

362

# Revista Portuguesa de História

Homenagem aos Professores

Luís Ferrand de Almeida

António de Oliveira

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra  
Instituto de História Económica e Social  
Coimbra 0304

## **Comércio Alimentar na Lisboa Pombalina**

PAULO DRUMOND BRAGA

Escola Superior de Educação de Almeida Garrett, Lisboa <sup>1</sup>

### **I**

Em 1641, D. João IV instituiu um novo imposto para ajudar a fazer face às despesas da Guerra da Restauração, a décima, claramente inspirada na dizima eclesiástica. Em princípio, ninguém estava isento, apesar de se preveram formas diversas de cobrança e de terem sido imediatamente admitidas excepções. Tudo ficou devidamente regulamentado em 1654. A décima foi suspensa em 1668, devido ao fim da Guerra da Restauração, mas conheceu uma segunda fase da sua existência de 1704 a 1715, a pretexto da Guerra da Sucessão de Espanha. Reapareceu por alvará de D. José, de 26 de Setembro de 1762, como um dos meios para enfrentar o conflito que Portugal começou então a travar com a Espanha, a chamada “Guerra Fantástica”, repercussão ibérica da Guerra dos Sete Anos. Na época, o regulamento de 1654 conheceu uma sistematização e uma actualização, com a entrada de novos oficiais, para além de se terem revogado todas as isenções anteriormente concedidas que, contudo, viriam a ser novamente restabelecidas, para misericórdias, hospitais e conventos, em 1777, desaparecendo em 1796. Como era de esperar, o imposto não foi

extinto quando a guerra de 1762-1763 acabou, mantendo-se até à implantação do Liberalismo<sup>1</sup>.

No caso de Lisboa, a regulamentação pombalina era clara: a cobrança far-se-ia rua a rua, registando-se tudo em livros devidamente encerrados e rubricados. Tais livros, que se guardam no arquivo do Tribunal de Contas, em Lisboa, constituem uma fonte importantíssima para o conhecimento da estrutura sócio-profissional da mais importante cidade portuguesa da segunda metade do século XVIII e têm sido utilizados por diversos historiadores<sup>1 2</sup>. Um deles, Borges de Macedo, revelou os dados relativos aos anos de 1763, 1764, 1768 e 1769, num dos seus mais famosos livros, *Problemas de História da Indústria Portuguesa no Século XVIII*, publicado originariamente em 1963. O autor não

<sup>1</sup> Para tudo isto, cfr. Jorge Borges de Macedo, *Problemas de História da Indústria Portuguesa no Século XVIII*, 2.ª edição, Lisboa, Quercus, 1982, pp. 78-81 (com algumas imprecisões); António Manuel Hespanha, “A fazenda”, in *História de Portugal*, direcção de José Matoso, vol. IV (*O Antigo Regime. 1620-1807*), coordenação de António Manuel Hespanha, Lisboa, Estampa, 1993, pp. 217-218; Pedro Cardim, *Cortes e Cultura Política no Portugal do Antigo Regime*, Lisboa, Cosmos, 1998, pp. 100-101. Enquadre-se ainda em Vitorino Magalhães Godinho, “Finanças públicas e estrutura do Estado”, in *Dicionário de História de Portugal*, direcção de Joel Serrão, [2.ª edição], vol. III, Porto, Figueirinhas, 1981, p. 39; Avelino de Freitas de Meneses, “As finanças”, in *Portugal da Paz da Restauração ao Ouro do Brasil*, coordenação de Avelino de Freitas de Meneses (= *Nova História de Portugal*, direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. VII), Lisboa, Presença, 2001, pp. 364-371. O regimento de 1654 acha-se compilado em José Justino de Andrade e Silva, *Collecção Chronologica da Legislação Portuguesa*, 2.ª série (1648-1656), Lisboa, Imprensa de F. X. de Sousa, 1856, pp. 302-311. O alvará de 1762, que inclui, de resto, o regimento de 1654, pode ser lido na *Collecção das Leis, Decretos, e Alvaras que comprehende o Feliz Reinado de El Rei Fidelissimo D. José o 1 nosso Senhor*, tomo II (*Desde o anno de 1761 até ode 1769*), Lisboa, António Rodrigues Galhardo, 1801, sem paginação.

