



A botica conventual no feminino: o receituário das visitandinas portuguesas (século XVIII)

Women conventual apothecary:
the recipes of Portuguese *visitandinas* (XVIII century)

*Isabel Drumond Braga*¹

RESUMO

Este texto pretende analisar as receitas farmacêuticas contidas num livro produzido no convento feminino das visitandinas de Lisboa, durante o século XVIII, no qual se encontram preparados de culinária a par de outros dedicados a questões de higiene, beleza e mezinhas utilizadas na época, numa mistura comum neste tipo de documentos, em que se entrelaçam permanências e ruturas.

PALAVRAS-CHAVE: Botica. Conventos. Freiras. Receitas. Portugal.

ABSTRACT

This paper aims to examine the apothecary recipes contended in a manuscript book written in a Portuguese convent of *visitandinas*, during the 18th century. In this manuscript, the reader will find cooking recipes and other ones about hygiene, beauty and also medicines used at the time. This mixture was very common at the time in this type of documents.

KEYWORDS: Apothecary. Convents. Nuns. Recipes. Portugal.

* * *

1. Estado da arte

A história da medicina e da farmacopeia tem interessado historiadores dessas mesmas áreas, ao mesmo tempo que têm sido produzidos alguns textos de muito interesse. Sem pretender fazer qualquer balanço historiográfico da matéria, não poderemos omitir o valor das obras clássicas da autoria de Maximiano Lemos (1860-1923) (LEMOS, 1899), de Matias Ferreira de Mira (1875-1953) (MIRA, 1947) ou de Luís de Pina (1901-1972) (PINA, 1956), todos médicos, nas quais se encontram algumas referências à atividade farmacêutica. Mais recentemente, outros autores foram dando contributos

¹ Professora associada com agregação. Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras, CIDEHUS-UE e CH-ULisboa. isabeldrumondbraga@gmail.com.

muito relevantes. Na área da farmácia, pode consultar-se um recente estado da arte elaborado por João Rui Pita, da Faculdade de Farmácia, e Ana Leonor Pereira, da Faculdade de Letras, ambos da Universidade de Coimbra, onde são apresentados os principais estudos e investigadores sobre a matéria (PITA, PEREIRA, 2006), importando destacar os próprios trabalhos do primeiro desses autores sobre a história da farmácia em Portugal (PITA, 1998), a par com os de José Pedro de Sousa Dias (DIAS, 2007). Algumas boticas, inclusivamente de espaços conventuais e monásticos (DIAS, PITA, 1994; PITA, 2011; PITA, 2011; PITA, PEREIRA, 2012; MARQUES, 2008; OLIVEIRA, 2011; RAMOS, [s.d.]; GOMES, 2014, pp. 214-216) e as farmacopeias (PITA, PEREIRA, 2008) têm igualmente despertado interesse entre historiadores e investigadores da área da farmácia.

2. A botica de outrora

A manipulação de produtos variados, sob prescrição dos médicos, cabia aos boticários. A partir de 1498, aqueles, designados físicos, ficaram proibidos de passar receitas em latim, de modo a evitar dificuldades (SERRÃO, 1980, p. 356). Como terapia, importava conjugar devidamente a dieta alimentar com a medicação², muitas vezes à base de plantas, o que era defendido e praticado quer por profissionais autorizados quer por curandeiros (SIRAISSI, 1990, pp. 141-152; LE GOFF, 1991, pp. 329-342; ARAÚJO, 1992). No caso da farmacopeia portuguesa da Época Moderna é visível uma grande influência de produtos provenientes da costa ocidental africana, da América e do Oriente (ARAÚJO, 1992; DIAS, 1993; DIAS, 2007).

