

**Comer e sociabilizar à mesa em
Lisboa em camisa (1882), de Gervásio Lobato**
Eating and socializing at the table in *Lisboa em camisa* (1882), by Gervásio Lobato

PAULO DRUMOND BRAGA¹

Resumo: Este artigo estuda a alimentação e a sociabilidade à mesa no livro *Lisboa em camisa*, de Gervásio Lobato, que retrata, com bastante humor, alguns episódios da vida de uma família da pequena burguesia de Lisboa dos anos 80 do século XIX.

Palavras-Chaves: Gervásio Lobato; *Lisboa em camisa*; alimentação; sociabilidade.

Abstract: This article aims to study several aspects of food and sociability around the table in the Portuguese humorous book *Lisboa em camisa* (1882), by Gervásio Lobato, which portrays, with great humor, some episodes from the life of a petty bourgeois family from Lisbon in the 1880s.

Keywords: Gervásio Lobato; *Lisboa em camisa*; food; sociability.

==

¹ Instituto Europeu de Ciências da Cultura Padre Manuel Antunes; Cátedra CIPSH de Estudos Globais (Universidade Aberta); CLEPUL, Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa.

1.

Gervásio Lobato (Lisboa, 23 de abril de 1850 – Lisboa, 26 de maio de 1895) frequentou o Curso Superior de Letras e a Escola Naval, visando seguir a carreira diplomática. Lecionou declamação na Escola Dramática do Conservatório de Lisboa e foi segundo-oficial da Secretaria de Estado dos Negócios do Reino. A escrita desde cedo o atraiu, quer como jornalista – colaborando com *Correio da Noite*, *Diário de Notícias*, *O Fígaro*, *Gazeta de Portugal*, *Ocidente*, *O Progresso*, *Recreio*, *O Século*, entre outros –, quer como dramaturgo – escreveu, por exemplo, as peças *Debaixo da máscara* (1873), *A burguesa* (1882), *As Médicas* (1888) e *O Comissario de Policia* (1890) e, em colaboração com D. João da Câmara, as operetas *O burro do Sr. Alcaide* (1891), *Cocó*, *Reineta e Facada* (1892) e *O solar dos Barrigas* (1892) –, quer, finalmente, como novelista – assinando, por exemplo, *A comédia de Lisboa* (1878), *Lisboa em camisa* (1882), *A comédia do teatro* (1882) e *O grande circo* (1893). Em 1892, o rei D. Carlos (1863-1908) agraciou-o com o oficalato da Ordem de Santiago (Esperanço, 2017).

Nos seus textos, comédias ligeiras sem pretensões, muito conhecidos na época, mas hoje praticamente esquecidos, Gervásio Lobato levou a cabo uma apurada crítica social – que fica, evidentemente, muito aquém da genialidade de um Eça de Queirós (1845-1900) ou de um Ramalho Ortigão (1836-1915) –, recorrendo ao «equivoco de certas situações»,

ao «ridículo de personagens simpáticas» e a «piadas de imediata e bem-disposta comicidade» (Picchio, 1969: 284-285). Já o compararam ao dramaturgo Eugène Marin Labiche (1815-1888), que retratou de forma igualmente humorística a França do Segundo Império e, em termos portugueses, estará ao nível de nomes que o antecederam, como Júlio César Machado (1835-1890), e que lhe sucederam, nomeadamente Eduardo Schwalbach (1860-1946), André Brun (1881-1926) e Félix Bermudes (1898-1960) (Esperanço, 2017: 43-45).

A fonte do presente artigo, *Lisboa em camisa* – de quem alguém já disse, não sem um toque depreciativo, não passar «de um folhetim pícaro da vida lisboeta da época» (Trigueiros, 1997: 554) –, começou por ser publicada em folhetins de jornal, como era então habitual (Tengarrinha, 2013: 816-819), numa época em que, sobretudo em Lisboa, a imprensa periódica assumia grande relevo (Tengarrinha, 2013; França, 2008: 565-566). Apareceu primeiro em *O Progresso* (de 11 de novembro de 1880 a 1 de março de 1881) – órgão do Partido Progressista – e depois num outro periódico, *O Fígaro* (de 5 de fevereiro a 28 de maio de 1882) (Esperanço, 2017: 159-165). Saiu em livro nesse mesmo ano de 1882 e pode dizer-se que não mais deixou de se publicar. A base de dados da Biblioteca Nacional de Portugal regista edições em 1898, 1911, 1915, 1917, 1919, 1923, 1931, 1947, 1956, 1970, 1975, 1982, 1984, 1988, 1991, 1997 e 2017. Para este artigo, recorri à de 1997, que integra a coleção

Lisboa Dezanove, da Editora Vega, dirigida por Carlos Consiglieri (Lobato, 1997).