<sup>2</sup> Gustavo de Matos Sequeira, *Depois do Terramoto. Subsídios para a História dos Bairros Ocidentais de Lisboa*, 4 vols., Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa, 1916-1933; Jordão de Freitas, “O paço real de Alcântara. Sua localização - Elementos para a sua história desde o domínio filipino”, *Olisipo*, ano IX, n.º 36, Lisboa, Outubro de 1946, pp. 177-200; Jorge Borges de Macedo, *Problemas de História da Indústria Portuguesa [...]*, pp. 78-113 e 299-318; Francisco Santana, “A freguesia de Nossa Senhora das Mercês de Lisboa no tempo de Pombal”, *Revista Municipal*, ano XXX, n.º 120-121, Lisboa, 4.º trimestre de 1969, pp. 26-50; id., “Lisboa - 1800. A freguesia do Socorro”, *Revista Municipal*, 2.ª série, ano XLIX, n.º 24, Lisboa, 2.º trimestre de 1988, pp. 41-54 (concluído no n.º 26, 4.º trimestre de 1988, pp. 45-60); id., “Lisboa - 1800. Anjos e Arroios”, *Boletim Cultural*, IV série, n.º 93, 2.º tomo, Lisboa, Assembleia Distrital de Lisboa, 1999, pp. 93-132; id., “Lisboa 1800 - S. Julião”, *Arqueologia e História*, vol. 52, Lisboa, Associação dos Arqueólogos Portugueses, 2000, pp. 165-175; Nuno Luís Madureira, *Cidade: Espaço e Quotidiano (Lisboa 1740-1830)*, Lisboa, Horizonte, 1992, pp. 26-102. Veja-se ainda o artigo de Alzira Teixeira Leite Moreira, “A importância da ‘décima da cidade de Lisboa e seu termo’ para a olisipografia”, *Revista da Biblioteca Nacional*, vol. 2, n.º 1, Lisboa, Janeiro-Junho de 1982, pp. 9-15.

tirou dos mesmos tudo o que eles podiam oferecer e sistematizou os dados de forma muito pouco criteriosa. Ainda assim, com base nesses dados<sup>3</sup>, procurei uma radiografia do comércio alimentar na Lisboa pombalina.

Há que recordar ainda algumas limitações destas fontes, já notadas por Borges de Macedo: muitos indivíduos não têm qualquer indicações da profissão, surgindo apenas “inquilino”, “dono”, “viúva”, “homem”, “mulher solteira”, etc., ou seja, os dados pecam por defeito. Por outro lado, estão completamente omissas dos livros as freguesias de Santa Igreja Patriarcal, São Jorge e São Mamede, que, contudo, representariam apenas cerca de 0,4% da população de Lisboa. Também algumas freguesias só fornecem dados para certos anos, por exemplo, Pena para 1764 e Anjos para 1768. Finalmente, algumas profissões estão omissas, como o caso dos grandes mercadores, colectados via Junta do Comércio, bem como a maior parte do trabalho feminino<sup>4</sup>.

## II

Dividi os dados sobre comércio alimentar em dois grandes grupos: artífices e lojas. Os primeiros, eram homens e mulheres que se dedicavam a actividades directamente relacionadas com a produção e o abastecimento de bens alimentares. Assim, há que registar padeiros, farinheiros, peneiros, amassadores e tendedores, todos ligados ao trabalho do pão; confeitores, pasteleiros, biscoiteiros e fabricantes de aletria, que constituíam o mundo dos bolos e outros doces; escamadeiras e lava-peixes, responsáveis pelo amanhã do peixe<sup>5</sup>; chocolateiros e conserveiros, por último.

Quanto ao comércio a retalho, havia casas de muitos géneros. Em primeiro lugar, de carne, onde se comercializavam porcos, perus, galinhas, além de carne seca e de miudezas, havendo ainda a registar talhos ou açougues. O peixe e o marisco era outro mundo fundamental na época. Contavam-se, entre muitas espécies, sardinha e bacalhau, vendidos em estabelecimentos ou pelas ruas, neste caso, por peixeiras e regateiras.