O regimento do físico-mor do reino, de 1521, determinou que os candidatos a boticários deveriam ser examinados pelo físico-mor que, caso os considerasse aptos, lhes permitia a obtenção de uma carta régia autorizando-os a exercer. Só no reinado de D. João III (1521-1557) foram obtidas 193 cartas de boticário, para todo o reino, embora numa distribuição muito desigual por comarca e ao arrepio da densidade populacional (BRAGA, 1994). Mais tarde,

² Sobre esta matéria, e em especial, as ideias difundidas pelos tratados de bromatologia, cf. CASTRO, 2011.

outra via permitiria igualmente o acesso à profissão, isto é, a frequência de aulas de latim durante dois anos na Universidade de Coimbra e o posterior estágio numa botica sob orientação do proprietário, durante quatro anos, aos quais se seguia um exame (PITA, PEREIRA, 2008, p. 100).

Algumas boticas apresentavam especialidades supostamente da sua própria criação. Tal foi o caso da de São Vicente de Fora, em Lisboa. Efetivamente se, na Época Medieval, havia no mosteiro um hospital, extinto por ocasião da criação do Hospital Real de Todos-os-Santos (1492), a botica terá continuado a funcionar. As manipulações ali efetuadas eram utilizadas quer no mosteiro quer em qualquer outro da mesma ordem quer ainda por parte da população de Lisboa. Entre as especialidades, destaque para as pedras cordeais, a teriaga brasília e, sobretudo, para a panaceia mercurial. Esta última era distribuída acompanhada por um regimento onde se explicava em que casos deveria ser tomada e quais as doses recomendadas.

Os saberes com vista à manipulação das substâncias eram compilados nas chamadas farmacopeias, inicialmente estrangeiras, depois também produzidas em Portugal. Na botica de São Vicente de Fora, destacou-se um monge, D. Caetano de Santo Antão que, antes de ingressar na casa de Lisboa, professou em Coimbra, tendo aí publicado a *Pharmacopeia Lusitana* (1704). Trata-se da primeira farmacopeia redigida por um português, na língua nacional e editada em Portugal. A obra conheceu outras edições em Lisboa: 1711, 1725 e 1754 (póstuma). Da primeira para a segunda, deram-se importantes alterações, designadamente a introdução da farmácia química, por influência das leituras das obras dos franceses Nicolás Lémery (1645-1715) e Moyse Charras (1619-1698). A obra foi dedicada ao conde de Redondo, D. Tomé de Sousa Coutinho, um entusiasta dos medicamentos químicos (DIAS, PITA, 1994, pp. 23-25; PITA, 1998, pp. 169-172; DIAS, 2007, pp. 90-97; PITA, PEREIRA, 2008, pp. 101-107).

3. Os receituários de cozinha e as preparações da botica

Paralelamente às farmacopeias, havia outros textos para uso das comunidades religiosas e de particulares, compilações de natureza e conteúdo

muito diversificados. Frequentemente, eram receituários que incluíam informações sobre preparados tão variados como os de cozinha, botica, higiene e beleza, a par de conselhos de economia doméstica. Os manuscritos e os impressos, dadas as características enunciadas, apesar de aparentemente constituírem uma miscelânea de assuntos díspares, não eram assim entendidos na época. Denominados “livros de segredos”³, existiram um pouco por toda a Europa e neles se encontram matérias que tinham como palco as cozinhas. Produziam-se a partir das heranças dos conhecimentos de alimentação e de saúde antigos, elaborados e reelaborados de acordo com as práticas e as integrações de novos produtos. A união culinária, cosmética e botica era então uma realidade, pelos produtos, pelas técnicas e pelos locais de produção utilizados, quase sempre os mesmos ou com variantes pouco acentuadas, se esquecermos algumas excentricidades contidas em certas mezinhas.