Começamos por um breve apanhado do conteúdo do livro: Justino Antunes, de 52 anos, e sua mulher, Angélica, de 18, são o núcleo principal de uma família da pequena burguesia oriunda do Algarve e instalada em Lisboa, na Rua dos Fanqueiros, quando o primeiro obteve, por intercessão do sogro, Filipe Martim – que vive com a mulher, Palmira, na Estrela –, um lugar de segundo-oficial do Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria. Outras personagens são Josefina, irmã de Justino, viúva de um esquecido «bravo do Mindelo», Segismundo, e o filho de 14 anos, Ernesto (a quem a mãe chama *Arnestosinho*), que vivem com os Antunes; o conselheiro Torres, vizinho do prédio da Rua dos Fanqueiros, viúvo de 48 anos, com três filhas casadoiras, Carmo, Eduarda e Clementina; e o Dr. Fromigal, chefe da repartição onde Antunes trabalha. A ação gira, num primeiro momento, em torno do nascimento do filho de Justino e Angélica, Moisés, que o conselheiro Torres aceitou apadrinhar. Uma segunda parte do livro centra-se numa situação extremamente comum na época (Cascão, 2010b: 234-235), a representação amadora e doméstica de uma peça de teatro, neste caso *Pedro* (1849), do dramaturgo, político, diplomata e jornalista Mendes Leal (1820-1886), uma das obras mais apreciadas de um dos autores

mais considerados da burguesia lisboeta de então (França, 2008: 613-614).

Um parêntesis para esclarecer um ponto: talvez não tenha sido por acaso que Gervásio Lobato escolheu um dramaturgo ligado ao Partido Progressista, em cujo órgão publicou, como se viu, a primeira parte de *Lisboa em camisa*. Na época, vivia-se o sistema político que ficou conhecido como Regeneração (Ribeiro, 1993; Marques, 2004), e o referido partido, que representava a ala esquerda do regime, achava-se na oposição e teve de esperar por 1886 para regressar ao poder (Marques, 2004: 238). Aliás, foi, nos anos de 1870, responsável por uma agreste campanha contra o rei D. Luís (Espinha e Fernandes, 2006: 187-216), que acabou por contribuir para a erosão da própria instituição monárquica em Portugal. Talvez se entenda assim melhor quando, aqui e ali, na novela em estudo, o Partido Regenerador e o seu líder, Fontes Pereira de Melo (1819-1887), que então governavam Portugal, foram objeto de uma subtil e difusa sátira, que não pode, de forma alguma, ser endossada a um republicanismo que Gervásio Lobato seguramente nunca teve.

2.

Olhemos o respeitante à alimentação e à sociabilidade à mesa em *Lisboa em camisa*. Os horários das refeições remetem-nos para hábitos seculares, gradualmente a caírem em desuso nesses finais do século XIX. Assim, para as personagens deste livro, a primeira refeição

do dia era o almoço, correspondendo ao atual pequeno-almoço; a segunda, que equivale ao nosso almoço, era o jantar; a terceira, grosso modo o jantar da atualidade, denominava-se ceia (Braga, 2004: 418; Cascão, 2010a: 82-83). Por exemplo, um dia, em casa dos Antunes, o «almoço veio para a mesa às oito horas e meia, e todos engoliam o café com leite a correr» (Lobato, 1997: 47), para grande tristeza do *Arnestozinho* que, ao ver a pressa com que os outros se levantavam da mesa, agarrou-se à mãe a chorar, assegurando que tinha fome: «ainda ia na primeira chávena de café e na terceira fatia de pão» (Lobato, 1997: 48). Um outro dia, o conselheiro Torres ingeriu, no seu almoço, café com leite e pão de bico com manteiga, achando-se a refeição terminada às nove horas da manhã (Lobato, 1997: 128). Na véspera do batizado de Moisés, o jantar tardou bastante, atendendo aos afazeres da cozinheira: «eram cinco horas e nada de jantar ainda» (Lobato, 1997: 39). Dias depois, o conselheiro Torres, chegado da repartição às três e meia da tarde, mandou servir o jantar mais cedo (Lobato, 1997: 107). Mais tarde, em outro contexto do livro, há a referência a que o jantar foi «engolido num instante» em casa da mesma personagem, porque era o dia da representação teatral, e às seis da tarde já estava o conselheiro Torres a iluminar a sala (Lobato, 1997: 190).