<sup>3</sup> Jorge Borges de Macedo, *Problemas de História da Indústria Portuguesa* [...], pp. 299-312.

<sup>4</sup> Jorge Borges de Macedo, *Problemas de História da Indústria Portuguesa* [...], pp. 84-86. Foram entretanto publicadas várias listas dos mercadores por grosso tributados através da Junta do Comércio. Cfr. Francisco Santana, *Documentos do Cartório da Junta do Comércio respeitantes a Lisboa*, vol. I (1755-1804), [Lisboa], Câmara Municipal de Lisboa, 1976, pp. 121-135, 142-145, 154-158, *pas sim*.

<sup>5</sup> Sobre estas funções, cfr. Inês Amorim, “Pescadeira”, in *História do Trabalho e das Ocupações*, coordenação de Nuno Luís Madureira, vol. II (*As Pescas*), organização de Inês Amorim, Oeiras, Celta, 2001, pp. 50-54.

Quanto a bebidas, temos a água, distribuída por aguadeiros ou adquirida em barracas, como acontecia na freguesia de São Paulo; o vinho e a aguardente; o leite, essencialmente de burra, mas também de vaca; e ainda, com menor relevância numérica, o chocolate - que podia ser também vendido pelas ruas, como acontecia na freguesia do Socorro -, o café e o chá.

Na fruta agrupei a fresca e a seca. Desta última, faziam parte, entre outros, figos e passas. Os legumes também eram objecto de consumo na época. As fontes estudadas referem hortaliças, cebolas, alhos. Cereais, quer por moer (trigo e milho) quer em farinha, eram igualmente adquiridos. Nas fontes tratadas surgem ainda lojas onde se vendia azeite, sal, queijo, melaço, mostarda e vinagre.

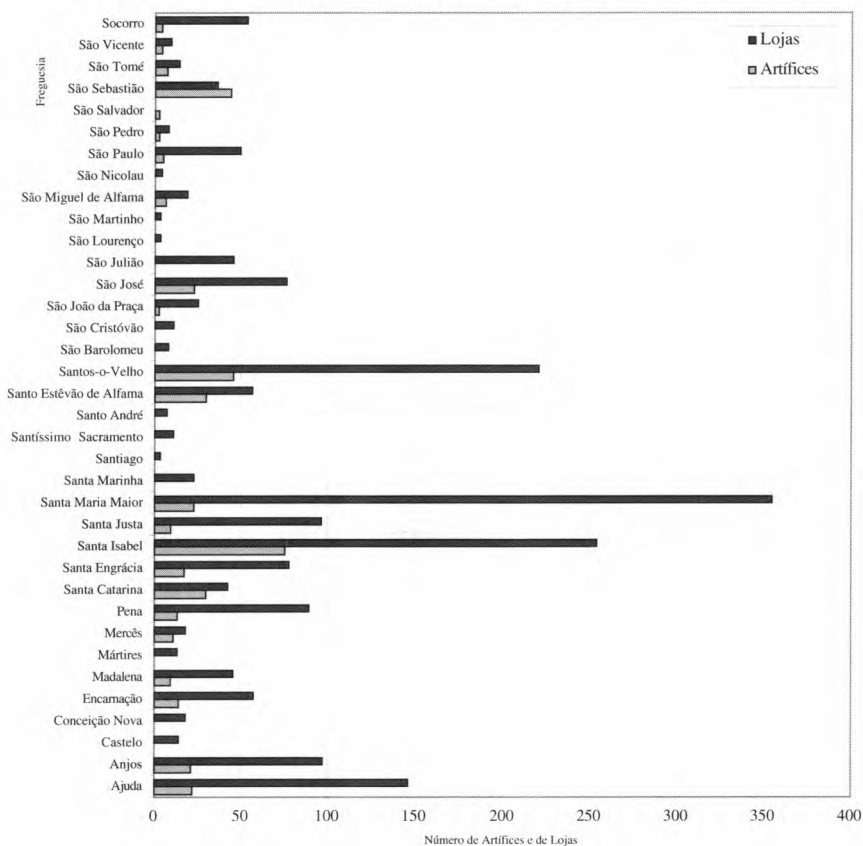
Outro tipo de comércio dizia respeito às mercearias, que surgiam um pouco por toda a Lisboa pombalina, e ainda à vasta gama de estabelecimentos que genericamente designei como casas de comida, que iam das tabernas às casas do povo, passando por “lojas de vinho e comer”, casas de pasto e “negócios de comer”<sup>6</sup>.

