

Programa | Course Description 2021/2022

Unidade Curricular | *Course Unit*

História Cultural da Alimentação: Fontes, Temas e Problemas

Código da Unidade Curricular | *Course ID*

HIS5.920060

ECTS | *Credits*

12

Ciclo de Estudos | *Level*

2.º e 3.º ciclos

Semestre | *Semester*

2.º

Docente(s) | *Instructor(s)*

Prof.ª Doutora Isabel Drumond Braga

Língua de ensino | *Language of instruction*

Português

Programa (na língua de ensino) | *Course description (in language of instruction)*

Conteúdos programáticos

1. Fontes para o estudo da história da alimentação.
2. A criação de um novo campo disciplinar: conceitos relevantes para a disciplina. Historiografia da história cultural da alimentação. O alimento como categoria histórica. Alimentação e gastronomia.
3. A alimentação na Época Medieval: alimentos, utensílios e preparados.
4. A alimentação na Época Moderna: essencial, supérfluo e luxo na alimentação: os conceitos. Antigos e novos alimentos. A revolução alimentar provocada pelos produtos provenientes do continente americano. As bebidas exóticas.
5. Ensinar cozinheiros, ensinar donas de casa: os livros de cozinha. Receituários manuscritos destinados a uso particular e receituários publicados. Características dos livros de receitas da Época Moderna. Alimentação e farmacopeia.
6. A neve à mesa: sorvetes e gelados. O uso da neve na Antiguidade. A chegada dos sorvetes à Europa: Península Itálica, Castela e França. O caso português. O abastecimento de neve à capital. Luxo alimentar e necessidade médica. Os contratos com os neveiros. A neve e o gelo das serras da Estrela, da Lousã e de Montejunto. A manufatura em ambiente rural.
7. Mitos e realidades da cozinha conventual: a produção de cana-de-açúcar e o desenvolvimento da doçaria. Confeiteiros, pasteleiros e outros artesãos doceiros. Os doces e os seus espaços de produção e venda. O mito da doçaria conventual. Propósitos da preparação dos doces nas casas religiosas: consumo, oferta e venda.
8. Culinária e identidade: o nascimento das cozinhas nacionais e regionais em perspetiva. Cozinhas e desenvolvimento turístico. Os guias de viagem e as especialidades locais. Comida

Programa | Course Description 2021/2022

identitária, que define a pertença a um grupo, e comida de aproximação entre duas culturas: o cuscuz: da Idade Média à atualidade.

9. O serviço de mesa: do serviço à francesa ao serviço à russa. As cobertas e os esquemas de mesa. A criação do menu. As ementas das refeições festivas. Ementas de banquetes e de restaurantes.
10. Uma opção diferente: o vegetarianismo. Da dieta pitagórica à dieta vegetariana. A formação da Vegetarian Society (1847) e da Vegan Society (1944). A Sociedade Vegetariana de Portugal (1911) e os seus fundadores. Amílcar de Sousa: um militante convicto. As publicações da Sociedade Vegetariana de Portugal. Vegetarianismo e naturismo. Receituário vegetariano. Êxitos e fracassos da primeira vaga vegetariana.
11. Anunciar e seduzir consumidores: alimentação e publicidade. As dimensões da publicidade, publicidade e propaganda. Análise de um estudo de caso: a publicidade na revista *Ilustração* (1926-1939).
12. Comida e literatura: história e literatura como formas diferenciadas de apreensão da realidade humana. Textos literários e representações. Estudos de caso.

Avaliação (na língua de ensino) | Grading and Assessment (in language of instruction)

Elementos de avaliação:

- Trabalho prático – 60% do valor da classificação final.
- Exposição oral – 30% do valor da classificação final.
- Presença e participação na aula – 10% do valor da classificação final.

Bibliografia (selection) | Readings (selection)

Bibliografias, catálogos, dicionários, obras de referência e repertórios

Atlante dell'alimentazione e della gastronomia, coordenação de Massimo Montanari e Françoise Sabban, 2 vols, Turim: Utet, 2004.

BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra, coordenação de Carmen Soares, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Alimentação e sociabilidade à mesa: um percurso historiográfico recente”, comunicação apresentada ao 1.º Colóquio de História e Cultura da Alimentação. *Saber e Sabor... História, Comida e Identidade*, Curitiba (Paraná-Brasil), 19 a 21 de Agosto de 2007, inédita.

DAVIDSON, Alain, *The Oxford companion to food*, 2.ª edição, Oxford: Oxford University Press, 2006.

EIRAS ROEL, Antonio, “La Historia de la alimentación en la España moderna: resultados y problemas”, *Obradoiro de Historia Moderna*, vol. 2, Santiago de Compostela, 1993, pp. 35-64.

FARIA, Sheila de Castro, “Culinária”, *Dicionário do Brasil colonial (1500-1808)*, direção de Ronaldo Vainfas, Rio de Janeiro: Objectiva, 2001, pp. 151-154.

Programa | Course Description 2021/2022

Livros portugueses de cozinha, 2.^a edição, coordenação e pesquisa bibliográfica de Manuela Rêgo, Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La Historia de la historia de la alimentación”. *Chronica Nova*, n.º 35, Granada, 2009, pp. 105-162.

POULAIN, Jean-Pierre, PROENÇA, Rossana Pacheco, “Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares”, *Revista de Nutrição*, vol. 16, n.º 4, Campinas, 2003, pp. 365-386.

REDON, Odile, LAURIOUX, Bruno, “Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps Modernes : regards sur trente ans de recherches”. *Le Désir et le goût: une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles)*, direção de Odile Redon, Line Sallmann e Sylvie Steinberg, Saint-Denis: Presses Universitaires de Vincennes, 2005, pp. 53-84.

SIMON PALMER, Carmen, *Bibliografía de la gastronomía española: notas para su realización*, Madrid: Ediciones Velázquez, 1978.

Estudos

AAVV, *O Pastel de Tentúgal na literatura: poesia e prosa para a História de um doce do Convento do Carmo de Tentúgal*, coordenação de Olga Gonçalves Cavaleiro, [s. l.]: Edição da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, 2012.

ABAD ZARDOYA, Carmen, “Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias: tecnología, espacios y utillaje en la cocina histórica española”, *La Cocina en su tinta*, Madrid: Biblioteca Nacional de España, 2010, pp. 85-117.

ABDALA, Mônica Chaves, *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*, 2.^a edição, Uberlândia: EDUFU, 2007.

ABDALA, Mônica Chaves, SILVA, Cristiane Aparecida Fernandes da, PAPAVERO, Claude G., “Artes tradicionais do fazer: alimentos e patchwork em tramas”, *ArtCultura*, vol. 20, n.º 37, Uberlândia, 2018, pp. 95-111.

Abastecimento (O) de carne à cidade de Lisboa, Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, Direção Municipal de Abastecimento e Consumo, 2000.

ABREU, Maria Margarida Sarmiento Gomes Mota Pinto de, *Cozinha Tradicional Portuguesa de Maria de Lourdes Modesto: contributos para a construção das identidades e do património culinário português*, Lisboa: Dissertação de mestrado em Ciências Gastronómicas apresentado à Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, 2018.

Programa | Course Description 2021/2022

Actas do Congresso Saberes e Sabores, coordenação de Helena Gil e Florinda Gomes, [s. l.]: Direção Regional da Cultura do Norte, 2006.

AGO, Renato, *Il Gusto della cose: una storia degli oggetti nella Roma del Seicento*, Roma: Donzelli Editore, 2006.

ALBALA, Ken, *The banquet: dining in the great courts of late renaissance Europe*, [s. l.], The University of Illinois, 2007.

Álcool e drogas na história do Brasil, organização de Renato Pinto Venâncio e de Henrique Carneiro, São Paulo: Alameda, Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

ALEXANDRE-BIDON, Danièle, *Une archéologie du goût : céramique et consommation (Moyen âge- temps modernes)*, Paris: A. & J. Picard, 2005.

ALGRANTI, Leila Mezan, “Aguardente de cana e outras aguardentes: por uma história da produção e do consumo de licores na América Portuguesa”, *Álcool e Drogas na História do Brasil*, organização de Renato Pinto Venâncio e de Henrique Cardoso, São Paulo: Alameda, Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005, pp. 71-92.

ALGRANTI, Leila Mezan, “Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII)”, *História. Questões e Debates*, n.º 42, Curitiba, 2005, pp. 33-52.

ALGRANTI, Leila Mezan, “ ‘Bebida dos Deuses’: técnicas de fabricação e utilidades do chocolate no império português (séculos XVI-XIX), *O Império por escrito: formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico séculos XVI-XIX*, organização de Leila Mezan Algranti e de Ana Paula Megiani, São Paulo: Alameda, 2009, pp. 403-426.

ALGRANTI, Leila Mezan, “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)”, *Cadernos Pagu*, n.º 17-18, Campinas, 2001-2002, pp. 397-408.

ALGRANTI, Leila Mezan, “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*, n.º 6, Lisboa, 2005, pp. 139-158.

ALGRANTI, Leila Mezan, “Refeições festivas e quotidianas no século XVIII: as religiosas do convento de Nossa Senhora dos Remédios (Braga)”, *Corpo: sujeito e objeto*, organização de Marta Mega de Andrade, Lise Fernanda Sedrez, William de Souza Martins, Rio de Janeiro: Ponteio, 2012, pp. 203-218.

Programa | Course Description 2021/2022

ALGRANTI, Leila Mezan, “Rituais e protocolos das mesas reais no século XVIII”, *A Mesa dos Reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa: Círculo de Leitores, 2011, pp. 244-259.

Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII, direção de Simonetta Cavaciocchi, Florença: Le Monnier, 1997.

Ancienne (L') France au quotidien: vie et choses de la vie sous l'Ancien Régime, direção de Michel Figeac, Paris: Armand Colin, 2007.

ANDRADE, António Alberto Banha de, “Vinhos do Alentejo”, *O Vinho na história portuguesa séculos XIII-XIX: ciclo de conferências*, Porto: Fundação Engenheiro António de Almeida, 1983, pp. 187-216.

Annales. Economies, Sociétés, Civilisations, 30.º ano, n.º 2-3, Paris, 1975.

Annales. Economies, Sociétés, Civilisations, 38.º ano, n.º 2, Paris, 1983.

ANTINUCCI, Francesco, *Il potere della cucina: storia di cuochi, re e cardinali*, Bari-Roma: Laterza, 2016.

Approvisionnement (L') des villes de l'Europe occidentale au Moyen Âge et aux Temps Modernes, Auch: Flarin, 1983.

ARAÚJO, Maria Marta Lobo de, “Comer na cama: as refeições dos doentes do hospital da Misericórdia de Vila Viçosa (século XIX)”, *O Tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, coordenação de Maria Marta Lobo de Araújo e outros, Braga: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar ‘Cultura, Espaço e Memória’, 2012, pp. 113-132.

ARNAUT, Salvador Dias, *A Arte de comer em Portugal na Idade Média (introdução a o 'Livro de Cozinha' da infanta D. Maria de Portugal)*, Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1986.

ARON, Jean-Paul, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Paris: Payot, 1989. [A primeira edição é de 1973].

Assiette (L') du touriste : le goût de l'authentique, direção de Jean-Yves Andrieux, Patrick Harismendy, Rennes: Presses Universitaires de Rennes, Tours: Presses Universitaires François-Rabelais, 2013.

Azeite (O) e a oliveira ao longo do tempo: o Museu do Azeite (Bobadela, Oliveira do Hospital), [s. l.]: ArqueoHoje, 2019.

Programa | Course Description 2021/2022

BARBERO, Alessandro, *A che ora si mangia ? Approssimazioni storico-linguistiche all'orario dei pasti (secoli XVIII-XXI)*, Roma: Quodliberti, 2017.

