

DIREÇÃO
JOSÉ EDUARDO FRANCO

COORDENAÇÃO
ISABEL DRUMOND BRAGA

HISTÓRIA GLOBAL DA ALIMENTAÇÃO PORTUGUESA



TEMAS E DEBATES

HISTÓRIA GLOBAL DA ALIMENTAÇÃO PORTUGUÊSA

DIREÇÃO

José Eduardo Franco

COORDENAÇÃO

Isabel Drumond Braga

TEMAS E DEBATES



A cópia ilegal viola os direitos dos autores.
Os prejudicados somos todos nós.

ISBN 978-989-644-802-8



Título: *História Global da Alimentação Portuguesa*
Direção: José Eduardo Franco
Coordenação: Isabel Drumond Braga
Copyright © 2023 Temas e Debates, José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga
Secretariado Executivo do projeto *Histórias Globais Portuguesas*:
Cristiana Lucas Silva (coordenação), Paula Carreira, Milene Alves e Margarida Espiguiinha
Revisão: João Pedro Tapada
Design de capa: Ana Monteiro
Paginação: ARD-Cor/António Rochinha Diogo
Execução gráfica: Bloco Gráfico, Unidade Industrial da Maia

1.ª edição: abril de 2023
ISBN: 978-989-644-802-8
Depósito legal número 513142/23

Temas e Debates é uma chancela da Bertrand Editora, Lda.

Temas e Debates
Rua Prof. Jorge da Silva Horta, 1
1500-499 Lisboa
www.temasedebates.pt

Reservados todos os direitos. Nos termos do Código do Direito de Autor, é expressamente proibida a reprodução total ou parcial desta obra por quaisquer meios, incluindo a fotocópia e o tratamento informático, sem a autorização expressa dos titulares dos direitos.

Sumário

APRESENTAÇÃO	11
SÉCULO XII Pão para todas as bolsas IRIA GONÇALVES	17
1145 Mel: um adoçante com milénios de história JOÃO PEDRO GOMES	23
1145 Queijo: uma técnica com uma história milenar JOÃO PEDRO GOMES	29
1279 De mezinha a iguaria: o açúcar JOÃO PEDRO GOMES	35
1293 Uma técnica de conservação ancestral: o fumo JOÃO PEDRO GOMES	41
1308 Um prato medieval europeu: o manjar-branco MARIA JOSÉ AZEVEDO SANTOS	47
1367 Leite, o primeiro alimento humano PAULO DRUMOND BRAGA	53
1385 Distração ou necessidade? A caça PAULO DRUMOND BRAGA	59
1413 A mesa régia medieval: influências estrangeiras MANUELA SANTOS SILVA	65
1422 Os ofícios de cozinha e os seus regimentos MÁRIO SOARES FATELA	71

1431	Corpo e espírito: a alimentação dos estudantes PAULO DRUMOND BRAGA	77
1446	O aspeto cénico da mesa MARCO DANIEL DUARTE	81
1461	Da matança privada ao matadouro municipal VALTER MARTINS E ISABEL DRUMOND BRAGA	87
1498	Comida e diplomacia ANA LEAL DE FARIA	93
1498	Dar de comer aos famintos MARIA MARTA LOBO DE ARAÚJO	99
1499	«Ao cheiro da canela...»: as especiarias e a revolução culinária MARÍLIA DOS SANTOS LOPES	105
1500	Comida portuguesa no Brasil ELIANE MORELLI ABRAHÃO	111
1502	Gil Vicente: comida e metáforas GUIDA CÂNDIDO	117
1504	Caldos, carne e pão: a alimentação dos doentes RICARDO PESSA DE OLIVEIRA	123
1509	A alimentação dos outros no Oriente RUI MANUEL LOUREIRO	129
1513	Do pão popular ao pão <i>gourmet</i> JAIME RICARDO GOUVEIA	135
1540	Na confluência das técnicas culinárias: o pão de queijo MÓNICA CHAVES ABDALA	141
1549	A Europa à mesa do cenóbio ANABELA RAMOS	147
1552	Entre influências variadas: comida de rua em Lisboa JOÃO PEDRO GOMES	153
1564	A releitura do alimento medicamento e os tratados higienistas INÊS DE ORNELLAS E CASTRO	159
1565	Numa encruzilhada: o livro de receitas da infanta D. Maria MARIA JOSÉ AZEVEDO SANTOS	165
1572	Azeite português para o mundo PAULO DRUMOND BRAGA	171
1576	Sal português para a Europa PAULO DRUMOND BRAGA	175
1587	Doces portugueses no Brasil LEILA MEZAN ALGRANTI	181
1592	Comer a bordo RUI LANDEIRO GODINHO	187
1643	O cerimonial da mesa régia: procurando modelos europeus PAULO DRUMOND BRAGA	193

