



# DIZ-ME O QUE COMES

...

*ALIMENTAÇÃO  
ANTES E DEPOIS  
DA CIDADE*



# DIZ-ME O QUE COMES

...

*ALIMENTAÇÃO  
ANTES E DEPOIS  
DA CIDADE*

**TÍTULO**

DIZ-ME O QUE COMES... ALIMENTAÇÃO ANTES E  
DEPOIS DA CIDADE

Fragments de Arqueologia de Lisboa 1

**EDITORES**

João Carlos Senna Martinez

Ana Cristina Martins

Ana Ávila de Melo

Ana Caessa

António Marques

Isabel Cameira

**EDIÇÃO**

Câmara Municipal de Lisboa/ Direcção Municipal de  
Cultura/ Departamento de Património Cultural/ Centro  
de Arqueologia de Lisboa

Sociedade de Geografia de Lisboa/ Secção de  
Arqueologia

**DESIGN GRÁFICO**

Ana Filipa Leite

**IMPRESSÃO E ACABAMENTOS:**

ACDPRINT, S.A.

**TIRAGEM:**

250

**ISBN**

978-972-8543-41-9

**DEPÓSITO LEGAL**

426936/17

**LISBOA , 2017**

*Advertência: nesta publicação, o cumprimento, ou não, do Acordo Ortográfico de Língua Portuguesa, de 1990 - em vigor desde 2009, é da responsabilidade dos autores de cada texto.*

# DIZ-ME O QUE COMES

■ ■ ■

## *ALIMENTAÇÃO ANTES E DEPOIS DA CIDADE*

João Carlos Senna Martinez  
Ana Cristina Martins  
Ana Ávila de Melo  
Ana Caessa  
António Marques  
Isabel Cameira  
(ed.)

*Câmara Municipal de Lisboa/ Direcção Municipal de Cultura/ Departamento de  
Património Cultural/ Centro de Arqueologia de Lisboa  
Sociedade de Geografia de Lisboa/ Secção de Arqueologia*



<b>FRAGMENTOS DE ARQUEOLOGIA DE LISBOA:</b>	
Diz-me o que comes... alimentação, antes e depois da cidade.	7
<b>As faunas de grandes e médios mamíferos e a alimentação humana na região de Lisboa, do Paleolítico ao Bronze Final</b>	
João Luís Cardoso	8
<b>A arqueofauna do Neolítico antigo da Encosta de Sant'Ana (Lisboa)</b>	
Nelson Almeida	25
<b>2500 anos de exploração de recursos aquáticos em Lisboa. Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros</b>	
Susana Martínez, Sónia Gabriel e Jacinta Bugalhão	41
<b>A alimentação em Lisboa na época romana através das ânforas da Casa dos Bicos</b>	
Clementino Amaro e Guilherme Cardoso	55
<b>Elementos vegetais na alimentação de al-Ušbûna, entre os séculos X e XII</b>	
António Rei	67
<b>Alimentação mudéjar em Lisboa: dados preliminares sobre a zooarqueologia do Largo da Severa (Mouraria, Lisboa)</b>	
Maria João Valente e António Marques	76
<b>O drama da fome sob o signo castelhano - 1384</b>	
Rui Pedro Rodrigues Neves	92
<b>Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII)</b>	
João Pedro Gomes	98
<b>Cozinhar e comer: cerâmicas e alimentação em Carnide (1550-1650)</b>	
Tânia Manuel Casimiro, Carlos Boavida e Cleia Detry	110
<b>Preparar, servir e comer - Vestígios arqueológicos metálicos do que se usava na cozinha e à mesa na Lisboa da Idade Moderna. Uma primeira abordagem</b>	
Carlos Boavida	122
<b>Entre copos e garrafas - Os vidros do Largo de Jesus (Lisboa)</b>	
Carlos Boavida	131
<b>O património alimentar nas caricaturas do jornal vespertino "Diário de Lisboa" (1921 a 1926)</b>	
Ana Maria Proserpio	139



## FRAGMENTOS DE ARQUEOLOGIA DE LISBOA: Diz-me o que comes... alimentação, antes e depois da cidade.

Com Lisboa transformada no “**maior sítio arqueológico**” do país, seja pelo número de intervenções nela efectuadas nos últimos anos, pela dimensão das mesmas, ou pelos resultados conseguidos e potencial informativo revelado, importa trazer as realidades históricas e patrimoniais assim obtidas ao conhecimento de um público alargado.

É assim que, em boa hora, o protocolo assinado entre a Autarquia e a Sociedade de Geografia de Lisboa vem concretizar-se, nomeadamente, na colaboração entre o Centro de Arqueologia de Lisboa e a Secção de Arqueologia da SGL para a realização anual de um colóquio com o tema geral de ‘**Fragmentos de Arqueologia de Lisboa**’, acentuando aspectos da realidade arqueológica.

Entre os contextos que vêm sendo revelados, a presença de diversificado espólio relacionado com uma das condicionantes mais determinantes para a condição humana – a Alimentação – dá o sub-título a esta primeira realização. Com efeito, são vários os testemunhos que nos aportam para os hábitos alimentares das populações que têm vivido no espaço geográfico que actualmente pertence à cidade de Lisboa, desde a Pré-história até à actualidade: resíduos alimentares variados, recipientes e/ou estruturas relacionadas com o consumo, a preparação e a produção de alimentos, que diversas fontes documentais por vezes completam.

A publicação deste volume inicia assim uma coleção que, sob o título genérico de *Fragmentos de Arqueologia de Lisboa*, trará ao domínio de um público alargado os resultados de cada encontro.

Começamos aqui com a importante síntese de João Luís Cardoso, *As faunas de grandes e médios mamíferos e a alimentação humana na região de Lisboa, do Paleolítico ao Bronze Final*, a que o texto de Nelson Almeida e colaboradores sobre a problemática das primeiras comunidades neolíticas, *A arqueofauna do Neolítico Antigo na Encosta de Sant’Ana Lisboa*, dá seguimento.

O estudo de Susana Martínez, Sónia Gabriel e Jacinta Bugalhão *2500 anos de exploração de recursos aquáticos em Lisboa. Núcleo Arqueológico da rua dos Correiros* faz a ponte para a História da Alimentação nos primórdios da Lisboa-Cidade.

A importância da romanização e posterior percurso da Lisboa urbana conduzem-nos a sucessivamente percorrermos:

- Com Clementino Amaro e Guilherme Cardoso, *A alimentação em Lisboa na época romana através das ânforas da Casa dos Bicos*.
- Com António Rei e explorando fontes não-arqueológicas, os *Elementos vegetais na alimentação de al-Ušhbûna, entre os séculos X e XII*.
- Maria João Valente e António Marques trazem-nos de volta à Arqueologia com *Alimentação mudéjar em Lisboa: a zooarqueologia da Casa da Severa (Mouraria, Lisboa)*, enquanto Rui Neves nos faz percorrer Fernão Lopes para reflectir sobre *O drama da fome sob o signo castelhano – 1384* e João Pedro Gomes nos fala da *Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII)*.
- Prosseguindo na Época Moderna, Tânia Casimiro, Carlos Boavida, Cleia Detry e Simon Davis apresentam uma primeira síntese de resultados do estudo do notável espólio obtido na intervenção no Largo do Coreto em Carnide – *Cozinhar e comer: Cerâmicas e alimentação em Carnide (1550-1650)*.
- Carlos Boavida aborda de seguida e numa interessante comunicação os até agora pouco estudados artefactos metálicos utilizados para *Preparar, servir e comer – Vestígios arqueológicos metálicos do que se usava na cozinha e à mesa na Lisboa da Idade Moderna* para, em seguida, nos falar dos prazeres de Baco materializados *Entre copos e garrafas – Os vidros do Largo de Jesus (Lisboa)*.
- Já no primeiro quartel do século XX, Ana Maria Prosépio leva-nos a visitar o saudoso Diário de Lisboa para reflectir sobre *O património alimentar nas caricaturas do jornal vespertino “Diário de Lisboa” (1921 a 1926)*.

