

**O POUCO E O MUITO À MESA NA PROSA DE IRENE LISBOA  
(1892-1958)**  
**THE LITTLE AND THE MUCH AT THE TABLE IN THE PROSE OF  
IRENE LISBOA (1892-1958)**

ISABEL DRUMOND BRAGA  
Universidade de Évora, CIDEHUS | Universidade de Lisboa, CH  
isabeldrumondbraga@gmail.com  
<http://orcid.org/0000-0002-7035-6497>

Texto recebido em / Text submitted on: 10/08/2022  
Texto aprovado em / Text approved on: 21/12/2022

**Resumo:**

No âmbito do projeto *Regimi alimentari, cibo e cultura materiale nelle grandi dittature*, a decorrer na Università degli Studi Internazionale di Roma, visa-se o estudo da alimentação durante períodos de regime ditatorial. Este texto usa, em especial, a obra literária de Irene Lisboa (1892-1958) para perceber as dificuldades dos menos abastados, durante o Estado Novo em Portugal, vistas pela escrita de uma autora que, não raramente, usa um discurso autobiográfico. O confronto com outras fontes e a avaliação da literatura enquanto fonte para a história foram igualmente objeto de reflexão.

**Palavras-chave:**

Criados; Alimentação; Estado Novo; Irene Lisboa; Portugal.

**Abstract:**

Within the scope of the project *Regimi alimentari, cibo e cultura materiale nelle grandi dittature*, taking place at the Università degli Studi Internazionale di Roma,

it is intended to study food during periods of dictatorial regime. This paper uses, in particular, the literary texts of Irene Lisboa (1892-1958) to understand the difficulties of the less wealthy, during the *Estado Novo* in Portugal, seen in the writing of an author who, not infrequently, uses an autobiographical discourse. The confrontation with other sources and the evaluation of literature as a source for history were also the object of reflection.

**Keywords:**

Servants; Food; Estado Novo; Irene Lisboa; Portugal.

**Estado da arte**

Quer a obra pedagógica quer a obra literária de Irene Lisboa têm tido os seus estudiosos. A par de referências nas histórias e dicionários de literatura, diversos autores têm-na trabalhado de forma aprofundada, destacando-se Paula Morão (Morão 1985; 1989; 1992: 31-38), responsável pela organização da obra completa da escritora. Sara Maria Barbosa dedicou a dissertação de mestrado à obra poética (Barbosa 2019) e continuou as investigações defendendo que a escritora era uma figura “*queer avant la lettre*” (Barbosa 2018: 58). Antes, Violante Florêncio estudou Irene Lisboa enquanto autora para crianças e jovens (Florêncio 1995; 1992: 39-47). Um catálogo editado em 1992, pela Biblioteca Nacional de Portugal, apresenta um cuidadoso elenco da bibliografia ativa e da passiva, a par de fotografias e de correspondência de e para a escritora (*Irene Lisboa* 1992). De então para cá, outros títulos se juntaram. Veja-se um número da revista *Colóquio Letras*, inteiramente dedicado a Irene Lisboa (*Colóquio Letras* 1994). Refiram-se ainda estudos como o de Ellen W. Sapega, que salientou a faceta crítica da escritora à trilogia defendida por António de Oliveira Salazar, durante o Estado Novo (1933-1974), isto é, Deus, Pátria e Família (Sapega 2008: 87-114). Carina Infante do Carmo, por seu lado, produziu diversos trabalhos salientando a vertente modernista da autora e o apreço que a sua obra literária mereceu a José Gomes Ferreira (Carmo 2012: 43-58; 2016: 171-186). Fernanda Santos insistiu no interesse de Irene Lisboa pelo quotidiano dos populares, na crítica aos valores burgueses e no olhar crítico perante os seus contemporâneos (Santos 2017: 161-169), enquanto Emanuel Guerreiro analisou os aspetos confessionais e autobiográficos da escritora a partir da novela *Começa uma vida* (Guerreiro 2019: 205-226). Finalmente,

uma referência ao facto de Irene Lisboa aparecer como protagonista de um romance de Maria Velho da Costa (1938-2020), intitulado *Irene ou o contrato social*, publicado em 2000 (Pereira 2003: 27-32).

No âmbito deste texto, mais relevante do que a produção sobre a pedagogia, a poesia e a prosa de Irene Lisboa, é o entendimento sobre a literatura como fonte para a história cultural da alimentação. Atendendo a que a literatura apreende a realidade humana, abordar as suas representações através dos textos literários tem merecido atenção (Chartier 2000: 197-216), por parte dos historiadores e dando origem a profícuos diálogos entre as duas áreas do saber, que utilizam estratégias retóricas diferenciadas. História e Literatura narram acontecimentos, ao mesmo tempo que a criação literária se revela como expressão da sociedade. Como Sandra Jatahy Pesavento chamou a atenção, «a História, tal como a Literatura, é uma narrativa que constrói um enredo e desvenda uma trama» (Pesavento 2003: 33). Porém, as duas abordagens apresentam diferentes compromissos com a realidade, embora com recurso a discursos verosímilantes, apesar de a história ter a pretensão de alcançar a verdade. Irene Lisboa, não ficou alheia a este assunto ao escrever, em 1943: «O romance, a coisa para se ler e entreter, deve ser uma refração mais ou menos fabulosa e interpretativa da realidade, nunca sua fiel imagem. Deve-lhe animar a insipidez» (Lisboa [1943] 1998: 124).

Como sistematizou Irene Vaquinhas,

Ao historiador compete ler criticamente o romancista com o rigor dos métodos científicos de pesquisa e da análise documental, e utilizar a literatura como um registo ficcionado de aproximação ao reconhecimento da realidade sociológica que se oculta por entre o emaranhado das intrigas passionais da crítica dos costumes (Vaquinhas 2011: 8).

Neste sentido, os textos de autoria feminina em estudo constituem um objeto literário que permite reler os consumos dos grupos sociais, em especial dos mais desfavorecidos, durante parte do Estado Novo. É neste entendimento teórico que se fundamenta a utilização de textos literários para o estudo da história cultural da alimentação e da história de género<sup>(1)</sup>.

---

(1) A utilização dos textos literários como fonte para o estudo da alimentação, da gastronomia e da sociabilidade à volta da mesa, tem despertado interesse por parte de historiadores e de investigadores de outras áreas relativamente a obras de autores diversos.