Sabe-se um pouco sobre o que se comia ao jantar. Temos uma alusão ao «queijo flamengo da sobremesa» (Lobato, 1997: 107) em casa

do conselheiro Torres e, na mesma, num outro dia, a sopa e a chispe com ervas (Lobato, 1997: 137). No lar dos Antunes, o trivial, ao jantar, seria sopa, carne cozida, arroz ou cozido (Lobato, 1997: 39-40), presume-se que cozido à portuguesa, tudo classificado por Filipe Martim como «uma lavadura que ninguém pode tragar» (Lobato, 1997: 40). Nada de incomum, numa cozinha da pequena burguesia lisboeta, repetitiva e sem sofisticação (Braga, 2004: 411-418; Cascão, 2010a: 67).

Fora do comum seria, naturalmente, o veado caçado em Vila Viçosa pelo infante D. Augusto (1847-1889), irmão do rei D. Luís (1838-1889), e oferecido ao conselheiro Torres pelo Dr. Fromigal. Tal deu origem a um episódio burlesco centrado no péssimo odor exalado pela presa. Por isso mesmo, o veado foi sendo despachado de casa para casa, regressando finalmente ao lar dos Torres, onde o patriarca da família decidiu que o lixo seria o seu destino. A narrativa é pontuada de observações constantes a respeito da origem da peça: «Não presta para nada, mas é excelente! Imagina, veado caçado pelo condestável do reino», disse, a dado momento, Antunes para uma Angélica «atordoada já com o cheiro» (Lobato, 1997: 131). A caça foi, como se sabe, uma prática comum e em algumas mesas, nomeadamente aristocráticas, constariam frequentemente peças abatidas pelos diligentes caçadores (Braga, 2015b).

Dias de festa exigiam menus especiais, como era habitual na época, mesmo para uma pe-

quena burguesia remediada. Para o jantar do batizado do seu filho Moisés, Justino Antunes foi, na véspera, à praça, adquirindo o que reputou de necessário:

Ele foram dois patos marrecos, uma grande pescada do alto, uns dois quilos de vitela da perna, para assar, dois tenros franguinhos para fazer de fricassé, uma grande língua de boi, que pelo tamanho parecia ser de vaca, azeitonas, muitas couves lombardas, muitas cenouras, muitas mãos de nabos, uma avalanche de hortaliça para fazer um bom cozido, o ideal culinário, e a recomendação de seu sogro Filipe Martim. (Lobato, 1997: 37)

Informações muito diversas. Géneros: vaca (vaca, vitela, língua de boi), aves (frangos e patos), peixe (pescada) e legumes (hortaliça genericamente designada e ainda azeitonas, couve, cenoura e nabos). Quanto a pratos, somente frango de fricassé. Para preços, sabendo que na Lisboa de 1880 cada pato custava cerca de 600 reis (<http://pwr-portugal.ics.ul.pt>), os 950 reis que Antunes pagou por um casal ficaram um pouco aquém do esperado.