1645	Café e sociabilidade MARIA ALEXANDRE LOUSADA	199
1651	«Por carne, vinho e pão, deixo quantos manjares são»: paremiologia e cozinha ISABEL DRUMOND BRAGA	205
1677	Do cacau ao chocolate ISABEL DRUMOND BRAGA	211
1680	Receituários impressos: a caminho de uma cozinha internacional ISABEL DRUMOND BRAGA	217
1683	Gregório de Matos: comida e identidades CLAUDE G. PAPAVERO	223
1688	Uma guloseima: o bolo de mel da Madeira CRISTINA TRINDADE	229
1689	Cerveja, a sede que se deseja PAULO DRUMOND BRAGA	235
1695	Cordiais, xaropes e licores: à nossa saúde INÊS DE ORNELLAS E CASTRO	241
1715	Francisco Borges Henriques e os produtos do Novo Mundo ISABEL DRUMOND BRAGA	247
1716	Amadas e odiadas: as amas de leite RICARDO PESSA DE OLIVEIRA	253
1717	A neve: um luxo à mesa ISABEL DRUMOND BRAGA	259
1721	De cabidela JOSÉ NEWTON COELHO MENESES	265
1729	Os receituários conventuais ISABEL DRUMOND BRAGA	271
1731	Omnipresente e quase invisível: a água FRANCISCO PARDAL	277
1753	O Oriente à mesa: as porcelanas FILIPA MARQUES DE SOUSA E GONÇALO DE VASCONCELOS E SOUSA	283
1756	Douro: a mais antiga região vinhateira demarcada e regulamentada ANTÓNIO BARROS CARDOSO	289
1759	A prataria nas mesas da nobreza GONÇALO DE VASCONCELOS E SOUSA	295
1761	A marca judaica na alimentação MARIA JOSÉ FERRO TAVARES	301
1765	Da taberna ao restaurante MARIA ALEXANDRE LOUSADA	307
1773	Comida e fé: a culinária portuguesa na mesa do cirio de Nazaré (Brasil) SIDIANA DA CONSOLAÇÃO FERREIRA DE MACÊDO	313