Quando as personagens são apresentadas de forma coerente e verosímil, os seus comportamentos e opções podem considerar-se credíveis. Assim, a utilização de fontes literárias para melhor conhecer a alimentação e os comportamentos à mesa do passado teve entre os seus cultores, por exemplo, os que se dedicaram à temática no teatro de Gil Vicente (Palla 1998: 1187-1200), na poesia de Gregório de Matos (Papavero 2007), na obra de Camilo Castelo Branco (Queiroga 2015), na de Eça de Queirós (Peixinho 2016: 99-218)<sup>(2)</sup>, na paremiologia (Braga, Mourão 2015: 83-102), na oratória sacra (Marques 2005: 349-363), ou na literatura humorística de Armando Ferreira (Braga 2021: 293-330). Finalmente, refira-se um número temático da revista *E.LetrascomVida* (2020), dedicado a *História, literatura e cozinha*.

Se alargarmos o horizonte geográfico importa referir, por exemplo, textos sobre contos medievais ingleses, nos quais a análise se centrou no estudo das metáforas e nas considerações antifemininas produzidas de forma satírica (Rompató 2007: 73-92), na investigação aprofundada acerca dos produtos locais franceses abordados na obra de Rabelais (Margolin 2004: 31-46), na interpretação das refeições em obras de José de Alencar, evidenciando os momentos à mesa enquanto marcos temporais, sociais e espaços de partilha (Kaspar 2016: 1-10), na identidade alimentar do sul de Itália a partir de obras literárias do passado e da atualidade (Bona 2009; 2013: 67-81), na relevância da mesa na obra literária de Luigi Pirandello (Grossi 2020), nos alimentos tradicionais do nordeste brasileiro presentes nas letras das canções de Luiz Gonzaga (Rocha 2014: 63-83), ou na muito original análise da comida nos romances de Agatha Christie, num estudo que privilegiou o papel dos alimentos e dos utensílios de cozinha enquanto armas de crimes (Baučeková 2014: 35-46). Já textos que se limitam a proceder ao levantamento de produtos e preparados sem qualquer contextualização, caso das receitas sicilianas na literatura (Bona 2005; 2019: 191-213) ou de referências a comida em autores como Dalcídio Jurandir, de novo sem qualquer enquadramento (Bona 2019: 191-213), revelam-se de escassíssimo interesse para o historiador.

---

Iniciativas como os *Sabores da Escrita*, organizados pela Câmara Municipal de Coimbra, em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, a Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra e o Projeto DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia têm revelado o potencial da temática, mesmo quando estamos perante escritores em cujas obras a matéria em causa não constitui a temática central dos enredos narrativos (Soares, Coelho 2020).

(2) Veja-se, além deste texto, a ampla bibliografia ali citada.

## **Irene Lisboa: vida e obra**

Irene Lisboa, filha de um advogado e proprietário rural e de uma jovem camponesa, nasceu no Casal da Murzinheira (Arruda dos Vinhos), em 25 de dezembro de 1892, e faleceu em Lisboa, em 25 de novembro de 1958. Filha ilegítima retirada à mãe, cresceu entre gente idosa, frequentou o liceu Maria Pia e formou-se na Escola Normal Primária de Lisboa, em 1914. Nesse mesmo ano, começou a exercer funções como professora substituta em escolas primárias oficiais da capital. Em 1923, frequentou o recém-criado curso de especialização em ensino infantil na Escola Normal de Lisboa. Em 1929-1930, foi bolsista da Junta da Educação Nacional, o que lhe permitiu especializar-se em ensino infantil na Suíça, ao estudar no Institut Jean-Jacques Rousseau e na Maison des Petits, em Genebra. No ano seguinte, assistiu a conferências e visitou jardins infantis, escolas e centros de estudos em França e na Bélgica. Ao longo da vida escreveu artigos e livros sobre pedagogia, mostrando o seu apreço, de entre outros, por Maria Montessori (1870-1952), Ovide Decroly (1871-1932) e Jean Piaget (1896-1980). Defendeu uma prática pedagógica que estimulasse a participação dos alunos, entendendo que a escola deveria fazer despertar os interesses dos estudantes na procura de informação e desenvolver ações compatíveis com as suas idades<sup>(3)</sup>.

Em 1933, foi nomeada inspetora orientadora do ensino primário e infantil, lecionando também, a partir desse ano, a disciplina de Pedagogia do Ensino Infantil, a qual incluía orientação de estágios, na Escola do Magistério Primário de Lisboa. Em 1937, reformou-se, após ter recusado ir lecionar para a Escola do Magistério Primário de Braga. Foi, assim, afastada, devido à discordância oficial pelos métodos que utilizava e ensinava, regressando à sua terra natal. O seu fim de carreira coincidiu com a extinção, por António de Oliveira Salazar (1889-1979), do ensino infantil. Subestimando a educação dos mais pequenos, o decreto-lei de 9 de outubro de 1937, considerou que «a experiência tem mostrado que o ensino infantil não se encontra organizado de forma que os frutos correspondam aos encargos» (Decreto-lei n.º 28081/1937: 1071-1074), portanto, eliminaram-se essas escolas e colocou-se a solução do problema nas famílias e na Obra das Mães pela Educação Nacional.

---

(3) Sobre a ação de pedagoga, cf. Moreirinhas 1992; Fernandes 1992: 49-56; Leandro 2003: 773-784; e, em especial, Teixeira 2006.

Irene Lisboa privilegiou crônicas e outros gêneros curtos, utilizando diferentes técnicas narrativas, nas quais revelou factos, lugares e pessoas com quem mantinha contactos – *Apontamentos* (1943), *O pouco e o muito* (1956), *Qualquer título serve* (1958, póstuma) e *Crônicas da serra* (1960, póstuma) –, a par de novelas de carácter autobiográfico – *Começa uma vida* (1940), *Voltar atrás para quê?* (1956) –, nas quais contou episódios importantes da sua infância e adolescência, marcadas pelo estigma da bastardia e por ter sido defraudada no direito de acesso aos bens que lhe cabiam. Estes seis títulos, que cruzam escrita autobiográfica e quadros da vida comum, serão as fontes deste texto.

Na época em que foram publicados, os livros não tiveram grande êxito, tendo algumas das edições sido feitas a expensas da autora. Porém, a relevância da obra da escritora foi destacada por Paula Morão, ao considerar que:

a história de uma infância infeliz já não é a de uma pessoa que a viveu e depois a escreveu – esta é também a nossa história, porque nela estão fragmentos do nosso passado social. Lá se encontram, traçado em filigrana, um quadro do início do século XX: cenas de vida de uma casa senhorial no campo, ainda governada como um pequeno feudo em que as relações patrão-servo se regem por leis antiquíssimas, que vão dos resquícios do direito de pernada à fidelidade cega ou às intrigas da criadagem, da miséria dos casais contrapondo-se ao desafogo da casa, e ao privilégio que é para os camponeses o passar a servir dentro dela (Morão 1985: 20).