Lisboa, Fevereiro de 2017

Os editores

## Cozinhar e comer: cerâmicas e alimentação em Carnide (1550-1650)

### **Tânia Manuel Casimiro**

IAP/IHC - FCSH/UNL; Pós-doc FCT  
(tmcasimiro@fcsh.unl.pt)

### **Carlos Boavida**

IAP - FCSH/UNL; AAP  
(cmpboavida@gmail.com)

### **Cleia Detry**

UNIARQ - FL/UL  
(cdetry@gmail.com)

### **Resumo |**

A escavação do Largo do Coreto em Carnide (2012) identificou diversos silos no interior dos quais foram recuperados variados elementos da cultura material, datados entre os finais do século XVI e meados do século XVII.

A cerâmica comum, destinada à preparação e consumo de alimentos, é certamente o tipo mais abundante com vários tipos recipientes. Painelas, tachos, frigideiras, cuscuzeiras, assadores, entre outros, demonstram que a preparação de alimentos passava por diferentes processos de confecção.

O cruzamento das informações obtidas através das formas cerâmicas, combinadas com os vestígios faunísticos e os diversos livros de cozinha da época permitem inferir sobre que tipo de alimentos estariam à mesa dos habitantes de Carnide na Idade Moderna.

**Palavras-chave:** Alimentação, Comércio, Idade Moderna, Lisboa, Urbanismo

### **Abstract |**

The excavation of the Largo do Coreto in Carnide (2012) permitted the identification of several storage pits. Inside these silos several material culture elements were recovered, dated from late 16th to mid 17th century.

Redwares, the most abundant pottery, were mostly used in the preparation and consumption of food with different types of objects. Cooking pots to boil or to fry, couscous pans, roasters, among others reveal that food was prepared using many different methods. Bowls, plates and cups were used to consume food.

Crossing information obtained from ceramics forms, combined with the zooarchaeological identification of animal remains and 16th and 17th century cookbooks will permit to discuss what type of food was being consumed by people living in Carnide in the Early Modern Period.

**Keywords:** Ceramics, zooarchaeology, cookbooks, food.

## Introdução

A intervenção arqueológica no Largo do Coreto em Carnide (2012-2013), coordenada por Ana Caessa e Nuno Mota, (Centro de Arqueologia de Lisboa da Câmara Municipal de Lisboa), fez parte do projecto de Requalificação Urbanística e Paisagística do Largo do Coreto e Ruas Adjacentes. Não obstante as diversas estruturas reconhecidas, foram os mais de uma centena de silos (136) e a cultura material no seu interior, que marcaram e caracterizaram aquele arqueossítio (CAESSA e MOTA, 2014). Intervenções arqueológicas em anos anteriores já tinham identificado outros silos (DIOGO, 1995; DIOGO e VITAL, 1998, 52; MONTEIRO, 2010; MONTEIRO e ANTÓNIO, 2010; 2013; ROSA, 2014). Muitos são os documentos nos arquivos portugueses que “referem as ‘covas’ e o ‘pam encovado’ de Carnide. De acordo com esses documentos, os silos seriam de intensa dispersão e de bons atributos porque teriam a capacidade de “preservar os cereais por vários anos” (CAESSA e MOTA, 2016, 50).

Carnide foi, até ao século XIX uma zona periférica e rural, ainda que de grande importância produtiva, justificando-se a existência de centenas de silos. Estas covas, segundo a documentação, teriam diversos proprietários, tais como indivíduos particulares ou instituições religiosas (CAESSA e MOTA, 2016). Ainda que o povoamento medieval não se encontre bem documentado, a partir do final de quatrocentos começaram ali a ser edificadas diversos conventos, em consequência do milagre da Luz, o que, a par das romarias e da feira anual, terá atraído diversos habitantes, levando a que a comunidade residente fosse relativamente grande no início do século XVII (REIS, 2014, 16-17).

Os materiais identificados no interior destas estruturas negativas podem ser conotados com despejos ou lixos domésticos. As razões que levaram ao abandono destas estruturas ao longo de cerca de um século, preenchidas com milhares de objectos, não foram ainda claramente apuradas, mas parece ter sido um fenómeno recorrente no país nos finais da Idade Média, tendo sido transformadas em lixeiras (MARQUES, 1968). Que tipo de comunidade viveria em Carnide e qual a sua capacidade económica é algo que a cultura material, assim como a análise faunística dos achados recuperados no interior dos silos, poderá ajudar a compreender.

Os objectivos do presente artigo passam por cruzar informação entre as formas cerâmicas recuperadas nesta escavação, que por norma são atribuídas à produção e consumo de alimentos, com os resultados das análises zooarqueológicas e alguns livros de receitas dos séculos XVI e XVII onde os recipientes cerâmicos e alguns tipos de animais são largamente mencionados.

As fontes utilizadas na tentativa de compreender algo sobre a alimentação de Carnide nos séculos XVI e XVII são em primeiro lugar as evidências arqueológicas. Neste sentido, as cerâmicas e os restos faunísticos são aqueles aos quais daremos maior destaque por se tratarem das evidências directas da alimentação. Ainda que tenham sido recolhidas formas cerâmicas em todos os silos identificados nesta escavação, para o presente artigo apresentam-se apenas as cerâmicas recuperadas dentro de duas daquelas estruturas, nomeadamente os silos VI e XV da sondagem 24. A sua escolha não foi aleatória. O silo XV corresponde a um abandono algures durante a segunda metade do século XVI, possivelmente entre 1550 e 1580, data obtida através da análise das cerâmicas importadas e louça revestida a esmalte estanífero encontrada no seu interior. Já o silo VI foi abandonado posteriormente numa data que podemos colocar entre 1600 e 1630, igualmente datado devido às importações e louça azul e branca ali recolhida. Neste sentido, apresentamos uma amostra das cerâmicas identificadas em Carnide que se relacionam com a datação geral da formação daquele contexto arqueológico que podemos balizar, generalistamente, entre 1550 e 1650 (CASIMIRO, BOAVIDA e MOÇO, no prelo). Outros silos de ambas cronologias foram identificados, no entanto, a grande quantidade de objectos no interior destes dois, conduziu à sua escolha.

Relativamente aos restos faunísticos houve uma aproximação global à colecção e não a sua divisão por silo. Assim a análise zooarqueológica corresponde ao período entre 1550 e 1650. Ainda que inicialmente tenha sido tentada por silo notámos que o consumo das espécies animais é muito semelhante ao longo do período em que os silos foram entulhados, não se registando alterações (DETRY, no prelo).