1787	O Café Nicola MARIA ALEXANDRE LOUSADA	319
1788	Marcas de comida muçulmana entre leigos e eclesiásticos ISABEL DRUMOND BRAGA	325
1824	A Vista Alegre e as porcelanas de mesa GONÇALO DE VASCONCELOS E SOUSA	331
1836	A alimentação nas cadeias ALEXANDRA ESTEVES	337
1841	<i>Arte do cosinheiro e do copeiro</i> : um receituário adaptado e um nobre inventor ISABEL DRUMOND BRAGA	343
1850	A lei da mesa: os manuais de etiqueta e de boas maneiras IRENE VAQUINHAS	349
1865	Pensar a agricultura, pensar a comida TERESA DE SOUSA NUNES	355
1866	Pratos nacionais e identidade JOSÉ MANUEL SOBRAL	361
1874	Menu: uma linguagem global ISABEL DRUMOND BRAGA	367
1876	João da Matta: o fim de um ciclo na cozinha? GUIDA ÇÂNDIDO	373
1877	Uma invenção do século XIX: o mercado coberto PAULO DRUMOND BRAGA	379
1882	Paul Bergamin e o início da restauração ferroviária ISABEL DRUMOND BRAGA	383
1883	Dos Açores para o mundo: o chá português ISABEL DRUMOND BRAGA	389
1892	Eletrodomésticos: uma revolução na cozinha FRANCISCO PARDAL	395
1900	Jesuíta, um bolo que se globalizou como a Companhia de Jesus JOSÉ EDUARDO FRANCO E CRISTIANA LUCAS SILVA	399
1908	Uma longa história de sucesso: o vinho português PAULO DRUMOND BRAGA	403
1910	Em busca do global: as colunas de culinária das revistas femininas ISABEL DRUMOND BRAGA	409
1911	A opção vegetariana ISABEL DRUMOND BRAGA	415
1917	<i>Corned beef</i> para os portugueses ISABEL PESTANA MARQUES	421
1924	Guias de viagem e especialidades locais FRANCISCO PARDAL	427

1929	As estrelas Michelin em Portugal FORTUNATO DA CÂMARA	433
1931	A indústria conserveira de peixe: abastecer os mercados interno e internacional FRANCISCO HENRIQUES	439
1932	Rosa Maria para Portugal e Rosa Maria para o Brasil MARIA CECÍLIA AMORIM PILLA E ISABEL DRUMOND BRAGA	445
1933	As Comissões Reguladoras do Comércio do Arroz e do Bacalhau LEONARDO ABOIM PIRES	451
1933	Comer bem: comer no Aviz FRANCISCO PARDAL	457
1934	Do Atlântico Norte para a mesa portuguesa: o bacalhau ÁLVARO GARRIDO	463
1936	As Juntas Nacionais do Azeite, das Frutas e do Vinho LEONARDO ABOIM PIRES	469
1936	Os Institutos Nacionais das Conservas de Peixe e do Pão LEONARDO ABOIM PIRES	475
1938	«Isas com Elas» – Teatro, Fado, Comida FRANCISCO DE ALMEIDA DIAS	481
1941	«Dois copinhos de vinho branco?» Cinema, comida e humor FABIANA BOM KRAEMER	487
1943	Em tempo de guerra: a Intendência-Geral dos Abastecimentos PAULO DRUMOND BRAGA	493
1945	Nasce um <i>best seller</i> : <i>O Livro de Pantagruel</i> ISABEL DRUMOND BRAGA	497
1946	Alimentar-se nas nuvens: as refeições servidas pela TAP VIRGÍLIO BELO	503
1958	Cozinha e televisão: Maria de Lourdes Modesto e o <i>Culinária</i> RITA ESTEVES	509
1960	O pioneirismo da revista <i>Banquete</i> FÁTIMA IKEN	515
1962	Maria Odette Cortes Valente: o regional e o global RAQUEL MOUTA	521
1972	A UNIMAVE e o mundo da cozinha macrobiótica CARLOS CAMPOS VENTURA	527
1976	<i>Teleculinária</i> : cozinha portuguesa ou cozinha internacional? FRANCISCO PARDAL	533
1985	Comer bio: a Associação Portuguesa de Agricultura Biológica MÓNICA TRUNINGER	539
1986	Aves e ovos: do quintal à indústria aviária globalizada JOSÉ ANTÓNIO PORFÍRIO	545