BARBOFF, Mouette, *A Tradição do pão em Portugal*, Lisboa: CTT, 2011.

BARROS, Anabela Leal de, *As Receitas de cozinha de um frade Português do século XVI*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014.

BARTOLOMÉ ARRIAZA, Alberto, “La Vivienda en la segunda mitad del siglo XVI”, *Felipe II: un monarca y su época: las tierras y los hombres del rey*, [s. l.]: Sociedad Estatal para las Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, 1998, pp. 103-109.

BAUBEROT, Arnaud, *Histoire du naturisme: le mythe du retour à la nature*, Rennes: Presses Universitaires de Rennes, 2004.

BENPORAT, Claudio, *Cucina e convivialità italiana del cinquecento*, [s. l.]: Leo S. Olschki Editore, 2007.

BERG, Maxine, *Luxury & pleasure in the Eighteenth-Century Britain*, Oxford: Oxford University Press, 2005.

BERTINI, Giuseppe, “O ‘Livro de Cozinha’ de Maria de Portugal e a cozinha de corte em Bruxelas e em Lisboa ao tempo das suas núpcias com Alexandre Farnésio”, *Oceanos*, vol. 21, Lisboa, 1995, pp. 119-125.

Bien (Du) manger et du bien vivre à travers les ages et les terroirs, [s. l.]: Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, 2002.

Boire (Le) et le manger au XVI^e siècle : Actes du XI^e colloque du Puy-en-Velay, Saint-Etienne: Publications de l’Université de Saint-Etienne, 2004.

Bolognese (Alla) : della città grassa a Fico, coordenação de Massimo Montanari, Bolonha: Il Mulino, 2018.

BONNET, Jean-Claude, *La gourmandise et la faim: histoire et symbolique de l'aliment (1730-1830)*, Paris: Le Livre de Poche, 2015.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Alimentação e paremiologia no Portugal Moderno: ‘o hóspede e o peixe aos três dias fede’”, *Humanitas*, n.º 73, Coimbra, 2019, pp. 131-149. Disponível em <<https://www.academia.edu/39060378/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “A América à mesa do rei”, *A Mesa dos reis de Portugal*, coordenação de Ana Isabel Buescu e de David Felismino, Lisboa: Temas e

Programa | Course Description 2021/2022

Debates, Círculo de Leitores, 2011, pp. 336-349. Disponível em <<https://www.academia.edu/6679763/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “O Azeite na Época Moderna”, *O Azeite e a oliveira ao longo do tempo: o Museu do Azeite (Bobadela, Oliveira do Hospital)*, s.l.: ArqueoHoje, 2019, pp. 45-52. ISBN 978-989-54407-1-9. Disponível em <<https://www.academia.edu/40156221/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Em busca do novo Éden no século XX: os Portugueses e a fundação de colónias naturistas no Brasil”, *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, vol. 25, n.º 3, 2018, pp. 659-678. Disponível em <<https://www.academia.edu/37669493/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “O Caminho de uma delícia”, *Revista de História da Biblioteca Nacional*, n.º 6, Rio de Janeiro, 2005, pp. 62-65. Disponível em <<https://www.academia.edu/6678850/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “O Chocolate à mesa: sociabilidade, luxo e exotismo”, *Colóquio formas e espaços de sociabilidade: contributos para uma história da cultura em Portugal*, Lisboa: Universidade Aberta, 2008 [cd rom]. Disponível em <<https://www.academia.edu/6931933/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Confeiteiros na Época Moderna: cultura material, produção e conflituosidade”, *Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-Brasileiro*, coordenação de Carmen Soares e de Irene Coutinho de Macedo, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, pp. 165-192. Disponível em <<https://www.academia.edu/9095235/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “O Consumo da neve e os novos hábitos alimentares de sociabilidade (séculos XVII-XIX)”, *A Fábrica de Neve da Serra de Montejunto*, [s. l.]: Real Fábrica do Gelo, 2008, pp. 27-33. Disponível em <<https://www.academia.edu/6580703/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, coord., *Cuscuz: identidades e recriações*, Lisboa: Relógio d'Água, 2019.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Culinária e etiqueta em Portugal nos Anos 30: as Propostas de Estela Brandão”, *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, direção de

Programa | Course Description 2021/2022

- Joaquim Pinheiro e de Carmen Soares, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015, pp. 591-610. Disponível em <<https://www.academia.edu/29365268/>>.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas”, *Caderno Espaço Feminino*, vol. 19, n.º 1, Uberlândia (Minas Gerais), 2008, pp. 117-141. Disponível em: <<https://www.academia.edu/7580709/>>.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “A Culinária portuguesa no tempo da II Guerra Mundial: as receitas, o racionamento e as soluções alternativas”, *Revista de História Helikon*, Curitiba, vol. 2, n.º 3, 2015, pp. 1-23. Disponível em <<https://www.academia.edu/13496103/>>.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso”, *ArtCultura. Revista de História, Cultura e Arte*, vol. 16, n.º 28, Uberlândia, 2014, pp. 129-142. Disponível em <<https://www.academia.edu/13749726/>>.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “A Doçaria num receituário conventual masculino: o Caderno do Refeitório de 1743”, Tibães, 2014, [em linha]. Disponível em <<https://www.academia.edu/8466241/>>.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Enfermement et résistance: les religieuses portugaises et la transgression au XVIII^e siècle”, *Colloque International Rapports Hommes /Femmes dans l'Europe Moderne: figures et paradoxes de l'Enfermement* [on-line], Montpellier, 2012. Disponível em <<https://www.academia.edu/6816184/>>.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Gelados: história de uma doce e fresca tentação*, Sintra: Colares Editora, 2003.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *A Herança das Américas em Portugal: trópico das cores e dos sabores*, Lisboa: CTT – Correios, 2007.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “O Livro de cozinha de Francisco Borges Henriques”, *Do Primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*, Sintra: Colares Editora, 2004, pp. 61-99. Disponível em <<https://www.academia.edu/6581297/>>.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Os Menus em Portugal: para o estudo das artes de servir à mesa*, Lisboa: Chaves Ferreira, 2006.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “A Mesa”, *Portugal e a Instauração do Liberalismo*, coordenação de A. H. de Oliveira Marques (= *Nova História de Portugal*, direção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 9), Lisboa: Presença, 2002, pp. 493-508.

Programa | Course Description 2021/2022

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “À Mesa com Grão Vasco: para o estudo da alimentação no século XVI”, *Mathesis*, vol. 16, Viseu, 2007, pp. 9-59. Disponível em <<https://www.academia.edu/6739937/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “A Mesa conventual e os sabores da América”, *Odisseia dos Sabores da Lusofonia*, coordenação de Cilene da Silva Gomes Ribeiro e de Carmen Soares, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Curitiba: PUCPress, 2015, pp. 169-182. Disponível em <<https://www.academia.edu/21551217/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Medicina popular versus medicina erudita no Portugal de D. João V (1706-1750)”, *Assistência, saúde pública e prática médica em Portugal (séculos XV-XIX)*, Lisboa: Universitária Editora, 2001, pp. 93-125. Disponível <<https://www.academia.edu/6581210/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Morue”, *Dictionnaire des Cultures Alimentaires*, direção de Jean-Pierre Poulain, Paris: PUF, 2012, pp. 889-893. Disponível em <<https://www.academia.edu/8114236/>>.

BRAGA, Isabel Drumond, *Das origens do vegetarianismo em Portugal: Amílcar de Sousa (1876-1940), o ‘apóstolo verde’*, Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal, 2019.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Ovos, ovos, ovos e mais ovos: cultura, economia, dietética e gastronomia”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 13, Coimbra, 2013, pp. 399-432. Disponível em <<https://www.academia.edu/6982216/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Para o estudo da bateria de cozinha conventual no início do século XIX”, *Lusíada*, II série, n.º 4, Lisboa, 2007, pp. 201-225. Disponível em <<https://www.academia.edu/6581096/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade (1800-1850)*, Lisboa: Hugin Editores, 2000.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*, Sintra: Colares Editora, 2004.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “O Receituário de Francisco Borges Henriques: Culinária, Cosmética e Botica em Portugal no século XVIII”, *Diálogos Mediterrânicos*, n.º 12, Curitiba, 2017, pp. 67-88. ISSN 2237-6585. Disponível em <<https://www.academia.edu/33968000/>>.

Programa | Course Description 2021/2022

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “A Restauração Ferroviária na Inauguração da Linha da Beira Alta em 1882”, *II Encontros de Cultura e Património: a visita real de 1882*, coordenação de Guida Cândido e Margarida Perrolas, Figueira da Foz: Câmara Municipal, 2019, pp. 315-353. Disponível em <<https://www.academia.edu/40483399/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*, São Paulo: Editora Senac de São Paulo, 2010.

BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e segredos: receituários conventuais portugueses da Época Moderna*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015. Disponível em: <<https://www.academia.edu/17868011/>>.

BRAGA, Isabel Drumond, “Dos tachos e panelas aos açucareiros e bules: recipientes para confeccionar e servir alimentos em Portugal na Época Moderna”, *História. Questões & Debates*, n.º 54, Curitiba, 2011, pp. 71-101.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Vaidades nos conventos femininos ou das dificuldades em deixar a vida mundana (séculos XVII-XVIII)”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 10, tomo 1, Coimbra, 2010, pp. 277-294. Disponível em <<https://www.academia.edu/6555044/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, BRAGA, Paulo Drumond, “Civilidades. Porquê? Para quê? Para quem?”, Maria Amália Vaz de Carvalho, *Arte de Viver na Sociedade*, estudo e actualização do texto de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga e de Paulo Drumond Braga, Sintra: Colares Editora, 2004, pp. 9-42.

BRAGA, Paulo Drumond, BRAGA, Isabel Drumond, “Do Leite à açorda: para a história da alimentação infantil (séculos XVI-XIX)”, *O Tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, coordenação de Maria Marta Lobo de Araújo, António Clemente Lázaro, Anabela Ramos e Alexandra Esteves, Braga: CITCEM, 2012, pp. 167-180. Disponível em: <<https://www.academia.edu/6679032/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, BRAGA, Paulo Drumond, “A Mesa do marquês de Viana em meados de Oitocentos”, *Lusíada. História*, série 2, n.º 3, Lisboa, 2006, pp. 105-123.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, BRAGA, Paulo Drumond, “A Mocidade Portuguesa Feminina e a formação culinária em *Menina e Moça* (1947-1962)”, *Cadernos Pagu*, n.º

Programa | Course Description 2021/2022

- 39, Campinas, 2012, pp. 201-226. Disponível em <https://www.academia.edu/6527031/>.
- BRAGA, Isabel Drumond, OLIVEIRA, Ricardo Pessa de, “Azeite, manteiga ou margarina? as gorduras alimentares em rosa maria no Portugal de meados do século XX”, *L’Idomeneo*, n.º 20, Lecce, 2015, pp. 177-196. Disponível em: <https://www.academia.edu/26214063/>.
- BRAGA, Isabel Drumond, PILLA, Maria Cecília Amorim, “Rosa Maria para a elite, Rosa Maria para o povo: culinária brasileira e culinária portuguesa na primeira metade do século XX”, *Revista de História*, n.º 177, São Paulo, 2018, pp. 1-28. Disponível em <https://www.academia.edu/36613342/>.
- BRAGA, Paulo Drumond, “A Vida quotidiana”, *História dos Portugueses no Extremo Oriente*, direção de A. H. de Oliveira Marques, vol. 1, tomo 1, Lisboa: Fundação Oriente, 1998, pp. 521-527.
- BRAGA, Paulo Drumond, “Comércio alimentar na Lisboa pombalina”, *Revista Portuguesa de História*, tomo 36, vol. 2, Coimbra, 2002-2003, pp. 5-14.
- BRAGA, Paulo Drumond, *Leite: biografia de um género alimentar*, Sintra: Colares Editora, 2004.
- BRAGA, Paulo Drumond, “O Vinho nas cidades medievais portuguesas”, *XVI Jornadas de viticultura y enología de Tierra de Barros*, tomo 2, Almendralejo: [s.n.], 1994, pp. 894-897.
- BRAUDEL, Fernand, “Alimentation et catégories de l’histoire”, *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, vol. 16, n.º 4, Paris, 1961, pp. 723-728. Novamente publicado in *Food and History*, vol. 1, n.º 1, Tours, 2003, pp. 23-30. DOI: <https://doi.org/10.3406/ahess.1961.421725>.
- BRAUDEL, Fernand, *Civilização material, economia e capitalismo (séculos XV-XVIII)*, vol. 1 (*As Estruturas do quotidiano: O possível e o impossível*), tradução de Telma Costa, Lisboa: Teorema, 1992.
- Bread: daily and divine*, direção de No’am Be-Yossef, Jerusalém: The Israel Museum, 2006.
- BUESCU, Ana Isabel, “A mesa do rei: cultura alimentar e consumo no século XVI”, *A Mesa dos Reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*,

