



**MESA DOS SENTIDOS &
SENTIDOS DA MESA**

VOLUME II

**Carmen Soares
Anny Jackeline Torres Silveira
Bruno Laurioux**

**IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS**

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA
ISSN: 2183-6523

Destina-se esta coleção a publicar textos resultantes da investigação de membros da rede transnacional DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia. As obras consistem em estudos aprofundados e, na maioria das vezes, de carácter interdisciplinar sobre uma temática fundamental para o desenhar de um património e identidade culturais comuns à população falante da língua portuguesa: a história e as culturas da alimentação. A pesquisa incide numa análise científica das fontes, sejam elas escritas, materiais ou iconográficas. Daí denominar-se a série DIAITA de *Scripta* - numa alusão tanto à tradução, ao estudo e à publicação de fontes (quer inéditas quer indisponíveis em português, caso dos textos clássicos, gregos e latinos, matriciais para o conhecimento do padrão alimentar mediterrânico), como a monografias. O subtítulo *Realia*, por seu lado, cobre publicações elaboradas na sequência de estudos sobre as “materialidades” que permitem conhecer a história e as culturas da alimentação.

Carmen Soares é Professora Catedrática da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História e Culturas da Alimentação, da Dietética e do Património Alimentar. Desempenha funções de Coordenadora Científica do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos e de Diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades”.

Anny Jackeline Torres Silveira é Professora Associada da Universidade Federal de Ouro Preto (Departamento de História do Instituto de Ciências Humanas e Sociais) e professora dos Programas de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto e da Universidade Federal de Minas Gerais. Tem pesquisado e publicado temas relacionados com a História das Ciências da Saúde e a História das Doenças. É Coordenadora do Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão do Departamento de História (UFOP).

Bruno Laurioux é Professor Catedrático de História Medieval e da Alimentação na Universidade de Tours e membro do Centre d’Études Supérieures de la Renaissance. Nos últimos quarenta anos, publicou e editou 20 livros e 110 artigos relacionados com a História da Alimentação, especialmente sobre receitas culinárias e escolhas gastronómicas. É Presidente do Conselho de Administração do Instituto Europeu de História e Culturas da Alimentação (IEHCA, Tours, França).

SÉRIE DIAITA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ESTRUTURAS EDITORIAIS

DIÁLOGA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ISSN: 2183-6523

**DIRETORA PRINCIPAL
MAIN EDITOR**

Carmen Soares
Universidade de Coimbra

**ASSISTENTE EDITORIAL
EDITORIAL ASSISTANT**

Guilherme Riquito Marques
Universidade de Coimbra

**COMISSÃO CIENTÍFICA
EDITORIAL BOARD**

Albano Figueiredo
Universidade de Coimbra, Portugal

Ana Cristina Araújo
Universidade de Coimbra, Portugal

Aurelio Pérez Jiménez
Universidad de Málaga, Espanha

Expiración Sanchez García
Consejo Superior de Investigaciones Científicas,
Espanha

Francisco Oliveira
Universidade de Coimbra, Portugal

Hermínia Vasconcelos Vilar
Universidade de Évora, Portugal

Irene Vaquinhas
Universidade de Coimbra, Portugal

Joice Lavandoski
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro,
Brasil

José Luís Brandão
Universidade de Coimbra, Portugal

José Manuel Sobral
Universidade de Lisboa, Portugal

José Ramos
Universidade de Lisboa, Portugal

Juliana Resende Bonomo
(Investigadora independente)

Marco Daniel Duarte
Museu do Santuário de Fátima, Portugal

María Ángeles Samper
Universitat de Barcelona, Espanha

Paulo Pereira
Universidade de Coimbra, Portugal

Reina Troca Pereira
Universidade da Beira Interior, Portugal

Virgínia Soares Pereira
Universidade do Minho, Portugal

Yolanda Flores
Universidade do Vale do Itajaí, Brasil

TODOS OS VOLUMES DESTA SÉRIE SÃO SUBMETIDOS A ARBITRAGEM CIENTÍFICA INDEPENDENTE.

MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA

VOLUME II

**Carmen Soares
Anny Jackeline Torres Silveira
Bruno Laurioux**

**IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS**

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA – VOL. II

TABLE OF THE SENSES & SENSES OF THE TABLE – VOL. II

COORDS. EDS. COORDS. EDS.

Carmen Soares, Anny Jackeline Torres Silveira, Bruno Laurieux

EDITORES PUBLISHERS

Imprensa da Universidade de Coimbra

Coimbra University Press

www.uc.pt/imprensa_uc

Contacto Contact

imprensa@uc.pt

Vendas online Online Sales

<http://livrariadaimprensa.uc.pt>

Coordenação Editorial Editorial Coordination

Imprensa da Universidade de Coimbra

Capa - Desenho Cover - Picture

by Carmen Soares

Conceção Gráfica Graphics

Rodolfo Lopes, Nelson Ferreira

Infografia Infographics

Jorge Neves

Impressão e Acabamento Printed by

KDP

ISBN

978-989-26-2062-6

ISBN Digital

978-989-26-2060-2

DOI

<https://doi.org/10.14195/978-989-26-2060-2>

CECH | CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CREADO EM 1987

Unidade de I&D financiada por

FCT Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

PROJETO UIDB/00196/2020

 **REPÚBLICA
PORTUGUESA**

© abril 2021

Imprensa da Universidade de Coimbra

Classica Digitalia Vniversitatis Conimbragensis

<http://classicadigitalia.uc.pt>

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

da Universidade de Coimbra

Trabalho publicado ao abrigo da Licença This work is licensed under
Creative Commons CC-BY (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/pt/legalcode>)

COORDS. EDS. COORDS. EDS.

Carmen Soares; Anny Jackeline Torres Silveira; Bruno Laurioux

MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA

TABLE OF THE SENSES & SENSES OF THE TABLE

RESUMO

Na sua mais ampla aceção, a *mesa* remete para universos onde interagem produtos, pessoas e ideias. Espaço de sobrevivência, mas também de deleite, de formação, de culto e de sociabilidade, cada *mesa* retrata mentalidades, serve de metáfora de valores, abre lugar à transformação de quem nela participa. A *mesa* constitui-se, assim, como espaço de *sentidos* quer fisiológicos quer intelectivos. Da experiência sinestésica proporcionada pelos bens alimentares e ambientes que os envolvem, nasce a *Mesa dos Sentidos*. Indissociável da *mesa* são os numerosos significados de natureza cultural, política, religiosa, estética, ética, social e económica que lhe reconhecemos. Esses *Sentidos da Mesa* são captados e comunicam-se sob variadas formas de discurso (escrito, oral, pictórico ou material).

A presente obra está organizada em dois volumes, contendo seis partes e um total de 37 capítulos. Os 21 capítulos que compõem o volume II estruturam-se em torno de três temáticas centrais. O papel dos códigos de valores de âmbito religioso ou laico (militar) nas dinâmicas alimentares são tratados na Parte I (Mesas sagradas e mesas profanas). A *mesa* como espaço e instrumento de poder(es) social, político, económico e cultural é a temática abordada na Parte II (Mesas de poder e poderes da mesa). A reflexão sobre a *mesa* como expressão da identidade cultural coletiva e veículo de afirmação de saberes/sabores alimentares recebidos ou legados discute-se na Parte III (Identidade e património alimentar).

PALAVRAS-CHAVE

História da Alimentação; Património Alimentar; Culturas da Alimentação; Sentidos; Mesa.

ABSTRACT

In the broadest sense of the word, “table” refers to universes where products, people and ideas interact with each other. A place for sustenance, but also of delight, learning, worship, and sociability, each “table” depicts mindsets and serves as a metaphor for values enabling the transformation of those who participate in it. The “table” is, therefore, a space for the senses, both physiological and intellectual. Out of the synesthetic experience brought by food, as well as by its surrounding environments, comes the **Table of the Senses**, inseparable of the multiple cultural, political, religious, aesthetic, social and economic meanings around it. These **Senses of the Table** are captured and transmitted through different ways (written, oral, pictorial, or material).

The present work is organized in two volumes, each containing three parts and a total of 37 chapters. The 21 chapters that are part of volume II are structured around three main themes. The role of religious or secular (military) codes of values in the food dynamics are discussed in Part I (Sacred tables and Profane tables). The “table” as a space and instrument of social, political, economic, and cultural power(s) is the theme addressed in Part II (Tables of power and Power of the table). The reflection on the “table” as an expression of collective cultural identity and a vehicle for affirming received or bequeathed food knowledge/flavours is done in Part III (Identity and food heritage).

KEYWORDS

Food History; Food Heritage; Food Cultures; Senses; Table.

COORDENADORES

Carmen Soares é Professora Catedrática da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História e Culturas da Alimentação e da Dietética e do Património Alimentar. É autora de traduções do grego antigo para português, de estudos vários de história e cultura helénicas e de livros e artigos sobre história da alimentação e da dietética antiga e portuguesa. Desempenha funções de Coordenadora Científica do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, de Diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades” da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, de membro do Conselho Científico do Instituto Europeu de História e Culturas da Alimentação (IEHCA, Tours, França) e de investigadora corresponsável do projeto DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian).

CV completo disponível online: <https://www.cienciavita.pt/3C1C-F890-F38E>

Trabalhos disponíveis online: <https://coimbra.academia.edu/carmensoares>

Anny Jackeline Torres Silveira é professora Associada da Universidade Federal de Ouro Preto (Departamento de História do Instituto de Ciências Humanas e Sociais) e professora dos Programas de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) e da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Tem pesquisado e publicado temas relacionados com a História das Ciências da Saúde e a História das Doenças. É coordenadora do LPH – Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão do Departamento de História (UFOP), pesquisadora do SCIENTIA – Grupo de História e Teoria da Ciência da UFMG (Diretório do CNPq), ILB-UFOP – Grupo Império e Lugares no Brasil, e do grupo DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia.

CV completo disponível online: <http://lattes.cnpq.br/0284739888870695>

Bruno Laurioux Bruno Laurioux é Professor Catedrático de História Medieval e da Alimentação na Universidade de Tours e membro do Centre d'Études Supérieures de la Renaissance. Nos últimos quarenta anos, publicou e editou 20 livros e 110 artigos relacionados com a História da Alimentação, especialmente sobre receitas culinárias e escolhas gastronómicas. Entre os seus últimos livros destacam-se: *Écrits et images de la gastronomie médiévale* (2011: Best in the World, Gourmand World Cookbook Award); *Pour une histoire de la Viande* (2017); *Le Banquet: Manger, boire et parler ensemble (XII^e-XVII^e siècles)*, editado em 2018. É também Presidente do Conselho de Administração do Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, a principal rede internacional de Estudos sobre Alimentação, e Coordenador Científico do programa de investigação Franco-Austriaco CoReMA (Corpus of culinary Recipes of the Middle Ages).

