As ocorrências isoladas de bacalhau, sardinha, tainha, ruivo e peixe fumado são indicadores curiosos, tendo em consideração o facto de se tratar de peixe mais vulgar e normalmente associado aos consumos

<sup>9</sup> Idem: 28.



nas classes menos favorecidas. De referir que as 19 ocorrências de peixe dão-se, quase exclusivamente, em sextas e sábados o que indicia prescrições religiosas<sup>10</sup>.

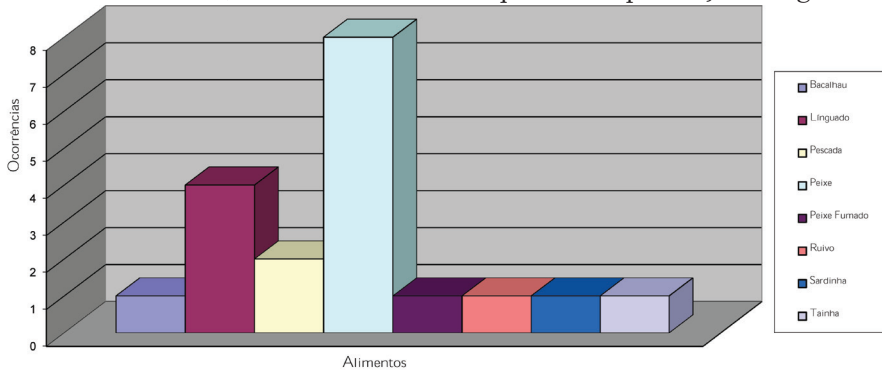


Fig. 5: Ocorrências de peixe

A fruta, apesar das especificações indicadas no quadro, aparece maioritariamente referida apenas na designação genérica do grupo – fruta – não permitindo conhecer qual a mais consumida. O senso comum poderá indicar que a fruta da época é a que vai à mesa. Não só por ser a de fácil acesso, mas também porque as práticas de cultivo não estão, a esta altura, adiantadas ao ponto de se conseguirem produções fora do regime normal de desenvolvimento agrícola. De acordo com o que já é praticado na Antiguidade Clássica e na Idade Média, a fruta é muitas vezes consumida em conserva e compota, estando o referido doce incluído no quadro nesta categoria. O consumo de castanha é significativo, num total de 13 alqueires, o que poderá indicar um prolongamento do que acontece em período medieval, onde este alimento é básico na alimentação.

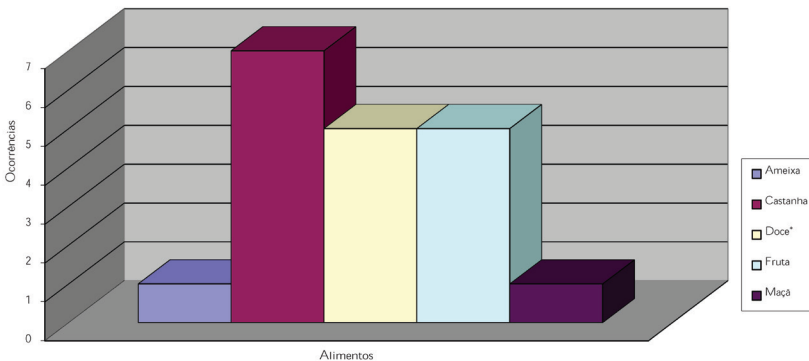


Fig. 6: Ocorrências de fruta

<sup>10</sup> Segundo o estudo da alimentação no Colégio Real dos Nobres de Lisboa, o consumo de peixe à sexta justifica-se pelas prescrições religiosas. O sábado poderá ser também por esse motivo ou ainda pelo facto de não se matarem animais à sexta e por isso não estarem disponíveis em boas condições no dia seguinte. Crespo, Hasse 1981: 95.

Situação análoga à da fruta acontece com as verduras, onde raramente se identificam os géneros e as quantidades, surgindo sim a denominação hortaliça que servirá para uma variedade maior do que a que se consegue apurar com a identidade individual dos alimentos. Pode-se apontar a possibilidade de neste caso estarem incluídas as couves – tão comuns na dieta dos portugueses – rábanos, brócolos, cebolas, alhos, pepinos, espargos, abóboras, pepinos, cenouras, alfaces e rabanetes<sup>11</sup>. As leguminosas aparecem pontualmente, representadas pelo feijão e grão (de bico?). De facto, a inspeção do documento lança a dúvida acerca deste grupo de alimentos: não é consumido? É adquirido por outras vias? O arroz, que tem a sua grande divulgação apenas no século XIX, surge aqui com um consumo regular, registado num terço dos dias, num total de 40.5 arrobas.

O pão enquadra-se nesta categoria por ter na base de fabrico os cereais. É relevante o consumo de pão que, com um total de 100 ocorrências, representa umas espantosas 2393 unidades, o que lhe confere o primeiro lugar no consumo por unidades. Ocupa o segundo lugar dos alimentos mais vezes referenciado, e igualmente o segundo lugar nas despesas, como se comprovará adiante. A sua indicação vem por maioria das vezes associada ao vinho, que lhe ganha em número de ocorrências.

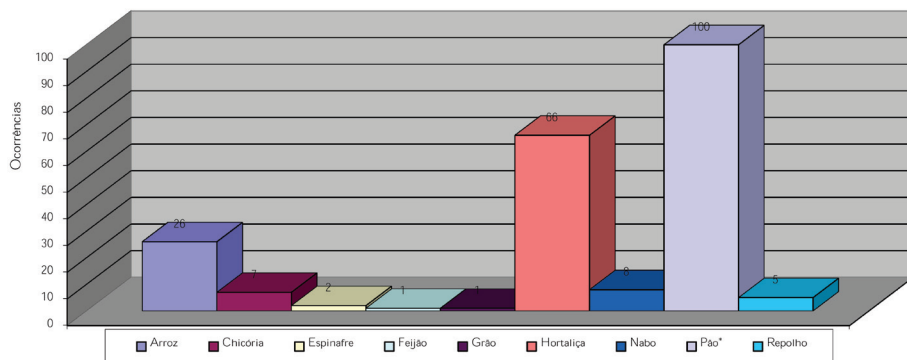


Fig. 7: Ocorrências de verduras, legumes e cereais

Relativamente aos condimentos, o quadro apresentado poderá induzir o leitor em erro. O vinho apresenta um consumo que se distancia de todos os outros alimentos. Ainda que possa ser utilizado na cozinha como um condimento, à semelhança de todos os outros, a sua introdução no documento é declaradamente feita como bebida. Desta forma, o seu consumo apresenta características particulares.

<sup>11</sup> Ferro 1996: 29.

O vinho é de todos os dias (a fazer parelha com o pão). Trata-se do alimento que regista o maior número de ocorrências, 144. Revela a indicação duas vezes por dia na quase totalidade do diário de registos.