1991	Um novo conceito de refeição: os hamburgers <i>McDonald's</i> FRANCISCO PARDAL	551
2005	Controlar a higiene e a qualidade: a ASAE FILIPA MELO DE VASCONCELOS	555
2008	O triunfo da batata MARGARIDA SOBRAL NETO	561
2010	Comida portuguesa em Itália FRANCISCO DE ALMEIDA DIAS	567
2012	Certificar as origens: os produtos DOP ISABEL RODRIGO	573
2012	Garantir a autenticidade: os produtos IGP ISABEL RODRIGO	579
2013	A dieta mediterrânica ANTÓNIO JOSÉ MARQUES DA SILVA	585
2013	Fruta Feia: a luta contra o desperdício RENATA MENASCHE	591
2017	Doces e salgados portugueses no Oriente MARIA JOÃO DOS SANTOS FERREIRA	597
2020	De África para o mundo: o cuscuz ISABEL DRUMOND BRAGA	603

A alimentação nas cadeias

As cadeias portuguesas do século XIX estavam apinhadas de gente pobre, sujeita a todo o tipo de privações. Resistir à doença, adiar a morte e garantir o sustento faziam parte do rol de desafios que os presos enfrentavam todos os dias. Valia-lhes a beneficência de instituições assistenciais, em particular das Misericórdias, que, entre outros apoios, cuidavam da sua alimentação.

Na Europa até ao século XVIII, e em Portugal até ao século XIX, a cadeia era, principalmente, um lugar de custódia e não assumia ainda uma função punitiva, embora, pelas restrições e pelas condições deploráveis a que os reclusos eram sujeitos, acabasse por servir essa finalidade (ESTEVES, 2018). Tratava-se, em regra, de um espaço onde os detidos aguardavam a formulação da pena que ditaria o seu destino, ou a sua aplicação, processos que podiam arrastar-se por tempo indeterminado. Por conseguinte, a questão do sustento dos detidos também se colocava antes de a cadeia ter os moldes atuais, ou seja, servir de lugar de punição e, desejavelmente, de reabilitação. Aliás, a materialização desta última função requeria a satisfação das necessidades básicas dos encarcerados, fossem homens, mulheres ou até crianças, incluindo, naturalmente, a alimentação, que não era

encargo assumido pelo Estado. Os presos tinham, então, de acautelar a sua sobrevivência.

A situação dos cárceres da Inquisição era diferente. A partir de 1571, as refeições eram preparadas nas cozinhas da Inquisição, de modo a evitar os ajuntamentos de familiares, habituais nos outros espaços carcerários, os quais pretendiam levar os mantimentos aos detidos. A quantidade, a qualidade e a variedade dos ingredientes dependiam da condição económica e do estatuto social dos detidos. Assim, os mais carenciados, os chamados presos pobres, ficavam limitados ao que lhes era servido pela instituição, enquanto os mais abastados, os presos ricos – pois podiam pagar o seu sustento –, pagavam a sua alimentação, que, decerto, seria mais esmerada e não muito diferente da que era consumida habitualmente, quando em liberdade (BRAGA, 2015).

Na Idade Moderna, como também no século XIX, as prisões eram lugares apinhados de pobres e também potenciadores de pobreza (LOPES, 2010). A situação no contexto europeu, até ao século XVIII, também não era muito diferente, e as carências alimentares eram denunciadas nas visitas efetuadas aos cárceres. Em Portugal, para ajudar a suprir as carências de toda a ordem, valia a intervenção de diversas instituições, nomeadamente das Misericórdias, confrarias, hospitais, conventos e ordens terceiras, que prestavam assistência aos presos mais necessitados, incluindo o fornecimento de alimentos, garantindo, desse modo, a sua subsistência. O Estado liberal só muito lentamente começou a tomar a seu cargo a alimentação dos presos pobres. No entanto, a assunção dessa responsabilidade não significou a dispensa do auxílio prestado pelas instituições anteriormente referenciadas, particularmente das Misericórdias, que mantiveram a sua atividade assistencial.