### **A criadagem e a mesa dos pobres na prosa de Irene Lisboa**

Na prosa de Irene Lisboa aqui em estudo, o oxímoro *o muito e o pouco* acaba por ser sobretudo *o pouco*, pois a autora nunca se referiu às refeições da sua família de origem ou, dito de outro modo, da burguesia rural da zona saloia do início do século XX. Quando aludiu aos pratos, focou-se nos dos assalariados e na fome da criadagem rural e urbana. As condições de exercício das atividades domésticas, o abastecimento citadino, o alcoolismo e a frequência de estabelecimentos de restauração foram outros dos tópicos referenciados.

Para tratar da casa e da alimentação da burguesia, impunha-se a existência de criadagem. Todas as senhoras deveriam conhecer as

tarefas domésticas para instruírem as suas criadas e supervisionarem os trabalhos do lar; uma vez que as relações entre patroa e empregados implicavam uma enorme panóplia de problemas que deveriam ser solucionados ou melhor ainda, evitados, estes são alguns dos temas recorrentes nos manuais de economia doméstica. Algumas exigências face aos criados foram sempre evidenciadas, em especial o asseio, a probidade, a atividade, a boa vontade e a ordem. A recompensa aos que as possuíam deveriam acontecer em qualquer momento que fosse oportuno. A farda seria obrigatória (Almeida 1906: 317-319).

Em Portugal, na década de 1910, já se defendera o ensino das matérias domésticas e os cuidados com a alimentação, entendidos como uma «obra regeneradora de profícuo e vasto alcance» (*O Jornal da Mulher* n.º 3, 1910: 24). Insistiu-se que, para a mulher ser uma boa dona de casa, não era necessário estar sempre na cozinha, importava saber dirigir os trabalhos e esclarecer a cozinheira quando esta precisasse (*O Jornal da Mulher* n.º 6, 1910: 44) e definiu-se economia doméstica como «a ciência indispensável a todas as mulheres, por maiores fortunas que possuam e por mais elegantes que sejam» (*O Jornal da Mulher* n.º 7, 1910: 55).

Num manual de economia doméstica publicado em plena Segunda Guerra Mundial (1939-1945), Maria Lúcia Namorado considerou que as criadas «são os braços que executam, a senhora é o cérebro que ordena» (Namorado 1943: 69), para logo se deter nas características que se deveriam exigir ao pessoal doméstico, isto é, ser económico, desembaraçado, limpo, metódico, trabalhador, etc. No entanto, a autora observava que as criadas eram «raparigas que nada sabem e nada viram, analfabetas e broncas, nascidas e criadas em aldeias serranas», e não tinham quem as ensinasse. Eram ainda referidas questões como o vestuário e o penteado das criadas e os deveres de empregadores e de empregados de acordo com o Código Civil (Namorado 1943: 67-68, 72-89).

Apesar das dificuldades de realizar uma sociografia da população servil, devido ao carácter informal e privado dos contratos domésticos, a par da não integração das criadas em organizações, parece certo que uma boa parte das que serviam em Lisboa era oriunda do interior do país, dele fugindo no âmbito dos movimentos migratórios das décadas de 1930 e 1940 (Brasão 2012: 73-99). Saliente-se a iniciativa do padre Joaquim Alves Brás, que fundou a Obra de Providência e Formação das Criadas, em 1934, conhecida como as Casas de Santa Zita, no intuito de proteger estas mulheres. Se bem que os objetivos tenham tido uma forte

correlação religiosa, a organização, que publicou um boletim mensal, *Voz das Criadas*, preocupou-se com a formação moral e religiosa do pessoal doméstico, o combate à prostituição, a formação profissional, a constituição de um fundo de poupança e de medidas de proteção social na doença, no desemprego e na velhice (Sousa 2000: 55-69).

A criadagem apresentada na obra literária de Irene Lisboa é sinónimo de pobreza. Se era evidente a existência de várias serviçais em cada casa, a escritora, em tom autobiográfico, referiu, relativamente à quinta onde cresceu: «a minha gente era burguesa, sem maior distinção, e tinha como era do costume as suas criadas. Estas, muito familiares, exerciam bastante influência no nosso viver doméstico. Posso até dizer que me ocorrem hoje mais as suas críticas que as dos outros» (Lisboa [1940] 1993: 26). Também a invisibilidade de algumas dessas mulheres era uma realidade:

a Megila, que parece feia num retrato que dela conservo, morreu solteira. Mas a Megila dos seus últimos anos de vida, que foi a que eu conheci, não devia ser bonita nem feia. Era uma figura agachadinha e calada; uma pessoa que os outros em vida já iam esquecendo (Lisboa [1940] 1993: 26).

Se a seriedade de umas era inabalável, a de outras nem tanto:

Na cesta, quando era a hora do jantar, que as mulheres mais os homens alevantavam, a menina sabe, que é que os filhos da Ana apresentavam ali? Tudo a olhar, mal eles tiravam o *gordanapo*. Bons condutos, pois! Ele era o bacalhau assado; ele era os bons nacos de toicinho! Ele era o queijo, ele era a marmelada... (Lisboa [1940] 1993: 140).

Na casa de Lisboa, a situação era afim, criadas e mulheres-a-dias eram pobres, ignorantes e infelizes:

A Luísa [mulher-a-dias], casada com o Bernardino, um contínuo, vivia com a família num cubículo num vão de escada. Era a figura mais desgraçada e primária de semelhante mister. Um farrapo humano, destinado a desencardir as escadas e os soalhos dos armazéns carunchosos da Baixa e a fazer todos os trabalhos pesados e nauseabundos. Lembro-me que o seu pobre braço se meteu uma vez com toda a sem-cerimónia por uma pia abaixo, à cata de um brinquedo meu. Da sua parte uma espontânea



amabilidade... A Luísa Magra era muito rouca e faladora e empiteirava-se frequentemente. Não era capaz de dizer todas as palavras certas, a língua embrulhava-se-lhe. O seu nome e o da madrinha saíam-lhe sempre estropiados da boca, aliás já muito desdentada. Com a pinguinha dançava e esperneava como um palhaço. De ordinário, mesmo sã fazia muita bulha na escada e na cozinha e o que tivesse para dizer escarrapachava-o logo ali. Era baixa de figura e ressequida; andava sempre limpa, mas vestida de não sei que espécie de trapos! O seu poiso mais certo, que ela julgava ignorado, era a taberna do lado! (Lisboa [1940] 1993: 66-67).

Irene Lisboa não deixou de refletir acerca das escassas redes de apoio a um conjunto de serviços que, ao chegarem a idosos, lhes restava o total desamparo:

Todos estes entes familiares, com um ligeiro ar de parentes desclassificados, secundários, tinham umas tristes vidas, infelizmente bem normais. Encostavam-se aos mais favorecidos para poder viver, punham-se à disposição de quem os aproveitasse. Mas quebrada a cadeia principal daquela família amiga, do bom sustentáculo, sumiu-se tudo na miséria... (Lisboa [1940] 1993: 70).