Alguma promiscuidade, detectada também para outras épocas, surge aqui. Por exemplo, em Santa Marinha havia uma loja de bebidas e ferragens e na Ajuda um negócio de trigo e madeira e uma taberna e estância. Já em Santos-o-Velho as coisas eram aparentemente menos graves: a mesma loja vendia vinhos e azeites.

As freguesias que contavam com mais artífices ligados ao ramo alimentar eram as de Santa Isabel, Santos-o-Velho e São Sebastião. Valores inferiores apresentavam as de Santa Catarina e Santo Estêvão de Alfama, Santa Maria Maior, São José, Ajuda e Anjos. Todas as demais tinham menos de 20 artífices cada. Comparando agora os artífices de géneros alimentares com outros, verifica-se que estavam quase sempre em franca minoria, quase sempre abaixo dos 10%. As excepções eram São Sebastião, Santa Maria Maior e São Tomé.

<sup>6</sup> Sobre este tipo de casas, cfr. Maria Alexandre Lousada, *Espaços de Sociabilidade em Lisboa: finais do Século XVIII a 1834*, dissertação de Doutoramento em Geografia Humana apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, exemplar mimeografado, vol. I, Lisboa, 1995, pp. 160-169; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade. 1800-1850*, Lisboa, Hugin, 2000, pp. 176-177. Entretanto, note-se que o restaurante nasceu precisamente na segunda metade do século XVIII, mas em Paris. Cfr. Rebecca L. Spang, *A Invenção do Restaurante. Paris e a Moderna Cultura Gastronômica*, tradução, Lisboa, Temas & Debates, 2003.

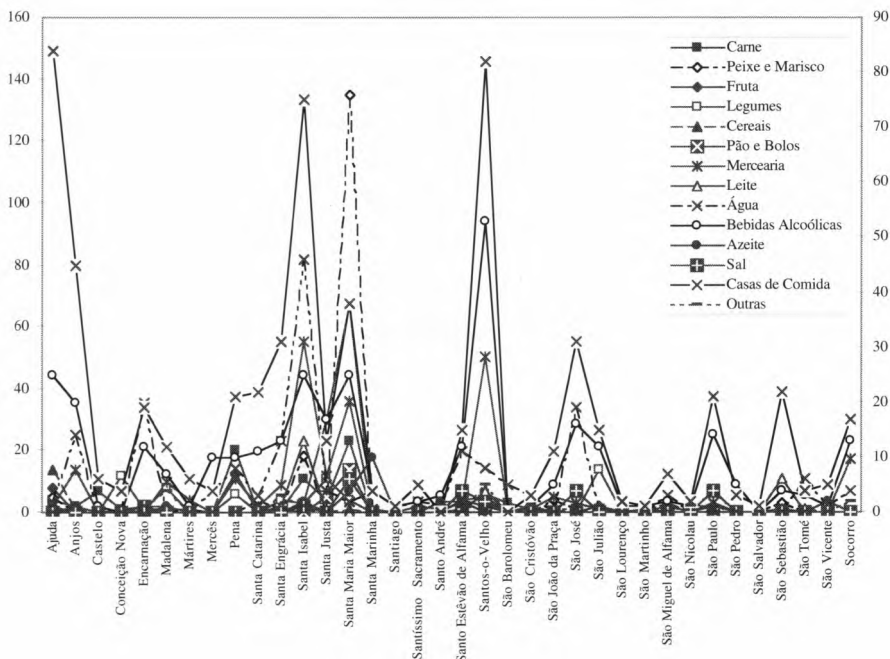
Gráfico 1 - Número de Artífices e de Lojas de Géneros Alimentares



Quanto a estabelecimentos de produtos alimentares, a freguesia com maior número era a de Santa Maria Maior, seguida das de Santa Isabel, Santos-o-Velho e Ajuda. Valores menores foram detectados em Anjos, Santa Justa, Pena, Santa Engrácia e São José. As restantes apresentam números abaixo dos 60. Comparando, uma vez mais, com outros postos de venda a retalho, São Bartolomeu representava nada menos do que 100%, Santa Maria Maior 68,2%, Santa Justa 58,1%, Ajuda 52,9%, São Sebastião 50,7% e todas as outras percentagens abaixo dos 50%.