Até ao século XVIII, toda a Europa partilhou idênticas regras dietéticas, cujas bases foram os escritos de Hipócrates (460 a. C.-379), Galeno (c. 129-217) e Avicena (c. 980-1037). Isto significou que a culinária teve como função básica tornar os alimentos digestos, de acordo com as conceções médicas em vigor desde a Antiguidade. Entendia-se que a conservação da saúde resultava sempre de um equilíbrio em que entravam diversas variantes internas e externas ao indivíduo. Assim, durante séculos, a culinária esteve cativa da medicina, na medida em que se entendia que as doenças físicas e mentais eram provocadas pela perturbação de uma ou de várias das chamadas faculdades principais, a imaginação, o entendimento e a memória. Em qualquer doença, ocorria, desse modo, um desequilíbrio dos quatro humores, sangue, fleuma, bÍlis amarela e bÍlis negra, segundo as conceções de Hipócrates e de Galeno (SIRAISI, 1990, pp. 104-106; TROPÈ, 1994, p. 259; GONZÁLEZ DURO, 1994, pp. 331-360; WEAR, 2000, pp. 37-40; ROSCIONI, 2003, pp. 217-243; PORTER, VIGARELLO, 2005, pp. 336-340; MEYZIE, 2010, pp. 217-240). Deste modo, as terapêuticas procuravam precisamente a busca de reequilíbrio dos humores, fundamentalmente, a partir dos

³ Sobre esta concetualização, cf. HYMAN, 2001, p. 59.

alimentos, das sangrias e dos purgantes (LÓPEZ ALONSO, 1988, pp. 285-296; TROPÉ, 1994, pp. 262-270; ROSCIONI, 2003, pp. 228-243). No que se refere aos primeiros importa lembrar que além de funcionarem como remédios, necessitavam de se adequar às características de cada um⁴.

Entre os manuscritos compilados por religiosas, encontra-se um verosimilmente pertencente ao primeiro convento português da Ordem da Visitação de Santa Maria, ou visitandinas, casa fundada em 1784, com freiras francesas e portuguesas, que rapidamente se esforçaram por compilar receitas, algumas das quais bastante anteriores, outras mais próximas da realidade de então. Esta obra é predominantemente dedicada à culinária e, de entre esta, à doçaria. O manuscrito apresenta 174 receitas e duas novenas. Entre as primeiras contam-se 33 de mezinhas, que representam 19 por cento do total do receituário⁵.

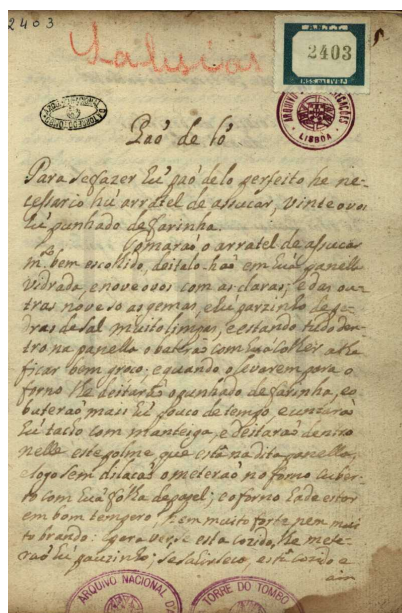


Fig. 1 – Primeiro fôlio do receituário das visitandinas.
Lisboa, A.N.T.T., *Manuscritos da Livraria*, n.º 2403.

As receitas apresentadas foram destinadas quer para ingestão quer para aplicação tópica e designadas como bálsamos, caldos, emplastos,

⁴ Sobre a relação entre dieta e saúde, nos livros de cozinha, cf. FLANDRIN, 2001; ABREU, 2011, pp. 125-131.