Pela circular de 27 de setembro de 1836, o Estado liberal determinava que, pelo facto de alguns concelhos do reino não haver Santas Casas ou confrarias que se encarregassem do sustento dos presos carenciados, se procedesse à criação de comissões, constituídas por homens de reconhecida idoneidade, que tinham como missão providenciar a subsistência dos detidos, promovendo para esse efeito peditórios e outras iniciativas caritativas. A portaria de 30 de junho de 1838 veio reforçar a tendência para a intervenção estatal no fornecimento de alimento aos reclusos pobres, embora a restringisse às circunscrições administrativas onde não havia

Misericórdias. O Estado liberal também interferiu na atividade assistencial das organizações confraternais ao determinar a canalização das verbas sobranças destas instituições para o auxílio aos presos indigentes.

O Código Administrativo de 1842, mais precisamente o n.º 5 do artigo 227.º, estabelecia que a assistência aos reclusos e a realização de obras de beneficência das cadeias ficavam sob tutela do governador civil e, conforme o previsto no n.º 2 do artigo 249.º do mesmo documento, o administrador do concelho tinha a seu cargo o sustento dos detidos e a polícia das cadeias. Já o Regulamento das Cadeias de 1843, no artigo 25.º, capítulo IX, determinava que deviam ser fornecidas refeições diárias aos presos, «não só boas, mas de variados alimentos», ficando excluída a possibilidade de serem substituídas pelo equivalente em dinheiro. Estava, igualmente, previsto que a seleção dos fornecedores de géneros alimentícios devia ser feita através de arrematação pública, previamente anunciada nos diários do governo. Apenas os reclusos cuja pobreza tinha sido reconhecida pelo administrador do concelho usufruíam do direito à sopa da caridade.

A partir de 28 de agosto de 1845, o encargo com a alimentação dos presos pobres e com a administração das cadeias passou para a alçada da Procuradoria Régia da Relação. Posteriormente, a portaria de 22 de julho de 1850 determinava que o Estado só tinha de socorrer os presos carenciados depois da intervenção das câmaras municipais, Misericórdias, hospitais, juntas de paróquia, confrarias, irmandades e comissões. Aos delegados do procurador régio e aos administrado-

res dos concelhos competia identificar os detidos que precisavam de ser assistidos.

As comissões, criadas na sequência da circular de 27 de setembro de 1836, estavam incumbidas de, entre outras obrigações, cuidar da alimentação dos presos pobres, ficando previsto o fornecimento de almoço e jantar. A alimentação não seria muito variada, centrando-se no caldo e numa refeição de carne ou peixe baratos. A questão da alimentação foi motivo de discussão entre autoridades administrativas, judiciais e instituições de assistência, que incidia, em particular, sobre a compra, confeção, distribuição de géneros alimentícios e refeições, bem como sobre os gastos que acarretavam.

Importa, ainda, destacar as iniciativas beneficentes, que aconteciam sobretudo em datas festivas e em eventos celebrativos organizados pelos membros das comunidades locais, materializadas na preparação de jantares mais fartos para os reclusos, além do papel da Igreja, que, no século XIX, apelava à população para socorrer os presos pobres. Estes contributos eram importantes porque a assunção, pelo Estado, do encargo de prover o sustento dos encarcerados não se traduziu numa melhoria significativa das refeições, que continuavam a ser insuficientes e pouco variadas, desde logo porque as verbas canalizadas para esse fim eram escassas. Assim, a fome era uma ameaça que pairava sobre as cadeias oitocentistas, sobretudo nos anos de crise agrícola e consequente aumento do preço dos cereais. Nestas circunstâncias, ficava mais custoso o sustento dos presos pobres e mais difícil a vida das populações, que, desse

modo, também não podiam ajudá-los com géneros alimentares. Em algumas localidades, chegou a ser permitido que os presos saíssem do cárcere para mendigar esmola e, assim, conseguirem algumas moedas que os ajudassem a compor a sua alimentação.