Programa | Course Description 2021/2022

- coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa: Círculo de Leitores, 2011, pp. 304-317.
- BUESCU, Ana Isabel, “Os reis e o vinho: entre o sagrado e o profano”, *NVNC EST BIBENDVM: Vinho, identidades e arte de viver*, coordenação de Luís Correia de Sousa e Rosário S. Paixão, Porto: Edições Afrontamento, 2017, pp. 159-182.
- BUESCU, Ana Isabel, FELISMINO, David, “Sob a construção de um campo historiográfico”, *A Mesa dos Reis de Portugal: Ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, coordenação de Ana Isabel Buescu e de David Felismino, Lisboa: Temas e Debates, Círculo de Leitores, 2011, pp. 14-24.
- BURGO LÓPEZ, María Concepción, “El Consumo alimenticio del clero regular femenino en el Antiguo Régimen: el ejemplo del Monasterio de San Payo de Antealtares”, *Studia Historica. Historia Moderna*, n.º 5, Salamanca, 1987, pp. 221-240.
- CAMPORESI, Piero, *Il brodo indiano: edonismo ed esotismo nel Settecento*, Milão: Il Saggiatore, 2017.
- CAMPOS, Maria Amélia, “Alimentar a cidade de Coimbra na Baixa Idade Média: notas sobre os alimentos, as estruturas de transformação alimentar e os ofícios”, *Ensaio sobre o património alimentar luso-brasileiro*, coordenação de Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, pp. 113-140.
- CÂNDIDO, Guida da Silva, *Coração, Cabeça e Estômago: uma tertúlia figueirense*, Figueira da Foz: Câmara Municipal da Figueira da Foz, 2014.
- CAPATTI, Alberto, *Il boccone immaginario: saggi di storia e letteratura gastronomica*, Bra: Slow Food Editore, 2010.
- CAPATTI, Alberto, MONTANARI, Massimo, *La cuisine italienne: histoire d'une culture*, tradução de Anna Colao com a colaboração de Nino Colao, Paris: Seuil, 2002.
- CARDOSO, António Barros, *Baco e Hermes: o Porto e o comércio interno e externo dos vinhos do Douro (1700-1756)*, Porto: Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, 2003.
- CARNEIRO, Henrique, *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, 4.ª edição, Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CARRERA, Ceferino, *Vinhos de Portugal: da vinha ao vinho: variedades e regiões*, prefácio Vítor Wladimiro Ferreira, Sintra: Colares Editora, 1997.

Programa | Course Description 2021/2022

CARVALHO, Filipe Nunes de, “Cambiantes do paladar: a alimentação dos colonos no Brasil do século XVI”, *Penélope*, n.º 23, Lisboa, 2000, pp. 31-39.

CASCUDO, Luís da Câmara, *História da alimentação no Brasil*, 2 vols., Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983.

CASTELO-BRANCO, Fernando, *A Expansão Portuguesa e a culinária*, Lisboa: Petrogal, 1989.

CASTELO-BRANCO, Fernando, “O vinho de Borba”, *O Vinho na história portuguesa séculos XIII-XIX, ciclo de conferências*, Porto: Fundação Engenheiro António de Almeida, 1983, pp. 167-174.

CASTRO, Inês de Ornellas e, “Corpos, palatos e sensibilidade médica”, *Dor, sofrimento e saúde mental na arquipatologia de Filipe Montalto*, coordenação de Adelino Cardoso e de Nuno Miguel Proença, Lisboa: Húmus, 2018, pp. 319-357.

CASTRO, Inês de Ornellas e, “A 'pleasant banquet of words': therapeutic virtues and alimentary consumption in Garcia de Orta's”, *Colloquies on the Simples and Drugs of India*, *medicine, trade and empire. Garcia de Orta's Colloquies on the Simples and Drugs of India (1563) in context*, direção de Palmira Fontes da Costa, Farnham (UK), Burlington (USA), 2015, pp. 67- 88.

CASTRO, Inês de Ornellas e, “Prática médica e alimentação nos textos portugueses seiscentistas”, *Percursos na história do livro médico (1450-1800)*, organização de Palmira Fontes da Costa e Adelino Cardoso, Lisboa: Edições Colibri, 2011, pp. 73-91.

CASTRO, Inês de Ornellas e, “Tratados de dietética, modos de alimentação e problemas de linguagem: um tratado latino de André António de Castro, século XVII”, *Evphrosyne. Revista de Filologia Clássica*, nova série, vol. 37, Lisboa, 2009, pp. 263-275.

CASTRO, Inês de Ornellas e, “De Vinho e de humores: o testemunho dos textos seiscentistas de bromatologia”, *NVNC EST BIBENDVM: Vinho, identidades e arte de viver*, coordenação de Luís Correia de Sousa e Rosário S. Paixão, Porto: Edições Afrontamento, 2017, pp. 57- 78.

CASTRO, Nuno, “Porcelana chinesa e alguns brasões inéditos”, *Companhia das Índias: porcelanas*, organização Rui Guedes, Lisboa: Bertrand, 1995, pp. 101-104.

CASTRO, Nuno, *A Porcelana chinesa e os brasões do Império*, [Porto]: Civilização, 1987.

CATARINO, Maria Manuela, *Na margem direita do baixo Tejo: paisagem rural e recursos alimentares (séculos XIV e XV)*, Cascais: Patrimonia, 2000.

Programa | Course Description 2021/2022

Cerâmica (A) medieval no Mediterrâneo ocidental, Mértola: Campo Arqueológico de Mértola, 1991.

CHARBONNEAU, Frédéric, *L'école de la gourmandise de Louis XIV à la Révolution*, Paris: Éditions Desjonquères, 2008.

CHRISTO, Maria Stella Libânio, *Fogão e lenha: quitandas e quitudes de Minas Gerais*, 11.^a edição, Petrópolis: Vozes, 1998. [A primeira edição é de 1977].

Cinema e comensalidade, organização de Francisco Romão Ferreira, Shirley Domizete Prado, Eliane Portes Vargas, Cristiane Marques Seixas, Curitiba: Editora CRV, 2016.

CLEMENT, Alain, *Nourrir le peuple: entre état et marché (XVI^e-XIX^e siècle): contribution à l'histoire intellectuelle de l'approvisionnement alimentaire*, Paris: L'Harmattan, 1999.

Cocina (La) en su tinta, Madrid: Biblioteca Nacional de España, 2010.

COELHO, Maria Helena da Cruz, "Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos", *Homens, espaços e poderes. Séculos XI-XVI*, vol. 1 (*Notas do viver social*), Lisboa: Livros Horizonte, 1990, pp. 9-22.

COELHO, Maria Helena da Cruz, "Comer, vestir e habitar", *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325): do condado portugalense à crise do século XIV*, coordenação de Maria Helena da Cruz Coelho e de Amando Luís de Carvalho Homem (= *Nova História de Portugal*, direção de Joel Serrão e de A. H. de Oliveira Marques, vol. 3), Lisboa: Presença, 1996, pp. 300-303.

COELHO, Maria Helena da Cruz, "A Mesa do rei de Avis: espaços, oficiais, alimentos e cerimónias", *Ensaio sobre o património alimentar luso-brasileiro*, coordenação de Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, pp. 89-112.

COLLINGHAM, Lizzie, *The taste of war: world war two and the battle for food*, Londres: Penguin Books, 2011.

Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX, direção de J. Torras e B. Yun, [s. l.]: Junta de Castilla y León, 1999.

CORÇÃO, Mariana, *Bar Palácio: uma história de comida e sociabilidade em Curitiba*, Curitiba: Máquina de Escrever, 2012.

Programa | Course Description 2021/2022

CORREIA, Patrícia Cardoso, *A Mandioca: do Brasil para a Costa Ocidental Africana (c.1550-c.1650)*, Lisboa: Dissertação de Mestrado em História e Cultura do Brasil apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 2006.

Country (The) house kitchen 1650-1900, coordenação de Pamela A. Sambrook e Peter Brears, 2.^a edição, [s. l.]: The History Press, 2010.

COYDON, Eva, “Les auteures allemandes de livres de cuisine (1800-1914)”, *Le Temps des Médias: revue d’histoire*, n.º 24, Paris, 2015, pp. 117-130.

CRESPO, Jorge, HASSE, Manuela, “A Alimentação no Colégio Real dos Nobres de Lisboa (1766-1831)”, *Revista de História Económica e Social*, n.º 7, Lisboa, 1981, pp. 93-110.

Cucina (La) medievale tra lontananza e riproducibilità, direção de Barbara Garofani e de Ugo Gherner, Turim: Borgo Medievale Torino, 2006.

Cuisine (La) du diable: essai sur les fantômes alimentaires de la sorcellerie luciférienne (XVI^e-XVIII^e siècle), [s. l.]: Éditions Gascogne, 2016.

D’AMBROSIO, Angelo, *Cibo e clausura: regimi alimentari e patrimoni monastici nel mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Bari: Cacucci Editore, 1998.

D’AMBROSIO, Angelo, SPEDICATO, Mario, “L’alimentazione monastica nella tradizione gastronomica italiana”, *Alimentazione, salute e ambiente. Atti del convegno di studi*, Lecce: Edizioni Grifo, 2012, pp. 37-64.

D’OREY, Leonor, *A Baixela da coroa portuguesa*, Lisboa: Inapa, 1991.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva, *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade (Curitiba 1900-1950)*, Curitiba: Máquina de Escrever, 2016.

Désir (Le) et le goût : une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles), direção de Odile Redon, Line Sallmann e Sylvie Steinberg, Saint-Denis: Presses Universitaires de Vincennes, 2005.

DIAS, Geraldo J. A. Coelho, “São Bento: o alimento do corpo e do espírito”, *O Tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, coordenação de Maria Marta Lobo de Araújo e outros, Braga: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar ‘Cultura, Espaço e Memória’, 2012, pp. 9-15.

DIAS, João José Alves, “Un Banquet Royal au Portugal au XVI^e siècle”, *La Sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen: Publications de l’Université, 1993, pp. 155-158.

Programa | Course Description 2021/2022

DICKIE, John, *Storia degli italiani a tavola*, tradução de Fabio Galimberti, Roma, Bari: Laterza, 2007.

DOMINGUES, Francisco Contente, GUERREIRO, Inácio, “A vida a bordo na carreira da Índia (século XVI)”, *Revista da Universidade de Coimbra*, vol. 34, Coimbra, 1988, pp. 185-225.

DUARTE, Marco Daniel, “A narrativa pictórica do banquete do rei nos séculos XVII e XVIII”, *A Mesa dos Reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa: Círculo de Leitores, 2011, pp. 406-419.