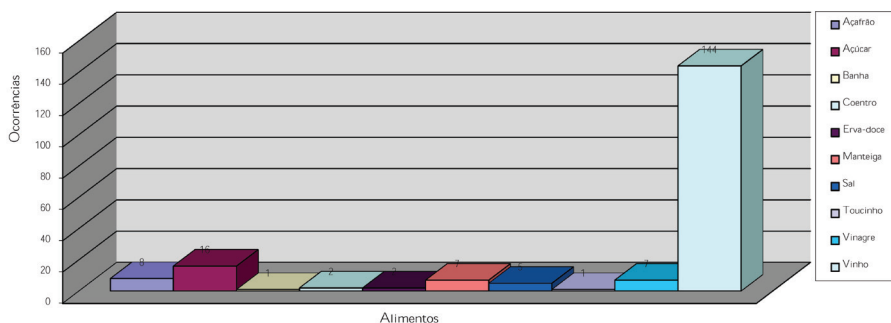


Fig. 8: Ocorrências de condimentos

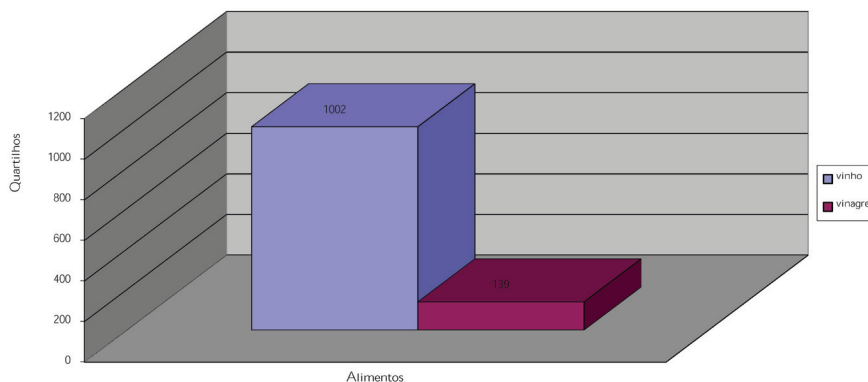


Fig. 9: Consumo de vinho e vinagre em quartilhos

As gorduras utilizadas são a manteiga – com 7 arrobas –, a banha – 8 arrobas – e 1 arroba de toucinho. Nestes meses não é feita qualquer referência ao azeite, uma das gorduras mais utilizadas na cozinha portuguesa. Embora a sua utilização ultrapasse a culinária, uma vez que este produto tem múltiplas funções desde a Idade Média, nomeadamente a iluminação de igrejas e sobretudo casas nobres que depende desta gordura vegetal, da mesma forma é importante no uso em receitas de mezinhas para diversos males e doenças<sup>12</sup>. Na atual fonte, presume-se que fosse adquirido em grande quantidade num outro período não abrangido pela documentação em análise.

<sup>12</sup> Santos 2006: 139.

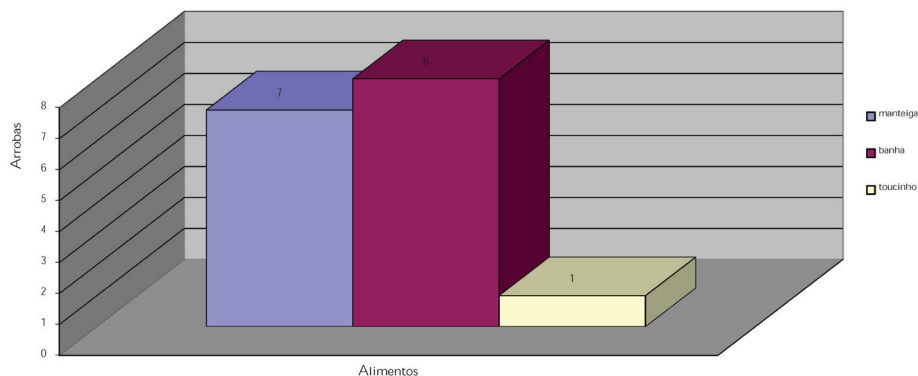


Fig. 10: Consumo de gorduras em arrobas

Em relação aos restantes alimentos agrupados na categoria de condimentos, denota-se alguma contenção nos temperos, substâncias que podem alterar e melhorar o sabor dos alimentos. Provavelmente as ervas aromáticas poderiam ser plantadas e colhidas nas dependências do Colégio, pois só o coentro é referido ao longo do período estudado. Também o uso de especiarias era reduzido. Era esta uma cozinha austera, visando apenas a ideia de responder às necessidades fisiológicas, deixando de parte o lado prazenteiro da comida? Trata-se de uma tentativa de manter os colegiais longe do pecado da gula? E nesse caso, que dizer das 24 arrobas de açúcar?

## 2.2 A despesa

A despesa com os alimentos no Real Colégio de São Pedro permite aferir sobre o grau de facilidade de acesso a determinados produtos; o seu grau de importância na dieta alimentar de grupos populacionais particulares; a capacidade financeira daquela instituição ou ainda analisar as oscilações de valores gastos consoante o dia da semana. Nestas despesas incluem-se ainda o gasto com pobres, com 34 ocorrências no valor total de 359 reais e também a despesa de 100 reais com o barbeiro.

O total gasto nos setenta e cinco dias é de 134426 reais. A despesa maior corresponde aos trinta e um dias do mês de janeiro, com 59003 reais. Nos mesmos trinta e um dias, mas de dezembro, são gastos 51951 reais. Seguem-se 16671 reais correspondentes aos primeiros oito dias de fevereiro e 6801 reais dos últimos seis dias de novembro de 1687.

Despesa por mês em reais (valores absolutos)

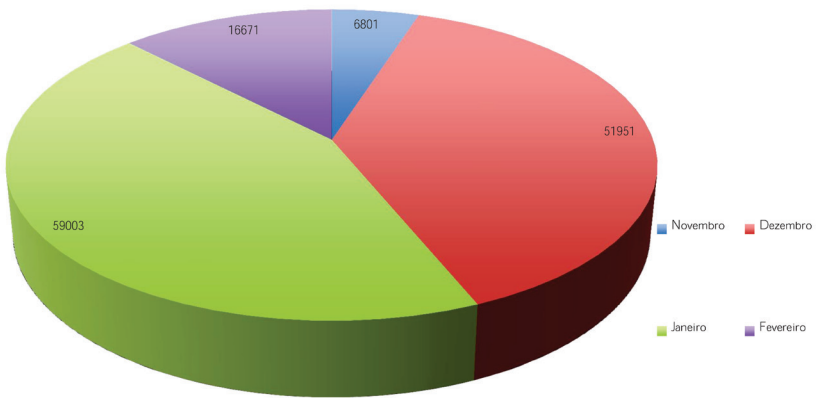


Fig. 11: Gastos mensais em valores absolutos (em reais), observados a partir de 6 dias de novembro, 31 dias de dezembro e janeiro e 8 dias de fevereiro

Extrapolando os 6 dias de novembro e os 8 dias de fevereiro transcritos, através de um cálculo estatístico por aplicação da regra de 3 simples, a ilustração seguinte mostra:

Despesa por mês em reais (com extrapolação estatística)

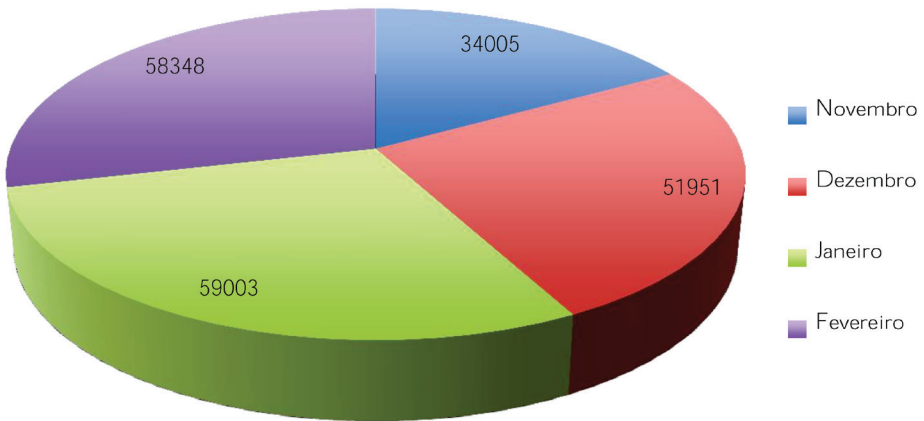


Fig. 12 :Gastos mensais com extrapolação estatística (em reais)

Atendendo  reduzida amostragem usada em novembro (apenas 6 dias incompletos), a representação estatística não  rigorosa para esse mes. Não

obstante, efetuando a média dos quatro meses em análise, por inspeção da ilustração 12, a média de despesa mensal corresponde a 50827 reais.

Mensalmente, a distribuição da despesa pode ser aferida numa base diária por inspeção das figuras seguintes:

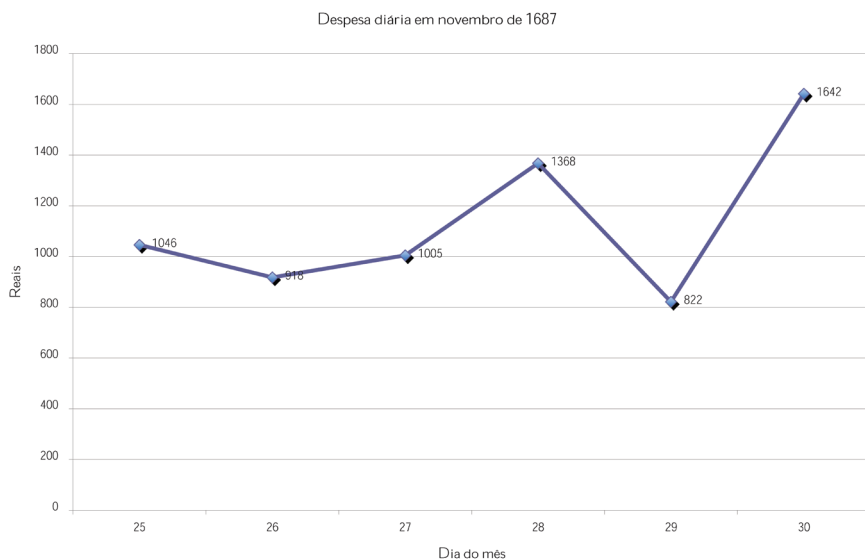


Fig. 13: Despesa em novembro de 1687

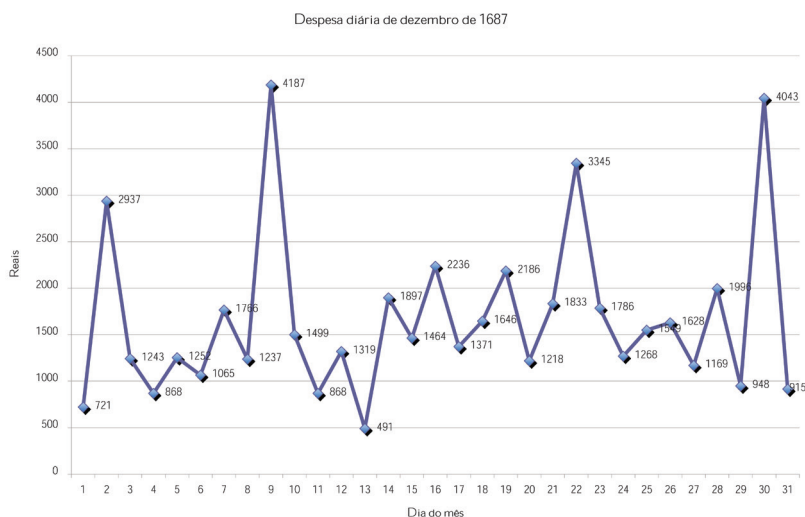


Fig. 14: Despesa em dezembro de 1687

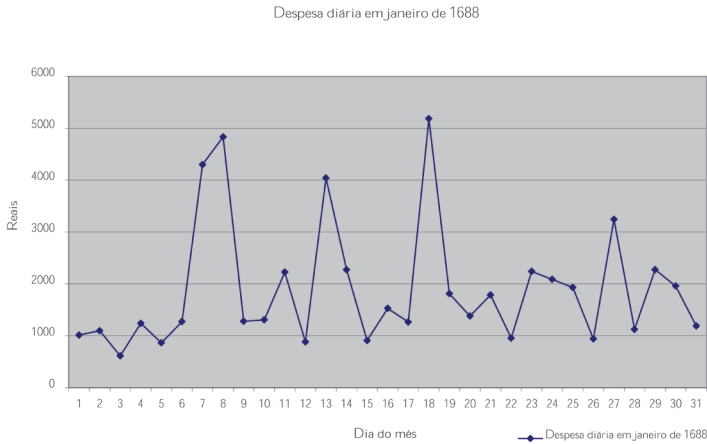


Fig. 15: Despesa em janeiro de 1688

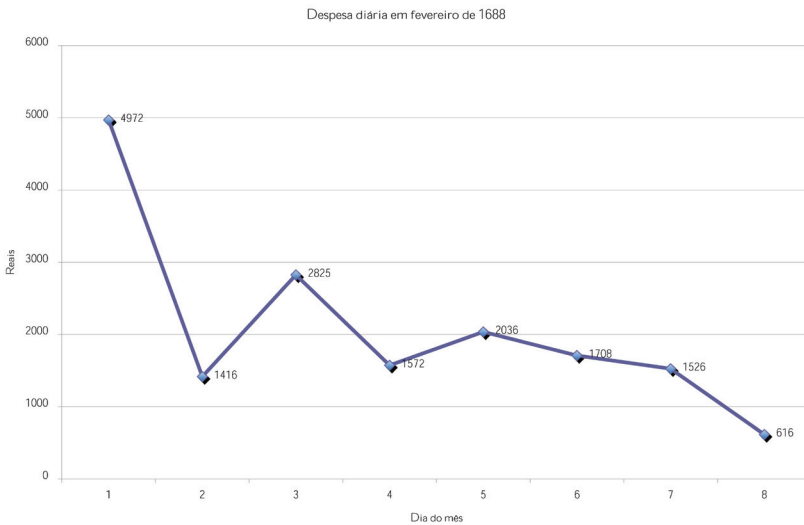


Fig. 16 :Despesa em fevereiro de 1688

Muitos alimentos surgem apenas com a indicação da despesa e ausência de quantidade, não permitindo aferir o preço por unidade ou quantidade.