Quanto à refeição propriamente dita, constou de sopa, da qual apenas sabemos que tinha macarrão, que, a dado momento, sujou o vestido azul de Eduarda, uma das filhas do conselheiro Torres (Lobato, 1997: 80). O galego Gil trouxe de seguida, por lapso, a vitela assada, que várias vezes entrou e saiu da sala de jantar, acabando por cair no chão. O prato seguinte, novamente trazido por en-

gano pelo galego, foi a salada, o que levou o Dr. Fromigal a usar a expressão «jantar de grilo» (Lobato, 1997: 85), numa clara e depreciativa alusão à má vontade da maioria dos portugueses para com o consumo de legumes (Braga, 2019). Desta vez, foi a referida salada que recuou, aparecendo uma lampreia de ovos, para desespero dos donos da casa. Tanta confusão provocou a ira de Gil, que se recusou a continuar a servir, sendo substituído pela ama do recém-nascido Moisés, que trouxe para a sala de jantar nada menos do que a vitela, que Palmira, para salvar a situação, retirou novamente e trancou num dos quartos de dormir. Seguiram-se croquetes, ansiosamente devorados por todos, em virtude da fome que apertava e continuava sem ser satisfeita. Quando Justino reclamou mais croquetes, a cozinheira assomou à porta da sala e, desabrida como sempre, apostrofou: «com meio *arrate* [arrátel] de carne não se pode fazer mais... não quer gastar dinheiro, e quer dar jantares... eu cá milagres não sei fazer...» (Lobato, 1997: 89). A sobremesa, que acalmou a fome e os ânimos, era composta de leite-creme, arroz-doce e sopa dourada, além de fruta. Quando tudo parecia ter finalmente começado a correr bem, Josefina foi ao quarto buscar a lampreia de ovos que guardara para o fim do repasto, em homenagem ao pequeno Moisés, e, por confusão, trouxe algo que havia sido guardado ao lado da tão estimada sobremesa, a vitela, que foi devorada, como se a fome dos convivas não

tivesse já sido largamente satisfeita. Seguidamente, Angélica mandou servir o vinho do Porto, para desespero do marido, que «estava com alguma esperança já que [...] tivesse esquecido» (Lobato, 1997: 91). Durante o brinde, feito pelo conselheiro Torres, conseguia ouvir-se o recebedor dos seguros – que havia sido precipitadamente convidado para o jantar, para não serem 13 pessoas à mesa – mastigar nozes e passas.

Quer o episódio, acabado de narrar, do Porto que Antunes teve esperança de que não fosse consumido, quer o da falta da carne para os croquetes – somente cerca de um quarto de quilo disponibilizado à cozinheira – mostram o desejo do dono da casa de dar à refeição o ar de banquete, mas gastando o menos possível.

Justino pensava que ao demorado jantar bastaria seguir-se, horas depois, um chá, «de cerimónia», «grande» (Lobato, 1997: 95), em que entrariam «bolos finos, e uns pães de ló do Cócó» (Lobato, 1997: 97), mas a sogra alertou-o para a «pelintrice indecente» da ideia, sugerindo uma ceia volante, composta de «croquetes, fiambres, sandwichs, bananas, queijo, vinho, pastéis» (Lobato, 1997: 96). Interrogando-se o dono da casa sobre onde encontraria tais iguarias, Josefina recomendou: «Vá ao Baltresqui, à rua dos Capelistas... em qualquer daqueles confeitores arranja ainda alguma coisa» (Lobato, 1997: 97). E, às nove e meia da noite, lá chegou, à Rua dos Fan-

queiros, a cobiçada ceia, oriunda não se sabe de que estabelecimento:

E bem boa que ela vinha! croquetes pequenos, espetados em palitos finos, fritos de ostras, sandwichs de vitela e fiambre com nódoas amareladas de mostarda alastrada, tudo bem colocado em pratos brancos com orlas doiradas, em ceia que fora encomendada por um brasileiro gordo e sanguíneo, que casara nesse dia, mas que às sete horas da tarde fora fulminado por uma apoplexia, não podendo assim utilizar-se da ceia nem da noiva. (Lobato, 1997: 100)

Interessante a alusão a duas conceituadas confeitarias da Rua de São Nicolau, a Cócó e a Baltresqui, cujas designações oficiais eram, respetivamente, Antiga Confeitaria Rosa Araújo – nome de um antigo presidente da Câmara, José Gregório da Rosa Araújo (1840-1893), conhecido familiarmente como Cócó, já que na sua confeitaria oferecia às crianças rebuçados de ovo denominados *cócósinhos* (Santana, 2001: 42) – e Antiga Casa Baltresqui (Gomes, 2018: 141-143). É curioso que a sogra de Antunes refira uma pastelaria da Rua de São Nicolau e, em simultâneo, várias outras não identificadas da Rua dos Capelitas. Tratava-se da designação popular da artéria que, desde a reconstrução pombalina pós-terramoto, se chamava oficialmente Rua Nova de El-Rei, tendo passado, em 1910, a Rua do Comércio (França, 2008: 384).