O contraste entre as vivências das senhoras e das criadas também foi explorado. Dissertando acerca de uma tarde lisboeta soalheira, a escritora considerou:

As senhoras saíam a visitas, a compras; ou então foram ouvir as conferências das cinco e das seis horas, feitas em museus e outros lugares aprazíveis de reunião; ou assistir a concertos, a bailados ... Algumas, ou muitas, estarão também tomando o seu chá nalgumas boas 'casas' da Baixa. As suas criadas em casa trabalham e, mais vulgarmente, tagarelam nas escadas de serviço ou de janela para janela. Nada há a dizer em desabono de umas nem de outras. A burguesia bem cotada não passa vida fatigante e a sua criadagem também não é muito escravizada (Lisboa [1956] 1997: 128).

Este tipo de observações não era diferente do programa de vida das senhoras das classes altas que viviam na capital antes da Segunda Guerra Mundial, bem patente nas páginas das revistas femininas:

As senhoras, descendo ao centro da cidade, mesmo que tenham vindo a pé, na agradável prática do *footing*, feitas as compras que trazem apontadas no seu carnet, terminada a visita à modista, examinadas as montras do Chiado ou da rua Augusta, precisam de descansar, de se sentar, de conversar, de trocar impressões (“As nossas matinés”, *Fêmeina* 123, 20 de março de 1936: 10).

Irene Lisboa viveu numa época em que as revistas femininas já incluíam colunas de culinária e conselhos de economia doméstica, ao mesmo tempo que se publicavam livros de cozinha destinados aos que tinham escassos recursos económicos – os quais incluíam aproveitamento de restos – de modo a poderem preparar refeições equilibradas e variadas. No entanto, os que não tinham meios, os que eram efetivamente pobres, conheciam sobretudo a escassez acentuada e a fome. Estavam dependentes das disponibilidades económicas, das existências do mercado, da época do ano, da região do país e, por vezes, da caridade (Braga 2022).

Se as refeições dos donos da quinta ficaram quase totalmente omissas, já as dos serviçais e dos assalariados rurais foram objeto de referência em diversos passos da obra. Pensando nas cenas que presenciou na sua infância e juventude, Irene Lisboa comentou:

Este comer dos pobres era muito parco: pão de milho, que eu detestava, massa grossa, batatas e lá de raro o bocado de conduto. O conduto era a petinga salgada, que se comia parcimoniosamente, e o carneiro, ainda mais extraordinário [...]. Eu julgo que me dava às vezes certos ares de princesa ao pé dos pobres, que me considerava acima das crianças que andavam atrás dos burros com estrume, ou que iam levar o jantar ao pai num cesto. Não era minha a culpa ... mas as nossas condições de vida diferiam tanto! (Lisboa [1940] 1993: 47).

Quer no campo quer na cidade, as refeições dos grupos populares caracterizavam-se pela escassez e pela falta de variedade. Um sapateiro lisboeta, apreciador de bife com batatas fritas, comia habitualmente atum de barrica ou chouriço com ovos, preparados por Beatriz, uma mulher-a-dias que desejava um fogão a gás – «um fogão a gás é outro asseio» – ao mesmo tempo que referiu não ter nem uma grelha, usando um bico a álcool, que havia na oficina do marido (Lisboa [1956] 1997:

40-41, 45). Outras referências a comidas de menos abastados eram, por exemplo, as línguas de bacalhau (Lisboa [1956] 1997: 87).

Os regimes alimentares em contexto hospitalar citadino não ficaram de fora das observações de Irene Lisboa. Ao pequeno almoço, pão escuro, leite e café; e às restantes refeições, «uma caldagem escura de guisados onde havia escassa febra» a par de grosseiro bacalhau e corvina intragável (Lisboa [1956] 1997: 95, 102). Já uma mulher do campo, que padecia de algum tipo de transtorno mental, descrita como louca, alimentava-se, umas vezes, de «fruta, pimentinhos, vagens e tomates verdes, tudo o que podia arrebanhar das hortas, ou lhe davam; de outras, passava dias inteiros em jejum» (Lisboa [1956] 1997: 126).

Na cidade, as más condições habitacionais e ordenados muito baixos cerceavam as condições de vida de uma parte significativa da população ativa. Numa zona,

dos chamados bairros novos, mas já decrepitos, em precipitada decadência, num prédio de dois andares e águas-furtadas, a escada cheirava permanentemente a peixe e a urina. As janelas da cozinha davam para a boca de uma travessa, travessa do Maldonado. Dela nunca se sabia o que poderia surdir: bêbados, meretrizes, pedintes, operárias de chinela no pé... (Lisboa [1958] 1998: 107).

Em concreto, a «cozinha de onde se não vê nada para fora, a não ser quando se abre a porta. Aliás, que valia a pena dali ver? Uma vinhazeca baixa, maltratada, de cotos de árvores ao desprezo, o veio seco por onde a água corre de inverno... campo de pobres» (Lisboa [1958] 1998: 35). Era neste ambiente que atuava Júlia, criada de Maria das Dores, casada com um homem que fora operário. A mando da senhora fez pastéis de bacalhau: «e fazes uma entrada com tomates e ovos. Os pastelinhos bem secos, bem fofos, ouviste? Bem secos, bem fofos, e arroz de manteiga» (Lisboa [1958] 1998: 105). Na mesma casa, em dia de cozido:

Tu vais-me comprar, já, mas é já, espera aí: 750 gramas de alcatra; não te deixes enganar, vê lá bem; 250 de toicinho, do alto, que não tenha ranço! Um bom chouriço, uma farinheira, e passas pelo lugar ... trazes-me, vai ouvindo: salsa, tu esqueces-te sempre da salsa! Um repollo, dos bem pesados; toma-lhe o peso, ouviste? E cheiros. Tu ouves-me ou não me ouves? Quero para o jantar um bom cozido à portuguesa, com

todos os matadores. Um bocadito também de presunto, umas 250, basta (Lisboa [1958] 1998: 106).

Não obstante, havia quem tivesse menos, pois, D. Maria das Dores, aos domingos, gostava de fazer bolos, massas folhadas, coscorões e sonhos, nas épocas próprias. No fim do ano:

a dona Maria das Dores preparou os bolos. Partiram-se dúzias de ovos – gemas a um lado, claras a outro, em castelo – amassou-se, tendeu-se; pelaram-se amêndoas em água a ferver, raspou-se limão e laranja, cozeu-se abóbora; temperou-se o forno, discutiu-se o tamanho do tacho de arame (a dona Maria das Dores herdara três da mãe) em que empolariam os fritos farfalhudos ... e, como a pobre Júlia não bastasse para tanto esmerado trabalho, chamou-se uma mulher de fora. Além desta veio a dona Ângela, que acorria sempre a auxiliar as boas famílias e a devassar-lhes a intimidade (Lisboa [1958] 1998: 113-115).