Em paralelo iremos confrontar as informações arqueológicas com documentos relacionados com a alimentação produzidos nos séculos XVI e XVII, nomeadamente o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (LCI), *As Receitas de Cozinha de um Frade Português do século XVI* (RCFP) e a *Arte da Cozinha* (AC) de Domingos Rodrigues. No primeiro caso foi utilizada a publicação da Universidade de Coimbra com a leitura crítica de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut (1967). No entanto, no que diz respeito às formas cerâmicas ali identificadas, essa informação foi retirada do trabalho de Paulo Dórdio Gomes, publicado na revista *Olaría*, onde as mesmas se encontram contabilizadas (Gomes, 1996). Relativamente à segunda fonte foi utilizada a leitura crítica de Anabela Leal Barros (2014), publicação da Imprensa da Universidade de Coimbra. No que diz respeito à *Arte da Cozinha*, de Domingos Rodrigues, publicação original de 1680, foi utilizada uma impressão de 1821.

Os textos de cozinha são profícuos não apenas na indicação de como e em que recipientes se cozinhavam, preparavam e serviam os alimentos, mas também relativamente ao tipo de carne e peixe consumido. Note-se que ainda que tenham sido deixados de fora os legumes, farinhas, ovos, e derivados do leite estes surgem inúmeras vezes, a par das especiarias.

No entanto, devemos ter em atenção que os documentos que sobreviveram relativamente às práticas culinárias foram redigidos em ambientes nobres ou conventuais pelo que os ingredientes e hábitos alimentares não seriam os mesmos que os da população comum. Ainda estamos a tentar compreender quem eram os habitantes de Carnide e que ligações podiam eles ter com as casas conventuais ou o Paço Real que ali existiam, contudo temos de ter sempre em atenção que eram populações rurais, ainda que aparentemente abastadas. Apesar de os livros de receitas reflectirem ambientes ricos, a funcionalidade dos recipientes cerâmicos seria semelhante em todos os contextos, independentemente da sua riqueza. Quando, na receita de *Penetella* nas *Receitas de cozinha de um frade português* se mencionada que se “*escoashe o caldo em hua tigella*” (RCFP, 112) é uma funcionalidade que nos parece transversal a contextos mais e menos abastados. Escavações arqueológicas têm demonstrado que a cerâmica é efectivamente recorrente na louça de preparação e consumo de alimentos em ambientes de diferentes capacidades económicas. Por norma interpretamos estes objectos como tendo sido produzidos em cerâmica visto que, quando não o eram, o tipo de material é especificado na receita, surgindo a referência a panelas em ferro ou pratos em prata.

## As cerâmicas

As escavações arqueológicas em Carnide trouxeram à luz do dia milhares de objectos em cerâmica cujo estudo se encontra a ser feito progressivamente. O presente trabalho apenas aborda as cerâmicas relacionadas com a preparação e consumo de alimentos e da forma como aqueles nos podem revelar pistas sobre a alimentação, que são efectivamente a maioria dos recipientes. Assim, existem peças que foram propositadamente deixadas de fora deste trabalho, tais como candela-bros ou candeias, ou mesmo a louça para armazenamento. Relativamente à cerâmica importada, tais como porcelanas e majólicas ou reflexos metálicos, ainda que aquela possa ter sido utilizada no consumo de alimentos, serão apenas mencionadas como taças ou pratos, sem nos demormos na análise decorativa ou simbólica visto que tal identificação já se encontra feita (CASIMIRO, BOAVIDA e MOÇO, no prelo).

A forma mais frequente identificada neste sítio arqueológico foi certamente o que podemos designar como panelas, sendo os dois silos aqui estudados apenas um fragmento do universo total de cerâmicas recuperadas (Fig. 1 A, B, C; Fig. 2). Apresentam formas globulares, com colo alto e duas asas equidistantes, verticais ou horizontais, assentes em fundos planos. A sua funcionalidade é por norma associada a cozeduras, algo que confirmamos quando lemos os livros de receitas supramencionados onde as panelas são quase exclusivamente associadas a cozidos ou ensopados, seja de carne, peixe ou legumes, podendo, no entanto, ser mencionadas em refogados (LCI, 25). O capítulo XVII da *Arte da Cozinha* é dedicado às receitas feitas em panelas ou olhas, tais como *olha podrida* (AC, 86) ou *olha moura* (AC, 87). Na receita do *Desfeito* coloca-se a *salsa e cebola no fundo da panela, e sobre isto o carneiro (...)* e *depois de cozido seus adubos* (RCFP, 134) ou para cozinhar lebre *parte-se o animal pelo meio, e metida em hua panella de agoa, e cosida* (RCFP, 134). Ainda no mesmo documento deita-se na panela “*pam rolado ou em fatias mexendo bem*” para se fazer um ensopado (RCFP, 116). A maior parte das panelas utilizadas nestas receitas não deveria ser vidrada pois em algumas delas surge claramente a referência a hua *panella vidrada* tal como a receita de *galinha estilada* (RCFP, 166) ou nas *murselas doces* (RCFP, 388). O tamanho das panelas tem igualmente reflexo nas receitas. Note-se o caso do *Caldo mto substancial pa pregadores onde se lança o caldo de galinha em hua panelinha* (RCFP, 258). Uma das acções mais curiosas foi efectivamente o barrar da panela por fora com massa. As receitas não especificam que massa era esta, pelo que apenas podemos inferir que se tratasse de qualquer mistura de farinha e água pois *tapada a panela e barrada por fora com masa para que não saia o bafo, ponha se a cozer em lume brando* (AC, 110). Acreditamos que a maior parte dos objectos anunciados nestas páginas são efectivamente feitos em barro, no entanto não esquecer que aqueles poderiam ser feitos de diversos metais, tais como ferro ou cobre. Na Receita de cuscuz da *Arte da Cozinha* menciona-se que aquele pode ser feito em “*panella de ferro ou de barro*” (AC, 134).