⁵ Este manuscrito foi publicado e estudado por BRAGA, 2015. Disponível em <<https://www.academia.edu/17868011/>>.

receitas e remédios. Destinaram-se a fazer face a vários padecimentos, a saber, curar chagas, epistaxe (sangramento nasal), dores diversas, febres de diferentes tipos, feridas, gota (artrite provocada por excesso de ácido úrico), hemorroidas, lombrigas, magreza, doenças oftalmológicas, pleurites, quebraduras (hérnias) e tosses, de entre outros. Vejam-se dois exemplos:

“Receyta para Lombrigas: De hortellam, de losna, de fel da terra, de artemija, de folhas de pessegueiro de cada couza hũa mão cheya. Pize-se tudo e com vinagre forte e poz de ferrugem se faça massa que se pora no ventre em hum pano de linho e renove se cada dia” (BRAGA, 2015, p. 370).

“Receita do Balsemo Vital: Serve este balsamo para febres podres aplicado em hũa colher de caldo de galinha ou tintira de papoulas ou cordeal sem ser purgativo sinco ou seis gottas em the vinte conforme a disposzição do enfermo e assim que as ditas gottas do balsemo cahirem sem demora alguma as ha de beber o enfermo. Para pleurizes he efficacissimo remedio aplicado na forma sobredita e untando a parte da dor com o mesmo balsamo e pondo lhe hum papel pardo em sima e hũa couza e outra se repete tres ou quatro vezes de vinte em vinte e quatro horas. Para quedas e todo genero de pizaduras he a melhor solda dando as ditas gottas em huma colher de vinho ou de agoa ardente por que não havendo febre he melhor da lo em hũa destas couzas. Serve tambem para estupores frios e tolhimentos de nervos aplicado pella bocca na forma sobredita e fomentando a parte leza com o mesmo balsamo. Advertindo que em qualquer dos licores que aplicar seja sempre frio e não quente” (BRAGA, 2015, p. 269).

Mais curioso foi o caso de certa receita destinada a problemas de saúde mental. Note-se que neste manuscrito fez-se a destriça, que se começou a delinear na Idade Média, entre os “loucos de nascimento”, isto é, os que vinham ao mundo com algum tipo de deficiência mental, e os lunáticos ou doentes mentais, aqueles que padeciam de problemas que adquiriam após o nascimento. Ou seja, esta divisão inicial está na base das duas grandes

tipologias de doenças mentais; as cognitivas e as psiquiátricas (SCHIANCHI, 2012, pp. 119-120). Assim, preconizava-se, para as segundas, a aplicação tópica de um unguento com azeite, folhas de hera e vinho branco, cuja receita se reproduz:

“Receita para os que Perderão o Juízo como não seja o de Nascimento: Tomarão folhas de hera, não daquella que trepa mas de que lavra pella terra a que chamão terrestre tres mãos cheias, vinho branco o pezo de dois arrateis, azeite bom seis onças.

Preparação do remédio: Botarão em hũa panella nova o vinho branco com as folhas da hera fazer-se há ferver a lume brando por espaço de cinco ou seis horas mechendo-o diversas vezes com huma colher athe que toda esta quantidade se reduza somente a tersa parte ou pouco mais, depois pizarão tudo em hum almofariz bastantemente e o tornarão a botar na panella com as seis onças de azeite misturando tudo muito bem athe que fiquem perfeitamente incorporados. Cortar-se hão os cabelos do doente dous dedos a roda da testa, banharão os dedos neste licor e esfregar-se ha a testa do doente por espaço de hum quarto de hora. Depois se tomara a quinta parte do que ficar na panella e se pora entre duas tiras de pano novo de que se fara huma venda que cubra a parte tosqueada que será a testa e as fontes. Começar-se há a fazer a untura a noute continuar-se ha pella manha e se continuara por espaço de cinco vezes o mesmo” (BRAGA, 2015, p. 371).



Fig. 2 – Cama existente no convento de Mafra, destinada a doentes com problemas do foro psiquiátrico. Fotografia de IDB.