No meio rural, as situações de pobreza eram igualmente graves. Por exemplo, Justina, uma saloia, ainda parente de Irene Lisboa, ao visitá-la em Lisboa, contou-lhe:

‘A Calicha [uma filha ainda criança] é uma mulher, e desembaraçada? Nunca deixa a família sem comer. Eu posso andar por fora que ela pega em si, vai à horta, *arrinca* umas nabiças, lava-as, acende o lume, põe-le a panela em cima e quando a água está a ferver bota-las dentro, pois ... e olhe que ainda não fez os oito anos! Quando eu chego é só temperá-las. Lá no azeite não tem ela licença de tocar’.

É isso que comem? Pergunto eu, para não ficar calada.

‘As mais das vezes’, responde-me simplesmente a Justina, ‘com um bocado de pão. Também comemos massa, se a há, ou então uns feijõezecos, bichosos e tudo. Quem dera à gente apanhá-los! A duzentos mil réis o alqueire, como eles agora estão! Já se viu uma coisa assim? Que era a guerra, que era a guerra... olha, e atão agora?’ (Lisboa [1956] 1997: 77-78).

A estada de Irene Lisboa no concelho de Gouveia, leva-a a relatar o meio aldeão e, em concreto, as refeições dos malhadores. São referidos pratos como arroz de coelho, e, para os trabalhadores almoçarem, morcelas, chouriços, bocados de carne e de queijo e vinho servidos pelas

donas da terra onde havia sido cultivada a cevada. O ritual da refeição decorria da seguinte forma:

estendem-se os panos brancos no muro da eira, saem para fora os condutos e os pães inteiros. Os da malha vão-se chegando sem pressa. É corrente esta maneira lenta e discreta de acorrer à comida. Como se pusessem resistência ou esforço nisso. Os movimentos são demorados, pausados, quase indiferentes. Uma das mulheres corta bocados de pão muito iguais. Será outra dona da cevada. Certo que ninguém ousaria dispor da merenda alheia. A faca, na massa bem apertada do centeio e milho, entra afiada e corre bem [...]. Comido o queijo e o toicinho (a carne chamada) entremeado de boa febra, e o bacalhau albardado, tudo bem saboreado e regado de copinhos, e por fim arrotado, foram-se os malhadores levantando e encaminhando para a eira (Lisboa [1960] 1997: 31-32, 34, 157-158).

A fome, inclusivamente das crianças, não lhe passou ao lado. O caso de Rosa Joana, de 41 anos, mulher só, que trabalhava no campo e tinha vários filhos para sustentar, um dos quais tuberculoso, foi objeto de relato. Perante a falta de tudo, desesperada, esta mãe:

começou a meter-lhe colheradas de caldo pela boca dentro, à força. O rapaz, escabeceando para a direita e para a esquerda, admitia-as mas dava estremeções. Sabe mal! disse ele, por fim. Querias bifes? Carninha? Amanhã, meu filho. Ela era a ovelha rnhosa [...] a menina criou-se, só mamou até aos quatro meses, depois entrou logo a comer sopa. Já o rapaz tinha sido também criado a cabeças de nabo e pão. E ela, que a esse tempo servia uma mulher que tinha uma vaca, teve a promessa de leite para o filho. Mas qual? A vaca mungia-se e o leite dela ia para as freguesas, sem nunca sobejar pinga. Que queres, mulher, que é que tu queres? Amanhã logo se vê... (Lisboa [1958] 1998: 167-168, 172).

Ligadas às atividades agrícolas aparecem referências à sazonalidade das frutas e de outros géneros, o que era particularmente relevante numa época em que a conservação dos alimentos era mais limitada do que na atualidade, devido à escassa representação dos eletrodomésticos nas casas e, em especial, dos frigoríficos, que só se começam a difundir de forma mais significativa após a Segunda Guerra Mundial, entre os abastados dos

meios urbanos (Braga 2020: 69-90). Irene Lisboa referiu diversas atividades agrícolas como semear cereais e malhar cevada e vários frutos, tais como ameixas, cerejas, figos, laranjas, melancias, nêspersas e uvas (Lisboa [1956] 1994: 70-71, 83; [1956] 1994: 56), ao mesmo tempo que recordou a relação entre crianças famintas e frutas: «estes furtos de fruta são correntes, e como não haviam de ser? Aos rapazes ninguém dá nada e eles, afinal, precisam de verde ou cru, de o comer para se criarem. Começa a pintar a cereja e por mais guardada que esteja, da canalha é a primeira, senão toda. E quem fala da cereja fala do resto» (Lisboa [1960] 1997: 57). As vindimas parecem ter sido uma lembrança marcante:

O outono vinha-se chegando. Já a uva ferral, que fora deixada nas parreiras, estava a ser colhida para a exportação. Aparecia então um bando de mulheres e alguns homens que assentavam arraiais no pátio da entrada. Elas, sobre os calcanhares, de tesoura na mão, viravam os cachos e cortavam lestras os bagos podres e os chocos, limpando-os e deitando-os com cautela sobre serradura, dentro de caixotes largos e baixos, com cintas de metal abertas. Os homens, de martelo em punho, pregavam-nos e apertavam depois as cintas (Lisboa [1956] 1994: 81).

O pão, ainda base da alimentação por excelência para muitos portugueses, variando o cereal de acordo com a geografia do país, era cozido em fornos coletivos, em alguns casos comunitários. Cada família amassava uma determinada quantidade de farinha, a qual era depois tendida e cozida, contando, nesta última fase do ciclo do pão, com a intervenção da forneira. Esta sequência e, em especial, a azáfama junto do forno foi outra memória que Irene Lisboa imortalizou numa das suas obras. Referiu-se ao serviço da forneira, pago com o pão maior, e ao facto de haver quem apenas amassasse com farinha de milho, um indicador de pobreza. Após o cozimento do pão, havia tempo para assar sardinhas, aproveitando o borralho. O corrupio foi descrito com precisão:

os tabuleiros tapados à cabeça com o pão tendido, húmido e pesado, e tempo depois de volta com ele cozido, quente e igualmente pesado [...]. A forneira de nome Maria, senhora Maria ou tia Maria, não é atarantada. Andam-lhe as filhas por baixo dos pés e ela nunca os pisa nem os queima. A casa do forno em hora de cozedura, é um lugar de agitação. As mulheres chegam, poisam os tabuleiros onde podem e esperam a ordem de lançar

as bolas, as broas e os pãezinhos na pá. Estes nomes são quase de mimo, mas nada disto é doce ... É o pão dos pobres, suado desde que se semeia até que entra em casa, já cozido e até amargo de paladar. O trigo é para os ricos e os doentes. E o centeio estreme é áspero (Lisboa [1960] 1997: 41-43).