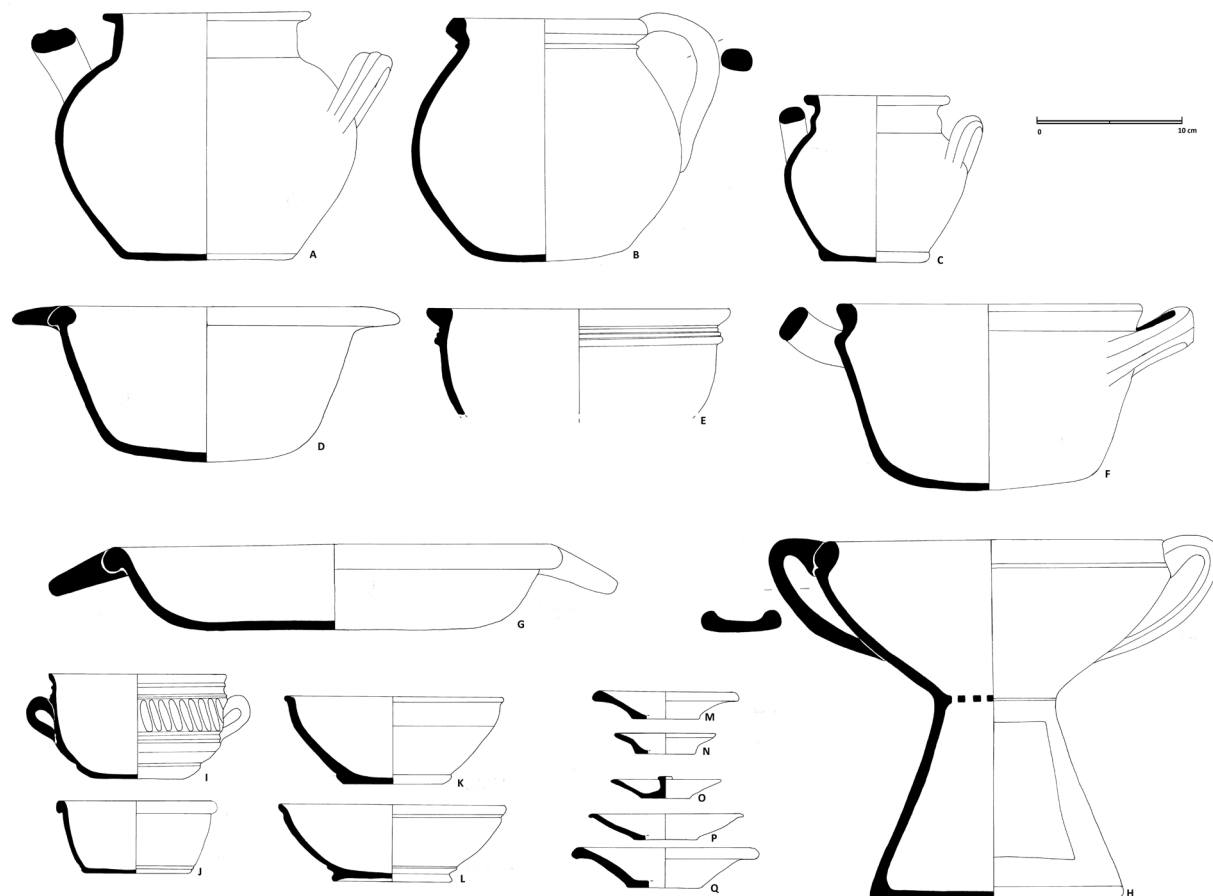


Fig. 1 - Formas mais recorrentes encontradas nos silos VI e XV da sondagem 24



Fig. 2 - Panelas

Arqueologicamente são peças muito frequentes e em alguns contextos arqueológicos domésticos. Formas semelhantes são encontradas na área da grande Lisboa, mas também por todo o país (DIOGO e TRINDADE, 1998; CASIMIRO, 2011; BARBOSA, CASIMIRO e MANAIA, 2009; FERNANDES e CARVALHO, 1997; GOMES e GOMES, 1997; GOMES *et al*, 2013; REGO e MACIAS, 1993; RODRIGUES *et al*, 2013) e mesmo fora de Portugal (MARTIN, 1979).

A segunda forma mais recorrente no interior destes silos são o que designámos como tachos (Fig. 1 D, E, F; Figs. 3 e 4). O termo é recorrente nos livros de receitas e servem sobretudo para fazer refogados e estufados. As cerâmicas associadas a esta terminologia oferecem forma hemisférica, com paredes altas, assentes em fundo plano. As asas são horizontais com secção subcircular ou pegas triangulares, forma recorrente a partir da segunda metade do século XVI, ou horizontais. Peças se-

melhantes têm sido identificadas em diversos sítios arqueológicos, sobretudo em Lisboa e cidades circundantes em contextos modernos (DIOGO e TRINDADE, 1998; CARDOSO e RODRIGUES, 1999). Muito frequentes no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, sobretudo nas receitas de conservas (LCI, 87), e na *Arte da Cozinha* são parcamente mencionados nas *Receitas de Cozinha*. Na receita de *galinha estilada* surge associado à técnica de banho-maria onde uma panela é colocada no seu interior com água à volta (RCFP, 167). Servem igualmente para fazer sardinhas na tigela (RCFP, 194), berbigões (RCFP, 196) ou amêijoas (RCFP, 198). Também estes podem ser de diversos tamanhos e na receita de *Ovos Reaes* é mencionado *hu' tachinho* (RCFP, 260). A utilização de tachos parece ser mais frequente na confecção de pratos doces, nomeadamente ao ensinar “*como se conhesse estar o acuqre em ponto*”, (RCFP, 266), *Diacidrão* (RCFP, 292) ou *maracotões* (RCFP, 296), entre outras receitas. Os tachos teriam formas diferentes pois na receita de teblilhas de rosa surge a designação de *hu' tachinho de cabo* (RCFP, 402). Na *Arte da Cozinha* são muitas vezes utilizados na confecção de pratos doces tais como *biscoutos de la Reina* (AC, 149) ou *bolos de ovos* (AC, 151), este último feito num *taxinho alto*.



Fig. 3 e 4 - Tachos

As frigideiras (Fig. 1 G; Fig. 5) são parcamente mencionadas e associadas sempre a fritos ou ao acto de frigar, mas também podem ir ao forno. Apresentam formas hemisféricas, paredes mais baixas que os tachos e pegas triangulares ou um cabo tubular. Na *Arte da Cozinha* é utilizada no forno na receita de *Sopa de Queijo com Lombo de Porco* (AC, 5). Na receita de peixe frito aquele é feito numa sertã “*deitarselhea na sertã de asite q'estara feruendo, e espannado o peixe se lancará na certã.*” (AC, 186), assim como a filhós e beilhós (AC, 206). Tal como ocorre para as panelas e tachos também aqui surgem referências a peças de diversos tamanhos com a nomeação de uma frigideirinha.

Todas estas formas seriam tapadas com tampas ou testos (Fig. 1 M, N, O, P, Q), ainda que o diâmetro dos testos identificados se adapte mais às panelas que aos tachos ou frigideiras. Os testos identificados apresentam a característica forma tronco cónica, com fundo plano, bordo com lábio de perfil semicircular e pequena pega na parte superior, com formas afins recolhidas em abundantes contextos arqueológicos (DIOGO e TRINDADE, 1998; CASIMIRO, 2011; BARBOSA, CASIMIRO e MANAIA, 2009; FERNANDES e CARVALHO, 1997; GOMES e GOMES, 1997; GOMES *et al*, 2013; REGO e MACIAS, 1993; RODRIGUES *et al*, 2013). Nas *Receitas de Cozinha*, numa receita de lampreias, sugere-se que a tigela seja tapada com *hu' testo de cobre* (RCFP, 200), ainda que na receita de *bofes de carneiro em moxinga* se faça numa tigella de fogo coberta com um testo (RCFP, 370). Na *Arte da Cozinha* a sopa de qualquer género de assado é parcialmente tapada *tome-se uma tampa e ponha-se um pouco levantada* (AC, 7).