CV completo disponível online: <https://univ-tours.academia.edu/BrunoLaurioux>

EDITORS

Carmen Soares is Professor (Professora Catedrática) at the University of Coimbra (Faculty of Arts and Humanities). She has developed her research, lecturing and publishing in the areas of Culture, Literature and Classical Languages, History of Ancient Greece, Food History and Cultures, Dietetics History and Food Heritage. She has published several translations into Portuguese of ancient Greek texts, books and articles on Greek history and culture and on ancient and Portuguese food and dietetics history. She is Scientific Coordinator of the Centre for Classical and Humanistic Studies, Director of the PhD course in “Food Heritage: Cultures and Identities” (Faculty of Arts and Humanities – University of Coimbra), Member of the Scientific Committee of the European Institute of Food History and Cultures (IEHCA, Tours, France) and co-responsible researcher of the DIAITA Project – Lusophone Food Heritage (supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation).

Complete CV online: <https://www.cienciavita.pt/3C1C-F890-F38E>

Work available online at: <https://coimbra.academia.edu/carmensoares>

Anny Jackeline Torres Silveira is Associate Professor at the Federal University of Ouro Preto (Institute of Human and Social Sciences - Department of History) and teaches in the Graduate Programs in History both at the Federal University of Ouro Preto (UFOP) and at the Federal University of Minas Gerais (UFMG). Her research and publications are related to the History of Health Sciences, and History of Diseases. She is Coordinator of the LPH – Teaching, Research and Extension Laboratory of the Department of History (UFOP), researcher of SCIENTIA – UFMG Science Theory and History Group (CNPq Directory), ILB-UFOP – Empire and Places in Brazil Group (UFOP), and the DIAITA Project – Lusophone Food Heritage.

Complete CV online: <http://lattes.cnpq.br/0284739888870695>

Bruno Laurioux is Full Professor in Medieval and Food History at the University of Tours, Centre d'Études Supérieures de la Renaissance. From forty years on, he has published or edited 20 books and 110 articles on Food History, especially on culinary recipes and gastronomic choices. Among his last books: *Écrits et images de la gastronomie médiévale* (2011: *Best in the World, Gourmand World Cookbook Award*); *Pour une histoire de la Viande* (edited in 2017); *Le Banquet: Manger, boire et parler ensemble (XII^e-XVII^e siècles)*, edited in 2018. He is the chairman of the board of the European Institute of Food History and Cultures, the main international network on Food Studies, and the scientific coordinator of the French-Austrian Joint Research Program CoReMA (Corpus of culinary Recipes of the Middle Ages).

Complete CV online: <https://univ-tours.academia.edu/BrunoLaurioux>

(Página deixada propositadamente em branco)

SUMÁRIO

PREFÁCIO	11
FOREWORD	15
PARTE I – MESAS SAGRADAS E MESAS PROFANAS	
MIGALHAS DO BANQUETE HOMÉRICO <i>Ana Paula Pinto</i>	21
UM OLHAR SOBRE O TRANSCENDENTE A PARTIR DO DISCURSO GASTRONÓMICO DO <i>LIVRO DE TOBITE</i> <i>Luís Lavrador</i>	37
DO GREGO AO ROMANO, DO CIVIL AO MILITAR. ALIMENTAÇÃO E ESTRATÉGIA NA TRATADÍSTICA MILITAR CLÁSSICA <i>Gustavo Gonçalves</i>	53
OS ALIMENTOS E A MESA NO QUOTIDIANO ECLESIASTICO DE COIMBRA (SÉCULOS XIII-XVI) <i>Maria Amélia Álvaro de Campos</i>	71
A MESA E O ALTAR EM GIL VICENTE <i>Luísa Martins</i>	97
À MESA COM JOSEFA DE ÓBIDOS <i>Cinthia Elizabet Otto Rolla Marques</i>	121
A INTRODUÇÃO DO BACALHAU NA MESA ALIMENTAR DAS COMUNIDADES RELIGIOSAS: O SEU CONSUMO NO CONVENTO DE SANTA MARTA DE JESUS, EM LISBOA <i>Ana Maria Ramalho Proserpio</i>	155
“ <i>OPORTET EPISCOPUM IRREPREHENSIBILEM ESSE [...] ET NON VINOLENTUM</i> ” UM CATÁLOGO COMPORTAMENTAL DE ORIGEM PORTUGUESA DO SÉCULO XVII <i>Paola Nestola</i>	179
PARTE II – MESAS DE PODER E PODERES DA MESA	
<i>PROBLEMATATA</i> ALIMENTARES NO LIVRO VIII DAS <i>QUAESTIONES CONVIVALES</i> DE PLUTARCO <i>Joaquim Pinheiro</i>	209
<i>OPORTET ETIAM INTER CENANDUM PHILOLOGIAM NOSSE</i> : JACTÂNCIA, CULTURA E TENSÃO CONVIVAL NO <i>FESTIM DE TRIMALQUIÃO</i> <i>Delfim F. Leão</i>	221

<i>PARAPLEIN É PRECISO: OS DRAMAS DE CENARE DOMI</i> SEGUNDO MARCIAL E LUCIANO <i>Maria José Ferreira Lopes</i>	237
NOS TABULEIROS E NAS VENDAS: ALIMENTAÇÃO DE RUA E AGENTES COMERCIAIS NA CIDADE DE SÃO PAULO (1765-1834) <i>Rafaela Basso</i>	251
“NÃO HÁ FESTA SEM COMER”: SOCIABILIDADE GASTRONÓMICA NA FIGUEIRA DA FOZ DO FINAL DO SÉCULO XIX E NO SÉCULO XX <i>Guida Cândido</i>	263
A MESA LISBOETA NA FICÇÃO DE ARMANDO FERREIRA (1893-1968) <i>Isabel Drumond Braga</i>	293
DAS MESAS PARA PODER, E DOS PODERES DA MESA: INCLUSÃO E EXCLUSÃO SOCIAL. MANUAIS DE CIVILIDADE BRASILEIROS (1900-1970) <i>Maria Cecília Barreto Amorim Pilla</i>	331
TRANSFORMAÇÕES NAS ESCOLHAS ALIMENTARES E AS INFLUÊNCIAS DA RACIONALIDADE NUTRICIONAL <i>Carolina Gheller Miguens e Louise Barbosa Palma</i>	349
 PARTE III – IDENTIDADE E PATRIMÓNIO ALIMENTAR	
NA MESA DO ĠARB AL-ANDALUS (SÉCULOS X – XIII) <i>António Rei</i>	371
DA ICTIOFAUNA NO <i>DE ANTIQUITATIBUS LUSITANIAE</i> , DE ANDRÉ DE RESENDE <i>António Maria Martins Melo</i>	395
A CONSTRUÇÃO DO SABER CULINÁRIO MODERNO PORTUGUÊS. INFLUÊNCIAS, TRANSMISSÃO E INOVAÇÃO NOS RECEITUÁRIOS NACIONAIS (SÉCULOS XVI A XVIII) <i>João Pedro Gomes</i>	413
SUCO DE UVA COMO FATOR DA MANUTENÇÃO DA IDENTIDADE E DO PATRIMÓNIO ALIMENTAR TERRITORIAL DA COLONIZAÇÃO <i>Valdecir Carlos Ferri</i>	447
MANIÇOBA: MANIFESTAÇÃO CULTURAL PARAENSE ATRAVÉS DA CULINÁRIA REGIONAL <i>Cilene da Silva Gomes Ribeiro</i>	461

OS ALIMENTOS E A MESA NO QUOTIDIANO ECLESIÁSTICO DE COIMBRA (SÉCULOS XIII-XVI)¹

FOOD AND MENSAS IN ECCLESIASTICAL DAILY LIFE OF COIMBRA (13TH-16TH CENTURIES)

MARIA AMÉLIA ÁLVARO DE CAMPOS

Universidade de Coimbra

Faculdade de Letras

Centro de História da Sociedade e da Cultura

melicampos@gmail.com

RESUMO: Este trabalho analisa a presença dos alimentos e dos hábitos de comensalidade nos cabidos eclesiásticos da cidade de Coimbra, durante a Baixa Idade Média e os inícios da Modernidade. Partindo da análise detalhada dos estatutos, constituições e uma visitação produzidos durante estes séculos, nas colegiadas e no cabido da Sé, procura-se problematizar o valor dos produtos alimentares nos mecanismos de remuneração dos benefícios eclesiásticos. Por outro lado, com base na identificação dos indícios de práticas de comensalidade, reflete-se o seu paulatino abandono no seio do clero secular de Coimbra.

O artigo é acompanhado de um anexo que inclui a publicação de um estatuto dos finais do século XV, sobre a prática dos jantares, na colegiada de Santiago de Coimbra.

Palavras-chave: Idade Média; Coimbra; Igrejas colegiadas; Cabido da Sé; Cónegos; Alimentação; Estatutos capitulares.

ABSTRACT: This work intends to analyze the presence of food and of the commensality habits in the ecclesiastical chapters of the city of Coimbra, during the Middle Ages and in the beginning of the Modernity. From the detailed analysis of the statutes and constitutions produced during these centuries, in the chapters of the urban collegiades and the cathedral of Coimbra, we try to problematize the value of the food products in the mechanisms of remuneration of ecclesiastical benefices. On the other hand, from the identification of scarce evidences, we would reflect about the slow abandon of commensality practices within secular

¹ Trabalho realizado no âmbito do projeto de pós-doutoramento *Territórios, sociedades e religiões: redes paroquiais numa cidade medieval europeia. O caso de Coimbra*, financiado por bolsa individual da FCT (SFRH/BPD/100765/2014), com fundos do orçamento nacional e comunitário, através do FSE e do Programa Operacional de Capital Humano, acolhido nas seguintes unidades de I&D: CHSC (U. Coimbra); CIDEHUS (U. Évora); e no CRIHAM (U. Limoges). A autora é atualmente investigadora contratada na Universidade de Coimbra, com financiamento FCT (DL57/2016/CP1370/CT0068).

clergy of Coimbra. This article presents an attachment which includes the edition of one statute from the end of 15th century, about the habit of the dinners, in the collegiate of Santiago of Coimbra.