Outros eventos igualmente festivos, como aniversários natalícios, podiam servir de pretexto para a sociabilidade à mesa. Celebrando o conselheiro Torres o seu aniversário natalício a 27 de fevereiro, calhou no ano em apreço, como tantas vezes acontecia, em domingo gordo. Pressionado pelas filhas, decidiu dar uma *soirée masquée* que fosse superior à ceia proporcionada pelo seu compadre: «ele devia pagar o chá, os bolos, e os *croquetes*, que lhe tinha oferecido o amanuense Antunes» (Lobato, 1997: 119). Acaba por não se saber de que constou o repasto.

Lisboa em camisa contém algumas informações de relevo sobre o pessoal doméstico. Com exceção dos mais pobres, todos o teriam na Lisboa de então, mesmo a pequena burguesia remediada (Vaquinhas e Guimarães, 2010: 216). A família Antunes tinha uma cozinheira, Alexandrina; uma ama para o pequeno Moisés – o que não é de estranhar na época (Brasão, 2012: 224-231) – e o galego Gil, a quem recorria para uma multiplicidade de tarefas, incluindo servir à mesa no dia do batizado. Depreende-se que Alexandrina se encarregava, por norma, das compras para a casa, dadas as conversas frequentes mantidas com o leiteiro, o aguadeiro, a mulher da fruta e o homem do peixe (Lobato, 1997: 21). A exceção foi quando, para o batizado do filho de Justino e Angélica, o patriarca da família se deu ao trabalho de ir à praça. Entretanto, a decisão de dar um jantar assinalando o batizado de Moisés desagradou

à cozinheira: «andava fula com aquele banquete, que a fazia sair do *ramrão* da sopa, cozido e arroz de todos os dias». Na véspera do grande dia, chegado da repartição e desejoso do jantar, Justino atreveu-se a espreitar na porta da cozinha, ouvindo da cozinheira: «Eu não tenho quatro mãos... Quem quer dar banquetes, tem mais criados... Eu não posso fazer tudo...». Chegada finalmente a hora da tão esperada refeição, Alexandrina entrou na sala com o avental «todo cheio de sangue e de penas» e avisou: «vamos depressa, que eu tenho muito que fazer e preciso dos lumes para chamuscar a criação», ou seja, os patos e os frangões (Lobato, 1997: 43). No dia do batizado, o trabalho apertou na cozinha, achando-se Alexandrina com o avental cada vez mais sujo, desta feita «de nódoas de sangue, de farinha, de azeite» (Lobato, 1997: 54). Como a refeição tardava, Angélica pediu ao marido que fosse avaliar a situação: «Vai ver se o jantar está pronto... essa gente há-de ter fome... e quanto mais de demorar... mais comem depois» (Lobato, 1997: 74). A resposta que a cozinheira deu a Antunes foi reveladora: «Se não quiserem esperar não esperem, vão comer às suas casas...» (Lobato, 1997: 75). Ou seja, Alexandrina arca com todos os trabalhos culinários e é pouco aseada. Por outro lado, não deixa de dirigir palavras agrestes a quem lhe paga o salário, situação bastante explorada na literatura dos séculos XIX e XX (Brasão, 2012: 161-162; Braga, [no prelo]).

No jantar do dia do batizado, o galego Gil e a ama da criança serviram à mesa, vindo a segunda a substituir o primeiro e apresentando-se «com a sua touca de rendas e o seu avental branco» (Lobato, 1997: 86). À noite, quando chegou a hora da ceia, Gil trabalhou de novo, mas desta vez com a ajuda de um outro galego, Manuel, criado de Filipe Martim, que envergou «calças de riscas, colete azul, gravata branca e casaca muito curta e muito apertada, a estoirar», e ainda de Alexandrina, que, pela primeira vez, serviu à mesa, de forma aliás não muito correta, já que «dizia graças às visitas e ficava às vezes parada ao pé de uma das meninas Torres a conversar, sem servir as outras pessoas» (Lobato, 1997: 103).