DUARTE, Marco Daniel, “Elementos simbólicos da cultura da alimentação na arte medieval e moderna (exemplário breve)”, *Turres Veteras IX. História da alimentação*, coordenação de Carlos Guardado da Silva, Torres Vedras: Câmara Municipal, Lisboa, Colibri, 2007, pp. 93-114.

DUARTE, Marco Daniel, “Entre a mesa do rei e o altar de Deus: o aparato cénico da mesa real através da pintura dos séculos XV a XVIII”, *Actas do Congresso Saberes e Sabores*, coordenação de Helena Gil e de Florinda Gomes, [s. l.], Direção Regional da Cultura do Norte, 2006, pp. 97-123.

DUARTE, Marco Daniel, “O Rei preside à ceia: estudo iconológico da mesa real na Idade Média”, *Economia, sociedade e poderes: estudos em homenagem a Salvador Dias Arnaut*, Vila Nova de Gaia: Editora Ausência, 2004, pp. 705-751.

ELLIS, Markman, *The coffee house: a cultural history*, Londres: Weidenfeld & Nicolson, 2004.
Engenho (Do) à mesa: cultura material e indústria rural na agricultura familiar do Jequitinhonha mineiro, organização de Eduardo Magalhães Ribeiro, Belo Horizonte: Editora UFMG, 2019.

Ensaio sobre o património alimentar luso-brasileiro, coordenação de Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014.

ESTEVEES, Alexandra, “Comer para sarar, sarar para comer: as dietas alimentares do hospital de Caminha no século XIX”, *O Tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, coordenação de Maria Marta Lobo de Araújo e outros, Braga: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar ‘Cultura, Espaço e Memória’, 2012, pp. 133-146.

Programa | Course Description 2021/2022

ESTEVES, Rita Peixeiro Lopes, *A Culinária na Rádio Televisão Portuguesa: Maria de Lourdes Modesto, uma pioneira*, Lisboa: Relatório de estágio em História do Género, apresentado à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 2020.

Estudos Históricos, n.º 33, São Paulo, 2004.

FARIA, Sheila de Castro, “A alimentação no Brasil escravista”, *Terra e alimento: panorama dos 500 anos de agricultura no Brasil*, Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2000, pp. 123-158.

FELISMINO, David, “As Ucharias da Casa Real portuguesa (1706-1777): alimentar, servir e representar o rei”, *Las Relaciones discretas entre las monarquías hispana y portuguesa: la casa de las reinas (siglos XV-XIX)*, coordenação de José Martínez Millán e de Maria Paula Marçal Lourenço, vol. 1, Madrid: Polifemo, 2008, pp. 417-457.

FERNANDES, João Azevedo, *Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial*, Niterói: Tese de Doutoramento apresentada à Universidade Federal Fluminense, 2004.

FERRÃO, José Eduardo Mendes, *A Aventura das plantas e os Descobrimentos portugueses*, 3.ª edição, Lisboa: Chaves Ferreira Publicações, Instituto de Investigação Científica e Tropical, Fundação Berardo, 2005.

FERREIRA, João Alberto do Couto, *A Dessacralização do pão: políticas de abastecimento no Antigo Regime: do concelho ao Estado iluminista*, Porto: Campo das Letras, 1995.

FERRIERES, Madeleine, *Les Biens des pauvres : la consommation populaire en Avignon (1600-1800)*, Seyssel : Champ Vallon, 2004.

FERRIERES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires: du Moyen Age à l'aube du XX^e siècle*, Paris: Seuil, 2002.

FERRIERES, Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris: Seuil, 2007.

FERRO, João Pedro, *Arqueologia dos hábitos alimentares*, Lisboa: Dom Quixote, 1996.

FERRREIRA, José Albino Pinto, “A Economia do vinho e o crescimento do Porto, nos séculos XVII a XIX”, *O Vinho na história portuguesa séculos xiii-xix, ciclo de conferências*, Porto: Fundação Engenheiro António de Almeida, 1983, pp. 241-315.

FIGUEIREDO, Luciano Raposo de, “Quitandas e quitutes: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial”, *Cadernos de Pesquisas*, n.º 54, São Paulo, 1985, pp. 50-61;

Programa | Course Description 2021/2022

FIGUEIREDO, Luciano Raposo de, MAGALDI, Ana Maria Bandeira de Mello, “Negras de tabuleiro e vendeiras: a presença feminina na desordem mineira do século XVIII”, *Ciências Sociais Hoje*, São Paulo: Cortez, ANPOCS, 1984, pp. 179-214.

FISHER, Will, *Materializing gender in Early Modern English literature and culture*, Cambridge: Cambridge University Press, 2006.

FLANDRIN, Jean-Louis, *Chronique de Platine: pour une gastronomie historique*, Paris: Editions Odile Jacob, 1992.

FLANDRIN, Jean-Louis, *L'ordre des mets*, Paris: Editions Odile Jacob, 2002.

FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo, *História da alimentação*, 2 vols, tradução de Maria da Graça Pinhão, Lisboa: Terramar, 1998-2001.

FONTES, João Luís Inglês, “O vinho nas constituições sinodais portuguesas medievais”, *NVNC EST BIBENDVM: Vinho, identidades e arte de viver*, coordenação de Luís Correia de Sousa e Rosário S. Paixão, Porto: Edições Afrontamento, 2017, pp. 115-124.

Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages, direção de Peter Scholliers, Oxford, New York: Berg, 2001.

Food: the history of taste, direção de Paul Freedman, Londres: Thames & Hudson, 2007.

FRADA, João José Cúcio, “Mantimentos, Dietas e doenças dos marinheiros no período da Expansão e dos Descobrimentos”, *Pavilhão do Conhecimento dos Mares. Exposição Mundial de Lisboa de 1998. Catálogo oficial*, Lisboa: Expo 98, 1998, pp. 147-155.

FRANCO, Ariovaldo, *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*, 5.^a edição, São Paulo: SENAC, 2010.

FREIRE, Dulce, *Produzir e beber vinho: a questão do vinho no Estado Novo (1929-1939)*, Lisboa: Âncora Editora, 2010.

FREYRE, Gilberto, *Açúcar*, São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREYRE, Gilberto, *Casa Grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*, Lisboa: Livros do Brasil, [s.d.].

FRIEIRO, Eduardo, *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*, Belo Horizonte: Reitoria da Universidade Federal de Minas Gerais, 1966.

GARCÍA, L. Jacinto, *Carlos V a la mesa: cocina y alimentación en la España Renacentista*, [s.l.]: Ediciones Bremen, 2000.

Programa | Course Description 2021/2022

GARNEL, Rita, “O Orientalismo no quotidiano”, *O Orientalismo em Portugal séculos XVI-XX*, Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Inapa, Porto: Câmara Municipal, 1999, pp. 285-313.

GARRIDO ARANDA, Antonio, “La Revolución alimentaria del siglo XVI en América y Europa”, *Los Sabores de España y America: cultura y alimentación*, Huesca: La Val de Onsera, 1999, pp. 197-212.

Gender, taste, and material culture in Britain and North America. 1700-1830, direção de John Styles e de Amanda Vickery, New Haven: The Yale Center for British Art, The Paul Mellon Centre for Studies in British Art, 2006.

GERBOD, Paul, *La Restauration hors foyer en Europe (du Moyen Age à nos jours)*, Paris: Honoré Champion, 2000.

GOMES, João Pedro, “ ‘Almoços, lunches, jantares e ceias’: os serviços de restauração em Lisboa à luz dos anuários comerciais (1871-99): tipologias, serviços e produtos”. *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 18, Coimbra, 2018, pp. 129-155. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.14195/1645-2259_18_7>.

GOMES, João Pedro, “De “caldos esforçados” e “receitas para doentes”. Culinária e Saúde no Portugal Moderno (sécs. XVI e XVII)”, *Mesas luso-brasileiras: alimentação, saúde & cultura*, vol. 1, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018, pp. 89-122. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-1721-3_4>.

GOMES, João Pedro, “Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII)”, *Diz-me o que comes...alimentação antes e depois da cidade*, Lisboa, Portugal: Câmara Municipal de Lisboa, 2016, pp. 98-109.

GOMES, João Pedro, “Cozinhar ‘à Portuguesa’ com Lucas Rigaud: identidade alimentar portuguesa no *Cozinheiro Moderno*”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 16, n.º 1, Coimbra, 2016, pp. 243-270. Disponível em: <<http://impactum-journals.uc.pt/index.php/rhsc/article/view/3973>>.

GOMES, João Pedro, “Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o marquês de Niza (1647-1652)”, *Ensaio sobre o património alimentar luso-brasileiro*, coordenação de Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, pp. 213-252.

Programa | Course Description 2021/2022

GOMES, João Pedro, “Entre o trato e a bagagem: circulação de faiança entre Lisboa e Salvador da Bahia (séculos XVI e XVII)”, *Revista de Artes Decorativas*, n.º 5, Porto, 2012, pp. 179-196.

GOMES, João Pedro, “Folgam de comer os comeres feitos ao nosso modo: práticas e culturas alimentares entre o Rio Senegal e o Rio Gâmbia (séculos XV e XVI)”, *Odisseia de Sabores da Lusofonia*, Coimbra, Universidade de Coimbra, 2015, pp. 67-107. Disponível em <<https://www.academia.edu/21526791/>>.

GOMES, João Pedro, “ ‘jantares por preços certos’: a publicidade dos serviços alimentares da Empresa Culinária (1896- 1899)”, *Revista Trilhas da História*, vol. 8, n.º 15, Londrina, 2018, pp. 180-203. Disponível em: <<http://seer.ufms.br/index.php/RevTH/article/view/5615>>.

GOMES, João Pedro, “O Ofício de pasteleiro em Portugal entre os séculos XVI e XVIII”, *Revista de História Helikon*, vol. 2, n.º 4, Curitiba, 2015, pp. 78-100.

GOMES, João Pedro, “Práticas alimentares no Real Colégio de São Paulo de Coimbra: o “Livro do pão” de 1707-08”, *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra*, n.º 31, Coimbra, 2018, pp. 21-60. Disponível em: <https://doi.org/10.14195%2F2182-7974_31_1_2>.

GOMES, João Pedro, “Portuguese Faience in 17th century Salvador (Brazil)”, *Proceedings of the First International Conference of Portuguese Faience (16th-19th centuries): First International Conference of Portuguese Faience (16th-19th centuries)*, Lisboa: Instituto de Arqueologia e Paleociências, 2013, pp. 315-322.

GOMES, João Pedro, “Portuguese Faience from the Santíssimo Sacramento wreck, Bahia-Brazil (1668)”, *Proceedings of the First International Conference of Portuguese Faience (16th-19th centuries): First International Conference of Portuguese Faience (16th-19th centuries)*, Lisboa: Instituto de Arqueologia e Paleociências, 2013, pp. 297-306.

GOMES, João Pedro, “Propriedades e usos do açafraão na Idade Moderna em Portugal”, *Revista de História Helikon*, vol. 3, n.º 5, Curitiba, 2016, pp. 60-72. Disponível em : <www2.pucpr.br/reol/index.php/helikon>.