Agrupando novamente os alimentos por categorias, as despesas apontam para o gasto mais significativo com a carne, num total de 76301 reais, logo seguido pelo grupo das verduras com 24655 reais, apenas porque engloba o gasto com o pão. O mesmo fenómeno ocorre no campo dos condimentos – 17900 reais – devido à inclusão do vinho nesse grupo.

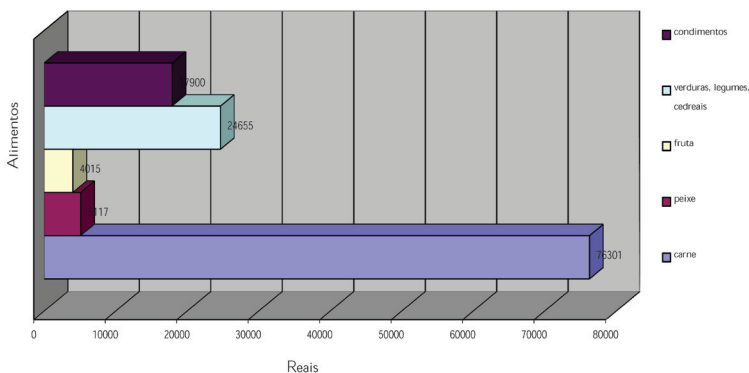


Fig. 17: Despesas por categorias de alimentos

Analisando a despesa com carne, a galinha destaca-se claramente no valor apresentado. Os 24 mil reais associados a 240 galinhas traduzem o valor desse produto. É dispendiosa. Por esse motivo, está muitas vezes reservada para doentes e parturientes. Conforme o gráfico, pode-se comparar com a despesa com frangos, que apresenta um valor muito inferior. Os 152 animais não custam mais do que 3800 reais, menos de 1/5 do valor despendido com galinhas, numa percentagem que não atinge o dobro de unidades. A vaca, apesar de destinada a uma população mais privilegiada, atinge um valor mais de acordo com as proporções, uma vez que os 15091 reais de despesa correspondem a 719 arrobas de carne, isto é, 10785 kg.

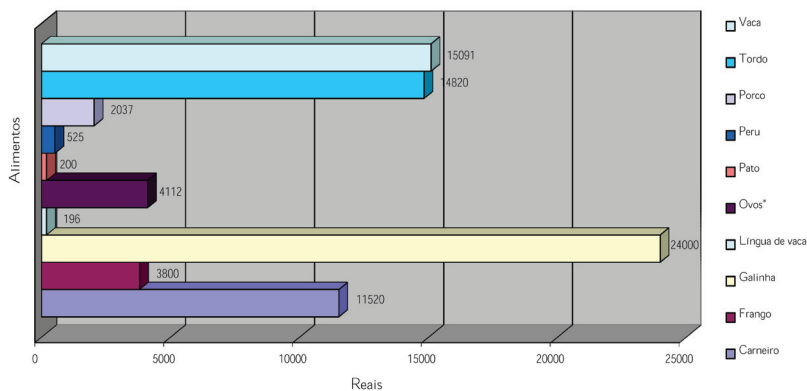


Fig 18: Despesa com carne

A despesa com peixe, num total de 4642 reais explica-se pelo consumo reduzido deste alimento, de uma forma geral, e ainda pelo custo mais reduzido comparado com as proteínas animais.



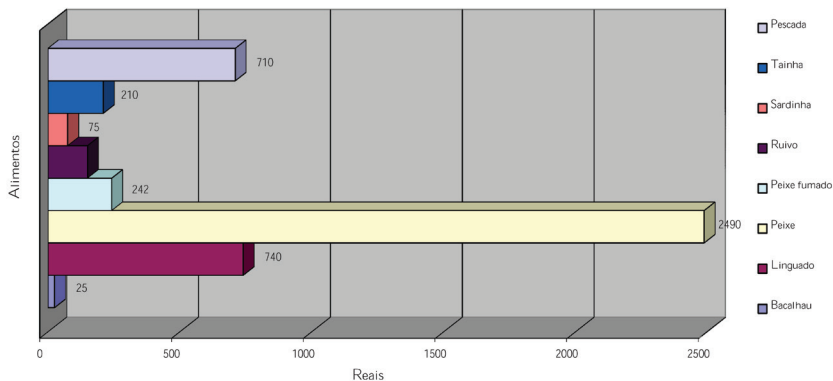


Fig. 19: Despesa com peixe

O gráfico da despesa com fruta obriga a reconhecer que o consumo desta é igualmente reduzido. Os 4015 reais despendidos com estes alimentos, distribuem-se apenas por 19 dias, sendo que 5 dias ficam reservados para o doce que não é exatamente uma peça de fruta, e 7 para as castanhas que serviriam, provavelmente, como acompanhamento.

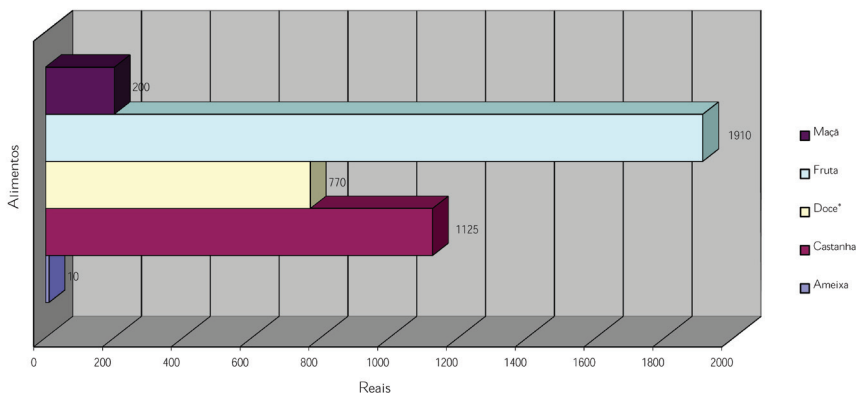


Fig. 20: Despesa com fruta

A despesa relativa a verduras, legumes e cereais é reveladora do valor do pão e não dos restantes alimentos elencados. Dos 24655 reais de despesa total, o pão representa o alto valor de 19144 reais. Aparece depois a uma enorme distância a hortaliça – com um custo de 1661 reais – e o arroz com 1620 reais de despesa efetiva. Os restantes valores são residuais.