Seja como for, havia comércio alimentar que parecia existir em toda a Lisboa, por exemplo, as lojas de comida espalhavam-se por todo o lado, entre as 84 da Ajuda, as 82 de Santos-o-Velho, as 75 de Santa Isabel e os números irrisórios detectados, por exemplo, em São Nicolau, São Lourenço, Castelo, Santiago e São Salvador. Algo de não muito diferente se pode dizer das mercearias.

Gráfico 2 - Lojas de Produtos Alimentares por Freguesia



Santa Isabel e Santos-o-Velho parecem ser as freguesias melhor servidas em termos de comércio alimentar. Aliás, eram das mais populosas da cidade: antes do terramoto de 1755, Santa Isabel tinha 1460 fogos, subira para 4106 em 1770 e achando-se, dez anos depois, com 2350. Já Santos-o-Velho contava 1970 fogos em 1755 e 1850 em 1780<sup>7</sup>.

<sup>7</sup> *Lisboa na 2.ª Metade do Séc. XVIII (Plantas e Descrições das suas Freguesias)*, recolha e índices por Francisco Santana, [Lisboa], Câmara Municipal de Lisboa, s.d., pp. 10-11, 20, 140-141 e 151. Enquadre-se em Augusto Vieira da Silva, “A população de Lisboa”, in id., *Dispersos*, vol. II, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1960, pp. 11-83. Sobre as freguesias em causa, consulte-se, sobre Santos-o-Velho, Augusto Vieira da Silva, *As Freguesias de Lisboa (Estudo Histórico)*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1943, pp. 52-53; Júlio de Castilho, *A Ribeira de Lisboa. Descrição Histórica da Margem do Tejo desde a Madre de Deus até Santos-o-Velho*, 3.ª edição, revista e ampliada pelo autor e com anotações de Luís Pastor de Macedo, 4 vols., Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1948-1968; Maria Paula Alves e Sérgio Infante, *Lisboa. Freguesia de Santos-o-Velho*, Lisboa, Contexto, 1992. Sobre Santa Isabel, Augusto Vieira da Silva, *As Freguesias de Lisboa [...]*, p. 61; Durval Pires de Lima, *O Terremoto de 1755 e a Freguesia de Santa Isabel. Relação Abreviada*, Lisboa, Imprensa Lucas, 1930; Nuno Luís Madureira, *Cidade: Espaço e Quotidiano [...]*, pp. 50-80.

Quadro 1 - Artífices e Lojas de Géneros Alimentares em Lisboa  
(1763, 1764, 1768, 1769)

Freguesias	Número de artífices	% face ao total dos artífices	Número de lojas	% face ao total das lojas
Ajuda	22	4,11	146	52,89
Anjos	21	2,92	97	45,32
Castelo	0	0,00	14	58,33
Conceição Nova	1	5,55	18	50,00
Encarnação	14	3,74	57	30,81
Madalena	9	8,57	45	21,84
Mártires	0	0,00	13	48,14
Mercês	11	4,47	18	22,22
Pena	13	2,96	89	41,58
Santa Catarina	30	3,95	42	13,63
Santa Engrácia	17	2,66	77	39,69
Santa Isabel	75	4,81	254	44,40
Santa Justa	9	3,28	96	58,18
Santa Maria Maior	23	17,20	355	68,20
Santa Marinha	0	0,00	23	74,19
Santiago	1	4,76	3	33,33
Santíssimo Sacramento	1	1,66	11	33,33
Santo André	1	2,38	7	35,00
Santo Estêvão de Alfama	30	6,86	56	39,71
Santos-o-Velho	45	5,33	221	41,54
São Bartolomeu	0	0,00	8	100,00
São Cristóvão	0	0,00	11	35,48
São João da Praça	2	6,66	25	32,46
São José	23	3,19	76	36,53
São Julião	0	0,00	45	44,11
São Lourenço	0	0,00	3	23,07
São Martinho	1	6,25	3	37,50
São Miguel de Alfama	6	4,28	19	29,68
São Nicolau	0	0,00	4	21,05
São Paulo	5	4,03	49	28,65
São Pedro	2	3,70	8	36,36
São Salvador	2	4,00	1	7,14
São Sebastião	44	24,44	36	50,70
São Tomé	7	10,60	14	45,16
São Vicente	4	2,33	9	20,45
Socorro	4	0,77	53	37,58