Algumas cadeias da Europa já tinham espaços, normalmente explorados pelos carcereiros, onde os presos podiam adquirir bens de consumo, incluindo alimentos. Noutras, as refeições preparadas nas cozinhas das prisões, muitas vezes sem se atender às necessidades específicas dos detidos, eram depositadas à porta das celas. Em alguns países, como por exemplo na Inglaterra, instalou-se o debate sobre a quantidade e qualidade dos alimentos a distribuir pelos reclusos, embora houvesse a preocupação de salvaguardar a finalidade punitiva da cadeia. Entre outras medidas, reduziram-se rações, alguns alimentos, como a carne, por exemplo, foram suprimidos, e várias doenças, como o escorbuto e a disenteria, instalaram-se nos cárceres (CARPENTER, 2006).

Em Portugal, os carcereiros estavam proibidos de vender mantimentos e bebidas aos reclusos, pelo que as suas necessidades alimentares eram supridas por familiares e amigos. No caso dos considerados indigentes, era ao carcereiro que competia avaliar se precisavam de assistência alimentar e impedir que vendessem os produtos que tinham recebido, bem como zelar para que as refeições fossem servidas no horário previsto.

A comida podia ser confeccionada na cozinha do carcereiro ou por outra pessoa considerada idónea, que, para o efeito, recebia da parte da comissão das cadeias todo o apoio necessário,

incluindo o fornecimento de louça, víveres e lenha. A alimentação era à base de pão e caldo. A carne e o peixe, devido ao seu elevado custo, raramente eram servidos. As queixas sobre a falta de qualidade dos produtos e das refeições eram frequentes.

O apoio das instituições de assistência, sobretudo das Misericórdias, era mais substancial quando recebiam legados destinados a socorrer a população prisional, em particular no respeitante à alimentação. Nestes casos, as refeições eram preparadas nas suas instalações e transportadas para os cárceres e podiam incluir mais carne e peixe fresco ou bacalhau.

Ainda no século XIX, as cadeias não dispunham de instalações próprias para as refeições, nem sequer tinham mesas ou bancos. Por isso, os encarcerados comiam de pé ou sentados no chão, no mesmo sítio onde passavam os seus dias. Nesta época, praticamente todos os detidos eram indigentes. Por isso, a verba destinada ao seu sustento nem sempre chegava para garantir as suas necessidades alimentares. O dinheiro para esse fim era transferido para os governadores civis, que tinham a responsabilidade de o distribuir pelas cadeias, usando como critério o número de encarcerados. A privação de alimentos era uma das sanções aplicadas com fins disciplinares (ESTEVES, 2015). A questão da alimentação, sobretudo o seu carácter deficitário e a sua qualidade, manteve-se como problema no século XX e, reconhecidamente, ainda persiste no tempo presente.

O Decreto-Lei n.º 26643, de 28 de maio de 1936, já no tempo do Estado Novo, determinou a reorganização das cadeias portuguesas. Neste

documento, era reconhecida a necessidade de prestar assistência moral e material ao recluso e à sua família, durante e após o cumprimento da pena. Todavia, também se reconhecia que esse apoio não devia ser assumido unicamente pelo Estado. Os presos continuavam obrigados a pagar a sua alimentação, salvo os que fossem considerados pobres, ou seja, os que não tivessem bens ou rendimentos ou que tivessem apenas o estritamente necessário para a sustentação de ascendentes, descendentes e cônjuges.

No capítulo II, artigo 237.º, do referido documento, estabelecia-se que a alimentação dos reclusos era fornecida pelo estabelecimento prisional, em quantidade e qualidade necessárias para manter a saúde e a resistência física, podendo, por conseguinte, variar consoante a idade, o trabalho que realizavam e a duração da pena. As rações alimentares e as horas das refeições eram fixadas numa tabela, elaborada pela direção do estabelecimento prisional, tendo em conta o parecer do respetivo médico, e aprovada pela Direção-Geral dos Serviços Prisionais. Essa lista podia ser revista e modificada, quando fosse julgado conveniente. Cabia ao médico e ao ecónomo da prisão a fiscalização dos produtos alimentares e da preparação das refeições dos detidos. Desde que prescrita pelo médico, os reclusos podiam ter uma dieta especial. O calendário religioso era um fator a ter em conta na escolha dos ingredientes e na confeção da comida.