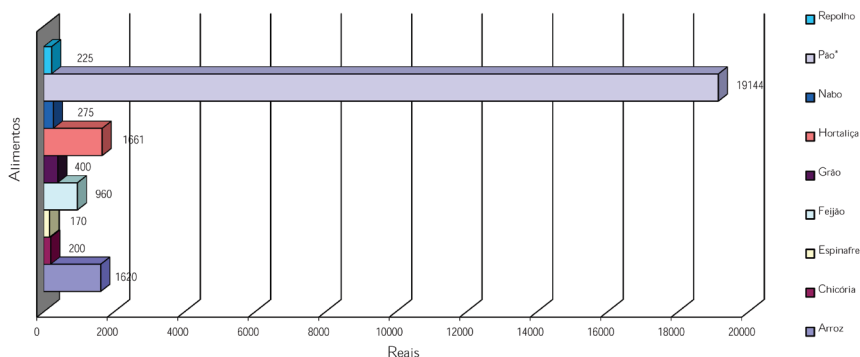


Fig. 21: Despesa com verduras, legumes e cereais

A mesma situação transparece no gráfico das despesas com condimentos. Dos 17900 reais gastos nesta categoria, 12525 são atribuídos ao vinho. Por ordem decrescente – e a larga distância do alimento anterior – aparece o açúcar com 1680 reais, o vinagre no valor de 1390 reais e o açafião que, apenas com oito ocorrências, atinge uns significativos 830 reais, valor que deverá indicar uma quantia muito pequena pois trata-se, ontem e hoje, de uma especiaria altamente dispendiosa.

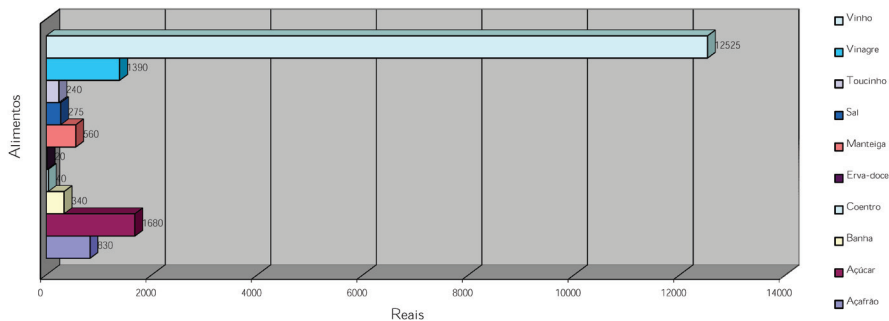


Fig. 22: Despesa com condimentos

Finalizando esta abordagem relativa a despesas no período mencionado, apresenta-se um quadro com o preço apurado para cada um dos alimentos, por unidades, medidas de peso ou de volume e, em algumas situações, apenas a indicação da despesa sem qualquer referência de quantidades.

Alimento	Quantidade e custo
Açafião	100 reais
Açúcar	1 arroba = 70 reais

Ameixas	10 reais
Arroz	1 arroba = 40 reais
Bacalhau	1 arroba = 50 reais
Banha	1 arroba = 42.50 reais
Carneiro	1 arroba = 32 reais
Castanhas	1 alqueire = 100 reais
Chicória	10 reais
Coentros	20 reais
Doce	1 arroba = 110 reais
Erva doce	10 reais
Espinafres	80 reais
Feijão	1 alqueire = 160 reais
Frango	1 = 25 reais
Fruta	250 reais
Galinha	1 = 100 reais
Grão	1 alqueire = 200 reais
Hortaliça	20 reais
Língua de vaca	1 arroba = 7 reais
Linguado	1 = 40 reais
Lombo de porco	1 arroba = 21 reais
Maçãs	1= real
Manteiga	1 arroba = 80 reais
Nabo	30 reais
Ovos	1 = 2.50 reais
Pão	1 = 8 reais
Pato	1 = 200 reais
Peixe	1 arroba = 30 reais
Peixe fumado	1 arroba = 32 reais
Pescada	1 arroba = 110 reais
Peru	1 = 175 reais
Repolho	1 = 25 reais
Ruivo	1 arroba = 25 reais
Sal	1 alqueire = 50 reais
Sardinha	1 cento = 150 reais
Tainha	1 arroba = 30 reais
Tordo	1 = 10 reais
Toucinho	1 arroba = 240 reais

Vaca	1 arroba = 21 reais
Vinagre	1 quartilho = 10 reais
Vinho	1 quartilho = 12.50 reais

Tabela 2 – Preço individual por alimento e unidade de medida.

### 3. CONCLUSÕES

Mais do que conclusões, a análise destes 75 dias do Livro de Superintendência de Cozinha do Real Colégio de São Pedro de Coimbra, do século XVII, levanta questões. A regularidade de fornecedores e preços não é passível de concluir com a análise de tão curto período de tempo, contudo, observa-se alguma regularidade não só nos produtos adquiridos bem como a constância de preços. Os critérios aplicados na elaboração das ementas denunciam uma alimentação com características particulares que se prendem com a categoria social do grupo a que se destina, o que não é transversal ao geral da sociedade portuguesa desse período, caracterizando-se pela ampla variedade de ingredientes e, presume-se, igualmente, pela quantidade. Não obstante essa riqueza, os preceitos religiosos, como os dias de jejum, são rigorosamente respeitados, com a inclusão do peixe nos dias magros. Quanto às omissões de determinados alimentos, já antes referidos, como o azeite e o queijo, a leitura integral da fonte poderá trazer alguma luz a esta falta de respostas ou dúvidas que se enunciam. Em relação ao azeite parece mais fácil apontar uma sugestão para essa omissão que se prende com a já indicada possibilidade de ser um produto adquirido em grandes quantidades em determinados períodos do ano que se ajustam à sazonalidade da sua produção. De resto, o azeite, juntamente com o vinho, tiveram desde cedo uma importância substancial na economia portuguesa, relacionados com o comércio de exportação e mantendo-se, atualmente, como um produto de relevo no nosso território, estando classificado como o quarto produtor mundial<sup>13</sup>. No século anterior ao período em análise, Coimbra era uma região de grande produção de azeite, saindo pela barra de Aveiro para o resto do Reino, mas também para os mercados do norte da Europa e para o Ultramar, nomeadamente para a Índia<sup>14</sup>. A situação no século em apreço não seria substancialmente diferente. Já não se assemelha tão clara ou compreensível encontrar uma resposta para a inexistência de referências aos produtos lácteos como o leite, mas particularmente em relação aos queijos. Apesar do reduzido consumo de leite no seu estado natural, devido à sua conservação oferecer uma duração bastante limitada, é utilizado em diversas

<sup>13</sup> Miguel 1992: 263.

<sup>14</sup> Ibidem: 264.

preparações culinárias com os vários manjares e viandas de leite e os queijos são vulgares nas mesas mais abastadas e bem fornecidas como parece ser este o caso. Além do mais, os seus derivados, como os queijos, neste período, e como já anteriormente se referiu, têm uma expressiva representação nos hábitos do reino, nomeadamente em instituições colegiais.

Estas perguntas, e outras, intuímos, terão resposta com o estudo mais aprofundado e alargado desta preciosa fonte.