GOMES, João Pedro, Peixoto, Sílvia, Tania Andrade Lima, “As casas senhoriais de Salvador e Rio de Janeiro nos séculos XVII e XVIII. Contribuições da Arqueologia para o estudo do seu equipamento móvel cotidiano”, *Casa Senhorial - Anatomia de Interiores. Anais do II*

Programa | Course Description 2021/2022

- Colóquio Internacional: II Colóquio A Casa Senhorial - Anatomia dos Interiores*, Rio de Janeiro: Fundação Casa Rui de Barbosa, 2015, pp. 432-447.
- GOMES, Mário Varela, GOMES, Rosa Varela, CARDOSO, João Luís, “Aspectos do quotidiano numa casa de Silves durante o século XV”, *Xelb*, vol. 3, Silves, 1996, pp. 33-78.
- GOMES, Rosa Varela, *Cerâmica muçulmana do castelo de Silves*, Silves: Câmara Municipal, 1988 (= *Xelb*, vol. 1, Silves, 1988).
- GOMES, Saul António, “Doces obrigações: o exercício abacial no mosteiro de Jesus de Setúbal. Séculos XVI a XVIII”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 9, Coimbra, 2009, pp. 43-85.
- GÓMEZ DÍAZ, Donato, “‘Buen Alimento, Mejor Pensamiento’: el consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII”, *Manuscripts*, n.º 20, Barcelona, 2002, pp. 133-155.
- GONÇALVES, Iria, “Acerca da alimentação medieval”, *Imagens do Mundo Medieval*, Lisboa: Livros Horizonte, 1988, pp. 201-217.
- GONÇALVES, Iria, “Alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas”, *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*, vol. 2, Cascais: Câmara Municipal de Cascais, 2000, pp. 29-48.
- GONÇALVES, Iria, “A Colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade (um contributo beirão)”, *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, vol. 6, Lisboa, 1992-1993, pp. 175-189.
- GONÇALVES, Iria, “Defesa do consumidor na cidade medieval: os produtos alimentares (Lisboa - séculos XIV-XV)”, *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais: Patrimonia, 1996, pp. 97-116.
- GONÇALVES, Iria, “A mesa itinerante dos nossos primeiros reis”, *A Mesa dos Reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa: Círculo de Leitores, 2011, pp. 286-303.
- GONÇALVES, Iria, *À Mesa nas terras de Alcobaça em finais da Idade Média*, Alcobaça: Direção Geral do Património Cultural, Mosteiro de Alcobaça, Cooperativa Agrícola de Alcobaça, Instituto de Estudos Medievais, 2017.
- GONÇALVES, Iria, *Do pão quotidiano nas terras de Alcobaça (séculos XIV e XV)*, Separata de *Cister: espaços, territórios, paisagens. Actas*, [s.l.]: Ministério da Cultura, Instituto Português do Património Arquitectónico, [s.d.].

Programa | Course Description 2021/2022

GONÇALVES, Iria, “A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média”, *Turres Veteras IX: história da alimentação*, coordenação de Carlos Guardado da Silva, Torres Vedras: Câmara Municipal, Lisboa: Colibri, 2007, pp. 49-72.

GONÇALVES, Iria, “Sobre o pão medieval: o testemunho das inquirições de 1258”, *Arqueologia Medieval*, n.º 6, Porto, 1999, pp. 225-243.

GRACIAS, Maria de Fátima da Silva, “Entre partir e chegar: saúde, higiene e alimentação a bordo da carreira da Índia no século XVIII”, *A Carreira da Índia e as rotas dos Estreitos. Actas do VIII Seminário Internacional de História Indo-Portuguesa*, edição preparada por Artur Teodoro de Matos e Luís Filipe F. Reis Thomaz, Angra do Heroísmo: [s. n.], 1998, pp. 457-467.

GRAS I CASANOVAS, M. Mercè, “Cuerpo y alma en el Carmelo descalzo femenino: una aproximación a la alimentación conventual en la Cataluña Moderna”, *Studia Historica. Historia Moderna*, n.º 14, Salamanca, 1996, pp. 207-221.

GRECO, Gaetano, “Monasteri ed esperienze religiose femminili nella Toscana moderna. problemi ed ipotesi di ricerca”, *Nobildonne, monache e cavaliere dell’Ordine di Santo Stefano: modelli e strategia femminili nella vita pubblica della Toscana granducale*, direction de Marcella Aglietti, Pisa: Edizione ETS, 2009, pp. 140-142.

GUERREIRO, Fábio Banza, “Uma Cozinha Portuguesa, com certeza: A ‘Culinária Portuguesa’ de António Maria de Oliveira Bello”, *Revista Trilhas da História*, vol. 8, n.º 15, Três Lagoas, 2018, pp. 221-236.

GUERREIRO, Inácio, “A Vida a bordo na carreira da Índia: a torna viagem”, *A Carreira da Índia e as Rotas dos Estreitos. Actas do VIII Seminário Internacional de História Indo-Portuguesa*, edição preparada por Artur Teodoro de Matos e Luís Filipe F. Reis Thomaz, Angra do Heroísmo: [s. n.], 1998, pp. 415-432.

Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas da Idade Moderna ao período Liberal, coordenação de Maria Marta Lobo de Araújo e Alexandra Esteves, Braga: Lab2PT, 2015.

HACHE-BISSETTE, Françoise, “L’évolution du livre de cuisine: du livre pratique au beau livre”, *Le Temps des Médias: revue d’histoire*, n.º 24, Paris, 2015, pp. 97-116.

HAMMOND, Peter, *Food and Feast in Medieval England*, Thrupp, Stroud, Gloucestershire: Sutton Publishing, 2005.

Programa | Course Description 2021/2022

HARDY, Sheila, *A 1950' housewife: marriage and homemaking in the 1950s*, Stroud: The History Press, 2012.

HENRIQUES, José Pedro, CASIMIRO, Tânia Manuel, “Pelo Tejo acima: dois séculos de porcelana em Vila Franca de Xira”, *Cira-Arqueologia*, vol. 6, Vila Franca de Xira, 2018, pp. 254-269.

Histoire et identités alimentaires en Europe, direcção de Martim Bruegel e Bruno Laurioux, Paris: Hachette, 2002.

História da vida privada, vol. 3, (*Do Renascimento ao século das Luzes*), direcção de Philippe Ariès e de Georges Duby, tradução portuguesa com revisão científica de Armando Luís de Carvalho Homem, Porto: Afrontamento, 1990.

História: Questões e Debates, n.º 42, Curitiba (Paraná), 2005.

HUBERT, Annie, “Cuisine et politique: le plat national existe-t-il?”, *Revue des Sciences Sociales*, n.º 27, Strasbourg, 2000, pp. 8-11.

HYMAN, Philip et Mary, “Les Livres de cuisine imprimés en France du règne de Charles VIII à la fin de l’Ancien Régime”, *Livres en bouche: cinq siècles d’art culinaire français du quatorzième au dix-huitième siècle*, Paris: Hermann, Editeurs des Sciences et des Arts, Bibliothèque National de France, 2001, pp. 55-102.

IGNACE, Jean-Claude, LABORIE, Yan, “Approche du régime alimentaire des moines dans les couvents franciscains, dominicains et carmes de Bergerac à la Fin du XVIII^e siècle”, *Du bien manger et du bien vivre à travers les ages et les terroirs*, [s. l.]: Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, 2002, pp. 263-299.

IKEN, Fátima, *Código de sabores portuguesas: Maria Emília Cancellata de Abreu, mentora da Cozinha Portuguesa e da pioneira revista Banquete*, Lisboa: Prime Books, 2019.

INFANTES, Víctor, “Letras en la cocina: el primer recetario femenino: el libro de apuntaciones de guisos y dulces (c. 1740) de María Rosa Calvillo de Teruel”, *Revista de Escritoras Ibéricas*, n.º 1, Madrid, 2013, pp. 31-50.

Italiani a tavola: milleottocentosessanta – mille novecentos sessanta: storia dell’alimentazione, della cucina e della tavola in Italia, direcção de Alberto Manodori Sagredo, Roma: Palombi Editori, 2015.

KELLY, Ian, *O Cozinheiro dos reis: a vida de Antonin Carême: o primeiro chefe celebridade: uma biografia com receitas*, tradução de Mário Dias Correia, Lisboa: Aletheia, 2007.

Programa | Course Description 2021/2022

KIPLE, Kenneth, *A movable feast: ten millennia of food globalization*, Cambridge: Cambridge University Press, 2007.

KOBAYASHI, Elizabete Mayumy, “A saúde via consumo: a representação idealizada das donas de casa, mães e esposas nos manuais de economia doméstica e nos anúncios das revistas *O Cruzeiro* e *Manchete*, 1940-1960”, *História, Ciências, Saúde, Manguinhos*, vol. 25, n.º 3, Rio de Janeiro, 2018, pp. 743-761.

KOWALESKI-WALLACE, Elizabeth, *Consuming subjects: women, shopping, and business in the eighteenth century*, Nova York: Columbia University Press, 1997.

KURLANSKY, Marc, *Milk: a 10.000 year food fracas*, Nova Iorque, Londres, Oxford e Nova Deli: Bloomsbury Publishing, 2018.

LARUE, Renan, *Le végétarisme et ses ennemis: vint-cinq siècles de débats*, Paris: PUF, 2015.

LAURIOUX, Bruno, *Manger au Moyen Âge: pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris: Hachette, 2003.

LAURIOUX, Bruno, *Le Moyen Age à table*, Paris: Adam Biro, 1989.

LAURIOUX, Bruno, *Le règne de Taillevent: livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris: Publications de la Sorbonne, 1997.

LECOUTRE, Mathieu, *Le goût de l'ivresse: boire en France depuis le Moyen Âge (V^e-XXI^e siècle)*, Paris: Belin, 2017.

LEHMANN, Gilly, *The British housewife: cookery books, cooking and society in eighteenth-century Britain*, [s. n.]: Prospect Books, 2003.

LELLIS, Francisco, André Bossato, *Os Banquetes do Imperador: menus colecionados por Dom Pedro II*, São Paulo: Senac, 2013.

Livres en Bouche: cinq siècles d'art culinaire français, Paris: Bibliothèque National de France, Hermann, Editeurs des Sciences et des Arts, 2001.

LONDEIX, Olivier, “L'évolution de la médiation publicitaire des firmes alimentaires françaises au XX^e siècle”, *Le Temps des Médias: revue d'histoire*, n.º 24, Paris, 2015, pp. 81-96.

LOPES, Maria Antónia, “Os Hospitais de Coimbra e a alimentação dos seus enfermos e funcionários (meados do século XVIII - meados do século XIX)”, *História da saúde e das doenças. Torres Veteras XIV*, Lisboa: Colibri e Universidade de Lisboa, Torres Vedras: Município de Torres Vedras, 2012, pp. 147-164.

Programa | Course Description 2021/2022

LOPES, Marília dos Santos, *Ao cheiro desta canela: notas para a história de uma especiaria rara*, [s. d.]: Público, 2002.

LOUSADA, Maria Alexandre, *Espaços de sociabilidade em Lisboa: finais do século XVIII a 1834*, 2 vols., Lisboa: Dissertação de Doutoramento em Geografia Humana apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 1995.

LOUSADA, Maria Alexandre, “A rua, a taberna e a sala: elementos para uma geografia histórica das sociedades lisboetas nos finais do Antigo Regime”, *Os espaços de sociabilidade na Ibero-América (séculos XVI-XIX)*, organização de Maria da Graça Ventura, Lisboa: Colibri, 2004, pp. 95-120.

LOUSADA, Maria Alexandre, “Sobre a alimentação popular urbana no início do século XIX: tabernas e casas de pasto lisboetas”, *Desenvolvimento económico e mudança social: Portugal nos últimos dois séculos. Homenagem a Miriam Halphern Pereira*, organização de José Vicente Serrão. Magda Pinheiro e Maria de Fátima Ferreira, Lisboa: ICS, 2009, pp. 227-248.

Luxury in the eighteenth century: debates, desires and delectable goods, direção de Maxine Berg e de Elizabeth Eger, Nova York: Palgrave Macmillan, 2007.

MACEDO, Jorge Borges de, “Introdução”, *Vista Alegre. Porcelanas*, Lisboa: INAPA, 1989, pp. 11-33.

MACHADO, José Montalvão, “Alimentos antigos e alimentos novos”, *Anais da Academia Portuguesa da História*, 2.^a série, vol. 29, Lisboa, 1984, pp. 85-115.