Espaços de sociabilidade populares não escaparam às observações da escritora. Os grupos plebeus urbanos herdaram do século XIX e mantiveram a prática de frequentar hortas e baiucas, em especial aos fins de semana. De forma simples, as primeiras eram lugares de convívio localizados na periferia das cidades, em espaços campestres, enquanto as baiucas, sinónimo de tabernas, se podem definir como espaços nos quais se servia vinho, fruta, hortaliça, alguma comida vulgar, além de carvão e velas (Lousada 1995; 2004: 95-120; 2009: 227-248).

As hortas e as baiucas de Lisboa mereceram referências por parte da escritora. Sobre as primeiras, escreveu:

Acabavam-se os elétricos e andava-se, andava-se. Muitas andorinhas, de que ela já tinha tantas saudades! E campos feios, rasos. Depois parava-se. As pessoas abancavam a umas mesas de pau, sujas, debaixo de parreiras; falavam todos, um trazia uma guitarra, outro trazia uma viola... (Lisboa [1956] 1994: 116).

As segundas mereceram menos espaço, talvez porque lhe davam melancolia: «Das baiucas por que passavam, onde se come e bebe e de onde também saem vozes e farrapos de sons roucos e cantados, vinha-lhe tristeza» (Lisboa [1956] 1997: 130).

Em outros momentos, Irene Lisboa lembrou comidas aliadas a espaços e momentos de sociabilidade da burguesia, como os piqueniques de domingo, organizados pelo colégio inglês de Lisboa, que caracterizou como alegre, moderno e cosmopolita. Frequentara a instituição como aluna interna, durante a sua adolescência, e lá comia-se bem, segundo o testemunho da antiga estudante. Os domingos eram ocupados com passeios a pé, do Aterro ao alto de Monsanto, contando com um lanche composto por sandes de salame e fruta (Lisboa [1940] 1993: 57).

Sobre as refeições em casa, apenas recordou que, nas antigas relações «à noite, tomava-se chá e comiam-se peras com queijo. E umas torradas muito finas...» (Lisboa [1956] 1994: 66) e que, para as merendas no caramanchão, ao fim das tardes de verão e de outono, de casa vinha

uma cesta cheia e, entre as iguarias, contava-se frango assado (Lisboa [1956] 1994: 81). Já um casamento servido pela confeitaria Marques, aparece, pela boca de outrem, como um referente de algo bom, fino e a não perder (Lisboa [1956] 1994: 82), enquanto a frequência dos cafés era entendida como uma extravagância que também os pacatos tinham (Lisboa [1943] 1998: 124).

Num país vinhateiro como Portugal, a questão do alcoolismo era um problema sério, tal como acontecia em outros espaços da Europa. Se bem que o Estado Novo não tenha definido uma política vinícola, não deixou de promover diversas medidas para incentivar o aumento do consumo do vinho e das uvas (Cascão 2011: 68-71), chegando, através da Junta Nacional do Vinho, a promover um concurso de cartazes. Ficaram famosos *slogans* como «Beber vinho é dar de comer a um milhão de portugueses». O vinho era apresentado como um complemento ou um substituto de uma refeição e, apesar de alguns médicos se mostrarem preocupados com os efeitos do consumo excessivo, outros, bem como as autoridades, entendiam que o alcoolismo era resultado da ingestão de bebidas brancas e nunca de vinho (Freire 2010: 200-204).

Na obra literária de Irene Lisboa, o alcoolismo masculino e feminino foi visado em mais do que um título. Em registo autobiográfico, confessou: «Aqueles bêbados do campo, que entravam nas queixas das mulheres, só me pareciam uns energúmenos, uns seres apocalípticos, medonhos» (Lisboa [1940] 1993: 44). Em outro momento, referindo-se à sua infância passada na quinta, lembrou Mestre Galo, que fora chefe de uma banda de música e posteriormente tocava viola e cantava brejeirices: «falou muito, falou de mais, chegou a estatelar-se bêbado ao rés dos muros da quinta e a vomitar borras de vinho e palavrões que cobriam de ridículo a família inteira de D. Amélia [a mãe de uma nova amante do pai]» (Lisboa [1956] 1994: 67). Na mesma época, «o Perdigoto, outro bêbado profissional, em certas noites de luar (porque escolheria ele aquelas noites?) postava-se em frente da quinta a desabafar aos berros as suas ânsias» (Lisboa [1956] 1994: 68).

O abastecimento citadino era feito quer através do comércio ambulante, isto é, homens e mulheres que percorriam as ruas e apregoavam os géneros que vendiam: pão, leite, peixe, fruta, hortaliça..., mas também em feiras e praças que funcionavam em espaços destinados propositadamente para o efeito e em horário fixo. Esta matéria ocupou Irene Lisboa em diversos passos da obra. Num momento, mostrou-



se nostálgica ao lembrar os pregões que abundavam em Lisboa, escrevendo: «aquele saudoso, queixoso oferecer de mexilhão, à boca da noite: ‘Erre, erre, mexilhão...’ vozes do tempo, acordadas nela, que lhe pareciam vir da eternidade e ser conchegadoras» (Lisboa [1956] 1994: 40). Em dado momento, a propósito de certa personagem, referiu-se à venda nas feiras, onde se podia encontrar «fruta, bolos, maticões, tremoços, burrié... e pevides, o que calhava. Passava toda aquela gente das festas e comprava-lhe. Também fritava peixe nas barracas» (Lisboa [1956] 1997: 157-158). Este tipo de comércio incluía ainda a venda de salada de alface. Aos sábados e aos domingos, durante a época estival, a mulher dirigia-se às praias, para vender estes preparados. Outras referências à venda ambulante mencionavam as dificuldades das vendedoras (Lisboa [1943] 1998: 24). A par com o comércio móvel, havia a praça abastecedora «a Carminda ia todos os dias à praça porque as vendeiras pouco gostavam de subir aos andares altos e, moda do tempo! a Praça da Figueira era impositiva» (Lisboa [1956] 1994: 115).