## BIBLIOGRAFIA

### FONTES

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

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

- Caminha, Pero Vaz de, (1500) *Carta a el-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil*. Magalhães, J. R. e Salvado, J. P. (coords.) (2000), *A Carta de Pêro Vaz de Caminha*, Leitura paleográfica de E. Borges Nunes. Atualização ortográfica e notas de M. Viegas Guerreiro. Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses – Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Petrônio, *Le Satiricon*. Trad. Alfred Ernout (1955). 3. ed. Paris, Les Belles Lettres. (Collection des Universités de France)
- Piccolomini, Aeneas Silvio (1563), *Tractado de la Miseria de los Cortesanos, que escrivio el Papa Pio, ante que fuesse Summo Pontífice, a un cavallero amigo suyo* Coimbra, João de Barreira.
- Pseudo-Aristóteles *Segredo dos Segredos*, Introdução e notas de Artur Moreira de Sá (1960), tradução portuguesa, segundo um manuscrito inédito do séc. XV, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa,.
- Receitas e Despesas da Fazenda Real (1384 a 1481)*, Faro, Jorge (1965), *Receitas e Despesas da Fazenda Real de 1384 a 1481 (Subsídios Documentais)*, Lisboa, Fundação do Centro de Estudos Económicos.
- Relatório do Marquês do Lavradio vice-rei do Brasil* (1842), Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 4: 409-486.
- Relatório do vice-rei do Estado do Brasil Luís de Vasconcelos ao entregar o governo ao seu sucessor o conde de Resende* (1860), Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 23: 143-239.
- Rigaud, Lucas (1860), *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, prefácio de Alfredo Saramago (1999) Colares Editora, Sintra.
- Rodrigues, Domingos (1682), *Arte de Cozinha*, apresentação, notas e glossário Maria da Graça Perição e Maria Isabel Faria (1987), Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda
- Sousa, Gabriel Soares de (1587), *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, (1971), São Paulo, Cia. Editora Nacional.
- Vitrúvio, *Tratado de Arquitetura*. Trad. M. Justino Maciel (2006), Lisboa: IST Press.
- Zurara, Gomes Eanes de (1415), *[CRTC] Crónica da Tomada de Ceuta por el-Rei D. João I*, publicada por Francisco Maria Esteves Pereira, Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa.
- Zurara, Gomes Eanes de, *Crónica dos Feitos da Guiné*. dir. L. Albuquerque, coment. e transc. T. S. Soares, (1989), Lisboa, Publicações Alfa.

## ESTUDOS

- Abreu, C. de (2000), *Capítulos de História Colonial*. Belo Horizonte, Itatiaia/Publifolha.
- Adamson, M. W. (2004), *Food in Medieval Times*, Westport, Connecticut, London, Greenwood Press.
- Alarcão, J. de (2008), *Coimbra. A montagem do cenário urbano*, Coimbra, Imprensa da Universidade.
- Albuquerque, L. (dir.) e Soares, T. S. (comentário e transcrição em port. actual) (1989), *Gomes Eanes de Zurara. Crónica dos Feitos da Guiné*, Lisboa, Publicações Alfa



- Alexandre-Bidon, D. (2001), «Festim de Imagens e ‘aperitivos’ iluminados» in J. L. Flandrin, M. Montanari (dirs.), *História da Alimentação*, 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar: 133-140.
- Algranti, L. (2004), “Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)”, in *Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar: O açúcar e o cotidiano. Funchal (Portugal)*. Centro de Estudos de História do Atlântico/Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 127-143.
- Algranti, L. (2005), “Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira séculos XVII a XIX”, *Anais de História de Além-Mar*, Universidade de Lisboa, IV: 139-158.
- Algranti, L. (2010), “História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XIV-XIX)” in A. P. Campos; G. V. Silva, M. B. Nader, S. P. Franco, S. A. Feldman, *A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos*. Vitória, GM Editora: 131-154.
- Allard, J. (1990), «Le corps vu par les traités de diététique dans l’Espagne du Siècle d’Or», in A Redondo (ed.), *Le Corps dans la Société Espagnole des XVI et XVII Siècles*, Colloque International (5-8 octobre 1988), Paris, Publications de la Sorbonne: 96-97.
- Almeida, A. A. Marques de (1986), “O Perdão Geral de 1605”, *Primeiras Jornadas de História Moderna*. Lisboa, 1986. Actas, vol. 2, Lisboa, Centro de História da Universidade de Lisboa, 885-898.
- Almeida, L. F. (1987), *Os Colégios da Alta Coimbra – Episódios da Vida Académica*, Coimbra, Arquivo da Universidade de Coimbra: 30-32.
- Almeida, M. L. de, Brochado, I. F. da C., Dinis, A. J. D. (1960), *Monumenta Henricina*, Vol. 1, Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique, Coimbra;
- Alves, M. L. G. (2013), *Aprendizagem de Ofícios pelas Crianças Confiadas à Real Casa dos Expostos de Lisboa (1777-1812)*, Lisboa, Dissertação de Mestrado em História, especialidade de História Moderna e Contemporânea, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.
- Amorim, R. (1987), *Da Mão para a Boca. Para uma História da Alimentação em Portugal*, Lisboa, Edições Salamandra.
- Andò, V. (2004), “Vino e sistema di valori nei poemi omerici”, *Talassa. Genti e culture del Mediterraneo antico* 1: 87-99.
- Andrade, M. do C. R. de (1996), “As Artes de Mesa e a ourivesaria de corte em Portugal na 1ª metade do século XVI”, *Encontro sobre as Transformações na Sociedade Portuguesa, 1480-1570*, Lisboa, Fundação das Casas de Fronteira e Alorna: 1-13
- André, J. (1981), *L’alimentation et la cuisine à Rome*. 2. ed. Paris, Les Belles Lettres.
- Andreau, J. (2010), *L’économie du monde romain*. Paris, Ellipses.
- Anselmino, L. et alii (1986), “Ostia: Terme del Nuotatore”, in A. Giardina (ed.), *Società romana e impero tardoantico*, III. Roma-Bari, Editori Laterza: 45-81.
- Araújo, A. C. (2001-2002), “Corpos Sociais, Ritos e Serviços Religiosos numa Comunidade Rural. As Confrarias de Gouveia na Época Moderna”, *Revista Portuguesa de História*, tomo 35, Coimbra.