Fig. 5 - Frigdeira ou tigela de fogo

De notar em todos os documentos a referência a tigelas que iriam ao fogo, que suspeitamos terem a forma de uma frigdeira sem asas. A sua funcionalidade é variada. Na receita de almôndegas do *Receitas de Cozinha* estas iguarias colocam-se em *hua tigella de agoa q' este feruendo, e temperada com a 3ª parte de sal atte q' se cosão* (RCFP, 126). Na receita de tigelada de perdizes "*tenhase cebola afogada, com aseite, ou manteiga, deite' tudo na tigella de fogo com seus adubos*" (RCFP 138). Já na receita de *Tigellada de queixo* surge referência a uma *tigella de frigir noua* (RCFP, 322). Na receita de carneiro assado em água na mesma tigela onde se coze, leva-se a carne ao forno (RCFP, 380). Na *Arte da Cozinha* a sopa ou potagem à Franceza faz-se refogando dois pombos e duas perdizes numa tigela (AC, 6). No *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* ali se refogam carnes (LCI, 11). Se dúvidas existissem que estas tigelas eram todas em barro veja-se a receita de Pastel de Perna de Carneiro na *Arte da Cozinha* em que o dito recipiente, depois de virado ao contrário é quebrado. Nas *Receitas de Cozinha* (RCFP, 372) os *Toresnos la'preados* são colocados numa *casuela* depois de fritos, assim como os *Pombos afogados* (RCFP, 376).

Peças menos frequentes em contexto arqueológico são os cuscuzeiros ainda que surjam claramente mencionados em tanto na *Arte da Cozinha* como nas *Receitas de Cozinha de um Frade Português*. Até ao momento na colecção de Carnide identificámos apenas um exemplar, ainda que aqueles surjam igualmente em outros contextos arqueológicos associados ao século XVII, tais como a Rua da Judiaria em Almada (BARROS e HENRIQUES, 2003). O consumo de cuscuz encontrava-se amplamente divulgado em Portugal, a partir dos finais do século XV, uma recuperação muito possivelmente relacionada com a presença portuguesa no Norte de África onde o consumo seria grande entre as populações magrebins. A preparação é descrita de forma semelhante depois se *tomara hua panella meia de agua com cebola, coentros, ortela, segorelha e se porá a feruer sobre o fogo, e metido o cuscuseiro dous ou tres dedos de fundo, e atochado na bocca da panella (...)* e o *cuscus se botara dentreo, e se cosera com o bafo e fumo da panella* (AC, 114).

Os alguidares e as bacias parecem ter a mesma funcionalidade na preparação de alimentos pelo que supomos que diferenças entre ambas peças devem ser sobretudo a nível de tamanho. Os alguidares surgem comumente utilizados na preparação de enchidos (AC, 75) foscos ou vidrados. Na Receita de Pastéis de vaca (RCFP, 160) refere-se a "*carne de vaca piccada mto bem, e deitala en hua basia e deitarlheão pimenta, crauo...*". A menção a alguidares é igualmente parca com a sua referência na preparação de sal cozido e por cozer (RCFP, 248). No entanto na receita de *Broinhas Doces* é mencionada *uma basia de fartens que vai ao forno brando* (RCFP, 318), pelo que podemos estar perante duas tipologias diferentes, ou mesmo dois objectos feitos com matérias-primas distintas. Na receita de *Fatias Castelhanas* é mencionado um alguidarinho (RCFP, 342).

Os púcaros, que eram usados à mesa para beber água são mencionados como unidade de medida por exemplo na receita de como ver se o açúcar está no ponto (RCFP, 266), ou para medir água (LCI, 69) ou mel (LCI, 145). Arqueologicamente são dos achados mais frequentes em contextos modernos de Norte a Sul do país, tendo sido produzidos em diversas localidades, com formas muito semelhantes (GOMES, 2008; VASCONCELLOS, 1921 e SANTOS, 2008).

Ocasionalmente surgem mencionadas vasilhas cuja forma desconhecemos, mas que, pela funcionalidade acreditamos tratar-se de um recipiente fechado, utilizado, por exemplo na receita de *olio Rosado* (RCFP, 330).

Ainda que arqueologicamente os fogareiros (Fig. 1 H) sejam peças muito frequentes e que sabemos, através de representações iconográficas, tais como a Natividade de Gregório Lopes (c. 1523) (CAETANO, 2010, 225) ou o Nascimento da Virgem de Garcia Fernandes (c. 1520-30) (CAETANO, 2010, 223) serem utilizados na confecção de alimentos, nos livros de receitas eles aparecem apenas

esporadicamente com o intuito de aquecer alimentos (AC, 79) ou como fogo muito brando (LCI, 117). Quando o objectivo era cozer, as panelas são submetidas ao fogo directo. Os fogareiros são peças muito comuns em contexto arqueológico desde a Idade Média com diversos objectos recolhidos em Lisboa, Almada, Cascais ou Palmela em contextos modernos (CASIMIRO, 2011; CARDOSO e RODRIGUES, 1999; FERNANDES e CARVALHO, 1998; 2000).

Ainda que as formas cerâmicas para cozinhar alimentos sejam as que são mais vezes mencionadas, os livros de receitas também nos dão indicações de como os alimentos eram servidos e consumidos. A forma mais recorrente de servir era o prato, tanto nas receitas doces como nas salgadas. Não existem referências ao tipo de pratos, se em cerâmica comum vermelha ou se em faiança, ainda que a porcelana seja diversas vezes referenciada nas *Receitas de Cozinha* (RCFP, 156). Arqueologicamente foram recuperados pratos em cerâmica vermelha, faiança e porcelana, pelo que qualquer um destas categorias podia ser utilizada nesta função. Estas peças são abundantemente recuperadas nos contextos arqueológicos entre 1550 e 1650 (Casimiro, 2013; Henriques, 2012). Quando servidas em pratos, a maior parte das receitas indica que o prato era coberto com fatias de pão (AC, 7; LCI, 31). Na receita de *Belhos Reais* nas *Receitas de Cozinha* aqueles são servidos em pratos cobertos de açúcar (RCFP, 324). Uma das receitas comuns aos três livros trata-se do manjar real, servido em taças ou escudelas, artefactos recolhidos em abundância na escavação de Carnide que acreditamos servirem para o consumo de alimentos (Fig. 6). Apresentam formas variadas variando entre peças troncocónicas, carenadas ou hemisféricas de diversos diâmetros e com diferentes capacidades, com ou sem asas (Fig. 1 J, K, L). Também estas peças são frequentes em contextos arqueológicos de Idade Moderna, nomeadamente em Lisboa, Coimbra ou Aveiro (Casimiro, 2011; Silva, 2015; Barbosa, Casimiro e Manaia, 2009). Os doces são servidos em covilhetes ou em taças que julgamos poderem apresentar decoração modelada (Fig. 1 I), tal como consta em alguns dos quadros de Josefa d'Óbidos. Também os pratos, ao exemplo das taças, têm diferentes tamanhos com referência a pratinhos para servir pequenas porções de comida.



Fig. 6 - Taças e Tacinhas

## Os vestígios de fauna

A documentação não nos fornece apenas informações úteis relativamente às cerâmicas e utensílios utilizados. Em boa verdade põe-nos a par das espécies de animais consumidas. Nos três livros consultados os mamíferos mais usados na confecção de receitas são o carneiro e cabrito, seguidos por vaca ou vitela seguidas por outras espécies, nomeadamente porco ou leitão, cabrito, pombos e rolas, perdizes, tordos, coelho e lebre, pato, adem (pato ou ganso), galinha, frango, frangão e capão, peru ou perua, veado, javali, corso, gamo e cervo.