### **Considerações finais**

Durante as décadas de 1940 e 1950, Portugal viveu as consequências da Segunda Guerra Mundial. O racionamento e a falta generalizada de alguns produtos alimentares eram bastante claros mesmo para Estados como Portugal, que não se envolveram diretamente no conflito. O país não era autossuficiente em termos alimentares, dependia do abastecimento exterior de muito géneros, provenientes de países beligerantes e ocupados, conhecia uma permanente irregularidade de fornecimentos, agravada pelos problemas que a guerra provocava ao nível da produção e do transporte e a inflação aumentava. Face ao cenário, a política agrícola do Estado Novo não conseguiu revelar-se eficaz, apesar de, nos anos de 1930, a chamada campanha do trigo ter tido inicialmente resultados promissores, com o aumento da área de produção, que terminaram na época do início da Segunda Guerra Mundial. O conflito armado apenas tornou mais evidentes as vulnerabilidades estruturais da economia portuguesa (Nunes, Brito 1992: 306-351).

Acresce ainda um mundo laboral hostil aos trabalhadores rurais e urbanos, em que, na prática, os sindicatos foram afastados das negociações salariais. Sem escolaridade ou com poucos estudos – em 1950, com uma

população de 8,5 milhões de pessoas, 40% era analfabeta (Cruz 1999: 95) – com escassa especialização, muitos sobreviviam com muito pouco, sem capacidade para exigir quer melhores condições de trabalho quer salários mais elevados, rondando os limites da subsistência. Trabalhar ao dia, à jorna, de forma sazonal, na cidade ou no campo, significava dependência e pobreza. Assim se compreende uma crescente emigração para vários destinos europeus como a França e a Alemanha, dando origem à diminuição da população jovem no país. Tenhamos presente que, em 1950, a população ativa distribuía-se pelos setores de atividade da seguinte maneira: agricultura 48%, pesca 1%, indústria 25%, transportes e comunicações 3%, comércio 8%, administração pública e defesa 4%, serviços diversos 11% (Martins 1994: 427).

É este quadro negro que a obra de Irene Lisboa testemunha, constituindo, deste modo, mais uma fonte para o estudo das desigualdades e das carências de grande parte de Portugal do Estado Novo. O *muito* ficou parcamente representado e, em alguns casos, apareceu implicitamente; já o *pouco* perpassou de forma omnipresente as suas páginas, através das várias criadas, a quem tantas linhas dedicou; mas também através da denúncia da falta de condições habitacionais, da fome, do alcoolismo, da falta de apoios e do desamparo a que todos os que pouco ou nada tinham eram votados.

## Fontes e bibliografia

### Fontes

Almeida, Virgínia de Castro e (1906). *Como devo governar a minha casa, modificação e adaptação do livro italiano de Giulia Ferraris Tamburini*. Lisboa: Clássica Editora.

“As nossas matinés”, *Fémina*, 123, 20 de março de 1936, 10.

Decreto-lei n.º 28081/1937, publicado no *Diário do Governo*, n.º 236, 1.ª série, Lisboa, 9 de outubro de 1937, 1071-1074.

*Jornal (O) da Mulher*, 3, 6, 7, 1910.

Lisboa, Irene (1993). *Começa uma vida*. Organização e prefácio de Paula Morão. Lisboa: Editorial Presença [a primeira edição é de 1940].

«-» (1994). *Voltar atrás para quê?*. Organização e prefácio de Paula Morão. Lisboa: Editorial Presença [a primeira edição é de 1956].

- « – » (1997). *O pouco e o muito: crónica urbana*. Organização e prefácio de Paula Morão. Lisboa: Editorial Presença [a primeira edição é de 1956].
- « – » (1997). *Crónicas da Serra*. Organização e prefácio de Paula Morão. Lisboa: Editorial Presença [a primeira edição é de 1960, póstuma].
- « – » (1998). *Apontamentos*. Organização e prefácio de Paula Morão. Lisboa: Editorial Presença [a primeira edição é de 1943].
- « – » (1998). *Qualquer título serve*. Organização e prefácio de Paula Morão. Lisboa: Editorial Presença [a primeira edição é de 1958, póstuma].
- Namorado, Maria Lúcia (1943). *A mulher, dona de casa*. 2.<sup>a</sup> edição. Lisboa: Edições Universo.

## **Bibliografia**

- Barbosa, Sara Marina (2018). “Irene Lisboa e as ficções de género do Estado Novo”, *Via Atlântica*, 33, 37-60.
- « – » (2019). *Irene Lisboa: o sujeito e o tempo: ainda tenho uma hora minha?*. Lisboa: Edições Colibri.
- Baučėková, Silvia (2014). “The flavour of murder food and crime in the novels of Agatha Christie”, *Prague Journal of English Studies* 3-1, 35-46.
- Bona, Fabiano Dalla (2005). *Literatura e gastronomia: um casamento perfeito*. São Paulo: Itália Nova Editora.
- « – » (2009). *O prazer gastronómico no reino das duas Sicílias entre o sagrado e o profano na representação literária*. Rio de Janeiro, Tese de doutoramento em Letras Neolatinas – Literatura Italiana apresentada à Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- « – » (2013). “Identidade Gastronómica no romance Francesca e Nunziata”, *Revista de Letras de São Paulo*, 53-1, 67-81.
- « – » (2019). “A comida paraense em Belém do Pará de Dalcídio Jurandir”, *O Eixo e a Roda* 28-2, 191-213.
- Braga, Isabel Drumond (2020). “A tímida entrada dos eletrodomésticos nos lares portugueses: os discursos imagéticos e textuais na revista *Fémina* (1933-1938)”, *Domínios da Imagem* 14-27, 69-90.
- « – » (2021). “A Mesa lisboeta na ficção de Armando Ferreira (1893-1968)”, in Carmen Soares, Anny Silveira, Bruno Laurioux (coord.), *Mesa dos sentidos e sentidos da mesa*. vol. 2. Coimbra: IUC, 293-330.
- « – » (2022). *Vida familiar à mesa: Portugal (1914-1945)*. Lisboa: CTT.