- Archambault, P. (1967), “The Analogy of the ‘Body’ in Renaissance Political Literature”, *Bibliothèque d’Humanisme et Renaissance*, XXIX : 21-53.
- Ariès, P. (1973), *L’enfant et la vie familiale sous l’Ancien Régime*, Paris, Seuil.
- Arnaut, S. D. (1967), “A arte de comer em Portugal na Idade Média”, in S. D. Arnaut e G. Manupella (eds.), *O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*, Coimbra, por ordem da Universidade.
- Arnaut, S. D. (1986), *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Arnaut, S. D. (1987, 2ª ed.), “A Arte de Comer em Portugal na Idade Média”, in S. D. Arnaut e G. Manupella (eds.), *O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Aron, J (1995), “A cozinha: um cardápio do século XIX”, in J. Le Goff, P.Nora (orgs.), *História: novos objetos*. 4. ed. Rio de Janeiro, Francisco Alves: 160-185.
- Aron, J. (1989), “Cozinha”, in R. Romano (dir.), *Enciclopédia Einaudi*, v. 16: *Homo-Domesticação-Cultura Material*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda: 281-304.
- Arruda, A. M. (2003), “Contributo da colonização fenícia para a domesticação da terra portuguesa”, in C. Gómez Bellard (ed.), *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<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, I – *Les Structures du Quotidien*, Paris, Armand Colin.
- Braunstein, Fl., Pépin J.-F., (1999) *La place du corps dans la culture occidentale*, PUF.
- Bretas, A. J. F. (1838), *Dissertação inaugural sobre a utilização do aleitamento maternal e os inconvenientes que resultam do desprezo deste dever*, Tese de doutoramento apresentada à Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



*Pediatrics* 30(4):249-256.

- Kantorowicz, E. (1985, 1ª ed. 1957): *Los dos cuerpos del rey. Un estudio de teología política medieval*, Madrid, Alianza Editorial.
- Keay, S., Terrenato, N., eds. (2001), *Italy and the West: comparative issues in Romanization*. Oxford, OUP.
- Khader, A. B. A. B., (2003), *Image in stone; Tunisia in mosaic.*, Paris, *Ars Latina* & Tunisian Agency for the Development of Heritage and Cultural Promotion.
- Koopmans, J. (2010), «Être vu à table. Théâtralisations du repas et de la nourriture à la fin du Moyen Âge», in N. Labère (coord.) *Être à table au Moyen Âge*, Collection de la Casa de Velázquez (115), Madrid: 93-102.
- Kózluk, M. (2012), “Se nourrir et se soigner: jardin et médecine pratique aux XVIe et XVIIe siècles”, *Seizième Siècle*, 8: 209-225.
- Lamboley, J. (1995), *Lexique d'Histoire et de Civilisation Romaines*. Paris, Ellipses.
- Langhans, F. (1942), *As Antigas Corporações dos Ofícios Mecânicos e a Câmara de Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- Langhans, F. (1943-1946), *As Corporações dos Ofícios Mecânicos. Subsídios para a sua História, com um estudo de Marcelo Caetano*, 2 vols, Lisboa, Imprensa Nacional de Lisboa.
- Langhans, F. (1948), *A Casa dos Vinte e Quatro. Subsídios para a sua História*, Lisboa, Imprensa Nacional de Lisboa.
- Laurioux, B. (1992), *A Idade Média à Mesa*, Lisboa, Europa-América.
- Laurioux, B. (2001), “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)”, in J. L. Flandrin e M. Montanari (edits)., *História da Alimentação*, 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar, 2001: 67-82.
- Laurioux, B. (2002), *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette.
- Le Goff, J. (1992), “Saint Louis à table: entre commensalité royale et humilité alimentaire”, *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Rouen, Publications de l'Université de Rouen : 133-144.
- Le Goff, J. (1994, ed. port original fr. de 1964) *A civilização do Ocidente Medieval*, t. 1, 290-294.
- Le Goff, J. Truong, G. (2003) *Une Histoire du corps au moyen âge*, Paris.
- Le Goff, J., Chartier, R. e Revel, J. coords. (1978) *La Nouvelle Histoire*. Paris, Retz.
- Lepelley, C. (1981), *Les cités de l'Afrique Romaine au Bas Empire*, t: 2: Notice d'histoire municipale. Paris, Études Augustiniennes.
- Leveau, P. (2007), “The Western Provinces”, in W. Scheidel, I. Morris, R. Saller, (eds.), *The Cambridge Economic History of the Greco-Roman World*. Cambridge.
- Lévi-Strauss, C. (1964-1968), *Mythologiques* 1 - *Le Cru et le Cuit*, 2 - *Du Miel aux Cendres*, 3 - *L'Origine des Manières de Table*, Paris, Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1968), “O triângulo culinário”, in *Lévi-Strauss*. São Paulo, Documentos, 24-35.

- Lévi-Strauss, C. (2003), *Antropologia estrutural*, Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro.
- Lévi-Strauss, C. (2005), *Mitológicas 2: Do mel às cinzas*. São Paulo, Cosac Naify.
- Lévi-Strauss, C. (2006), *Mitológicas 3: A origem dos modos à mesa*. São Paulo, Cosac Naify.
- Lévi-Strauss, C. (2010), *Mitológicas 1: O cru e o cozido*. 2. ed. São Paulo, Cosac Naify.
- Lévi-Strauss, C. (2011), *Mitológicas 4: O homem nu*. São Paulo, Cosac Naify.
- Lima, Carlos A. M. (2008), *Artífices no Rio de Janeiro (1790-1808)*, Rio de Janeiro, Apicuri.
- Ling, R. (1998), *Ancient mosaics*. London, British Museum Press.
- Lisón Tolosana, C. (1991), *La Imagen del Rey (Monarquía, Realeza y Poder Ritual en la Casa de los Austrias)*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Longo, O. (1998), “A alimentação dos outros”, in J. L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade: 266-276.
- Lubbock, J. (1975), *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808-1818)*, SP/BH. Edusp/ Itatiaia.
- Lurker, M. (1997), *Dicionário de simbologia*. São Paulo, Martins Fontes.
- Lussana, A. (1952), “Munificenza nell’Africa Romana”, *Epigraphica* 14: 100-113.
- Macedo, J. B. de (1982 2ª ed.), *Problemas de História da Indústria Portuguesa no século XVIII*, Lisboa, Editorial Quercus.
- Macedo, L. P. de (1960), *Lisboa de Lés a Lés. Subsídios para a História das Vias Públicas da Cidade*, 2.ª edição, vol. 2, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, .
- Maciel, M. E. (2004), “Uma cozinha brasileira”, *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, 33: 25-39.
- Madahíl, A. da R. (1943), “Pergaminhos do Arquivo Municipal de Coimbra”, *Arquivo Coimbrão* VII: 300-335.
- Magalhães, J. R. (1987), “Em Busca dos ‘Tempos’ da Inquisição (1573-1615)”, *Revista de História das Ideias*, 9, 2.ª parte, Coimbra.
- Magalhães, J. Romero e Salvado, J. P. (coords.) (2000), *A Carta de Pêro Vaz de Caminha*. Leitura paleográfica de E. Borges Nunes. Actualização ortográfica e notas de M. Viegas Guerreiro, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses – Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Mahjoubi, A. (1983), “O período romano e pós-romano na África do Norte”, in Gamal Mokhtar (ed.), *História Geral da África*, v. 2: A África Antiga. São Paulo – Paris, Ática – UNESCO, 473-509.
- Maia, F. P. S. (1992), “O regime alimentar no Mosteiro de Bustelo entre os séculos XVII e XIX”, *Poligrafia*, 2: 173-196.
- Maia, F. P. S. (1993), “À mesa com os Monges do Bustelo: algumas regras de conduta”, *Humanística e Teologia*, Ano 14, Porto: 355-370.
- Malakin, I., (ed.) (2009), *Greek and Roman Networks in the Mediterranean*. London.
- Mamede, Z. (1970), *Luís da Câmara Cascudo: 50 anos de vida intelectual, 1918-1968*. Natal, Fundação José Augusto.