Keywords: Middle Ages; Coimbra; Collegiate churches; Cathedral chapter; Food; Capitular statutes.

Ao longo da última década, a História da Alimentação tem beneficiado, entre nós, de um forte impulso, consequência das atividades e publicações promovidas pelo projeto de investigação transnacional e interinstitucional *Diaita: Património Alimentar da Lusofonia* e dos estudos desenvolvidos no âmbito do Mestrado em *Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade*², da Universidade de Coimbra. Continuando pistas de investigação já exploradas em período anterior³, no que respeita a época medieval, destaca-se o estudo dos hábitos alimentares dos diferentes grupos sociais, as características e a diversidade dos produtos responsáveis pelo aprovisionamento das cidades⁴, as práticas culinárias e a convivialidade associada ao ato de comer⁵.

Partindo da análise da vida quotidiana dos cabidos seculares de Coimbra, entre os séculos XIV e XVI, este estudo pretende ser mais um contributo para o conhecimento dos hábitos alimentares durante a Baixa Idade Média Portuguesa. Dos seus objetivos, destaca-se a avaliação da relevância dos géneros alimentares, enquanto parte integrante da remuneração dos benefícios eclesiásticos, e a reflexão em torno dos hábitos de comensalidade destas comunidades.

Na origem destes cabidos, jazia o princípio de vida comum (*convivium*) que, à semelhança das fundações monásticas, estabeleceria hábitos como os de tomar as refeições e dormir num mesmo edifício. A evolução do conceito de benefício eclesiástico secular viria desagregar estas comunidades, desmantelando os princípios de vida comunitária. É de supor que o hábito de tomar refeições em comum tenha perdurado – pelo menos nos momentos de festa ou de ofício dos defuntos –, como fator distintivo do grupo e de fortalecimento da sua estrutura, solidariedade e identidade interna⁶. Não se esqueça a relevância que a partilha de uma refeição assumia na simbologia bíblica e na ideologia cristã⁷. No entanto, o certo é que na Idade Média central e na Baixa Idade Média, os testemunhos das refeições tomadas em conjunto, por estes cabidos, são muito escassos. Na ver-

² Ver https://www.uc.pt/fluc/ensino/2ciclo/flyers_2018/MestradoAlimentacao_2018.pdf.

³ Entre outros, vejam-se os estudos de Arnaut 1967, Santos 1983, Santos 1997, Santos 2006.

⁴ Ver entre outros Campos 2014. Sobre este tema, vejam-se também os estudos de Palla 1996 e Gonçalves 2011.

⁵ Ver Coelho 2014 e 2016.

⁶ Ver Aurell, Dumoulin, e Thelamon 1992: 11-13 e Montanari 2004: 129-135.

⁷ Ver Chaline 1992: 253.

dade apesar de, também elas, serem lacunares, as regras monásticas prestam-se a investigações mais aprofundadas, nesta temática⁸.

Por sua vez, a mesa (*mensa*), vê enfraquecido o seu papel simbólico de lugar de reunião e partilha de alimento, continuando no vocabulário quotidiano destas instituições com o significado de conjunto de bens da igreja⁹. E, ao mesmo tempo que o hábito da comensalidade se desvanece, intensifica-se a distribuição dos alimentos implícita às práticas de remuneração dos benefícios eclesiásticos¹⁰.

Este trabalho resulta de uma investigação com base nos documentos reguladores do quotidiano destes cabidos – estatutos e constituições –, numa cronologia compreendida entre 1322 e 1524. A partir dessa tipologia documental, estudam-se os produtos e as formas de distribuição dos géneros alimentares que pontuavam o dia a dia destas instituições e, por conseguinte, da própria cidade¹¹. Num primeiro momento, apresentam-se as instituições eclesiásticas e enquadram-se as fontes examinadas. De seguida, apresentam-se os géneros alimentares que abasteciam estas comunidades, a sua proveniência, modos de armazenamento e calendário de distribuições. Por fim, pretende-se refletir sobre os hábitos de comensalidade e a sua relevância num quotidiano religioso e colegial. A informação dos referidos documentos normativos será, sempre que possível, complementada por outros dados resultantes da pesquisa nos fundos arquivísticos destas instituições.

Os cabidos seculares assumiam uma grande representatividade na cidade medieval de Coimbra, não só no que dizia respeito às suas funções espirituais e religiosas, mas também em termos de efetivos populacionais. Assim, identificar os alimentos e os mecanismos que os abasteciam permitirá conhecer uma parte significativa do aprovisionamento alimentar da cidade¹². Por outro lado, avaliar a relevância que os diferentes alimentos tinham na estrutura remuneratória dos benefícios eclesiásticos, contribuirá para perceber o valor – económico e simbólico – dos mesmos no quotidiano medieval. Propõe-se assim uma melhor compreensão da dieta medieval do Sul da Europa, do valor económico dos produtos alimentares, mas também do papel que desempenhavam no quotidiano alimentar, religioso e cultural dos homens.

⁸ Entre nós, de entre todas, destaque-se o completo e recente estudo de Gonçalves (2017), assente nas regras e costumes dos Mosteiros de Alcobaça e de Cós. Para o centro da Europa, é relevante o estudo comparativo dos hábitos alimentares, com base na observância das regras monásticas em diferentes geografias, realizado por Fritsch (2009).

⁹ Ver “mense”, in Condis e André 1894.

¹⁰ Ver Mollat 1935; Bonardi 1996; Wilkin 2008: 202-246.

¹¹ A influência do calendário litúrgico na dieta seguida nas cidades medievais tem sido demonstrada por outros estudos que também enfatizam a análise de documentos estatutários para esta área de investigação, ver Pucci Donati 2016: 4. Os estatutos comunais das cidades têm servido também como fonte para o estudo dos banquetes (Averkorn 1996: 8-10); infelizmente os documentos que aqui estudamos não permitem essa abordagem.

¹² Análise em parte já realizada com base noutra tipologia documental por Campos 2014.

1. ENQUADRAMENTO

Coimbra medieval contava com oito cabidos eclesiásticos seculares. Para além do cabido da Sé, organizavam-se pequenos cabidos nas igrejas de São Pedro, São Salvador, São João de Almedina e São Cristóvão, na cidade amuralhada, e nas igrejas de São Bartolomeu, Santiago e Santa Justa, no extramuros¹³.

O cabido catedralício organizou-se a seguir à restauração definitiva da diocese, pouco antes de 1080¹⁴. Por sua vez, as comunidades eclesiásticas das colegiadas são identificáveis durante o século XII, sendo que a sua definição institucional será perceptível apenas a partir do XIII¹⁵. Esta evolução institucional reflete a consolidação do Direito Canónico e, conseqüentemente, de conceitos como o benefício eclesiástico, em toda a Cristandade Ocidental¹⁶.

Entre os séculos XII e XIII, as dificuldades verificadas na observância de uma regra e do princípio de vida comum, em toda a Cristandade Ocidental, motivaram a definição de cônego secular e permitiram o funcionamento de cabidos seculares – comunidades de oração e de serviço pastoral, que permitiam aos seus elementos a manutenção de uma vida no século e a posse de propriedade individual¹⁷. A regra foi assim, paulatinamente, substituída pelo uso de cada igreja, geralmente normalizado por estatutos ou constituições internas – documentos de direito particular, emanados pelas próprias instituições que necessitavam da confirmação episcopal para obter forma de lei interna¹⁸.

Uma vez terminada a obrigatoriedade de vida em comum nestas igrejas, estes estatutos visavam sobretudo regulamentar a assiduidade de cada um dos beneficiados no ofício do coro, implementando um sistema de distribuição diária de rendimentos e definindo, o mais criteriosamente possível, as razões que justificavam as faltas¹⁹. Desses acórdãos estatutários, sobressai, por um lado, a definição do quotidiano religioso e administrativo das igrejas, por outro, a quantidade e a diversidade dos rendimentos, nomeadamente dos géneros alimentares distribuídos.

Em Coimbra, esta tipologia documental permite perscrutar o dia a dia de seis dos oito cabidos existentes. No cabido da catedral, a regulamentação do seu funcionamento interno resultou na produção de diversos documentos entre os

¹³ Ver, entre outros, Ventura 2003 e Coelho 2003.

¹⁴ Ver Morujão 2010: 39-50.

¹⁵ Ver Campos 2016.

¹⁶ Ver Mollat 1935 e Gaudemet 2007: 172-185.

¹⁷ Ver Châtillon 1992 3-46.

¹⁸ Ver “statut” in Naz 1935.

¹⁹ Exemplificativo dos mesmos procedimentos noutra geografia, ver Lemaitre 2009, relativo aos estatutos dos dignitários e oficiais do cabido catedralício de Maguelone.

séculos XII e XV²⁰. Nessa última centúria, mais precisamente no bispado de D. Afonso Nogueira, licenciado em Direito pela Universidade de Bolonha, foram compilados e ratificados num mesmo documento os estatutos até aí promulgados. De 1454, esse acórdão estatutário, que colige costumes dos séculos XIII e XIV, muitos dos quais de publicação anterior desconhecida, foi publicado e estudado por Rosário Morujão²¹.

No que diz respeito às colegiadas da cidade, a primeira menção que informa da existência de um estatuto refere-se a São Cristóvão e data de 1206²² e sabe-se que o de Santa Justa dispunha de outro redigido entre 1293 e 1308²³. Não se conhece nenhum destes diplomas, assim como também não chegou aos nossos dias o estatuto de São Bartolomeu, elaborado entre, sensivelmente, 1377-1383²⁴. Assim, para além do diploma da Sé, temos acesso e estarão sob análise neste trabalho os estatutos medievais de Santa Justa, de 1322²⁵, as constituições de São Pedro de Almedina, de 1348²⁶, e um pequeno estatuto de Santiago, elaborado em 1483²⁷. A análise contemplará, igualmente, a informação sobre os géneros alimentares presentes no registo de uma visitação episcopal à igreja de São Bartolomeu, em 1402, porquanto este representa o melhor retrato disponível do quotidiano desta instituição²⁸.