A análise da fauna recuperada no interior dos silos mostra que os animais mais consumidos foram os ovinos e caprinos (*Ovis aries* e *Capra hircus*) com mais de cem indivíduos dessas duas espécies identificados, tornando-a o grupo mais consumido (tabela 1). As evidências zooarqueológicas mostram que o segundo animal mais frequente é efectivamente o bovino (*Bos* sp.). No entanto, surge a discussão se aqueles são frequentes porque, ao exemplo do que se observa através da leitura dos livros de receitas, seriam amplamente consumidos ou seriam utilizados como força animal. A interpretação tem sempre de ter em atenção que nos séculos XVI e XVII Carnide era um ambiente rural onde animais de tracção faziam muita falta em diversas actividades. Corrobora esta observação o facto de os ossos identificados pertencerem a animais velhos. No entanto, os livros de cozinha não especificam a idade da carne consumida e o animal podia efectivamente ser consumido no final da sua vida útil. O porco doméstico é o terceiro animal mais frequente (*Sus* sp.). Nos livros de receitas não é uma carne amplamente divulgada, ainda que temos de considerar que em todos eles se men-

cionam paíços, presunto, chouriços e salsichas que seriam feitos com recurso a este animal e cujos ossos iriam parar ao registo arqueológico. Mamíferos mais pequenos foram reconhecidos através de alguns ossos de lebre (*Lepus sp.*) e coelho (*Oryctolagus cuniculus*).

	Carnide			
	NRD		NMI	
	N	%	N	%
<b><i>Amphibia + Testudines</i></b>				
<b><i>Bufo bufo</i></b>	1	20%	1	33%
<b><i>Rana sp.</i></b>	3	60%	1	33%
<b><i>Mauremys leprosa</i></b>	1	20%	1	33%
<b>Total Amphibia + Testudines</b>	5		3	
<b><i>Mammalia</i></b>				
<b><i>Bos sp.</i></b>	1147	28.1%	50	24.4%
<b><i>Ovis/Capra</i></b>	1361.5	33.4%	68	33.2%
<b><i>Ovis aries</i></b>	253	6.2%	21	10.2%
<b><i>Capra hircus</i></b>	123	3.0%	12	5.9%
<b><i>Sus sp.</i></b>	679.5	16.7%	28	13.7%
<b><i>Equus sp.</i></b>	8	0.2%	2	1.0%
<b><i>Equus asinus</i></b>	1	0.0%	1	0.5%
<b><i>Equus caballus</i></b>	4	0.1%	1	0.5%
<b><i>Lepus sp.</i></b>	8.2	0.2%	2	1.0%
<b><i>Oryctolagus cuniculus</i></b>	8	0.2%	1	0.5%
<b><i>Rattus rattus</i></b>	4	0.1%	1	0.5%
<b><i>Canis familiaris</i></b>	275	6.7%	9	4.4%
<b><i>Felis catus</i></b>	202.4	5.0%	8	3.9%
<b><i>Mustela putorius</i></b>	2	0.0%	1	0.5%
<b>Total Mamíferos</b>	4076.6		205	
<b><i>Aves</i></b>				
<b><i>Burhinus oedicephalus</i></b>	6	1%	2	2%
<b>CF. <i>Athene noctua</i></b>	2	0%	1	1%
<b><i>Columba sp.</i></b>	3	0%	1	1%
<b><i>Falco sp.</i></b>	1	0%	1	1%
<b><i>Buteo buteo</i></b>	4	1%	1	1%
<b><i>Anas sp.</i></b>	2	0%	1	1%
<b><i>Anser sp.</i></b>	177	28%	22	26%
<b><i>Alectoris rufa</i></b>	2	0%	1	1%
<b><i>Gallus domesticus</i></b>	429	68%	54	64%
<b>Total Aves</b>	631		85	
<b>TOTAL VERTEBRADOS</b>	<b>4707.6</b>		<b>290</b>	

Tabela 1 - Número de mamíferos, aves, anfíbios e testudines

Relativamente às aves, a galinha (*Gallus domesticus*) é efectivamente a mais frequente seguida em grande quantidade pelo ganso (*Anser sp.*). A estes dois animais juntam-se ossos ocasionais de alcaravão (*Burhinus oedicephalus*) ou pombo (*Columba sp.*).

Os mamíferos e aves seriam certamente criados nas imediações do sítio arqueológico, sobretudo porque estamos numa zona que nos séculos XVI e XVII seria rural.

Relativamente aos peixes, ainda que pouca informação tenha sido retirada da análise zoológica documental é um mundo muito rico e diversificado com a referência a linguados, azevias, rodovalhos, cabras, pescadas, lampreias, sáveis, gorazes, ruivos, mugens, cachuchos, robalos, bogas, barbos, tamboril, safio, sargos, abróteas, enguias, cibas, cações, pargos, douradas, fanecas, chernes, tainhas, carapaus, salmonetes, besugos, chopas, sardinhas, raia, trutas, solha, atum, peixe-agulha, peixe-espada, toninha, bacalhau e salmão. Esta variedade de peixes não encontra reflexo na realidade arqueológica de Carnide, onde apenas foram reconhecidas algumas espécies, como a dourada, o robalo ou o pargo. Ainda que tenham sido recolhidos vestígios de lulas e choccos, os livros de receitas consultados não referem o consumo destas espécies.

Já relativamente aos mariscos e moluscos na documentação surgem receitas de camarões, amêijoas, mexilhões, santolas, sapateiras, ostras, berbigões, lagostas e lingueirão. Já a análise das faunas reconheceu a existência de berbigão (*Cerastoderma edule*) ameijões (*Ruditapes decussatus*), mexilhão (*Mytilus edulis*), caramujos (*Littorina littorea*) e caracóis (*Monodonta* sp.), ostras (*Ostrea edulis*), lapas (*Patella* sp.), lambujinhas (*Scrobicularia plana*) e bolotas do mar (*Balanus* sp.) em quantidades superiores a mais de três dezenas de exemplares. Também se identificaram vestígios de santola (*Maja squinado*) e de caranguejos (*Carcinus maenas*).

Estes peixes e moluscos viriam do mar ou de ribeiros muito próximos. O Tejo encontra-se a cerca de seis quilómetros e o oceano a cerca de dez, pelo que o abastecimento seria, se não fácil, pelo menos frequente.

Foi identificado um fragmento de carapaça de *Mauremys leprosa* ou cágado mediterrânico. O consumo desta espécie pode parecer algo exótico, no entanto, nas *Receitas de Cozinha de um Frade Português* surge a receita de sopa de cágado, destinada a doentes (LCFP, 205), pelo que a sua presença não deve ser considerada estranha.

Não foram identificados muitos estudos arqueozoológicos de contextos modernos em Portugal, sobretudo associados aos séculos XVI e XVII. No entanto algumas comparações podem ser tentadas com o estudo das faunas do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha, em cronologia semelhante, onde as espécies mais consumidas são igualmente os ovino-caprinos, com uma enorme presença de ossos de vaca, seguido do porco e do coelho (DETRY, GAMBINI e CORTE-REAL, 2014, 120). As aves eram menos consumidas que os mamíferos e ao exemplo de Carnide a galinha é a espécie preferida, seguida da perdiz vermelha, do pato e do ganso (MORENO-GARCIA e DETRY, 2010, 49).