Em vários momentos, o receituário enfatizou que os preparados haviam sido experimentados e alcançado sucesso. Assim, num dos títulos, lê-se “Receita de humas Talhadinhas Admiraveis para toda a Casta de Toce como a Experiencia tem mostrado” (BRAGA, 2015, p. 365), num outro, “Remedio aprovado para a Gotta” (BRAGA; 2015, p. 366) e ainda “Receita de huns Caldos Experimentados em Febres e Queixas de Peito e Magreza” (BRAGA, 2015, p. 371). Por outro lado, também é visível em várias receitas que se destinavam a um largo espectro de problemas. Num caso, essa característica foi tornada muito clara. O bálsamo católico era panaceia para quase todos os padecimentos:

“Virtudes do Balsemo Catholico

Este balsamo se denomina catholico pellos seus universais e admiraveis effectos e por ser conveniente remedio para todas as queixas e enfermidades assim internas como externas. Prezervera da corrupção e conserva sempre incorrupta a carne morta de tal sorte que borrifando-se com este balsamo hum bocado de vitela ou outra qualquer carne sem duvida ficará incorruptível. E sendo este o seu efeito nas carnes mortas quanto mais perzervera de corrupção a carne viva. Com toda a felicidade e segurança cura todas as feridas ou seião feitas de pancada, cutilada ou seião de estocada ou de arma de fogo e em qualquer parte que seja do corpo e ainda que tenham contução, fractura de ossos ou carne fora e ainda que seja com lezão de casco e cerebro sem ser necessario usar de leyra e aplicar se lançando algumas gottas na ferida e untando-se as partes adjacentes à ferida com hum bocado de algodão untado no mesmo balsamo ao depois liga-se a ferida sem ser necessario mais emplasto ou ungoento em sima nem fios que so servem de impedimentos physicos para a cura e se a ferida for penetrante toma-se o balsámo em seringa e se introduz dentro da mesma ferida. Ao sangue extravasado das veas ou coalhado com a sua volatilidade, subtileza e espirito o penetra este balsamo, atenua e purifica e reduz à tam insensível transpiração que o

poem fluido e tam capaz de circular que o tornão a recolher asy as veas para o uso de sua circulação vital e se o sangue principia a corromperse ou apodrecer atalha a podridão e a expulsa por transpiração ou a halito. Solda os ossos quebrados, une a carne desunida e cortada, faz criar nova carne, tira as inflamaçoens e corrobora as partes vizinhas, impede os fluxos de sangue, desfaz os tumores e mitiga as dores. Ditozo o chyrurgião que nas feridas usar deste balsamo ou não sei se diga infelis porque não uzando de degistivos tambem não poderá degirir a bolsa do enfermo. Em todas as feridas de qualquer corpo ainda que tenham materias, intemperança e excrecencia de carne, ossos podridos ou corcomidos, erysipella, corrupção, bichos, torturas e da mesma sorte gangrena e cancro he este balsamo salutifero e singular remedio. Nas feridas das orelhas he singular remedio e sem semelhante e da mesma sorte nos tumores já descobertos dellas. Tira a dor dos dentes só com lhe tocar e o mesmo o pasmo ou desbote dos dentes e aos abalados os consolida, cura as gengivas, gasta as feridas relaxadas ou podres, cura a garganta e gosgomillos exulcerados e feridos. Em todos os effeitos dos olhos he prompto remedio lansando se huma gotta nos olhos tira toda a inflamação ou cor vermelha preserva-os da deflução, deseca lhe as lagrimas consolida lhes as pústulas e lhes cura as feridas e fritulas qualquer mancha, nevoa ou unha que criem lha tira corrobora-os da debilidade aclara a vista e preserva das cataratas. As dores de ciatica, gotta e todas as mais das juntas untando-se a parte ofendida frequentemente com este balsamo se as não tira de todo ao menos as mitiga. Consume as carnosidades da via siringando a parte. Aos que padecem dor de cabeça, vertigos e aos apopléticos só com o cheiro os conforta, consume os fluxos e mitiga as dores de colica untada por fora com elle a parte offendida. Para os defluxos catarraes, tosse asthma os postem a interior ptivica posthema do bofe e para outros quasquer achaques do peito he notavel remedio este balsamo ou seja tomado pella boca ou untando-se com elle o peito. Para o estomago he especifico