Os alvares da Época Moderna serão, em toda Cristandade Ocidental, um período de reorganização e re-disciplina das comunidades eclesiásticas que exigirá dos bispos medidas rígidas no controlo das igrejas e dos clérigos sob sua

²⁰ O primeiro documento foi promulgado em 1116 ou 1117, pelo bispo D. Gonçalo [Livre Preto = Rodrigues 1999: doc. 627]. Os restantes documentos traduziram-se em atualizações, por parte dos bispos D. Martinho [Docs. de D. Sancho I = Azevedo 1979: doc. 34] e D. Pedro Soares (Costa 1984: 82-83), que mais tarde viriam a ser compiladas e normalizadas, segundo as regras da Igreja Católica do Ocidente, por João de Abbeville, legado apostólico na Península Ibérica, no período imediatamente posterior ao IV Concílio de Latrão (Vasconcelos 1857: 36-37 e Linehan 2012: 236-256). Para uma análise integrada da regulamentação do cabido da Sé de Coimbra, Morujão 2010: 195-210.

²¹ Morujão 2006.

²² Ver Matos 1998: doc. 49.

²³ Período do priorado de Pero Nunes, ver Campos 2017: doc. 2, 3 e 4 e Notícia Biográfica 4.

²⁴ Referido em Guardado 2000: doc. 126. Datas do episcopado de D. João Cabeça de Vaca, Morujão 2009.

²⁵ Campos 2017: doc. 4.

²⁶ Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Colegiada de São Pedro de Coimbra (doravante citado por LX/ANTT/Colsp), liv. 4. Este documento, produzido em pleno contexto da Peste Negra, na cidade de Coimbra, foi estudado e publicado por Pereira 1984.

²⁷ Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Colegiada de Santiago de Coimbra (doravante citado por LX/ANTT/Colst), m. 13, s. n. (numeração antiga 113 e 280). Publicamos o estatuto e a respetiva confirmação do vigário-geral, em anexo.

²⁸ Ver Guardado 2000: doc. 126. Por economia de espaço, torna-se difícil apresentar aqui uma contextualização mais completa do contexto de produção destas diferentes fontes. Por essa razão, apela-se à leitura dos estudos citados, nas últimas seis notas de rodapé.

tutela. Na cidade de Coimbra, durante o episcopado de D. Jorge de Almeida²⁹, as visitas episcopais às igrejas paroquiais parecem tornar-se uma prática mais regular, assim como a elaboração de regimentos internos, tombo de propriedade e de listas de cerimónias e aniversários a celebrar. Desse período, chegaram-nos os regimentos das igrejas de São Cristóvão (1512)³⁰ e de Santa Justa (1524)³¹, que se analisarão também neste trabalho.

A observação global destes documentos revela uma tendência crescente para a complexificação da administração económica, no interior destas igrejas, refletindo a intensificação das preocupações com o controlo da assiduidade e a diminuição do absentismo. Com efeito, estes instrumentos dão a real perceção de instituições coletivas onde os beneficiados estão sujeitos a um período mínimo³² de comparência às orações quotidianas, quer no ofício regular das horas canónicas, quer no ofício dos mortos. Para garantia desta assiduidade, os cabidos seculares de Coimbra, à semelhança do que acontecia noutras instituições do país e da Europa, organizaram um complexo calendário de distribuições onde se articulava a disponibilidade dos produtos provenientes das rendas dos respetivos senhorios, com as principais festas do calendário litúrgico. Só os elementos comprovadamente presentes às orações é que tinham direito às distribuições inerentes ao seu benefício. A supervisão dessa assiduidade, a gestão dessas distribuições, bem como da recolha e da divisão das rendas que as suportavam originou a instituição de cargos próprios como o prebendeiro ou prioste ou, mais tarde, o celeireiro, o contador do coro, entre outros³³.

2. OS ALIMENTOS

Na maior parte dos dias do ano, estes religiosos recebiam pão, vinho e azeite, o que não é de estranhar dada a relevância que estes alimentos assumiam na dieta mediterrânica, desde a Antiguidade³⁴.

²⁹ Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Colegiada de Santa Justa de Coimbra (doravante citado por LX/ANTT/Colsj), liv. 4, fl. 1-10. Sobre a produção de estatutos neste cabido, ver Campos 2017: 183-187.

³⁰ Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Colegiada de São Cristóvão de Coimbra (doravante citado por LX/ANTT/Colsc) liv. 2.

³¹ LX/ANTT/Colsj, liv. 4. Ver a localização das igrejas em análise, na figura 1 e os conteúdos referentes aos géneros alimentares presentes nesses documentos nos quadros 1 a 6 e no documento 1, em anexo.

³² Com efeito, uma das primeiras preocupações que estes documentos registam são as licenças para ausência, no caso de doença, de peregrinação ou de ausência em serviço de alguém da hierarquia eclesiástica, como o prelado.

³³ A título de exemplo, veja-se o caso de Santa Justa de Coimbra, Campos 2017: 234-238.

³⁴ Ver Flandrin e Montanari 2008: 248.

Por norma, o cereal começava a distribuir-se a meio do estio. No cabido catedralício, o ano abria com a distribuição do cereal no dia 1 de julho, hábito seguido também pela colegiada de São Pedro de Almedina. A colegiada de São Bartolomeu dava início a essa distribuição no dia de S. João Baptista, Santa Justa na véspera do dia de S. Pedro e S. Paulo, e S. Cristóvão no dia da visitação da Virgem. As ligeiras diferenças de data de início destas distribuições, comprovam que as diferentes igrejas seguiam calendários próprios. No entanto, apesar dessa variabilidade, as igrejas de Coimbra começavam a distribuição diária do cereal entre o dia 23 de junho e o dia 2 de julho. Desta tipologia documental, é impossível extrair os valores totais dos produtos distribuídos, contudo as quantidades diárias registadas revelam-se díspares de instituição para instituição. São Pedro, São Cristóvão e Santa Justa distribuem 0,5 alqueire diário de cereal, enquanto no cabido da Sé se distribuem 3 alqueires (um de trigo, outro de cevada e outro de milho) aos cônegos e dignitários. Nas colegiadas, começava por se distribuir o melhor trigo, passando depois para o cereal de segunda qualidade: cevada, centeio e milho. Pela distribuição do cereal, produto privilegiado da economia medieval, percebemos que o cabido da Sé dispunha de um maior número de recursos do que qualquer outra colegiada da cidade, pelo que os seus benefícios seriam mais desejados por quem ingressava na carreira eclesiástica³⁵.

Esta distribuição devia fazer-se até terminar o cereal nos respetivos celeiros. Segundo a visitação de São Bartolomeu e os documentos do século XVI de Santa Justa e de São Cristóvão, não há dúvidas de que a distribuição do cereal se fazia entre os finais de junho e os princípios de janeiro. Em São Pedro, porém, o cereal deveria durar todo o ano.

Os dias de festa religiosa davam azo a distribuições melhoradas. Já na centúria de Quinhentos, as festas entre julho e janeiro, como as festas marianas de agosto e de setembro, o dia de Todo os Santos e dos Fiéis Defuntos, os dias de Santa Justa e Rufina (19 de julho) ou de São Cristóvão (25 de julho), deviam ser assinalados nestas igrejas pela atribuição de um reforço de cereal. Em Santa Justa, poderia chegar-se a atribuir 4 alqueires, 2 de trigo e 2 de segunda, enquanto em São Cristóvão não se ultrapassava o 1,5 alqueire. Talvez porque o cereal devesse chegar para o ano inteiro, em São Pedro, nos finais da primeira metade do século XIV, estipulava-se que o reforço do cereal atribuído nas festas deveria ser substituído por 15 soldos. De resto, produzidas num período de grave crise económica e frumentária³⁶, as constituições de São Pedro de 1348 fazem várias alterações no sentido de poupar trigo.

³⁵ Sobre as carreiras eclesiásticas das colegiadas de Coimbra e suas ambições a benefícios mais vantajosos, ver, entre outros, Campos 2017: 199-228.

³⁶ Ver Coelho 1989: 29-37.

Nas colegiadas de São Pedro e de Santa Justa, estes documentos previam também a distribuição de cereal transformado ou mesmo de pão cozido. Em Santa Justa, distribuía-se farinha peneirada no dia de São Miguel de setembro e fogaças de pão cozido no primeiro domingo de junho. Por sua vez, em São Pedro, distribuía-se fogaças no primeiro domingo de junho. Em ambos os casos, as igrejas entregavam aos seus eclesiásticos o fruto da cobrança de rendas acessórias, de carácter recognitivo, também designadas por “reconhecenças”, normalmente compostas por gado, aves de capoeira ou então pequenas quantias de cereal, de cereal transformado ou mesmo de pão cozido – caso da fogaça cujo nome designava uma dessas rendas cobradas³⁷. Neste período, no mosteiro de Alcobaça, previa-se a distribuição diária da significativa quantia de cerca de 750g de pão, a cada monge, o que era concordante com as prescrições originais de São Bento de Núrsia, que previam a entrega de mais de 1000g³⁸.

Por sua vez, o vinho distribuía-se no outono. A colegiada de São Pedro entregava diariamente, a partir do dia 1 de setembro, meia medida de Coimbra a cada um dos seus beneficiados. Na igreja de São Cristóvão, estipulava-se que o vinho fosse distribuído durante o mês de setembro e em Santa Justa, entre os dias 9 e 23 de setembro. Por sua vez, nos estatutos do cabido da Sé de Coimbra, dizia-se que todo o vinho se vencia no primeiro dia de agosto, pelos beneficiados presentes e por aqueles cujas faltas se justificavam por doença. O vinho, mais ou menos aguado, era a bebida por excelência. Em Alcobaça, por esta altura, sempre que um monge se ausentasse, e por isso não comesse no refeitório, era-lhe entregue uma canada de vinho – cerca de 9 dl – por dia³⁹.

No inverno, o produto mais relevante para a economia da cidade de Coimbra era o azeite. Mais do que um alimento, o azeite alumia grande parte da cidade e era o garante da perenidade de algumas celebrações por alma e de fundações piedosas. Quase todas as instituições em análise – Santa Justa, São Cristóvão e a Sé – assinalavam o dia de Natal com a atribuição de uma pitaça em azeite, correspondente ao dobro da porção quotidiana, ou com a entrega de dois alqueires. Em 1512, a igreja de São Cristóvão especificava que teriam direito aos 2 alqueires de azeite aqueles que comparecessem na igreja ao ofício das vésperas, matinas, missa do galo, missa da luz e missa do dia, bem como ao ofício das segundas vésperas, acabando por descrever as horas litúrgicas que se assinalavam nessa festa. Em 1524, no cabido de Santa Justa, para além dos 2 alqueires no dia de Natal, dever-se-ia entregar 1 alqueire a cada um dos beneficiados presentes nos dias da Circuncisão e da Epifania e 2 alqueires no dia da sagração da igreja

³⁷ Ver, entre outros, Coelho 1989: 335-350 e Campos 2017: 445-447.