Os vestígios arqueológicos de uma casa do século XV em Silves permitem concluir que o consumo de ovino/caprinos era o mais frequente também mais a Sul, seguido do coelho, bovinos e porcos (GOMES, GOMES e CARDOSO, 1996, 72). Valores semelhantes foram identificados nas faunas recuperadas no interior do poço-cisterna de Silves onde as espécies mais consumidas são os ovino-caprinos, o porco, a vaca e o coelho (CARDOSO e GOMES, 1996, 258).

Estas percentagens encontram-se em sintonia com as informações obtidas através dos livros de receitas em que os ovino-caprinos são efectivamente as espécies mais consumidas, com todo o tipo de receitas, desde sopas e ensopados a tartes. Segue-se o consumo de bovinos, igualmente em sopas, ensopados ou tartes, o porco, sobretudo através dos enchidos, toucinho, paios, presuntos e salsichas. A galinha e o frango surgem em quarto lugar, seguidos do coelho e lebre.

## Conclusão

O cruzamento de toda esta informação permitiu retirar algumas conclusões interessantes não apenas acerca da funcionalidade das formas cerâmicas identificadas no interior dos silos em Carnide, mas igualmente sobre que espécies eram consumidas e de que forma seriam esses animais consumidos.

A primeira ilação passa pelo facto que as peças mais frequentes nos contextos arqueológicos, nomeadamente as panelas, os tachos e as tigelas/frigideiras são efectivamente também aquelas que mais vezes são referenciadas nos livros de cozinha. A sua funcionalidade seria a confecção de alimentos. A panela é sobretudo associada a cozidos enquanto o tacho refoga e as tigelas e frigideiras frigem os alimentos recorrendo sobretudo à manteiga de vaca. Outros objectos são igualmente associados à confecção e preparação de comida, sobretudo o alguidar ou bacia e os fogareiros.

A cultura material em Carnide parece estar ligada a uma população que viveria uma vida com alguma qualidade e liberdade económica. As importações oriundas da China datadas da segunda metade do século XVI, associadas à grande quantidade de outra cerâmica e vidros importados reforçam esta ideia de uma comunidade rural, mas que teria acesso ao que de melhor se consumia. Esta conclusão pode de alguma forma ser reforçada pelas análises arqueozoológicas. Os Livros de Cozinha

aqui analisados foram efectivamente produzidos em ambientes palatinos e conventuais onde as populações estavam longe de serem modestas. Neste sentido, o facto de as espécies animais mais consumidas confirmarem o que está descrito naqueles documentos, nomeadamente o consumo recorrente de ovino-caprinos, seguido por bovinos, porco e galinha sugere que não estamos perante uma comunidade com falta de recursos. Interessaria podermos comparar este contexto com outros menos abastados para o poder afirmar sem reservas.

Relativamente à forma como estes animais eram consumidos apenas podemos certificar que eram utilizados numa enorme variedade de receitas tais como os ensopados, assados ou fritos, em empanadas, recorrendo a panelas, frigideiras, tigelas e sertãs. Desconhecemos se estes pratos implicariam cortar a carne de alguma forma específica, mas chama-se a atenção para o facto de algumas receitas mencionarem o consumo de tutanos, o que implicava o corte especial dos ossos antes de serem assados ou cozidos.

## Agradecimentos

Os autores gostariam de agradecer em primeiro lugar a Ana Caessa e Nuno Mota por terem tornado a colecção acessível ao estudo, a todos aqueles que todos os dias nos acompanham e apoiam no Centro de Arqueologia de Lisboa. Agradecem ainda a Simon Davis pelo auxílio nas análises das faunas.

## Bibliografia

- BARBOSA, T.; CASIMIRO, T. M.; MANAIA, R. (2009) – A late 15th century household pottery group from Aveiro (Portugal). *Medieval Ceramics*, 30. [S. l.: s. n.] p. 119-136.
- BARROS, A. L. (coord.) (2014) – *As receitas de cozinha de um frade Português do século XVI*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- BARROS, L.; HENRIQUES, F. (2003) – *Rua da Judiaria: um celeiro nos arrabaldes da vila in Actas das 3as Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 135-144.
- CAESSA, A.; MOTA, N. (2014) – O núcleo histórico de Carnide: o contributo da investigação arqueológica, in Veiga, C. M.; Reis, M. F (coord.) *Quadros da História de Lisboa. A Freguesia de Carnide*. Lisboa: Academia Portuguesa de História e Junta de Freguesia de Carnide, p. 85-104.
- CAESSA, A.; MOTA, N. (2016) – A Arqueologia em Carnide e a intervenção arqueológica no Largo do Coreto. *Rossio – Estudos de Lisboa*, 6. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, p. 96-107. Disponível em [https://issuu.com/camara\\_municipal\\_lisboa/docs/revista\\_de\\_estudos\\_olisiponenese\\_ro](https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/revista_de_estudos_olisiponenese_ro) (consultado em Abril 2016).
- CAETANO, J. O. (2010) – A Grande Oficina, in *Primitivos Portugueses 1450-1550, o século de Nuno Gonçalves (catálogo da exposição)*. Lisboa: Museu Nacional de Arte Antiga, p. 200-229.
- CARDOSO, G.; RODRIGUES, S. (1999) – Tipologia e cronologia das cerâmicas dos séculos XVI, XVII e XIX encontradas em Cascais. *Arqueologia Medieval*, 6. Porto: Edições Afrontamento/Campo Arqueológico de Mértola, p. 193-212.
- CARDOSO, J. L.; GOMES, M. V. (1996) – Contributo para o estudo das faunas encontradas no poço-cisterna de Silves (séculos XV-XV). *Xelb*, 3. Silves: Museu Municipal de Arqueologia/Câmara Municipal de Silves, p. 207-268.
- CASIMIRO, T. M. (2011) – Estudo de espólio de habitação setecentista em Lisboa. *O Arqueólogo Português*, S.5 – 1. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia/Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p. 689-726.
- CASIMIRO, T. M. (2013) – Faiança portuguesa: datação e evolução crono-estilística, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 16. Lisboa: Direcção-Geral do Património Cultural, p. 351-367.
- CASIMIRO, T. M.; BOAVIDA, C.; MOÇO, A. M. (no prelo) – Louça “de fora” em Carnide (1550-1625). Estudo do consumo de cerâmica importada, in *Actas do I Encontro de Arqueologia de Lisboa – Uma Cidade em Escavação*. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa.
- DETRY, C. (no prelo) – *About some cows and other animals in 17th century Carnide (Lisbon)*. [S. l.: s. n.]
- DETRY, C.; GAMBINO, L.; CORTE-REAL, A. (no prelo) – At table with the nuns of 17th century Santa-Clara-a-Velha Monastery (Coimbra, Portugal), in *Actas do I Congresso Internacional de Zooarqueologia em Portugal*. Lisboa: [s. n.] p. 117-127.