remedio ou tomado pella boca ou untando se por fora porque conforta o estomago, fas boa degistão, excita a apetencia de comer e para todas as doenças que se formão e nacam do estomago he singular remedio como para as dezinterias diharreas. He singular remedio para os tremores do coração, palpitações, desmayos e faltas de pulsar. Expulsa e purifica todo o veneno as feridas feitas com qualquer instrumento que leve veneno e das mordeduras de cam rayvozo viboras, aspides e escorpioens e pella mesma cauza febres malignas e pestilências he admiravel bezoartico. Em achaques de molher se não uze deste balsamo para que não succeda com a sua muita suavidade e cheiro que na sua composição admite lhes prejudique e lhes excite efeitos uterinos” (BRAGA, 2015, pp. 374-375).

Estamos perante receitas confeccionadas com produtos naturais, como folhas diversas, por exemplo, de almeirão, arruda, beldroega, cardo santo, erva barbosa, borragem, escorcioneira, ervas e flores não discriminadas, hera, hipericão, marcela, ortigas e poejos, a par de açúcar, azeite, caldo de galinha, cevada, especiarias (pimenta), farelo de trigo, frutos (abóbora, ameixa, uva), leite de cabra, mel, ovos, pão, pevides de melão e de melancia, unto, vinho branco e produtos diversos como raiz de angélica, benjoim, estoraque, incenso e mirra. Em alguns casos, explicitou-se a autoria das mezinhas. Assim, apareceram os nomes do Papa Inocêncio XI (1611-1689) e do bispo da Guarda, D. João de Mendonça (1673-1689), a par do não identificado Clemente Bello.

Os receituários particulares das boticas de origem religiosa feminina no Portugal Moderno, tal como os outros, permitem verificar a confluência de várias práticas num espaço polivalente do qual emana um conjunto de receitas utilizados quotidianamente pelas comunidades: as de comida, as mezinhas e até os preparados de higiene e beleza. Se a cozinha conventual feminina é um espaço sempre ligado à doçaria, do ponto de vista do imaginário, já nas casas masculinas sobressai a farmacopeia. No entanto, essa visão não corresponde às práticas do passado. Homens e mulheres, leigos

e eclesiásticos, manipulavam produtos naturais com vista a obterem preparados destinados quer à ingestão quer à aplicação tópica, para fazer face a problemas de saúde, a par dos boticários com carta para exercer o ofício.

Por vezes, havia semelhança entre estas manipulações e as dos mágicos. No entanto, uma grande diferença as separava. Nas boticas monásticas e conventuais, ou nas dos leigos, os preparados nunca continham produtos sagrados – pedaços de hóstia ou de pedra de ara – nem peçonhentos ou humanos – pedaços de sapos, unhas e cabelos de defuntos, sangue ou saliva, etc. – ao mesmo tempo que não se rezavam orações, hortodoxas ou não, quando se aplicavam os unguentos. Em comum, tinham, muitas vezes, os produtos referidos, tais como ervas, especiarias, etc., porém, a fronteira entre o lícito e o ilícito era clara. Ninguém denunciava ao Santo Ofício um boticário por preparar um medicamento de acordo com a tradição farmacêutica em vigor, porém, os clientes dos mágicos ou alguém que os observasse não hesitavam em denunciá-los, mesmo quando o resultado obtido havia sido satisfatório.

Finalmente, refira-se que, na Época Moderna, todos os espaços conventuais e monásticos femininos eram de clausura, podendo abrir-se ao exterior para a entrada de pessoas muito específicas, tais como médicos, boticários, cirurgiões e sangradores, desde que fossem acompanhados pelas guardas, enfermeira ou gradeiras e diretamente para o espaço em que teriam assuntos a tratar. Em algumas casas religiosas, a boticária, por vezes uma secular, preparava as mezinhas, a pedido da madre enfermeira (CONDE, 2009, p. 350). Informalmente, os livros de receitas supriam necessidades elementares, dentro do espaço conventual.