Os reclusos estavam proibidos de trazer ou receber comida ou quaisquer géneros alimentares de fora do estabelecimento, salvo se fossem presos políticos. No entanto, podiam

comprar alimentos, mas com a devida autorização do diretor. O consumo de bebidas alcoólicas estava interdito, com exceção do vinho, que, no entanto, também podia ser proibido como medida disciplinar ou até por prescrição médica. O referido decreto-lei previa a utilização de métodos coercivos para obrigar os reclusos a ingerir alimentos, na eventualidade de se declararem em greve de fome.

Já no século XXI, fruto do contexto pós-25 de Abril de 1974, o cenário das prisões alterou-se, designadamente em matéria de alimentação dos reclusos. Os estabelecimentos prisionais passaram a garantir o seu fornecimento, ficando previstas três refeições diárias e um reforço noturno, bem como dietas específicas, quer por indicação médica, quer por motivos religiosos ou ideológicos. Os presos não podem preparar a sua comida na cela, que deve ser consumida no refeitório, a não ser que estejam doentes, a cumprir alguma medida disciplinar, ou não haja cantina. A entrada de produtos alimentares, a partir do exterior, é permitida, mas sujeita a controlo. No entanto, os reclusos podem adquirir outros produtos na cantina do estabelecimento prisional.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

Fontes impressas

Código Administrativo, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1849.

Collecção de Leis e Outros Documentos Officiais Publicados no Ano de 1838, Lisboa, Imprensa Nacional, 1838.

Collecção Oficial de Legislação Portuguesa redigida pelo Desembargador António Delgado da Silva, Legislação de 1842 em diante, Lisboa, Imprensa Nacional, 1842.

Collecção Oficial de Legislação Portuguesa redigida pelo Desembargador António Delgado da Silva, Anno de 1844-1845, Lisboa, Imprensa Nacional, 1845.

Collecção Oficial de Legislação Portuguesa redigida por José Máximo de Castro Neto Leite e Vasconcellos, do Conselho de Sua Majestade e Juiz da Relação de Lisboa, Anno de 1850, Lisboa, Imprensa Nacional, 1851.

Decreto-lei n.º 26643, de 28 de maio de 1936.

Bibliografia

BRAGA, Isabel Drumond, «O quotidiano nos cárceres do Santo Ofício Português (séculos XVI-XVIII)», IGLESIAS RODRIGUES, José; PÉREZ GARCIA, Rafael M. e FERNÁNDEZ CHAVES, Manuel (dir.), *Comercio y Cultura en la Edad Moderna*, Sevilla, Editorial Universidad de Sevilla, 2015, pp. 1483-1498.

CARPENTER, Kenneth, «Nutritional Studies in Victorian Prisons», in *American Society for Nutrition*, n.º 136, 2006, pp. 1-8.

ESTEVES, Alexandra, *Grades que silênciam: os presos e as cadeias do Alto Minho (séculos XVIII-XIX)*, Braga, Húmus, 2018.

ESTEVES, Alexandra, «A alimentação nas cadeias do Alto Minho no século XIX», in ARAÚJO, Maria Marta Lobo de; ESTEVES, Alexandra, *Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas. Da Idade Moderna ao período liberal*, Braga, Lab2pt, 2015, pp. 105-117.

LOPES, Maria Antónia, «Cadeias de Coimbra: espaços carcerários, população prisional e assistência aos presos pobres (1750-1850)», in ARAÚJO, Maria Marta Lobo de; FERREIRA, Fátima Moura e ESTEVES, Alexandra (orgs.), *Pobreza e assistência no espaço Ibérico (séculos XVI-XIX)*, [Porto], CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória», 2010, pp. 101-125.

ALEXANDRA ESTEVES
Universidade do Minho