### III

Conhecidos com o devido pormenor os artífices de bens alimentares e o comércio a retalho, veja-se agora com outros olhos o que se comia, em concreto, na Lisboa pombalina. Em primeiro lugar, a carne, o produto alimentar mais importante da época, como de muitas outras, não sendo de estranhar a sua omnipresença<sup>8</sup>. Outro sector fundamental era o do peixe - fresco e seco, de mar e de rio - e do marisco, muito utilizados, quer devido à profusão de dias de abstinência quer ainda ao baixo preço de algumas das espécies, como por exemplo a sardinha e o bacalhau<sup>9</sup>.

O pão era outro dos produtos base da alimentação da época, consumindo-se de *per si* e entrando na composição de alguns pratos. Para além de ser feito em casa, também era objecto de compra, sendo os seus preços taxados pelas edilidades, em função do preço dos cereais<sup>10</sup>. As fontes em estudo informam ainda sobre bolos, que se sabe deviam ser, na época, produzidos em grande número, em casas particulares, confeitarias, pastelarias e conventos<sup>11</sup>. Para além

<sup>8</sup> João Pedro Ferro, “Para a história da alimentação em Portugal (séculos XV-XVIII)”, in id., *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa, Dom Quixote, 1996, pp. 25-27; Piedade Braga Santos, Teresa Rodrigues e Margarida Sá Nogueira, *Lisboa Setecentista vista por Estrangeiros*, Lisboa, Horizonte, 1987, pp. 53-54; Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII nos Relatos de Viajantes Estrangeiros*, Coimbra, Minerva, 1992, pp. 41-50; Francisco Santana, “Aspectos da alimentação setecentista em processos inquisitoriais”, in *Fraternidade e Abnegação. A Joaquim Veríssimo Serrão, os Amigos*, vol. I, Lisboa, Academia Portuguesa da História, 1999, pp. 441-442; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa [...]*, pp. 27-32. Sobre problemas diversos de abastecimento, veja-se o estudo de caso de Josette Pontet-Fourmigué, “Les enjeux de F approvisionnement en viande et de sa consommation à Bayonne (fin XVII<sup>e</sup> - mi - XVIII<sup>e</sup> siècles)”, in *Du Bien Manger et du Bien Vivre à Travers les Ages et les Terroirs*, Pessac, Maison des Sciences de F Homme d’Aquitaine, 2002, pp. 193-210.

<sup>9</sup> João Pedro Ferro, “Para a historia da alimentação em Portugal [...]”, pp. 15-16 e 27-29; Piedade Braga Santos, Teresa Rodrigues e Margarida Sá Nogueira, *Lisboa Setecentista [...]*, pp. 53 e 55; Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII [...]*, pp. 59-64; Francisco Santana, “Aspectos da alimentação setecentista [...]”, pp. 441-443; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa [...]*, pp. 33-36. Sobre o bacalhau, veja-se Mark Kurlansky, *Cod. A Biography of the Fish that Changed the World*, Londres, Vintage, 1999.

<sup>10</sup> João Pedro Ferro, “Para a história da alimentação em Portugal [...]”, pp. 16-19; Piedade Braga Santos, Teresa Rodrigues e Margarida Sá Nogueira, *Lisboa Setecentista [...]*, p. 54; Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII [...]*, pp. 55-58; Francisco Santana, “Aspectos da alimentação setecentista [...]”, pp. 443-444; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa [...]*, pp. 37-41.