MADURO, António Valério, “La difusión del maíz y las transformaciones en el sistema agropecuario del dominio cisterciense de Alcobaça, siglos XVIII y XIX”, *Obradoiro de Historia Moderna*, n.º 27, Santiago de Compostela, 2018, pp. 81-111.

MAFAI, Miriam, *Pane nero: donne e vita quotidiana nella seconda guerra mondiale*, 5.^a edição, Roma: Mondadori, 2008.

MAGALHÃES, Beatriz Ricardina de, “A Demanda do trivial: vestuário, alimentação e habitação”, *Revista Brasileira de Estudos Políticos*, n.º 65, Belo Horizonte, 1987, pp. 153-199.

MAGALHÃES, Sónia Maria de, *A Mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)*, São Paulo, Annablume, 2004.

Programa | Course Description 2021/2022

MAIA, Fernanda Paula Sousa, “À Mesa com os monges de Bustelo: algumas regras de conduta”, *Humanistica e Teologia*, ano 14, fasc. 3, Porto, 1993, pp. 355-370.

MAIA, Fernanda Paula Sousa, “O Regime alimentar no mosteiro de Bustelo entre os séculos XVII e XIX”, *Poligrafia*, n.º 2, Arouca, 1992, pp. 173-196.

MALFITANO, Alberto, “Bologna e il cibo degli studenti”, *Alla Bolognese: della città grassa a Fico*, coordenação de Massimo Montanari, Bolonha: Il Mulino, 2018, pp. 59-77.

MALTEZ, Maria Teresa Nasbitt Rebelo da Silva, *Os Recursos alimentares no Algarve Oriental (século XIV)*, Lisboa: Dissertação de Mestrado em História Medieval apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 1993. Texto policopiado.

Manger et boire entre 1914 et 1918, direction de Caroline Poulain, Dijon: Snoeck, 2015.

MARCILHAC, Vincent, *Le luxe alimentaire: une singularité française*, Rennes: Presses Universitaires de Rennes, Tours: Presses Universitaires François-Rabelais, 2012.

MARGARIDO, Alfredo, "Les relations culturelles du côté du corps: la nourriture et le vêtement", *Les rapports culturels et littéraires entre le Portugal et la France*, Paris: Fundação Calouste Gulbenkian, 1983, pp. 423-466.

MARQUES, A. H. de Oliveira, “A Alimentação”, *Portugal da Monarquia para a República*, coordenação de A. H. de Oliveira Marques (= *Nova História de Portugal*, direção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 11), Lisboa: Presença, 1991, pp. 617-627.

MARQUES, A. H. de Oliveira, “Alimentação”, *Portugal das Invasões Germânicas à 'Reconquista'*, coordenação de A. H. de Oliveira Marques (= *Nova História de Portugal*, direção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 2), Lisboa: Presença, 1993, pp. 236-237.

MARQUES, A. H. de Oliveira, “Alimentação”, *Portugal na Crise dos séculos XIV e XV* (= *Nova História de Portugal*, direção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 4), Lisboa: Presença, 1986, pp. 464-466.

MARQUES, A. H. de Oliveira, *A sociedade medieval portuguesa: aspectos de vida quotidiana*, 4.ª edição, Lisboa: Sá da Costa, 1981, pp. 7-22. [A primeira edição saiu em 1964].

MARQUES, A. H. de Oliveira, “As Viagens e o seu quotidiano”, *A Expansão Quatrocentista*, coordenação de A. H. de Oliveira Marques (= *Nova História da Expansão Portuguesa*,

Programa | Course Description 2021/2022

- vol. 2, direção A. H. de Oliveira Marques e de Joel Serrão), Lisboa: Estampa, 1988, pp. 142-148.
- MARQUES, João Francisco, “Metáforas do sal na oratória sacra do seiscentismo português”, *Seminário internacional sobre o sal português*, Porto: Universidade do Porto, 2005, pp. 349-363.
- MARTINHO, Bruno A., “Pôr a mesa no Paço da Ribeira: especialidades e encenações da refeição no interior do palácio régio”, *A Mesa dos Reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa: Círculo de Leitores, 2011, pp. 134-147.
- MATOS, Artur Teodoro de, “A Bagagem e os alimentos nas viagens dos jesuítas do Japão (1576-1604)”, *O Século Cristão do Japão*, edição dirigida por Roberto Carneiro e Artur Teodoro de Matos, Lisboa: [s.n.], 1994, pp. 251-258.
- MATOS, Artur Teodoro de, “‘Quem vai ao mar em terra se avia’: preparativos e recomendações aos passageiros da carreira da Índia no século XVII”, *A Carreira da Índia e as Rotas dos Estreitos. Actas do VIII Seminário Internacional de História Indo-Portuguesa*, edição preparada por Artur Teodoro de Matos e Luís Filipe F. Reis Thomaz, Angra do Heroísmo: [s. n.], 1998, pp. 377-394.
- MCSHANE, Angela, “Drinking rituals of faith, love and loyalty”, *The arts of living Europe (1600-1815)*, direção de Elizabeth Miller e de Hilary Young, Londres: V & A Publishing, 2016, pp. 148-151.
- MENESES, José Newton Coelho de, *O Continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais Setecentistas*, Diamantina: Maria Fumaça, 2000.
- MENNELL, Stephen, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, 2.^a edição, Urbana e Chicago: University of Illinois Press, 1985.
- Mesa (Á) do príncipe: jantar e cear na corte de Lisboa (1500-1700): prata, madrepérola, cristal de rocha e porcelana*, Lisboa: AR|PAB, 2018.
- Mesa (A) dos Reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa: Círculo de Leitores, 2011.

Programa | Course Description 2021/2022

Mesas reais europeias: actas do simpósio internacional, Lisboa: Instituto Português dos Museus, 1999.

MEYZIE, Philippe, *L'alimentation en Europe à l'Époque Moderne. XVI^e-XIX^e siècles*, Paris: Armand Colin, 2010.

MICHEL, Dominique, *Vatel et la naissance de la gastronomie: recettes du grand siècle adaptées par Patrick Rambourg*, Paris: Fayard, 1999.

MIRET I MIN, Montserrat, *O Vinho na arte*, tradução de Daniel Gouveia, Lisboa: Chaves Ferreira Publicações, 2005.

Modernidad a la carta: manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México, direção de Miriam Bertran Vilà e de José Antonio Vázquez – Medina, Ciudad de México: Icaria – Observatorio de la Alimentación, 2018.

MONTANARI, Massimo, *Il Cibo come cultura*, Roma: Laterza, 2007.

MONTANARI, Massimo, *La Fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa*, 5.^a edição, Roma: Laterza, 2005.

MONTANARI, Massimo, *Il formaggio com le pere: la storia in un proverbio*, Roma: Laterza, 2008.

MONTANARI, Massimo, *Gusti del Medioevo: i prodotti, la cucina, la tavola*, Roma, Bari: Laterza, 2012.

MONTANARI, Massimo, *L'Identità italiana in cucina*, Roma: Laterza, 2010.

MONTANARI, Massimo, *Mangiare da cristiani: diete, digiuni, banchetti, storie di una cultura*, Milão: Rizzoli, 2015.

MONTANARI, Massimo, *I Raconti della tavola*, Roma, Bari: Laterza, 2014.

MONTANARI, Massimo, *Il Riposo della polpetta e altre stori intorno al cibo*, Roma: Laterza, 2009.

MOTA, Salvador Magalhães, “O Regime alimentar dos monges bernardos no final do século XVIII”, *Revista de Ciências Históricas*, vol. 5, Porto, 1990, pp. 271-290.

MOTT, Luíz, “In Vino Veritas: vinho e aguardente no cotidiano dos sodomitas luso-brasileiros à época da Inquisição”, *Álcool e drogas na história do Brasil*, organização de Renato Pinto Venâncio e de Henrique Cardoso, São Paulo: Alameda, Belo Horizonte, Editora PUC Minas, 2005, pp. 47-70.

Programa | Course Description 2021/2022

MOUTINHO, Mário, *História da pesca do bacalhau: por uma antropologia do 'fiel amigo'*, Lisboa: Estampa, 1985.

MOYANO ANDRÉS, Isabel, “La Cocina escrita”, *La Cocina en su tinta*, Madrid: Biblioteca Nacional de España, 2010, pp. 17-59.

MUZZARELLI, Maria Giuseppina, “Donne e cibo: storia di una relazione fra medioevo et età moderna”, *La Cucina Medievale tra Lontananza e Riproducibilità*, direcção de Barbara Garofani e de Ugo Gherner, Turim: Fondazione Torino Musei, 2006, pp. 203-213.

MUZZARELLI, Maria Giuseppina, TAROZZI, Fiorenza, *Donne e cibo: una relazione nella storia*, Milão: Bruno Mondadori, 2003.

NAULIN, Sidonie, “Les médias et la construction d’un ‘monde de la gastronomie’ (1870-1940)”, *Le Temps des Médias: revue d’histoire*, n.º 24, Paris, 2015, pp. 26-43.

NETO, Margarida Sobral, “La difusión del cultivo de la patata en Portugal, siglos XVI-XIX”, *Obradoiro de Historia Moderna*, n.º 27, Santiago de Compostela, 2018, pp. 113-138.

NICHOLSON, Virginia, *Perfect Wives in ideal homes: the story of women in the 1950s*, [s.l.]: Penguin Random House, 2016.

NOTAKER, Henry, *A history of cookbooks: from kitchen to page over seven centuries*, Oakland: University of California Press, 2017.

NOURISSON, Didier, *Le Buveur du XIX^e siècle*, Paris : Albin Michel, 1990.

Nourritures (Les) de la mer, de la criée à l’assiette, direcção de Élizsabeth Ridet, Éric Barré e de Amdré Zysberg, Caen : Centre de Recherche d’Histoire Quantitative, 2007.

NVNC EST BIBENDVM: *Vinho, identidades e arte de viver*, coordenação de Luís Correia de Sousa e Rosário S. Paixão, Porto: Edições Afrontamento, 2017.

Odisseia dos Sabores da Lusofonia, coordenação de Cilene da Silva Gomes Ribeiro e de Carmen Soares, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Curitiba: PUCPress, 2015.

OLIVEIRA, António de, *A Vida económica e social de Coimbra de 1537 a 1640*, 1.^a parte, vol. 2, Coimbra: Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras, Instituto de Estudos Históricos Doutor António de Vasconcelos, 1972.

OLIVEIRA, João Carlos, “A Alimentação”, *Portugal do Renascimento à Crise Dinástica*, coordenação de João José Alves Dias (= *Nova História de Portugal*, direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 5), Lisboa: Presença, 1998, pp. 619-627.

Programa | Course Description 2021/2022

OLIVEIRA, Ricardo Pessa de, “Para o estudo da alimentação no século XVIII: o agasalho dos preladados no decurso das visitas pastorais”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 10, tomo I, Coimbra, 2010, pp. 323-342.

ORICO, Osvaldo, *Cozinha amazónica: uma autobiografia do paladar*, [s.l.]: Universidade Federal do Pará, 1972.

PALLA, Maria José Palla, “Comida em Portugal no limiar do novo mundo”, *À Volta da mesa: os alquimistas do prazer*, Lisboa: Instituto do Emprego e Formação Profissional, 2004, pp. 33-37.

PALLA, Maria José Palla, “Cozinhar e contar uma história: o imaginário alimentar em Gil Vicente”, *Associação Internacional de Lusitanistas. Actas do V Congresso*, organização e coordenação de T. F. Earle, Oxford, Coimbra: [s.n.], 1998, pp. 1187-1200.

PANAYI, Panikos, *Fish and chips: a history*, Londres: Reaktion Books, 2014.