As informações sobre o serviço da mesa referem-se unicamente ao dia do batizado do pequeno Moisés Antunes, havendo, no tocante à preparação do evento, alusão a «guardanapos de damasco», «talheres de cabo de marfim» e «copos de champagne», subentendendo-se que estariam guardados para refeições de festa (Lobato, 1997: 39).

Depois, o autor esmerou-se na descrição de uma mesa de jantar com «um aspeto festivo, mas de festividade barata», especificando, entre outros, «copos de vidro ordinário com grinaldas de rosas e de amores-perfeitos muito mal gravadas», com o «sarro do vidro mal limpo e muito tempo guardado», «guardanapos de barras escarlates dobrados de-

sastradamente em cima dos pratos», «jarras de oratório burguês, com ramos de flores ordinárias» e até *porte-desserts* improvisados em copos de *champagne* (Lobato, 1997: 77).

Em resumo, mais do que simplicidade, um verdadeiro mau gosto, roçando mesmo, aqui e ali, o ridículo, mas, ao mesmo tempo, o desejo de se parecer o que não se é, ou seja, abastado. Longe, portanto, do luxo e do requinte das mesas aristocráticas e alto-burguesas da época (Braga, 2004: 419-420), mas próximo do desleixo pela casa e seu recheio que notaram outros escritores oitocentistas, como Eça e Ramalho (Acciaiuoli, 2015: 164-171).

Pode ainda acrescentar-se que Antunes entregou previamente na cozinha, para ter a certeza de que tudo corria bem, um menu, a que chamou papeleta, ao passo que o galego o denominou «listra» (Lobato, 1997: 83). Afinal, tudo correu mal, porque o menu desapareceu. Recorde-se que, na época, os menus começavam a ser comuns, dada a implantação do serviço à russa, em lugar do serviço à francesa (Braga, 2006), mas neste caso perverteu-se a lógica que presidiu à sua conceção, não o disponibilizando aos comensais.

Referência ainda a uma compoteira de vidro com doce de gingas. Um dia, Palmira deixou-a cair, «semeando o chão de gingas, que o Arnestozinho, deitando-se de bruços, começou logo a colher», lambuzando-se todo (Lobato, 1997: 41). Aqui estamos perante a velha tra-

dição conserveira portuguesa (Braga, 2015a), agora sediada numa casa particular.

A hipótese de comer fora de casa surge quase de fugida quando, como reação ao equívoco de Antunes, que chamou ao sogro Sr. Martins em vez de Sr. Martim, este saiu desabridamente pela porta fora, dizendo: «Vou jantar a uma casa de pasto!» (Lobato, 1997: 41). Tratava-se de um dos muitos géneros de estabelecimentos que proporcionavam refeições, de certo com um nível inferior aos restaurantes e hotéis. Na época, reinava ainda uma grande imprecisão conceptual (Braga, 2000: 176; Braga, 2004: 422-423; Lousada, 2009).

3.

Refeições e horários de refeições, menus diários e menus de festa, serviço à mesa e pessoal doméstico são alguns aspetos relacionados com a alimentação e a sociabilidade à mesa que encontramos nas páginas de *Lisboa em camisa*, de Gervásio Lobato. Apesar de ser uma obra de ficção, retrata, com uma suficiente dose de bom humor, uma realidade que seguramente existiu, a da família de um pequeno funcionário público da capital, um amanuense, como então se dizia, sempre desejosa de parecer mais do que aquilo que era.

Bibliografia

Fonte impressa

Lobato, G. (1997). *Lisboa em Camisa*. Vega. Lisboa

Fonte digital

Prices, wages and rents in Portugal. 14th-20th centuries. <http://pwr-portugal.ics.ul.pt>. Acessado em 23 de abril de 2020.