- Manger et Boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)* (1984), Paris, Les Belles Lettres.
- Manton, E. L. (1988), *Roman North Africa*. London, Seaby / B. T. Batsford.
- Manuppella, G. (1986), *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* Prólogo, Leitura, Notas aos Textos, Glossário e Índices, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Manuppella, G. (1987), *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*. Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Manuppella, G., Arnaut, S. D., (1967), *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápole*, Coimbra, Por ordem da Universidade.
- Maravall, J. A. (1983), “La idea de cuerpo místico en España antes de Erasmo”, in *Estudios de Historia del Pensamiento Español*, I, *Edad Media*, 3ª ed., Madrid, Ediciones Cultura Hispanica, 179-199.
- Marenco, C. (1992), *Manières de Table, Modèles de Moeurs, 17e-20e siècle*, Cachan, Editions de l'ENS.
- Margolin, J.e Sauzet, R. (1982), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance, Actes du Colloque de Tours, 1977*, Paris, Maisonneuve et Larose.
- Marques, A. H. de O. (1980), « A Pragmática de 1340 », in *Ensaaios da História Medieval Portuguesa*, 2ª ed., Lisboa, Vega: 93-119.
- Marques, A. H. de O. (2010, 6ªed.), *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana*, Lisboa, Esfera dos Livros.
- Marques, A. H. de O. e Ferro, J. P. (1992), “L'alimentation au Portugal du Moyen Age au XVIIIe siècle”, in M. Aurell, O. Dumoulin et F. Thelamon (coords.) *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Rouen, Publications de l'Université de Rouen.
- Marques, E. S.; Cotta, R.a M. M; Priore, S. E. (2011), “Mitos e crenças sobre o aleitamento materno”, *Ciência & Saúde Coletiva* 16(5):2461-2468.
- Marques, J. (1993), “Filipe III de Espanha (II de Portugal) e a Inquisição Portuguesa face ao Projecto do 3.º Perdão Geral para os Cristãos-Novos Portugueses”, *Revista da Faculdade de Letras. História*, Porto, 2.ª série: vol. 10.
- Marques, J. (1994), “O Arcebispo de Évora, D. Teotónio de Bragança, contra o Perdão Geral aos Cristãos-Novos Portugueses, em 1601-1602”, *Congresso de História no IV Centenário do Seminário de Évora. Actas*, vol. I, Évora, Instituto Superior de Teologia, Seminário Maior de Évora, 1994.
- Marquilhas , R. (2000), *A Faculdade das Letras. Leitura e Escrita em Portugal no século XVII*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- Marreiros, M. R. F. (1996), “Os proventos da terra e do mar”, in M. H.da C. Coelho e Ar. L. de C. Homem (coord.), *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325): Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, in J. Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. III, Lisboa, Presença.
- Martins . M. de S. N. (2008), *Entre a Cruz e o Capital. As Corporações de Ofícios no Rio de Janeiro após a Chegada da Família Real 1808-1824*, Rio de Janeiro, Garamond,

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

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

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

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

- in Andrea Giardina, ed., *Società romana e impero tardoantico*, III. Roma-Bari, Editori Laterza, 251-284.
- Panella, C. (1993), “Merci e scambi nel Mediterraneo tardoantico”, in Andrea Giardina, L. Cracco Ruggini, A. Carandini, eds., *Storia di Roma*, III.2. Roma, 613-697.
- Panella, C., Tchernia, A. (1994), “Produits agricoles transportés en amphores: l’huile et surtout le vin”, in *L’Italie d’Auguste à Diocletien*. Rome, École Française de Rome, 145-165.
- Paoli, U. E. (1956 2ª ed.), *Urbs; la vida en la Roma antigua*. Barcelona, Iberica, 117-137.
- Patridge, B. (2004), *Uma história das orgias*. São Paulo, Planeta do Brasil.
- Patrone, A. M. N. (1981), *Il cibo del rico ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell’alimentazione. L’area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turin, Centro Studi Piemontesi.
- Peacock, D. P. S., Benjaoui, F., Belazreg, N. (1989), “Roman amphora: production in the Sahel region of Tunisia”, *Amphores*: 179-222.
- Peacock, D. P. S., Benjaoui, F., Belazreg, N. (1990), “Roman pottery production in central Tunisia”, *Journal of Roman Archaeology* 3: 59-84.
- Pereira, E. (1979), *Subsídios para a História da Indústria Portuguesa. Com um Ensaio sobre as Corporações e Mestres por Carlos da Fonseca*, Lisboa, Guimarães Editores.
- Pereira, F. (2008), *Ofícios do Couro na Lisboa Medieval*, Lisboa, Prefácio.
- Pereira, A. M. (2000), *A Mesa Real. Dinastia de Bragança*, Lisboa, Inapa.
- Pereira, A. M. (2011), “Ofícios de boca’ na Casa Real Portuguesa (Séculos XVII e XVIII), in A. I. Buescu e D. Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Lisboa, Temas e Debates - Círculo de Leitores.
- Pereira, F. J., COSTA, José Pereira da, (1985), *Livros de contas da Ilha da Madeira : 1504-1537, Vol. I Rendas e Almoxarifados*, Coimbra;
- Perlès, C. (1989), “Fogo”, in R. Romano (dir.), *Enciclopédia Einaudi*, v. 16: *Homo-Domesticação-Cultura Material*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.
- Pessanha, J. da S. (1914), Inventário da Infanta D. Beatriz – 1507”, *Arquivo Historico Portuguez*, Lisboa, Vol. IX: 64-110.
- Picard, G. C. (1990), *La civilisation de l’Afrique Romaine*. 2. ed. Paris, Études Augustiniennes.
- Pilcher, J., (ed.) (2012), *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford, University Press.
- Pimentel, A. F. (2003), *A Morada da Sabedoria. O paço real de Coimbra das origens ao estabelecimento da Universidade*. Coimbra, Faculdade de Letras.
- Pimentel, M. C. et alii (2004), *Marcial. Epigramas*. Vol. IV. Introd. e notas de M. C. Pimentel; trad. D. F. Leão, P. S. Ferreira, J. L. Brandão. Edições 70, Lisboa.
- Silva, P. P. (2005), *Farinha, feijão e carne seca, um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo, Senac.
- Piponnier, F. (2001), “Do lume à mesa: Arqueologia do equipamento alimentar no fim da Idade Média”, in J. L. Flandrin e M. Montanari (dirs.), *História da Alimentação*, 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. port., Lisboa, Terramar, 2001: 123-132.

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



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

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

Lisboa, CTT.

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

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

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

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

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