³⁸ Ver Gonçalves 2017: 431-434.

³⁹ Gonçalves 2017: 434-435.

(17 janeiro). O restante azeite da pilha era distribuído durante a Quaresma e a Semana Santa, atribuindo-se o dobro da pensão a cada domingo e no dia de São Jorge. No cabido da Sé, o azeite que sobrasse do Natal, era distribuído na Páscoa.

O cabido de S. Pedro estipulava que se distribuísse diariamente 1 oitavo de azeite, a partir do dia 1 de dezembro. Este é o único caso em que a entrega do azeite é acompanhada da especificação “para conduto”, dando a entender que este produto deveria servir para alimentação e não para iluminação. Em São Bartolomeu, este produto deveria ser dividido de tal forma que se comesçasse a atribuir em janeiro e durasse nove meses.

A safra da azeitona e a produção do azeite ocorria de dois em dois anos, logo os cabidos deveriam saber gerir este produto de acordo com uma sazonalidade bianual. Nesse sentido, a colegiada de São Cristóvão estipulava, em 1512, que no ano da safra se vencesse o azeite da pilha e no ano “contra a safra” deveria dividir-se o azeite das pensões, atentando-se ao facto de que um ano haveria mais produto disponível do que nos outros. Esta diferença parece ditada pelo próprio sistema de rendas agrícolas implementado na exploração do senhorio desta igreja, sobre o qual, de momento, não dispomos de maiores informações.

Os meses de verão deveriam ser igualmente ricos em legumes, embora praticamente só se refiram os legumes secos, ou seja, aqueles de melhor e maior conservação. A colegiada de São Pedro celebrava o dia do seu orago, em agosto, com a distribuição de alhos, cebolas e legumes e o cabido da Sé assinalava o dia de S. Miguel de setembro, com a entrega de alhos e cebolas. De resto, estes eram os mesmos produtos que o cabido de S. Cristóvão distribuía pelos seus elementos, entre a véspera de S. João Baptista e o primeiro dia de julho.

Mais rara, e dependente da recolha das rendas acessórias de que já falámos, era a distribuição de alimentos ricos em proteínas, como os ovos e a carne. No dia de São Pedro de junho, a colegiada de São Pedro da Almedina de Coimbra entregava 2 carneiros e 2 frangões aos seus beneficiados e, no dia de Santo André, distribuía capões e ovos. O cabido da Sé registava a entrega de capões no dia de São Miguel de setembro e, na igreja de São Cristóvão, a entrega de capões, galinhas, outras aves e ovos, durante esse mês, servia para compensar as distribuições de vinho, consideradas insuficientes por esse cabido. Ainda em São Cristóvão, durante a Semana Santa – período de jejum e abstinência – distribuía-se produtos de exceção, por via da entrega de gado, queijos e carneiros. Preparava-se, assim, a chegada da Páscoa, festa em que estes géneros seriam consumidos. Algo de que temos eco também em Santa Justa, uma vez que aí, os carneiros eram divididos no Sábado de Aleluia. Nesta última colegiada, como de resto vimos para a Sé, o dia de São Miguel de setembro, prazo preferido para o pagamento das rendas provenientes da exploração fundiária, era o momento de se distribuírem os capões e os ovos. Por esta altura, no mosteiro de Alcobaça,

era permitida a distribuição de carne de vaca, de porco e de carneiro, durante 120 dias por ano⁴⁰.

Por esta análise, compreendemos as quantidades e a diversidade de alimentos distribuídos, com vista à remuneração dos beneficiados dos cabidos da Sé e das colegiadas de Coimbra. Apesar de se poder admitir estar perante os alimentos constituintes das dietas destes homens e das suas clientelas, a verdade é que, infelizmente, não dispomos de fontes que atestem o seu consumo.

Assim, julgamos que o quadro de alimentos até aqui traçado, composto de uma base de cereais, vinho e pão, melhorado com diferentes tipologias de aves, com a distribuição de alguns carneiros durante o ano, bem como de legumes e ovos constituiria uma parte considerável da alimentação destes eclesiásticos que representam, sem dúvida, um grupo privilegiado no acesso a uma alimentação, não só abundante, como também diversificada. Curiosamente, só no cabido da Sé se prevê a entrega de peixes, nomeadamente no período de jejum quaresmal, mas não só. Para além da entrega de uma pescada por dia, durante o tempo da quaresma, os cônegos da Sé recebiam 4 pescadas no dia da Ascensão, bem como nos dias da Epifania, de S. Gião e no Domingo de Ramos. Especificamente na cláusula que estipula a entrega de peixe nestes dias, diz-se que, fora a pescada, poderiam entregar-se outras espécies como cações, ruivos, raias, congros, sardinhas. Noutras instituições religiosas portuguesas, nesta época, a pescada é mesmo a única espécie de peixe referida para a alimentação dos dias “magros”⁴¹.

Conclui-se, portanto, que grande parte da remuneração dos benefícios eclesiásticos se fazia por via da entrega de géneros alimentares o que, na sua globalidade, dispensaria uma grande parte dos produtos arrecadados por via da cobrança das rendas agrícolas. No entanto, como já dissemos, a constituição de S. Pedro de 1348, dá a entender uma tendência crescente para a monetarização destas distribuições, ao fixar equivalências em moeda para determinadas quantias diárias de cereal, vinho e azeite⁴².

3. A MESA

O hábito de comer em conjunto, que elevava o simples ato de saciar uma necessidade física a um momento de sociabilidade, de consolidação de laços familiares e comunitários, tem raízes ancestrais na história da civilização oci-

⁴⁰ Gonçalves 2017: 436-437.

⁴¹ Gonçalves 2017: 438.

⁴² De resto, durante os séculos XIV e XV, a par com a recolha de rendas parciárias ou fixas em géneros, nota-se uma tendência crescente para a fixação das rendas principais em dinheiro, o que resultaria numa maior disponibilidade de moeda por parte destas instituições, ver Coelho 1989: 309-338.

dental⁴³. O banquete e a partilha de uma mesa comum, ainda que hierárquica na distinção dos lugares, foi um hábito consolidado pelos romanos e expandido a toda a Cristandade Ocidental, durante os primeiros séculos da Alta Idade Média. Carregado de simbologia litúrgica, o banquete constituía uma prática habitual entre comunidades laicas e eclesiásticas e uma associação natural à comemoração das principais festas cristãs⁴⁴.

De um modo geral, as comunidades monásticas integraram esse hábito, fosse na alimentação quotidiana, fosse nas festividades religiosas em que eram particularmente condescendentes com alguns excessos⁴⁵. Para além das festas religiosas, a celebração da memória dos defuntos e algumas fundações piedosas originavam, igualmente, momentos de *convivium* à mesa⁴⁶. Esses hábitos terão entrado, igualmente, no quotidiano dos cabidos catedralícios e colegiais. Por sua vez, fortemente devedoras da influência das práticas gregárias religiosas, as confrarias laicas integraram também a cerimónia da mesa ou jantar⁴⁷ e mantiveram-no até bem tarde⁴⁸.

Neste sentido, é normal que se considere a probabilidade de os jantares e banquetes pontuarem o quotidiano dos cabidos eclesiásticos de Coimbra, se não diária ou semanalmente, pelo menos por altura das principais festas do ano⁴⁹ – aquelas em que se recebia uma maior quantidade e variedade de alimentos. Infelizmente, praticamente nada nos estatutos permite afirmar essa prática e as informações coligidas sobre hábitos de comensalidade nestes cabidos são escassas e cronologicamente dispersas. O conceito de mesa parece, de facto, referir-se apenas ao conjunto de bens que estas instituições eclesiásticas deveriam gerir e as práticas de comensalidade parecem estar completamente extintas, exceção feita às duas circunstâncias que se expõem de seguida.

A primeira diz respeito à existência e manutenção de refeitórios que sabemos serem uma realidade, nas colegiadas de São Bartolomeu⁵⁰ e de Santiago⁵¹, durante o século XIII. O de São Bartolomeu localizava-se junto às casas do

⁴³ Ver Aurell, Dumoulin, e Thelamon 1992: 11-13.

⁴⁴ Ver Bonardi 1996: 37-38.

⁴⁵ Ver Rouche 1986: 71-74; Flandrin e Montanari 2008: 90-92; 272-275.

⁴⁶ Ver Flandrin e Montanari 2008: 273.

⁴⁷ Na Baixa Idade Média, ‘jantar’ é um termo polissémico que pode corresponder ao tributo que uma igreja ou paróquia deveria pagar ao seu patrono, por altura da sua visita anual. Do mesmo modo, também na esfera laica, havia a obrigatoriedade do pagamento de jantares como tributo, ver Viterbo 1865: “jantar; colheita”. Neste caso, porém, consideramos tratar-se da reunião de uma comunidade em torno da mesa e do ato de comer.

⁴⁸ Ver Vincent 1994: 17-24 e Beirante 2011: 187-193.

⁴⁹ As quais eram motivo de convívio e de comemoração quer de eclesiásticos, quer de laicos, ver Coelho 2016: 579-583.

⁵⁰ Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa, MA 1168, fl. 17r, publicado em Campos 2020: 161, e LX/ANTT/Colsb, cx. 6, m. 12, n. 1 (setembro de 1210).

⁵¹ LX/ANTT/Colst, m. 17, s.n. numeração antiga 591, 761.

terreiro, as quais deveriam servir para residência dos beneficiados desse cabido. Em 1210, esta igreja vê reconhecido, e confirmado pelo monarca, o direito de receber uma carga de vinho no seu refeitório, por altura da quaresma. Sobre o refeitório de Santiago, apenas se sabe que, nos finais do século XIII, estaria a precisar de manutenção⁵².