Pão, carne e água: memórias de Lisboa Medieval, coordenação de Amélia de Aguiar Andrade, Mário Farelo e Marta Gomes, Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, 2019.

PAPAVERO, Claude, *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos*, São Paulo: Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para obtenção do título de Doutora em Antropologia Social, 2007.

Paraître et apparences en Europe Occidentale du Moyen Age à nos jours, direção de Isabelle Paresys, Villeneuve-d’Ascq: Presses Universitaires du Septentrion, 2008.

PARDAILHE-GALABRUN, Annik, *La Naissance de l’intime: 3000 foyers parisiens XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris: Presses Universitaires de France, 1998.

PARDAL, Francisco, “Sabores ao Sul do Tejo: alimentos e pratos típicos do Alentejo e do Algarve no Guia de Portugal (1927)”, *Revista Trilhas da História*, vol. 8, n.º 15, Três Lagoas, 2018, pp. 204-220.

Parla come mangi: lingua portoghese e cibo in contesto interculturale, direção de Emma de Luca, Viterbo, Sette Città, 2015.

PATÍÑO, Victor Manuel, *Historia de la cultura material en la América Equinoccial*, tomo 1, (*Alimentación y Alimentos*), Bogotá: Instituto Cano y Cuervo, 1990.

Programa | Course Description 2021/2022

PECK, Linda Levy, *Consuming splendor: society and culture in seventeenth-century England*, Cambridge: Cambridge University Press, 2005.

PEREIRA, Ana Marques, *Mesa Real: dinastia de Bragança*, [Lisboa]: Inapa, 2000.

PEREIRA, Benjamim, *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal*, Idanha-a-Nova, Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, 1997.

PEREIRA, Gaspar Martins, *O Douro e o Vinho do Porto de Pombal a João Franco*, Porto: Edições Afrontamento, 1991.

PEREIRA, Virgínia Soares, “Celebrando Portugal: Bruxelas, 1531, e o *Genethliacon* de André de Resende”, *Congresso Internacional Damião de Góis na Europa do Renascimento. Actas*, Braga: Universidade Católica Portuguesa, Faculdade de Filosofia, 2003, pp. 879-902.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La Alimentación de las reinas en la España Moderna”, *Las Relaciones discretas entre las Monarquías Hispana y Portuguesa: La Casa de las Reinas (siglos XV-XIX)*, coordenação de José Martínez Millán e de Maria Paula Marçal Lourenço, vol. 3, Madrid: Polifemo, 2008, pp. 1997-2042.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La Alimentación en tiempos del emperador: un modelo europeo de dimensión universal”, *Carlos V. Europeísmo y Universalidad*, coordenação de Juan Luis Castellano e de Francisco Sanchez-Montes González, vol. 5, Madrid: Sociedad Estatal para la Commemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, 2001, pp. 497-541.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, *Comer y beber: una historia de la alimentación en España*, Madrid: Cátedra, 2019.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Chocolate, té y café: sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII”, *El Conde de Aranda y su tiempo*, direção de José A. Ferrer Benimeli, coordenação de Esteban Sarasa e de Eliseo Serrano, Zaragoza: Institución Fernando El Católico (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), 2000, pp. 157-221.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Comer, beber y divertirse”, *Fiesta, juego y ocio en la historia*, direção de Ángel Vaca Lorenzo, Salamanca: Universidad de Salamanca, 2003, pp. 173-217.

Programa | Course Description 2021/2022

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La Integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”, *XIV Jornades d’Estudis Històrics Locals: la mediterrània àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, [Palma de Maiorca]: Institut d’Estudis Baleàrics, 1996, pp. 89-148.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVII*, Gijón: Ediciones Trea, 2011.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Recetarios Manuscritos de la España Moderna”, *Cincinnati Romance Review*, n.º 33, Cincinnati, 2012, pp. 27-58.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Lo Scambio Colombiano e l’Europa”, *Atlante dell’alimentazione e della gastronomia*, coordenação de Massimo Montanari e de Françoise Sabban, vol. 1 (*Risorse, scambi, consumi*), Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese, SpA, 2004, pp. 302-324.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Utopías y sueños: el deseo de comer mucho y comer bien”, *eSpania*, n.º 21, 2015. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/e-spania/24564>>.

PILLA, Maria Cecília Amorim, *A arte de receber: distinção e poder à boa mesa 1900-1970*, Curitiba: Instituto Memória Brasileira, 2011.

PILLA, Maria Cecília Amorim, “Mente sã em corpo são: exercícios, alimentos e saúde nas páginas do *Anuário das Senhoras* durante o Estado Novo Brasileiro (1937-1945)”, *Revista Portuguesa de História*, tomo 47, Coimbra, 2016, pp. 381-397.

PITTE, Jean-Robert, *Gastronomie française: histoire et géographie d’une passion*, Paris: Fayard, 1991.

POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologías de la alimentación: los comensales y el espacio social alimentario*, tradução do francês com acrescentos, Barcelona: Editorial UOC, 2019.

Pour une histoire de l’alimentation, direção de Jean-Jacques Hémardinquer, Paris: Armand Colin, 1970.

Pour une histoire de la viande: fabrique et représentations de l’Antiquité à nos jours, direção de Marie-Pierre Horard e de Bruno Laurioux, Rennes: Presses Universitaires de Rennes, Tours: Presses Universitaires François Rabelais, 2017.

PUGH, Martin, *We danced all night: a social history of Britain between the wars*, Londres: Vintage Books, 2008.

Programa | Course Description 2021/2022

Qualité (La) des produits en France (XVIII-XX siècles), direção de Alessandro Stanziani, Paris: Belin, 2003.

QUARESMA, Flávia, LIMA, Paulo de Abreu e, CÓLLIGA MARTÍNEZ, César, *Azeite de Oliva: olivicultura e gastronomia*, São Paulo: Ohares, 2016.

QUELLIER, Florent, *Gourmandise: histoire d'un péché capital*, Paris: Armand Colin, 2010.

QUELLIER, Florent, *La table des français: une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes: Presses Universitaires de Rennes, 2007.

RAINHO, Maria do Carmo Teixeira, "A distinção e as suas normas: leituras e leitores dos manuais de etiqueta e civilidade: Rio de Janeiro, século XIX", *Acervo*, vol. 8, n.º 1-2, Rio de Janeiro, 1995, pp. 139-152.

RAMBOURG, Patrick, "Sucre et mets sucrés dans les traités culinaires de la fin du Moyen Âge au début du XX^e siècle", *Du Sucre. Actes de la journée d'études le sucre dans la littérature*, direção de Véronique Duché-Gavet e de Jean-Gérard Lapacherie, Biarritz: Atlantica, 2007, pp. 173-188.

RAMOS, Anabela, CLARO, Sara, *Alimentar o corpo e saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães. Século XVII*, Vila Real: Direção Regional de Cultura do Norte, Porto: Edições Afrontamento, 2013.

RAMOS, Anabela, SOARES, Deolinda, OLIVEIRA, Paulo, "A Festa de São Bento: uma viagem pela gastronomia beneditina", *Mínia*, 3.^a série, n.º 11-12, Braga, 2004-225, pp. 73-112.

Regards sur les sociétés du XVII siècle. Angleterre, Espagne, France, direção de Jean-Pierre Poussou, Paris: SEDES, 2007.

REINARDDT, Juliana Cristina, *Alemães, comida e identidade : uma tese ilustrada*, Curitiba: Máquina de Escrever, 2014.

REVEL, Jean-François, *Um Banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronómica*, tradução de Paulo Neves, São Paulo: Companhia das Letras, 1996. [A primeira edição francesa é de 1978].

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes, *Tudo pronto! O comer fora e o prazer reinventado: história dos restaurantes "por quilo" de Curitiba*, Curitiba: Máquina de Escrever, 2013.

RIBEIRO, Margarida, *Olaria de uso doméstico na arquitectura conventual do século XVI*, Montemor-o-Novo: Grupo de Amigos de Montemor-o-Novo, 1984.

RICCIOTTI, Giovanni, *La porchetta: una tradizione antica*, Rimini: Panozzo Editore, 2016.

Programa | Course Description 2021/2022

ROCHA, Rui, *A Viagem dos sabores: ensaio sobre a história da alimentação (séculos IX-XIX)*

Seguido de 100 receitas em que vários mundos se encontram, Lisboa: Inapa, 1998.

ROCHE, Daniel, *La Culture des apparences: une histoire du vêtement XVII^e-XVIII^e siècle*, Paris,

Fayard, 1989.

ROCHE, Daniel, *Histoire des choses banales : naissance de la consommation dans les sociétés*

traditionnelles (XVII-XIX siècle), Paris: Fayard, 1997.

ROCHE, Daniel, *Le Peuple de Paris: essai sur la culture populaire au XVIII^e siècle*, 2.^a edição,

Paris: Fayard, 1998.

Royal (A) lunch : a visita da rainha Alexandra do Reino Unido: 24 de março de 1905,

coordenação de Fernando Montesinos, Sintra: Parques de Sintra – Monte da Lua, 2019.

ROSMANINHO, Nuno, SANTOS, Jorge Pacheco dos, *História dos ovos moles de Aveiro*,

Aveiro: Confraria dos Ovos Moles, Universidade de Aveiro, 2018.

ROVERSI, Giancarlo, “Alimentazione e consumi a Bologna fra Medioevo ad Età Moderna”, *Alla*

Bolognese: della città grassa a Fico, coordenação de Massimo Montanari, Bolonha: Il

Mulino, 2018, pp. 31-58.

SÁ, Isabel dos Guimarães, “O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo”, *A Mesa*

dos Reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-

XVIII), coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa: Círculo de

Leitores, 2011, pp. 188-207.

SAAVEDRA, Pegerto, e SOBRADO, Hortensio, *El Siglo de las Luces: cultura y vida cotidiana*,

Madrid: Sintesis, 2004.

Sabores (Los) de España y América: cultura y alimentación, compilação de Antonio Garrido

Aranda, Huesca: La Val de Onsera, 1999.

SAMPAIO, A. J. de, *Alimentação sertaneja e do interior da Amazônia: onomástica da*

alimentação rural, São Paulo, Rio de Janeiro, Baía, Recife, Pará, Porto Alegre:

Companhia Editora Nacional, 1944.

SANT’ANNA, Denise Bernuzzi de, *Gordos, magros e obesos: uma história do peso no Brasil*,

São Paulo: Estação Liberdade, 2016.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos, “A Alimentação e o seu lugar na História: os tempos da

memória gustativa”, *História: Questões e Debates*, n.º 42, Curitiba (Paraná), 2005, pp.

11-31.

Programa | Course Description 2021/2022

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos, “A comida como lugar de história: as dimensões do gosto”, *História: Questões e Debates*, n.º 54, Curitiba, 2011, pp.103-124.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos, “Por uma história da alimentação”, *História: Questões e Debates*, vol. 14, n.º 26-27, Curitiba, 1997, pp. 154-171.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos, *História da alimentação no Paraná*, Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS, Maria José Azevedo, “O Azeite e a vida do homem medieval”, *Estudos em homenagem ao Prof. Doutor José Amadeu Coelho Dias*, vol. 2, Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006, pp. 139-157.

SANTOS, Maria José Azevedo, *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes. Cultura. Sociedade*, Coimbra, [s.n.], 1997.

SANTOS, Maria José Azevedo, *As Regras da Regra de Santa Clara. Códice do século XVI*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.

SARTI, Rafaella, *Casa e família: habitar, comer e vestir na Europa Moderna*, tradução de Isabel Teresa Santos, Lisboa: Estampa, 2001.

SCAFFIDI, Cinzia, *Che Mondo sarebbe: pubblicità del cibo e modelli sociali*, Bra: Slow Food Editore, 2018.