Referências

ABREU, Jean Luiz Neves, *Nos domínios do corpo: o saber médico luso-brasileiro no século XVIII*, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

ARAÚJO, Maria Benedita, *O conhecimento empírico dos fármacos nos séculos XVII e XVIII*, Lisboa: Cosmos, 1992.

BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015, Disponível em: <<https://www.academia.edu/17868011/>>

BRAGA, Isabel Drumond, “A saúde pública e os seus agentes em Portugal: o caso dos boticários (1521-1557)”, *Asclepio*, vol. 46, fasc. 2, Madrid, 1994, p. 57-75. Disponível em: <<https://www.academia.edu/7507445/>>.

CASTRO, Inês de Ornellas e, “Prática médica e alimentação nos textos portugueses seiscentistas”, *Percursos na história do livro médico 1450-1800*, organização de Palmira Fontes da Costa e de Adelino Cardoso, Lisboa: Colibri, 2011, p. 73-92.

CONDE, Antónia Fialho, *Cister a sul do Tejo: o mosteiro de S. Bento de Cástris e a congregação autónoma de Alcobaça (1567-1776)*, Lisboa: Colibri, 2009.

DIAS, José Pedro de Sousa, “A farmácia e a expansão portuguesa (séculos XVII e XVIII)”, *A Universidade e os Descobrimentos portugueses*, Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1993, p. 209-227.

DIAS, José Pedro de Sousa, *Droguistas, Boticários e Segredistas. Ciência e Sociedade na Produção de Medicamentos na Lisboa de Setecentos*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, Fundação para a Ciência e Tecnologia, 2007.

DIAS, José Pedro de Sousa, PITA, Rui, “A botica de S. Vicente e a farmácia nos mosteiros e conventos da Lisboa setecentista”, *A Botica de São Vicente de Fora*, Lisboa: Associação Nacional de Farmácias, 1994, p. 19-25.

FLANDRIN, Jean-Louis, “Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula”, *História da alimentação*, vol. 2, direção de Jean-Louis Flandrin e Maximo Montanari, tradução de Maria da Graça Pericão e Catarina Gândara, Lisboa: Terramar, 2001, p. 261-278.

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

GONZÁLEZ DURO, Enrique, *Historia de la locura en España*, tomo 1 (*siglos XIII al XVIII*), Madrid: Temas de Hoy, 1994.

HYMAN, Philip e Mary, “Les livres de cuisine imprimés en France du règne de Charles VIII à la fin de l’Ancien Régime”, *Livres en bouche: cinq siècles d’art culinaire français du quatorzième au dix-huitième siècle*, Paris: Hermann, Editeurs des Sciences et des Arts, Bibliothèque National de France, 2001, p. 59.

LE GOFF, Jacques, “As plantas que curam”, *As doenças têm história*, tradução de Laurinda Bom, Lisboa: Terramar, 1991, p. 329-342.

LEMOS, Maximiano de, *História da medicina em Portugal: doutrinas e instituições*, Lisboa: Manoel Gomes Editor, 1899.

LÓPEZ ALONSO, Carmen, *Locura y sociedad en Sevilla: historia del Hospital de los Inocentes (1436?-1840)*, Sevilla: Diputación Provincial, 1988.

MARQUES, José, “A botica do mosteiro de Santa Maria de Landim – 1770”, Mosteiro e Saúde: Cerca, Botica e Enfermaria. *Actas do III encontro cultural de São Cristóvão de Lafões*, São Cristóvão de Lafões: [s.n.], 2008, p. 25-58.

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

MIRA, M. Ferreira, *História da Medicina Portuguesa*, Lisboa: Edições da Empresa Nacional de Publicidade, 1947.