Provém também da colegiada de Santiago, o segundo testemunho de hábitos de comensalidade que se pode projetar aos outros cabidos eclesiásticos de Coimbra, durante a Idade Média. Na primavera de 1483, o prior e o cabido de Santiago de Coimbra decidiam o fim da obrigatoriedade da oferta de um jantar ao cabido, pelos novos beneficiados, por altura da sua investidura nessa comunidade eclesiástica⁵³. Em vez dele, estes deviam entregar um valor monetário, ou uma caução de prata, alegadamente, mais necessários à fábrica da igreja. Esta decisão, que configurava uma medida adicional no sentido da dissolução dos hábitos de comensalidade, reflete a prática das refeições comuns no quotidiano destas igrejas. Neste caso, tratar-se-ia não só de um momento de convívio da comunidade, como também de reconhecimento do beneficiado recém-entrado perante o cabido que o acolhe. Nos finais do século XV, como se percebe, esse hábito era substituído pela entrega de uma quantia monetária, aparentemente mais útil ao quotidiano da igreja.

A alimentação integraria o quotidiano destas instituições, através do sistema remuneratório acima explicado, bem como da manutenção de edifícios e de equipamentos necessários ao armazenamento das rendas agrícolas – a adega⁵⁴ e o celeiro⁵⁵ – e à transformação alimentar – os fornos de cozer pão. Sendo um equipamento existente para cada uma destas igrejas, o forno de Santa Justa constitui um importante exemplo. Este localizava-se no adro da igreja e, durante os séculos XIV e XV, era explorado por um leigo⁵⁶. É provável que entre o pão que este cozia, parte do seu produto se destinasse ao consumo da comunidade eclesiástica organizada em torno desta igreja.

CONCLUSÃO

Este estudo parte do conhecimento de que a vida comum dos cónegos da Sé e dos priores e raçoeiros das colegiadas de Coimbra estaria limitada, na Baixa Idade Média, ao ofício religioso no mesmo coro e à administração e receção

⁵² Infelizmente o documento que o refere encontra-se em muito mau estado de conservação. Propomos uma datação de 1288, mas não estamos certa.

⁵³ Publicamos o estatuto e a respetiva confirmação do vigário-geral, em anexo.

⁵⁴ Ver, entre outros, LX/ANTT/Colsj., m. 15, n. 305 (23 de fevereiro de 1398).

⁵⁵ Para o caso de Santa Justa, ver Campos 2017: 180-181.

⁵⁶ Ver LX/ANTT/Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 74, n. 2624 e m. 87, n. 4060 (1323.08.17 e 1325.03.12). Sobre os forneiros de Santa Justa, ver Campos 2017: 141, 246, 257 e 560.

de rendimentos de uma mesa comum. Nesse contexto, procurou-se perceber a representatividade e o valor dos alimentos no quotidiano destas igrejas, inquirindo-se os seus respetivos documentos normativos.

Através desse inquérito, percebeu-se que a distribuição de géneros alimentares assumia uma parte fundamental da remuneração dos beneficiados dos cabidos. Estes bens chegavam ao celeiro das respetivas igrejas por via da cobrança das rendas dos contratos de exploração das propriedades que compunham os seus senhorios. Todos os alimentos eram suscetíveis de integrar a ração ou porção do benefício destes eclesiásticos, à exceção da fruta e dos produtos hortícolas – mais facilmente perecíveis e por isso de difícil armazenamento e conservação. Com efeito, embora o calendário de distribuições respeitasse a sazonalidade dos produtos, não previa a distribuição de produtos frescos os quais, normalmente, também não integravam as rendas agrícolas.

A sua análise global permite-nos propor uma dieta composta por grandes quantidades de pão, vinho e azeite (também usado na iluminação) e pontuada por legumes, principalmente os alhos e as cebolas, e por proteínas como as aves e os carneiros. Durante os principais jejuns do ano, o cabido da Sé de Coimbra previa também a distribuição de peixe. É muito difícil fazer uma análise quantitativa dos alimentos referidos, mas podemos admitir que, na posse dos diferentes produtos que compunham o seu benefício, estes eclesiásticos pudessem para além do seu consumo, trocar alguns excedentes no comércio da cidade. (Este é um assunto que pretendemos retomar noutra oportunidade de investigação.)

Por sua vez, referências pontuais aos refeitórios das colegiadas, permitem considerar que a prática de tomar refeições em comum era uma realidade, pelo menos, até finais do século XIII, no caso da igreja de Santiago. A única evidência da realização de jantares comuns de convívio e comemoração, remete para o momento de entrada de um novo elemento no cabido, em que este estava obrigado à oferta de um jantar a toda a comunidade. No entanto, nos finais do século XV, a alegada necessidade de moeda por parte do cabido de Santiago, motiva a extinção desta prática no seu quotidiano. De resto, demos conta de outros indícios de uma tendência crescente para a monetarização dos rendimentos, o que seria mais um fator de dissolução de eventuais hábitos de comensalidade.

As distribuições quotidianas de géneros alimentares e de moeda refletem uma secularização crescente destes colégios e do próprio serviço religioso. No entanto, a forte componente alimentar destes rendimentos, a fixação de pitanças várias vezes ao ano, o reforço das distribuições em dias das principais festas do calendário litúrgico, bem como a eventual partilha do pão, cozido no mesmo forno, no adro da igreja, representam marcas fortes de uma vivência religiosa e espiritual, comunitária, colegial, solidária e convivial. Pequenas reminiscências de um tempo em que o alimento tomado no mesmo refeitório era motivo de reunião e veículo de união, permitisse ele a purificação e a penitência pelo jejum ou o conforto prazeroso de uma refeição melhorada em dia de festa.

ANEXOS

FIGURA 1. Fotografia aérea de Coimbra com a localização das igrejas onde foram redigidos os documentos normativos em análise.



QUADRO 1. Distribuição de géneros alimentares no cabido de Santa Justa de Coimbra, segundo o Estatuto de 1322⁵⁷.

Datas	Géneros a distribuir
Natal	Distribuição do dobro da porção de azeite por todos os beneficiados.

QUADRO 2. Distribuição de géneros alimentares no cabido de São Pedro de Coimbra, segundo o Estatuto de 1348⁵⁸.

Datas	Géneros a distribuir
S. Pedro de junho	Dois carneiros e dois frangões.
A partir de 1 de julho	Distribuição diária de 0,5 alqueires de pão, primeiro o trigo, depois a cevada, depois o centeio e depois o milho.
S. Pedro de agosto	Distribuição dos alhos, cebolas, porros e dos legumes.
A partir de 1 de setembro	Distribuição diária de 0,5 medida de Coimbra do vinho da adega.
Santo André (30 novembro)	Distribuição dos capões, ovos e fogaças.
A partir de 1 de dezembro	Distribuição diária de 1 oitavo de azeite para conduto.
Natal, Circuncisão, Aparição, Páscoa, Ascensão, Pentecostes, Festas de Santa Maria (fevereiro, agosto e setembro), S. Pedro de fevereiro, Santo Isidro, Todos os Santos, Consagração da igreja.	Distribuição de 15 soldos suplementares, em vez da quantidade de pão que anteriormente se costumava acrescentar nestes dias.

QUADRO 3. Distribuição de géneros alimentares no cabido de São Bartolomeu de Coimbra, segundo uma visitação dos inícios do século XV [1402-1406]⁵⁹.

Datas	Géneros a distribuir
De S. João Baptista até ao mês de janeiro	Distribuição do pão.
A partir de janeiro	Distribuição do azeite de tal forma que abunde nove meses.

⁵⁷ LX/ANTT/Colsj, m. 15, n. 323 (Campos 2017: doc. 4).

⁵⁸ LX/ANTT/Colsp, liv. 4 (Pereira 1984).

⁵⁹ LX/ANTT/Colsb, cx. 1, m. 3, n. 3 (Guardado 2000: doc. 126)

QUADRO 4. Distribuição de géneros alimentares no cabido da Sé de Coimbra, segundo os Estatutos de 1454⁶⁰.

Datas	Géneros a distribuir
A partir de dia 1 de julho	Distribuição diária de 1 alqueire de trigo, outro de cevada e outro de milho, conforme a disponibilidade do celeiro.
Natal	2 alqueires de azeite a cada um dos beneficiados.
Páscoa	Distribuem o azeite que sobrou, conforme disponibilidade.
Quaresma	1 alqueire semanal a cada um dos beneficiados; distribuem 1 pescada diariamente por cada um dos beneficiados.
Dia da Ascensão	4 pescadas a cada um dos beneficiados
Epifania; S. Gião; e Domingo de Ramos	4 pescadas a cada um dos beneficiados ou outro peixe (cações, ruivos, raias, congros, sardinhas, etc.)
1 de agosto	Distribuição do vinho do celeiro por todos os beneficiados.
S. Miguel de setembro	Distribuição dos capões, ovos, alhos e cebolas por todos os beneficiados.
S. Pedro e S. Paulo	Distribuição do pão (trigo, cevada e milho) da capela.

⁶⁰ CBR/AUC/móv. 7, gav. 5, n. 1 (Morujão 2006)

QUADRO 5. Distribuição de géneros alimentares na igreja de São Cristóvão de Coimbra, segundo um regimento de 1512⁶¹.

Datas	Géneros a distribuir
Da véspera de S. João Batista a 1 de julho	Distribuição diária dos alhos e das cebolas.
Do dia da Visitação de Nossa Senhora (2 julho) até 31 de agosto	No primeiro dia, 1 alqueire de trigo a cada um dos beneficiados, nos outros 0,5 alqueires, exceto aos dias de Nossa Senhora e dos Apóstolos e aos domingos em que devem receber 1 alqueire.
S. Cristóvão (25 julho)	2 alqueires de trigo.
Mês de setembro	Distribuição diária do vinho.
Nascimento de Nossa Senhora (8 setembro)	1 alqueire de trigo a cada um dos beneficiados para além do vinho.
Mês de setembro	Distribuição de capões, galinhas, aves e ovos. ⁶²
Mês de outubro	0,5 alqueires de trigo a cada um dos beneficiados, cada dia, exceto aos domingos e festas que devem receber 1 alqueire.
Todos os Santos	1,5 alqueires de trigo a cada um dos beneficiados.
Fiéis Defuntos	1,5 alqueires de trigo a cada um dos beneficiados.
Meses de novembro e dezembro	Distribuição diária de 1 alqueire primeiro do trigo depois do cereal de segunda. Nos domingos e festas deve distribuir-se o dobro.
Natal	2 alqueires de azeite.
Meses de janeiro, fevereiro, março e abril	Distribuição diária do azeite da pilha ou das pensões, conforme disponibilidade.
Semana Maior	Distribuição de gado, queijos e carneiros.