<sup>11</sup> João Pedro Ferro, “Para a história da alimentação em Portugal [...]”, p. 32; Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII [...]*, pp. 119-126; Francisco Santana, “Aspectos da alimentação setecentista [...]”, pp. 443-444; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa [...]*, pp. 42-44. Consulte-se ainda Maguelone Toussant-Samat, *History of Food*, tradução, Malden (Massachussets), Oxford, Blackwell, 1999, 242-244.

da venda de pão e de bolos, era ainda possível adquirir cereais, por moer (trigo e milho) ou já em farinha.

O mundo das bebidas estava representado com a água, o vinho, a aguardente, o chocolate, o café, o chá e o leite. A água, produto fundamental, mas que só surge de forma difusa nas fontes<sup>12</sup>; o vinho e a aguardente, o primeiro entrando na dieta alimentar de quase todos<sup>13</sup>; o chocolate, o chá e o café<sup>14</sup>; e ainda o leite, essencialmente de burra, mas também de vaca. Pode ser entendido como produto para ser bebido de per si, por adultos e crianças, mas também como entrando na composição de pratos diversos, entre eles doces. A insistência no leite de burra pode indiciar a muito habitual utilização terapêutica do mesmo<sup>15</sup>.

O azeite, a gordura por excelência no mundo mediterrâneo, também aparece nesta amostragem. Recorde-se que, no século XVIII, havia a tendência para cozinhar peixe com azeite e carne com toucinho<sup>16</sup>. Temos ainda o omnipresente sal<sup>17</sup>, o queijo<sup>18</sup>, os ovos<sup>19</sup>, o melão<sup>20</sup>, a mostarda<sup>21</sup> e o vinagre<sup>22</sup>.

<sup>12</sup> Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], pp. 52-53.

<sup>13</sup> Armando de Castro, “Vinho”, in *Dicionário de História de Portugal* [...], vol. VI, pp. 315-321; Fernando Castelo Branco, “Vinho e vinhas em Lisboa”, *Revista Municipal*, 2.ª série, ano XL, n.º 1, Lisboa, 4.º trimestre de 1979, pp. 18-23; Piedade Braga Santos, Teresa Rodrigues e Margarida Sá Nogueira, *Lisboa Setecentista* [...], p. 54; Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII* [...], pp. 133-138; Francisco Santana, “Aspectos da alimentação setecentista [...]”, pp. 444-445; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], pp. 56-64.

<sup>14</sup> João Pedro Ferro, “Para a história da alimentação em Portugal [...]”, p. 34; Piedade Braga Santos, Teresa Rodrigues e Margarida Sá Nogueira, *Lisboa Setecentista* [...], p. 57; Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII* [...], pp. 127-131; Francisco Santana, “Aspectos da alimentação setecentista [...]”, pp. 443-444; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], pp. 64-66. De carácter mais geral, leiam-se ainda Alain Huetz de Lemp, “Boissons coloniales et essor du sucre”, in *Histoire de l’Alimentation*, direcção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1996, pp. 631-640; M. Mercè Gras i Casanovas, “Una Polèmica dins T alimentado mediterrànica deis segles XVII-XVIII. La xocolata, una addicció perillosa o un plaçer autoritzat?”, in *La Mediterrània, Àrea de Convergència de Sistemes Alimentaris (Segles V-XVIII). XIV Jornades d’Estudis Històries Locals*, Palma de Maiorca, Institut d’Estudis Balearics, 1996, pp. 741-752.

<sup>15</sup> Paulo Drumond Braga, *Leite. Biografia de um Género Alimentar*, Sintra, Colares, 2004.

<sup>16</sup> Carlos Frederico Montenegro de Sousa Miguel, “Azeite”, in *Dicionário de História de Portugal* [...], vol. I, pp. 263-264; *O Azeite em Portugal. História, Tradição, Saúde, Beleza, Prazer, Gastronomia*, direcção de José Manuel Baptista de Gouveia, Lisboa, Inapa, 2002; João Pedro Ferro, “Para a história da alimentação em Portugal [...]”, p. 31; Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII* [...], pp. 110; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], pp. 41-42.