OLIVEIRA, Ricardo Pessa de, “Para o estudo da saúde conventual no início do século XIX: as boticas”, Asclepio. *Revista de Historia de la Medicina y de la Ciencia*, vol. 43, n.º 1, Madrid, 2011, p. 123-154.

PINA, Luís de, *História da medicina em Portugal*, Lisboa: [s.n.], 1956.

PITA, João Rui, *História da farmácia*, Coimbra: Minerva, 1998.

PITA, João Rui, *Farmácia, medicina e saúde em Portugal (1772-1836)*, Coimbra: Minerva, 1996

PITA, João Rui, PEREIRA, Ana Leonor, “A arte farmacêutica e o inventário da botica do convento de nossa Senhora do Carmo (Aveiro)”, *Ágora: estudos clássicos em debate*, vol. 14, n.º 1, Aveiro, 2012, p. 227-268

PITA, João Rui, PEREIRA, Ana Leonor, “Botica, farmacopeia conventual e farmácia: a *Pharmacopeia Lusitana* de D. Caetano de Santo António (1704)”, *Mosteiro e saúde: cerca, botica e enfermaria: actas do III encontro cultural de São Cristóvão de Lafões*, São Cristóvão de Lafões: [s.n.], 2008, pp. 95-107.

PITA, João Rui, “A botica conventual”, *O esplendor da austeridade: mil anos de empreendedorismo das Ordens e Congregações em Portugal: arte, cultura e solidariedade*, direção de José Eduardo Franco, Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 2011, p. 553.

PITA, João, PEREIRA, Ana Leonor, “A história da farmácia em Portugal: o estado da arte: projecto interdisciplinar do Ceis20”, *Rotas da Natureza: cientistas, viagens, expedições, instituições*, coordenação de João Rui Pita e Ana Leonor Pereira, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2006, pp. 79-88. DOI:<http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-0469-5_10>.

PITA, João Rui, “Alguns boticários conventuais portugueses”, *O esplendor da austeridade: mil anos de empreendedorismo das Ordens e Congregações em Portugal: arte, cultura e solidariedade*, direção de José Eduardo Franco, Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 2011, p. 573.

PORTER, Roy, VIGARELLO, Georges, “Corps, santé et maladies”, *Histoire du corps*, direção de Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine e Georges Vigarello, vol. I (*De la*

Renaissance aux Lumières), direção de Georges Vigarello, [Paris]: Seuil, 2005, pp. 336-340

RAMOS, Anabela, “Entre a mesa e a botica: os saberes e os sabores dos monges de Basto (séculos XVII e XVIII)” [s.d.], inédito, disponível em: <<https://www.academia.edu/40024010>>. Consultado em: 29 de agosto de 2019.

ROSCIONI, Lisa, *Il governo della follia: ospedali, medici e pazzi nell' Età Moderna*, Milão, Turim: Bruno Mondadori, 2003.

SCHIACHI, Matteo, *Storia della disabilità: dal castigo degli Dèi alla crisi del welfare*, Roma: Carocci Editore, 2012

SERRÃO, Joaquim Veríssimo, *História de Portugal*, vol. 3, Lisboa: Verbo, 1980

SIRAISSI, Nancy G., *Medieval and early Renaissance medicine: an introduction to knowledge and practice*, Chicago, Londres: The University of Chicago Press, 1990, pp. 141-152

TROPÉ, Hélène, *Locura y sociedad en la Valencia de los siglos XV al XVII: los locos del Hospital de los Inocentes (1409-1512) y del Hospital General (1512-1699)*, Valência: Diputació de València, 1994

WEAR, Andrew, *Knowledge and practice in English medicine. 1550-1680*, Cambridge: Cambridge University Press, 2000

Recebido em 31 de outubro de 2020.
Aprovado em 18 de dezembro de 2020.