⁶¹ LX/ANTT/Colsc, lv. 2, fl. 1v.- 3.

⁶² Como o vinho desta igreja é pouco, que durante o mês se distribua metade vinho e metade capões.

QUADRO 6. Distribuição de géneros alimentares no cabido de Santa Justa de Coimbra, segundo um regimento de 1524⁶³.

Datas	Géneros a distribuir
A partir da véspera de S. Pedro e S. Paulo (28 junho)	Nessa festa, devem receber de ração 2 alqueires de trigo e 2 alqueires de cevada. Dessa data em diante, recebam 0,5 alqueires de trigo, acrescentado nas festas por 0,5 alqueires de cevada.
Santa Justa e Rufina (19 julho)	4 alqueires de pão (2 de trigo e 2 de segunda).
Santa Maria das Neves (5 agosto)	4 alqueires de pão (2 de trigo e 2 de segunda).
Santa Maria de setembro (8 setembro)	4 alqueires de pão (2 de trigo e 2 de segunda).
De 9 a 23 de setembro	Distribuição do vinho, segundo a disponibilidade da igreja.
De 24 de setembro a 13 de outubro	Distribuição das aves (capões; galinhas; patos), segundo a disponibilidade da igreja.
De 14 de outubro a 24 de dezembro	Distribuição diária do pão do celeiro da igreja (trigo, cevada, centeio e milho), segundo a disponibilidade e atribuindo o dobro da quantidade ao domingo e festas de guarda.
Natal	2 alqueires de azeite, por pitaça, a cada um dos beneficiados.
Circuncisão do Senhor (2 janeiro)	1 alqueire de azeite, a cada um dos beneficiados.
Dia de Reis	1 alqueire de azeite, a cada um dos beneficiados.
Sagração da igreja (17 janeiro)	2 alqueires de azeite, a cada um dos beneficiados.
De quarta-feira de Cinzas a terça-feira da Semana Maior	Distribuição do azeite da pilha, segundo a disponibilidade e atribuído o dobro aos domingos e no dia de S. Jorge (23 de abril).
Quarta, quinta, sexta-feira e sábado da Semana Santa	1 alqueire de azeite a cada um dos beneficiados.
Sábado, véspera de Páscoa	Distribuição dos carneiros.
Primeiro domingo de junho	Fogaças de pão cozido, 1 carneiro e frangos.
S. Miguel de setembro	Farinha peneirada, capões e ovos.

⁶³ LX/ANTT/Colsj, lv. 4, fl. 1-3.

DOCUMENTO 1⁶⁴

1483 JUNHO, 2, Coimbra, igreja de Santiago – *O prior e o cabido da igreja de Santiago de Coimbra estabelecem que, por ser mais útil e necessário à fábrica da sua igreja, os jantares oferecidos pelos novos membros, por ocasião do seu ingresso no cabido, sejam substituídos pela entrega de um valor monetário, estabelecido em 300 reais, ou uma caução em prata.*

A) LX/ANTT/Colst, m. 13, s. n., numeração antiga 113 e 280 (perg., bom, gót. curs., apresenta furos para dois selos pendentes, mas não se detetam vestígios de que lhe tenham sido colocados).

Jeshus

Notorio seja aos que o presente statuto virem, nos o prior e beneficiados da igreja colegiada de Santiago da cidade de Coimbra, fazendo nosso cabido segundo costume e consirando como esta igreja per muitas partes esta em necessidade d'aver mester reparo assy da fabriqua do edificio della como d'outras cousas de ornamentos e etc. E que as rendas della segundo as novidades em cada huum ano falecem nem podem chegar pera nosso soportamento em tal maneira que per ellas nos possamos manter e semelhante as obras bem reparar e dess y ao presente que servimos e somos muytos a levar os ditos reeditos. Pera remedearamos a esto tanto bem e honestamente poderemos per nos mesmos e por canto alguns e muitos de nos outros beneficiados, segundo custume antigo usado guardado praticado assy em outras igrejas da dita cidade como nesta mesma, e somos theudos e obrigados cada hum dar huum boom gentar aos outros irmãos e beneficiados por entrada de seu beneficio. E por nos parecer ser mais honesto e de louvor com honrra e proveito da dita igreja e grande serviço de Deos a despesa que assy cada huum poderia fazer em ho dito seu gentar aversse de juntar e mudar em coussas da dita fabriqua que de ho averemos de comer nos que ora somos presentes e residentes na dita igreja apraz e queremos des y por diante taes gentares escusaremos de comer e os apircaremos⁶⁵ na dicta fabriqua e despesas da dita igreja onde sentiremos que mais compridoiros sejam como ja fizemos aos

⁶⁴ A transcrição paleográfica dos documentos segue as normas sistematizadas em Costa 1993. As abreviaturas foram desdobradas. Atualizou-se a utilização das letras “i” e “j”, “u” e “v”. Separaram-se palavras indevidamente unidas e uniram-se palavras indevidamente separadas. As consoantes duplas no início das palavras foram suprimidas, transcrevendo-se apenas uma. A pontuação original e o uso de maiúsculas foram desprezados, introduzindo-se uma pontuação básica com intuito de facilitar a leitura. As palavras ilegíveis foram assinaladas com [.]; as palavras entrelinhadas indicaram-se com < >; e as leituras duvidosas com (?).

O pergaminho apresenta uma mancha que não impossibilita a leitura.

⁶⁵ Repete “e apircaremos” sic.

gentares [.]⁶⁶ Perez e de Pero Nunez e de Joham de Miranda e etc. E foy escusado aquelle tempo em trezentos reaez e⁶⁷ per este prometemos e juramos aos santos evangelhos que daquy em diante nom reçebamos nenhum benefyciado que novamente entrar na dita igreja atee primeiramente satisfazer aa dita igreja os dictos trezentos reaes do dito gentar ou poer por hos ditos trezentos reaes hũa cauçom de prata.

Daquelle statuto nos sobreditos prior e beneficiados prometemos d'aver por boom, firme e estavell pera todo o sempre e per o dito juramento nos obrigamos de ho materemos como per nos he outorgado e de nom iremos contra <elle> em parte nem em todo. E por firmeza desto e madamos seer fecto este statuto asynado per nos sobre ditos prior e beneficiados e asellado com o sello da dita igreja segundo nosso costume feito e outorgado na dita igreja aos dos dias do mês de junho, Afonso Gonçallvez nosso scripvam ho fez, anno do nascimento de Nosso Senhor Jhesu Chrispto de mil e IIII^c, LXXX^a III. E assy dizemos que nos praz que todos os que gentares devem que paguem pollo dito modo segundo faz mençam no dito compromisso o que pedimos ao senhor vigario que ho confirme e aprove e etc.

Assinaturas autógrafas:

Nunus Allfonsus, prior.

Mendo Pintus⁶⁸.

Alfonsus Gunsalvi.

Beento Rodriguiz.

Perus Alfonsy.

Martim Regall.

Joham Coelho.

Yoham de Miranda.

Nuno Perys.

DOCUMENTO 2

1483 JUNHO, 8, Coimbra, Sé – *Pero Afonso, cónego da Sé de Coimbra e vigário-geral do bispo D. Jorge de Almeida, confirma o estatuto da igreja de Santiago, a pedido dos beneficiados dessa igreja nele referidos.*

A) LX/ANTT/Colst, m. 13, s. n., numeração antiga 113 e 280 (perg., bom, gót. curs., apresenta furos para dois selos pendentes, mas não se detetam vestígios de que lhe tenham sido colocados).

⁶⁶ Leitura impossível por causa de um orifício no suporte de escrita.

⁶⁷ Verifica-se a alteração da tinta utilizada.

⁶⁸ Dúvida de leitura.

Eu Pero Afonso, cónego nesta See de Coimbra⁶⁹, bacharel formado em sacra teologia, vigario geral no temporal e spiritual pollo Illustrissimo e reverendo em Christo padre e Senhor, Dom Jorge d'Almeida, nesta See e bispado a requerimento e rogo dos raçoeiros e beneficiados aqui contheudos visto como tam manifestamente esto <he> serviço de Deos⁷⁰ mais que no que se despendia ante per o poder que tenho do dicto officio o louvo aprovuo e confirmo quanto com directo devo e posso mandando nos dictos beneficiados assi presentes como futuros, em virtude d'obediencia que assi o contemplam e guardem *inviolabiliter* so pena d'alias.

Em testemunho do qual isto aqui scervi e per minha mão assignei a biiiº dias de junho de 1483.

Assinatura autógrafa:

Petrus, canonicus.

⁶⁹ Segue-se um espaço na continuação da linha que parece respeitar uma marca visível no pergaminho de um sinal circular que parece ter sido cosido no pergaminho. Para além da marca mais escura no pergaminho, não subsistiram outros vestígios desse eventual sinal de autenticação.

⁷⁰ Segue-se “que” rasurado.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 74, n. 2624 e m. 87, n. 4060.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Colegiada de Santa Justa de Coimbra (Colsj), liv. 4 e m. 15, n. 305.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Colegiada de Santiago de Coimbra (Colst), m. 13, s. n. (numeração antiga 113 e 280) e m. 17, s.n. (numeração antiga 591 e 761).
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Colegiada de São Cristóvão de Coimbra (Colsc), lv. 2.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Colegiada de São Pedro de Coimbra (Colsp), liv. 4.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Colegiada de São Bartolomeu (Colsb), cx. 6, m. 12, n. 1.
- Campos, Maria Amélia Álvaro de (2020), *A comemoração dos mortos no calendário dos vivos. O obituário medieval da Colegiada de São Bartolomeu de Coimbra. (Edição crítica e estudo do manuscrito)*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra. <https://doi.org/10.14195/978-989-26-1699-5>.
- Costa, Avelino de Jesus da (1984), “D. João Peculiar co-fundador do mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, bispo do Porto e arcebispo de Braga”, in *Santa Cruz de Coimbra do século XI ao século XX: estudos no IX centenário do nascimento de S. Teotónio: 1082-1982*, [s. n.], Coimbra, 59–83.
- Docs. Sancho I = Azevedo, Rui de; Costa, Avelino de Jesus da; Pereira, Marcelino Rodrigues (eds.) (1979), *Documentos de D. Sancho I (1174-1211)*, Centro de História da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Guardado, Maria Cristina Gonçalves (2000), *A colegiada de S. Bartolomeu de Coimbra em tempos medievais: das origens ao início do séc. XV*”. Dissertação de Mestrado em História da Idade Média, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Lemaître, Jean-Loup (ed.) (2009), *Les statuts de Jean de Vissec pour le chapitre de Maguelone*, H. Champion, Paris.
- Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa, MA 1168.
- Livro Preto = Rodrigues, Manuel Augusto; Costa, Avelino de Jesus da (eds.) (1999), *Livro Preto: Cartulário da Sé de Coimbra: edição crítica: texto integral*, Arquivo da Universidade de Coimbra, Coimbra.