SCHAMA, Simon, *The Embarrassment of Riches: an interpretation of Dutch Culture in the Golden Age*, Nova Iorque: Vintage Books Edition, 1987.

SCHWARCZ, Lilia Moritz, “Introdução”, J. I. Roquete, *Código do Bom-Tom ou Regras da Civilidade e de bem viver no século XIX*, organização de Lilia Moritz Schwarcz, São Paulo: Companhia das Letras, 1997, pp. 7-39.

SEIJAS MONTERO, María, “La Mesa como diferenciador social: el consumo de los cistercienses gallegos a fines del Antiguo Régimen”, *O Tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, coordenação de Maria Marta Lobo de Araújo e outros, Braga: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar ‘Cultura, Espaço e Memória’, 2012, pp. 51-71.

SEIJAS MONTERO, María, “El Privilegio de comer bien en las instituciones cistercienses gallegas a fines del Antiguo Régimen”, *Instituciones y centros de reclusión colectiva: formas y claves de una respuesta social (siglos XVI-XX)*, coordenação de Laureano M. Rubio Pérez, León: Universidad de León, 2012, pp. 287-307.

Programa | Course Description 2021/2022

SERRA ALONSO, María Amparo, “Orientación productiva y alimentación en el monasterio del Puig de Santa María en la primera mitad del siglo XVIII”, *Estudis*, n.º 11, Valencia, 1984, pp. 181-197.

SERRANO LARRYÓZ, Fernando, *La Mesa del rey: cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona: Gobierno de Navarra, 2002.

SILVA, Ana Margarida Dias da, “Sair da clausura: único remédio para a salvação”, *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra*, vol. 25, Coimbra, 2012, pp. 195-213.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da, “A Cultura implícita”, *O Império Luso-Brasileiro 1620-1750*, coordenação de Frédéric Mauro (= *Nova História da Expansão Portuguesa*, vol. 7, direção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques), Lisboa: Estampa, 1991, pp. 312-316.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da, “A Vida quotidiana”, *O Império Luso-Brasileiro 1750-1820*, direção de Maria Beatriz Nizza da Silva, (= *Nova História da Expansão Portuguesa* vol. 8, direção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques), Lisboa: Estampa, 1986, pp. 513-521.

SILVA, Paula Pinto e, *Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial*, São Paulo: SENAC, 2005.

SILVA, Ricardo Manuel Alves, “Alimentar o corpo e o espírito no convento de Nossa Senhora dos Remédios de Braga no século XVII”, *O Tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, coordenação de Maria Marta Lobo de Araújo e outros, Braga: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar ‘Cultura, Espaço e Memória’, 2012, pp. 73-90.

SIMÓN PALMER, María del Carmen, *La Cocina del palacio. 1561-1931*, [s. l.] : Editorial Castalia, 1997.

SITWELL, William, *Eggs or anarchy: the remarkable story of the man tasked with the impossible: to feed a nation at war*, Londres, Nova Iorque, Sydney, Toronto, New Delhi: Simon and Schuster, 2016.

SOBRAL, José Manuel, “Alimentação, Comensalidade e Cultura: o Bacalhau e os Portugueses”, *XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais - Conlab*, Salvador, 2011. Em linha:

<http://www.xiconlab.eventos.dype.com.br/resources/anais/3/1307570983_ARQUIVO_AlimentacaoXIConlabJMS.pdf>.

Programa | Course Description 2021/2022

SOBRAL, José Manuel, “Nacionalismo, Culinária e Classe. A Cozinha Portuguesa da Obscuridade à Consagração (séculos XIX-XX)”, *Ruris*, vol. 1, n.º 2, Campinas, 2007, pp. 13-52.

Sociabilité (La) à la table : commensalité et convivialité a travers les âges, textos reunidos por Martin Aurell, Olivier Dumoulin e Françoise Thelamon, Rouen: Publications de l’Université de Rouen, 1992.

SÖDERLIND, Ulrica, *The Nobel banquets: a century of culinary history (1901-2001)*, tradução de Carlsson Bokförlag, Nova Jersey, Londres, Singapura: World Scientific, 2010.

SOUSA, Dina Fernanda Ferreira de, *Arte doceira de Coimbra: conventos e tradições (séculos XVII-XX)*, Sintra: Colares Editora, 2013.

SOUSA, Dina Fernanda Ferreira de, *A doçaria conventual de Coimbra*, Sintra: Colares Editora, 2011.

SOUSA, Gonçalo de Vasconcelos e, “Ouro, prata e outras riquezas setecentistas numa herança da Baía (Brasil)”, *Revista da Faculdade de Letras. Ciências e Técnicas do Património*, vol. 3, Porto, 2004, pp. 293-316.

SOUSA, Gonçalo de Vasconcelos e, *Pratas portuguesas em colecções particulares: século XV ao século XX*, Porto: Civilização, 1998.

SOUSA, Luís Correia, CASTRO, Inês de Ornellas e, *B.I. das Tabernas*, direção de Ana Paula Guimarães, Lisboa: Apenas, 2015, 46 pp.

SPANG, Rebecca L., *A Invenção do restaurante*, tradução de Jaime Araújo, Lisboa: Temas e Debates, 2003.

SPENCER, Colin, *Vegetarianism: a history*. 2.ª edição, Londres: Grub Street, 2016.

STOBART, Jon, *Sugar and Spice: grocers and groceries in provincial England (1650-1830)*, 2.ª edição, Oxford: Oxford University Press, 2016.

Storia della lingua e storia della cucina : parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana, direção de Cecilia Robustelli e de Giovanna Frosini, Florença: Franco Cesati Editore, 2009.

STOUFF, Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e-XV^e siècles*, Paris, La Haye: Mouton & C., 1970.

Table (À la) des châteaux, direção de Anne-Marie Cocula e de Michel Combet, Bordéus, Ausonius, 2015.

Programa | Course Description 2021/2022

Table (À la) des moines: ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Révolution, Paris: Vuibert, 2015.

Table (À) au XIX siècle, Paris: Editions de la Réunion des Musées Nationaux, Flammarion, 2001.

Table (At the): metaphorical and material cultures of food in Medieval and Early Modern Europe, direção de Timothy J. Tomasik e Juliann M. Vitullo, [s. d.]: Brepols, 2007.

Table (La) et ses dessous: culture, alimentation et convivialité en Italie (XIV^e-XVI^e siècles), estudos reunidos por Adelin Charles Fiorato e Anna Fontes Baratto, Paris, Paris: Presses de la Sorbonne Nouvelle, 1999.

Tables royales et festins de cour en Europe 1661-1789, direção de Catherine Arminjon e de Béatrix Saule, Paris: École du Louvre, 2004.

TELEGINSKI, Neli Maria, *Os dois lados do balcão: armazéns, bodegas e cotidiano em Irati (PR) (1907-1970)*, São Paulo: Alameda, 2016.

Temas em cultura e alimentação, organização de Maria Eunice Maciel e de Estélio Gomberg, São Cristóvão: Editora UFS, Aracaju: Fundação Oviêdo Teixeira, 2007.

Temps (Le) des Médias, n.º 24 (*À table !*), Paris, 2015.

TERRON, Eloy, *España, encrucijada de culturas alimentarias: su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, [s. d.].

THIRST, Joan, *Food in Early Modern England: phases, fads, fashions 1500-1760*, Londres: Hambledon Continuum, 2007.

THOMAS, Keith, *In pursuit of civility: manners and civilization in early modern England*, New Haven e Londres: Yale University Press, 2018.

THOMAZ, Luís Filipe F. R., “The Iberian expansion and the fortune of indian plants in the West”, *Indo-Portuguese Encounters. Journeys in Science, Technology and Culture*, direção de Lotika Varadarajan, vol. 1, Nova Deli: Indian National Science Academy, Lisboa: Centro de História de Além-Mar da Universidade Nova de Lisboa, Nova Deli, Aryan Books International, [s.d.], pp. 153-273.

THOMAZ, Luís Filipe F. R., *A Questão da pimenta em meados do século XVI: um debate político do governo de D. João de Castro*, Lisboa: Universidade Católica Portuguesa, 1998.

Tomate et chocolat: usages alimentaires et créolisation culturelle, textos reunidos por Pascale Budillon Puma, Paris: Michel Houdiard Éditeur, 2008.

Programa | Course Description 2021/2022

- TORRÃO, Maria Manuel, *Dietas alimentares: transferências e adaptações nas ilhas de Cabo Verde (1460-1540)*, prefácio de Maria Emília Madeira Santos, Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1995.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, *History of food*, tradução de Anthea Bell, Londres: Blackwell, 1999.
- TRUNINGER, Mónica, *O campo vem à cidade: agricultura biológica, mercado e consumo sustentável*, Lisboa: ICS, 2010.
- TRUNINGER, Mónica, *Hábitos alimentares dos portugueses*, Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos, 2020.
- Turres Veteras IX: história da alimentação*, coordenação de Carlos Guardado da Silva, Torres Vedras: Câmara Municipal, Lisboa: Colibri, 2007.
- VABRE, Sylvie, *Le sacre du Roquefort: l'émergence d'une industrie agroalimentaire, fin du XVIII^e siècle - 1925*, Rennes: Presses Universitaires de Rennes, Tours: Presses Universitaires François-Rabelais, 2015.
- VAQUINHAS, Irene, "A lei da mesa: as praxes da etiqueta e as boas maneiras na sociedade de bom-tom. Algumas fontes para o seu estudo (século XIX-princípios do século XX)", *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, coordenação de Carmen Soares, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018, pp 154-157. Disponível em <<https://www.academia.edu/36673643/>>.
- VAQUINHAS, Irene, "O 'mal das sezões': arrozais, malária e protesto popular nos campos do Mondego (séculos XIX e XX)", *Percursos de História: estudos in Memoriam de Fátima Sequeira Dias*, direção de Manuel Sílvio Conde, Margarida Vaz do Rego e Susana Serpa Pinto, Ponta Delgada, [s.n.], 2016, pp. 65-87.
- VELOSO, Carlos, *A Alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*, Coimbra: Minerva, 1992.
- Viaggi enogastronomico e sostenibilità*, direção de Paolo Corvo e de Gianpaolo Fassino, Milão: FrancoAngeli, 2018.
- VIANA, Mário, *Os Vinhedos medievais de Santarém*, Cascais: Patrimonia, 1998.
- VIEIRA, Alberto, *História do vinho da Madeira*, Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico, 1993.

Programa | Course Description 2021/2022

Vin (Le) et la musique : accords et désaccords, direção de Florance Gétreau, Paris: Gallimard, La Cité du Vin, 2018.

Vinho (O) do Porto, coordenação de Gaspar Martins Pereira, Porto: Instituto do Vinho do Porto, 2003.

VISSER, Margaret, *The ritual of dinner: the origins, evolution, eccentricities, and meaning of table manners*, Londres: Penguin Books, 1991.

Voyages en gastronomie: l'invention des capitales et des régions gourmandes, direção de Julia Csergo e de Jean-Pierre Lemasson, 2008.

WARD, Christina, *American advertising cookbooks: how corporations taught us to love spamtm, bananas, and jell-otm*, Port Townsend WA: Process Media, [s.d.].

WEATON, Barbara Ketcham, *L'office et la bouche: histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*, tradução de Béatrice Vierné, [s.l.]: Calmann-Lévy, 1983.

WEAVER, William Woys, *Culinary ephemera: an illustrated history*, Berkeley, Los Angeles, Londres: University of California Press, 2010.

WELCH, Evelyn, *Shopping in the Renaissance: consumer culture in Italy 1400-1600*, New Haven, Londres: Yale University Press, 2005.

Women and material culture, 1660-1839, direção de Jennie Batchelor e de Cora Kaplan, Nova York: Palgrave Macmillan, 2007.