Estudos

Acciaiuoli, M. (2015). *Casas com Escritos. Uma História da Habitação em Lisboa*. Bizâncio. Lisboa;

Braga, I. D. (2000). *Portugal à Mesa. Etiqueta e Sociabilidade. 1800-1850*. Hugin. Lisboa;

Braga, I. D. (2004). A mesa. Em: J. Serrão e A. H. de O. Marques (eds.). *Nova História de Portugal*. 10.º vol. Presença. Lisboa: pp. 411-425;

Braga, I. D. (2006). *Os menus em Portugal: para uma história das artes de servir à mesa*. Chaves Ferreira Publicações. Lisboa;

Braga, I. D. (2015a). *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*. Imprensa da Universidade de Coimbra. Coimbra;

Braga, I. D. (2019). *Das Origens do Vegetarianismo em Portugal. Amílcar de Sousa (1876-1940), o «Apóstolo Verde»*. Biblioteca Nacional. Lisboa;

Braga, I. D. ([no prelo]). *A mesa lisboeta na ficção de Armando Ferreira (1893-1968)*;

Braga, P. D. (2015b). Divertimento, utilitarismo e barbárie: a caça. Em: I. D. Braga e P. D. Braga (eds.). *Animais e Companhia na História de Portugal*. Círculo de Leitores. Lisboa: pp. 185-215;

Brasão, I. (2012). *O tempo das criadas. A condição servil em Portugal (1940-1970)*. Tinta da China. Lisboa;

Cascão, R. (2010a). À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia. Em: J. Mattoso (ed.). *História da Vida Privada em Portugal*. 3.º vol. Círculo de Leitores. Lisboa: pp. 56-91;

Cascão, R. (2010b). Em casa: o quotidiano familiar. Em: J. Mattoso (ed.). *História da Vida Privada em Portugal*. 3.º vol. Círculo de Leitores. Lisboa: pp. 222-252;

- Esperanço, R. (2017). *Lisboa em Camisa. Palco e Personagens na Obra de Gervásio Lobato*. Livros Horizonte. Lisboa;
- França, J.-A. (2008). *Lisboa. História Física e Moral*. Livros Horizonte. Lisboa;
- Gomes, J. P. (2018). «Almoços, lunchs, jantares e ceias»: os serviços de restauração em Lisboa à luz dos anuários comerciais (1871-99). *Revista de História da Sociedade da Cultura*, **18**: 129-155;
- Lousada, M. A. (2009). Sobre a alimentação popular urbana no início do século XIX: tabernas e casas de pasto. Em: J. V. Serrão, M. A. Pinheiro, M. F. S. M. Ferreira (eds.). *Desenvolvimento Económico e Mudança Social. Portugal nos últimos dois séculos. Homenagem a Miriam Halpern Pereira*. Instituto de Ciências Sociais. Lisboa: pp. 227-248;
- Marques, A. H. de O. (2004). Organização administrativa e política. Em: J. Serrão e A. H. de O. Marques (eds.). *Nova História de Portugal*. 10.º vol. Presença. Lisboa: pp. 184-250;
- Mennell, S. (1996). *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Age to the present*. University of Illinois Press. Urbana & Chicago;
- Picchio, L. S. (1969). *História do Teatro Português*. Portugália Editora. Lisboa;
- Ribeiro, M. M. T. (1993). A Regeneração e o seu significado. Em: J. Mattoso (ed.). *História de Portugal*, 5.º vol. Círculo de Leitores. Lisboa: pp. 121-129;
- Santana, F. (2001). *Dicionário das Alcinhas Alfacinhas*. Livros Horizonte. Lisboa;
- Silveira, L. N. E. da e Fernandes, P. J. (2006). *D. Luís*. Círculo de Leitores. Lisboa;
- Tengarrinha, J. M. (2013). *Nova História da Imprensa Portuguesa. Das Origens a 1865*. Círculo de Leitores. Temas e Debates. Lisboa;
- Trigueiros, L. F. (1997). Lisboa. Em: J. do P. Coelho (ed.). *Dicionário de Literatura. Literatura Portuguesa, Literatura Brasileira, Literatura Galega, Estilística Literária*. Figueirinhas. Porto. 2.º vol.: pp. 551-557;
- Vaquinhas, I. e Guimarães, M. A. P. (2010). Economia doméstica e governo do lar. Os saberes domésticos e as funções da dona de casa. Em: J. Mattoso (ed.). *História da Vida Privada em Portugal*. 3.º vol. Círculo de Leitores. Lisboa: pp. 194-221.