- Matos, João da Cunha (1998), *A colegiada de São Cristóvão de Coimbra (séculos XII e XIII)*. Provas de Aptidão Pedagógica, Instituto Politécnico, Tomar.
- Morujão, Maria do Rosário Barbosa (2006), “Estatutos do cabido da Sé de Coimbra de 1454”, in *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Marques*, IV: 85–108, Faculdade de Letras, Porto (em linha <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4910.pdf>).
- Pereira, Isaiás da Rosa (1984), “As constituições da Igreja de São Pedro de Almedina de cerca de 1348”, *Revista da Universidade de Coimbra* 31: 223–36.
- Vasconcelos, Miguel Ribeiro de (1857), “Notícia histórica do mosteiro da Vacariça doado à Sé de Coimbra em 1094 e da série cronológica dos bispos desta cidade desde 1064, em que foi tomada aos mouros. Continuação da parte segunda”, *Memórias da Academia Real das Ciências de Lisboa. Classe das ciências moraes, políticas e belas letras*, Nova Série. Tomo II. Parte I: 36–37.

Estudos

- Arnaut, Salvador Dias (ed.) (1967), *O Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*, Acta Universitatis Conimbrigensis, Coimbra.
- Aurell, Martin; Dumoulin, Olivier; Thelamon, Françoise (eds.) (1992), *La sociabilité à table: commensalité et convivialité à travers les âges: Actes du Colloque de Rouen, avec la participation de Jacques Le Goff, 14-17 novembre 1990*, Université de Rouen, Rouen.
- Averkorn, Raphaela (1996), “L’organisation et le déroulement des banquets dans les villes du nord de l’Allemagne au Bas Moyen Âge”, in *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Presses universitaires de Provence, Senefiance, Aix-en-Provence, 11-34. Disponível em: <http://books.openedition.org/pup/3547>.
- Beirante, Maria Ângela (2011), “Ritos alimentares em algumas confrarias portuguesas”, in Beirante, Maria Ângela, *Territórios do sagrado: crenças e comportamentos na Idade Média em Portugal*, Colibri, Lisboa, 185-197.
- Bonardi, Giovanna (1996), “Manger à Rome. La mensa pontificale à la fin du Moyen Âge entre cérémonial et alimentation”, in *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Presses universitaires de Provence, Senefiance, Aix-en-Provence, 35-51. Disponível em: <http://books.openedition.org/pup/3548>.

- Campos, Maria Amélia Álvaro de (2014) “Alimentar a cidade de Coimbra na Baixa Idade Média: notas sobre os alimentos, as estruturas de transformação alimentar e os ofícios”, in Soares, Carmen; Macedo, Irene Coutinho de (eds.), *Ensaio sobre património alimentar Luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra e Annablume Editora, Coimbra e São Paulo, 113-137. DOI: http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-0886-0_5.
- Campos, Maria Amélia Álvaro de (2016), “Coimbra’s parochial network: aspects of its definition in the 12th century”, in Vilar, Hermínia Vasconcelos e Branco, Maria João (eds.), *Ecclesiastics and political state building in the Iberian monarchies, 13th-15th centuries*, Publicações do Cidehus, Lisboa, 246-58. Disponível em: <http://books.openedition.org/cidehus/1596>.
- Campos, Maria Amélia Álvaro de (2017) *Cidade e Religião: a colegiada de Santa Justa de Coimbra na Idade Média*, Imprensa da Universidade de Coimbra. DOI: <https://doi.org/10.14195/978-989-26-1316-1>.
- Chaline, Jean-Pierre (1992), “Convivialité, commensalité: de la cohésion sociale à la civilisation des mœurs”, in Aurell, Martin; Dumoulin, Olivier; Thelamon, Françoise (eds.), *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges : Actes du Colloque de Rouen, avec la participation de Jacques Le Goff, 14-17 novembre 1990*, Université de Rouen, 253-259.
- Châtillon, Jean (1992), *Le mouvement canonial au Moyen Âge. Réforme de l'Église, spiritualité et culture*, Brepols, Paris Turnhout.
- Coelho, Maria Helena Cruz (1989), *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Coelho, Maria Helena Cruz (2003), “Coimbra Medieval: Uma cidade em maturação”, in Alarcão, Adília (ed.), *Inventário do Museu Nacional Machado Castro. Coleção de Ourivesaria Medieval. Séculos XII-XIV*, Instituto Português dos Museus, Lisboa, 30-47.
- Coelho, Maria Helena Cruz (2014), “A mesa do rei de Avis: espaços, oficiais, alimentos e cerimoniais”, in Soares, Carmen e Macedo, Irene Coutinho (eds.), *Ensaio sobre património alimentar Luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, 89-112.
- Coelho, Maria Helena Cruz (2016), “No quotidiano e na festa: os gastos em alimentação de dois concelhos do além Tejo, no século XV”, in Soares, Carmen e Pinheiro, Joaquim (eds.), *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, 571-590.
- Condis, Pierre e André, Michel (1894), *Dictionnaire de droit canonique et des sciences en connexion avec le droit canon*, H. Walzer, Paris. Disponível em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5505537h>.

- Costa, Avelino de Jesus da (1993, 3ª ed.), *Normas gerais de transcrição e publicação de documentos e textos medievais e modernos*, Universidade e Instituto de Paleografia e Diplomática, Coimbra.
- Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (eds.) (2008 2ª ed.), *História da alimentação*, Terramar, Lisboa.
- Fritsch, Susanne (2009), “Même règle, même régime ? Les frontières régionales dans l’alimentation monastique du Bas Moyen Âge”, in Montanari, Massimo, e Jean-Robert Pitte (eds.), *Les frontières alimentaires*, CNRS Éditions, Paris, 145-156.
- Gaudemet, Jean (2007), *Formation du droit canonique et gouvernement de l’Église de l’antiquité à l’âge classique*, Presses Universitaires de Strasbourg, Strasbourg.
- Gonçalves, Iria (2011), “Alimentação”, in Mattoso, José (coord.), *História da vida privada em Portugal*, Temas e Debates e Círculo de Leitores, Lisboa, 226-259.
- Gonçalves, Iria (2017), *À mesa nas terras de Alcobaça em finais da Idade Média*, Direção-Geral do Património Cultural – Mosteiro de Alcobaça: Cooperativa Agrícola de Alcobaça, Alcobaça.
- Linehan, Peter (2012), “A papal legation and its aftermath. Cardinal John of Abbeville in Spain and Portugal, 1228-1229”, in *Historical Memory and Clerical Activity in Medieval Spain and Portugal*. Ashgate Variorum, Farnham, 236-256.
- Mollat, G. (1935), “Bénéfices ecclésiastiques en occident”, in Naz, Raoul (coord.), *Dictionnaire de droit canonique: contenant tous les termes du droit canonique avec un sommaire de l’histoire et des institutions et de l’état actuel de la discipline*, Letouzey et Ané, Paris.
- Montanari, Massimo (2004, 2ª ed.), “Mangiare insieme”, in *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Roma, 129-135.
- Morujão, Maria do Rosário (2009), “Bispos em tempos de guerra: os prelados de Coimbra na segunda metade do século XIV”, in *A guerra e a sociedade na Idade Média: Actas das VI Jornadas Luso-Espanholas de Estudos Medievais*, Sociedade Portuguesa de Estudos Medievais, Coimbra, vol. 2, 539-550.
- Morujão, Maria do Rosário (2010), *A Sé de Coimbra: a instituição e a chancelaria (1080-1318)*, Fundação Calouste Gulbenkian e Fundação para a Ciência e a Tecnologia, Lisboa.
- Naz, Raoul (1935), *Dictionnaire de droit canonique: contenant tous les termes du droit canonique avec un sommaire de l’histoire et des institutions et de l’état actuel de la discipline*, Letouzey et Ané, Paris.

- Palla, Maria José (1996), “Manger et boire au Portugal à la fin du Moyen Âge”, in *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Presses Universitaires de Provence, Seneffiance, Aix-en-Provence, 93-123. Disponível em: <http://books.openedition.org/pup/3554>.
- Pucci Donati, Francesca (2016), *Approvvigionamento, distribuzione e consumo in una città medievale: il mercato del pesce a Bologna, secoli XIII-XV*, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, Spoleto.2
- Rouche, Michel (1986), “Le banquet des moines au Moyen Âge”, in *La cuisine et la table: 5000 ans de gastronomie*, Ferniot, Jean e Le Goff, Jacques (eds.), 71-74.
- Ventura, Leontina (2003), “Coimbra Medieval: uma cidade em formação”, in Alarcão, Adília (ed.), *Inventário do Museu Nacional Machado Castro. Coleção de Ourivesaria Medieval. Séculos XII-XIV*, Instituto Português dos Museus, Lisboa, 16-29.
- Vincent, Catherine (1994), *Les confréries médiévales dans le royaume de France : XIII^e-XV^e siècle*, A. Michel, Paris.
- Viterbo, Joaquim de Santa Rosa (1865, 2^a ed.), *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*, A. J. Fernandes Lopes, Lisboa. Disponível em: http://purl.pt/13944/3/1-14591-v/1-14591-v_item3/index.html#/0.
- Voisenet, Jacques (1996), “Le banquet chrétien au haut Moyen Âge (V^e-XI^es.): un plaisir encadré”, in *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Presses universitaires de Provence, Seneffiance, Aix-en-Provence, 545-59. Disponível em : <http://books.openedition.org/pup/3592>.
- Wilkin, Alexis (2008), *La gestion des avoirs de la cathédrale Saint-Lambert de Liège des origines à 1300 : contribution à l'histoire économique et institutionnelle du pays mosan*, Académie royale de Belgique, Bruxelles.