- DIOGO, A. D. (1995) – *Relatório preliminar sobre os silos medievais descobertos no Largo do Jogo da Bola, em Carnide (Lisboa)*. Lisboa: Gabinete Técnico do Teatro Romano/Câmara Municipal (texto policopiado, não publicado).
- DIOGO, A. D.; TRINDADE, L. (1998) – Intervenção arqueológica na Rua João do Outeiro, n.º 36-44, na Mouraria em Lisboa, in *Actas das 2.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós -Medieval, Métodos e Resultados para o seu Estudo*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 257-266.
- DIOGO, A. D.; VITAL, N. F. (1998) – Estudo das moedas encontradas nos silos do Largo do Jogo da Bola, em Carnide, Lisboa. *Olisipo – Boletim do Grupo dos Amigos de Lisboa* S.II – 6. Lisboa: Grupo Amigos de Lisboa, p. 49-52.
- FERNANDES, I. C.; CARVALHO, A. R. (2003) – A loiça seiscentista do Convento de São Francisco de Alferara (Palmela), in *Actas das 3.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós Medieval, Métodos e Resultados para o seu Estudo*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 231-252.
- FERNANDES, I. C.; CARVALHO, A. R. (1998) – Conjuntos cerâmicos pós -medievais de Palmela, in *Actas das 2.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós -Medieval, Métodos e Resultados para o seu Estudo*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 211-256.
- GOMES, M. V. (2008) – Dois fornos de cerâmica de Silves (séculos XVI -XVII) – notícia preliminar, in *Actas das 4.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós -Medieval. Métodos e Resultados para o seu estudo*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 271-292.
- GOMES, M. V.; GOMES, R. V. (1998) – Cerâmicas dos séculos XV a XVIII, da Praça Cristóvão Colombo no Funchal, in *Actas das 2.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós -Medieval. Métodos e Resultados para o seu Estudo*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 315-348.
- GOMES, R. V.; GOMES, M. V.; ALMEIDA, M.; BOAVIDA, C.; NEVES, D.; HAMILTON, K.; SANTOS, C. (2013) – Convento de Santana (Lisboa). Estudo preliminar do espólio da fossa 7, in Arnaud, J. M.; Martins, A.; Neves, C. (eds.) *Arqueologia em Portugal – 150 anos*. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses, p. 1057-1065.
- GOMES, M. V.; GOMES, R. V.; CARDOSO, J. L. (1996) – Aspectos do quotidiano numa casa de Silves, durante o século XV. *Xelb*, 3. Silves: Museu Municipal de Arqueologia/Câmara Municipal de Silves, p. 33-78.
- GOMES, P. D. (1996) – O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. *Olaria – Estudos de Arqueologia, História e Etnografia*, 1. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos, p. 93-104.
- HENRIQUES, J. P. V. (2012) – Do Oriente para Ocidente: Contributo para o conhecimento da porcelana chinesa nos quotidianos de época moderna. Estudo de três contextos arqueológicos de Lisboa, in Teixeira, A.; Bettencourt, J. (eds), *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna, 2 (Arqueoarte 1)*. Lisboa: Centro de História de Além-Mar da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa e Universidade dos Açores, p. 919-932.
- MARQUES, A. H. O. (1968) – *Introdução à História da Agricultura em Portugal*. Lisboa: Cosmos.
- MONTEIRO, M. (2010) – *Relatório do acompanhamento arqueológico no Largo da Praça, 7 (Carnide, Lisboa)*. Lisboa: Emérita – Empresa Portuguesa de Arqueologia (texto policopiado, não publicado).
- MONTEIRO, M.; ANTÓNIO, T. (2010) – *Relatório do acompanhamento arqueológico e sondagens de diagnóstico na Casa Portela Santos, Rua Neves Costa, 59-63, Rua do Machado a Carnide, 38A (Carnide, Lisboa)*. Lisboa: Emérita – Empresa Portuguesa de Arqueologia (texto policopiado, não publicado).
- MONTEIRO, M.; ANTÓNIO, T. (2013) – Vestígios arqueológicos na Casa Portela Santos (Carnide, Lisboa), in *Estudos de Arqueologia e Património Cultural 1*. Lisboa: Emérita – Empresa Portuguesa de Arqueologia. Disponível em [http://emeritaeapc2013.info/Casa\\_Portela%20\\_Santos.pdf](http://emeritaeapc2013.info/Casa_Portela%20_Santos.pdf) (consultado em Dezembro 2016)
- MARTIN, C. J. M. (1979) – *Spanish Armada pottery. The International Journal of Nautical Archeology and Underwater Exploration*, vol. 8 (4). [S. l.]: Nautical Archaeology Society, p. 279-302.
- MANUPELLA, G.; ARNAUD, S. D. (leitura) (1967) – O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do código português I.E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Coimbra: Gráfica de Coimbra.
- MORENO-GARCIA, M.; DETRY, C. (2010) – The dietary role of hens, chickens and eggs among a 17th-century monastic order: the Clarisse of Santa Clara-a-Velha, Coimbra (Portugal), in: Prummel, W.; Zeiler, J. T; Brinkhuizen, D. C. (eds.) *Birds in Archaeology Proceedings of the 6th Meeting of the ICAZ Bird Working Group in Groningen*. Gronigen: Barkhuis Groningen University Library, p. 45-55.
- REGO, M.; MACIAS, S. (1993) – Cerâmicas do século XVII do Convento de Sta. Clara (Moura). *Arqueologia Medieval*, 3. Porto: Edições Afrontamento/Campo Arqueológico de Mértola, p. 147-159.

- REIS, M. F. (2014) - Entre o Sagrado e o Profano: a Feira da Luz em Carnide, in Veiga, C. M.; Reis, M. F. (coord.) *Quadros da História de Lisboa: A Freguesia de Carnide*. Lisboa: Academia Portuguesa de História, Junta de Freguesia de Carnide, p. 11-21.
- RODRIGUES, D. (1821) - *Arte de Cozinha dividida em quatro partes...*, Lisboa: Na officina da Viúva de Lino da Silva
- RODRIGUES, J. A. S.; BOLILA, C.; FILIPE, V.; HENRIQUES, J. P.; RIBEIRO, I. A.; SIMÕES, S. T. (2013) - As cerâmicas da Idade Moderna da Fortaleza de Nossa Senhora da Luz, Cascais, in Teixeira, A.; Bettencourt, A. (coord.) *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna, 2 (ArqueoArte 1)*. Lisboa: Centro de História de Além-Mar da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa e Universidade dos Açores, p. 865-876.
- ROSA, A. (2014) - *Relatório final da escavação arqueológica de emergência de 3 silos no Largo do Coreto* (texto policopiado, não publicado).
- SANTOS, P. (2008) - Cerâmicas de cronologia moderna do edifício do Aljube em Lisboa. *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 11 (2). Lisboa: Instituto de Gestão do Património Arquitectónico e Arqueológico, p. 325-345.
- SILVA, R. C. (2015) - *O Museu Nacional Machado de Castro - um ensaio de arqueologia urbana em Coimbra: do fórum augustano ao paço episcopal de Afonso de Castelo Branco*. Dissertação de doutoramento em Arqueologia apresentada à Universidade de Coimbra (texto policopiado, não publicado).
- VASCONCELLOS, C.M. (1921) - *Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal*, Coimbra: Imprensa da Universidade.