<sup>17</sup> Virgínia Rau, *Estudos sobre a História do Sal Português*, Lisboa, Presença, 1983; Iria Gonçalves, “Sal”, in *Dicionário de História de Portugal* [...], vol. V, pp. 416-419; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], p. 51.

<sup>18</sup> Piedade Braga Santos, Teresa Rodrigues e Margarida Sá Nogueira, *Lisboa Setecentista* [...], pp. 53 e 58; Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII* [...], pp. 51-52;

A fruta, fresca e seca<sup>19 20 21 22 23</sup> e os legumes<sup>24</sup> também eram objecto de compra e venda pelos lisboetas da segunda metade do século XVIII. As conservas surgem igualmente: talvez marmeladas, geleias, caldas, doces e compotas de frutas diversas, elaboradas com o recurso a açúcar e, ocasionalmente, a aguardente<sup>25</sup>.

Fica, assim, uma amostragem do comércio alimentar em Lisboa, durante alguns anos do século XVIII que, decerto, não deixará de ser representativa da realidade urbana do país.

Francisco Santana, “Aspectos da alimentação setecentista [...]”, p. 441; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], p. 56.

<sup>19</sup> João Pedro Ferro, “Para a história da alimentação em Portugal [...]”, p. 32; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], p. 42; Bénédicte Rolland-Villemot, “Le retour de F abondance: la consommation des oeufs pendant le temp pascal”, in *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges. Actes du Colloque*, Rouen, Universidade de Rouen, 1992, pp. 301-306.

<sup>20</sup> Bluteau define melaço ou mel de açúcar: “no Brasil he hum licor negro, que purga, & destilla pelos buracos das formas, em que se mete o assucar, & dos canos por onde corre, vem a cair em huma grande vasilha, a que chamam, Tanque de mel” (Rafael Bluteau, *Vocabulario Portuguez, e Latino*, tomo V, Lisboa, Pascoal da Silva, 1716, p. 402). Em finais do século XVIII, alguém considerava o seguinte: “Na purificação ordinária do açúcar em 100 arráteis 30 arráteis se destroem em forma de melaço, queimando-se porção de açúcar; o que não sucede dando à caldeiras uma figura chate no fundo, e não cónica como se costuma, e não dando maior calor à calda do que é necessário para produzir uma leve fervura. Assim se obtém um açúcar mais branco, o qual não necessita de ser lavado nas formas, nem se tira melaço, nem por consequência há perda no açúcar” (Domingos Vandelli, “Memória sobre algumas produções naturais das conquistas, as quais ou são pouco conhecidas, ou não se aproveitam”, in *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa, para o Adiantamento da Agricultura, das Artes, e da Indústria em Portugal, e suas Conquistas (1789-1815)*, tomo I, introdução e direcção de edição de José Luís Cardoso, Lisboa, Banco de Portugal, 1990, p. 152).

<sup>21</sup> João Pedro Ferro, “Para a história da alimentação em Portugal [...]”, pp. 31-32; Piedade Braga Santos, Teresa Rodrigues e Margarida Sá Nogueira, *Lisboa Setecentista* [...], p. 57; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], p. 51.

<sup>22</sup> João Pedro Ferro, “Para a história da alimentação em Portugal [...]”, pp. 31-32; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], p. 51. Sobre vários temperos, entre eles a mostarda e o vinagre, consulte-se Jean-Louis Flandrin, “De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise”, in *Histoire de l’Alimentation* [...], pp. 688-689.

<sup>23</sup> João Pedro Ferro, “Para a história da alimentação em Portugal [...]”, p. 34; Piedade Braga Santos, Teresa Rodrigues e Margarida Sá Nogueira, *Lisboa Setecentista* [...], p. 53; Francisco Santana, “Aspectos da alimentação setecentista [...]”, pp. 442-443; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], p. 37.

<sup>24</sup> João Pedro Ferro, “Para a história da alimentação em Portugal [...]”, pp. 29-30; Piedade Braga Santos, Teresa Rodrigues e Margarida Sá Nogueira, *Lisboa Setecentista* [...], p. 53; Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII* [...], pp. 53-54; Francisco Santana, “Aspectos da alimentação setecentista [...]”, p. 442; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], pp. 36-37.

<sup>25</sup> Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], p. 90.