- Braga, Isabel Drumond, Mourão, Maria Elsa (2015). "Género e Discurso Proverbial no Portugal Moderno", *Faces de Eva* 33, 83-102.
- Brasão, Inês (2012). *O tempo das criadas: a condição servil em Portugal (1940-1970)*. Lisboa: Tinta da China.
- Carmo, Carina Infante do (2012). "A maior escritora de todos os tempos portugueses segundo José Gomes Ferreira", *Relâmpago*, 31-32, 43-58.
- « – » (2016). "Apontamentos d'Irene Lisboa: entre l'exil intérieur et le débat avec le champ littéraire", in Maria Graceite Besse, Maria Araújo Silva, *Femmes oubliées dans les arts et les lettres au Portugal (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*. Paris: Indigo & Côté-femmes, 171-186.
- Cascão, Rui (2011). "À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia", in José Mattoso (dir.), *História da Vida Privada em Portugal*. vol. 3 (*A Época Contemporânea*). Lisboa: Temas e Debates, Círculo de Leitores, 68-71.
- Chartier, Roger (2000). "Debate: história e literatura", *Topoi*, 1, 197-216. *Colóquio Letras*, 131 (Dossiê Voltar a Irene Lisboa). Lisboa, 1994.
- Cruz, Manuel Braga da (1999). "Analfabetismo", in António Barreto, Maria Filomena Mónica (coord.), *Dicionário de História de Portugal*. vol. 7. Porto: Figueirinhas, 95.
- E.LetrascomVida*, 5 (Dossiê temático *História, literatura e cozinha*). Lisboa, 2020.  
Em linha: <https://e-lcv.online/index.php/revista/article/view/145>.
- Fernandes, Rogério (1992). "Irene Lisboa pedagoga", in *Irene Lisboa 1892-1958: catálogo*. Lisboa: Instituto da Biblioteca Nacional e do Livro, 49-56.
- Florêncio, Violante (1992). "A literatura para crianças e jovens de Irene Lisboa: exemplo de "Trigo entre o joio..."", in *Irene Lisboa 1892-1958: catálogo*. Lisboa: Instituto da Biblioteca Nacional e do Livro.
- « – » (1995). *A literatura para crianças e jovens em Irene Lisboa*. Lisboa: Asa.
- Freire, Dulce (2010). *Produzir e beber vinho: a questão do vinho no Estado Novo (1929-1939)*. Lisboa: Âncora Editora.
- Grossi, Lina (2020). *Il guscio delle uova: la tavola nelle pagine di Pirandello*. Turim: Il Leone Verde.
- Guerreiro, Emanuel (2019). "A memória da infância: a construção do sujeito em *Começa uma vida*, de Irene Lisboa", *Revista Portuguesa de Humanidades*, 23, 1-2, 205-226.
- Irene Lisboa 1892-1958: catálogo*. Lisboa: Instituto da Biblioteca Nacional e do Livro, 1992.
- Kaspar, Katerina Blasques (2016). "Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional", *Revista contextos da alimentação* 42, 1-10.

- Leandro, Maria Elisa (2003). "Lisboa, Irene", in António Nóvoa (dir.), *Dicionário de Educadores Portugueses*. Porto: Asa, 773-784.
- Lousada, Maria Alexandre (1995). *Espaços de sociabilidade em Lisboa: finais do século XVIII a 1834*, 2 vols.. Lisboa: Dissertação de Doutoramento em Geografia Humana apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.
- « - » (2004). "A rua, a taberna e a sala: elementos para uma geografia histórica das sociedades lisboetas nos finais do Antigo Regime", in Maria da Graça Ventura (org.), *Os espaços de sociabilidade na Ibero-América (séculos XVI-XIX)*. Lisboa: Colibri, 95-120.
- « - » (2009). "Sobre a alimentação popular urbana no início do século XIX: tabernas e casas de pasto lisboetas", in José Vicente Serrão, Magda Pinheiro, Maria de Fátima Ferreira, *Desenvolvimento económico e mudança social: Portugal nos últimos dois séculos. Homenagem a Miriam Halphern Pereira*. Lisboa: ICS, 227-248.
- Margolin, Jean-Claude (2004). "Vagabondage culinaire et métaphores gastronomiqués à travers la France du XVI<sup>e</sup> siècle", in M. Viallon-Schoneveld, *Le boire et le manger au XVI<sup>e</sup> siècle*. Saint-Étienne: Publications de l'Université de Saint-Étienne, 31-46.
- Marques, João Francisco (2005). "Metáforas do sal na oratória sacra do seiscentismo português", in *Seminário Internacional sobre o sal português*. Porto: Universidade do Porto, 349-363.
- Martins, Fernando (1994). "A modernização demográfica", in Fernando Rosas (dir.), *História de Portugal*, vol. 7. Lisboa: Editorial Estampa.
- Morão, Paula (1985). *O Essencial sobre Irene Lisboa*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- « - » (1989). *Irene Lisboa: vida e escrita*. Lisboa: Presença.
- « - » (1992). "Notas sobre o estilo de Irene Lisboa", in *Irene Lisboa 1892-1958: catálogo*. Lisboa: Instituto da Biblioteca Nacional e do Livro.
- Moreirinhas, J. E. (1992). *Irene Lisboa e a educação infantil*. Lisboa: Escola Superior de Educação de Lisboa.
- Nunes, Ana Bela, Brito, José Maria Brandão de (1992). "Política Económica, Industrialização e Crescimento", in Fernando Rosas (coord.), *Portugal e o Estado Novo*. Lisboa: Editorial Presença, 306-351.
- Palla, Maria José (1998). "Cozinhar e contar uma história: o imaginário alimentar em Gil Vicente", in *Associação Internacional de Lusitanistas. Actas do V Congresso*. Oxford, Coimbra: [s.n.], 1187-1200.

- Papavero, Claude (2007). *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos*. São Paulo: Tese de Doutorado em Antropologia Social apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.
- Peixinho, Ana Teresa (2016). “Estética alimentar queirosiana: notas gastronómicas na obra de Eça de Queirós”, in Joaquim Pinheiro e Carmen Soares (coord.), *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 99-218.
- Pereira, Conceição (2003). “Irene (Lisboa) e o contrato social”, *Textos e Pretextos*, 23, 27-32.
- Pesavento, Sandra (2003). “O Mundo como teatro: leituras da história e da literatura”, *História da Educação*, 14, 31-40.
- Queiroga, Elzira Sá (2015). *Os gestos e as palavras da mesa camiliana*. Lisboa: Dissertação de mestrado em Estudos do Património apresentada à Universidade Aberta.
- Rocha, Ariza Maria (2014). “Luiz Gonzaga canta as práticas alimentares do nordeste do Brasil”, *Revista contextos da alimentação* 3-1, 63-83.
- Rompato, Christine F. Cooper (2007). “Stuck Chichevache’s Maw: digesting the exemple of (im)patient Griselda in John Lydgate’s «A Mumming at Herford» and «Bycome and Chichevache»”, in T. J. Tomasik e J. M. Vitullo (ed.), *At the table: metaphorical and material cultures of food in Medieval and Early Modern Europe*. Brepols Publishers, 73-92.
- Santos, Fernanda (2017). “As vibrações da alma: escrita e trajetória literária de Irene Lisboa”, in *A Dinâmica dos olhares: cem anos de Literatura e Cultura em Portugal*. Lisboa: CLEPUL, 161-169.
- Sapega, Ellen W. (2008). “Family secrets: Irene Lisboa’s critique of ‘God, Pátria and Family’”, *Consensus and debate in Salazar’s Portugal: visual and literary negotiations of national texto 1933-1948*. University Park: The Pennsylvania State University Press, 87-114.
- Soares, Carmen, Coelho, Maria Helena da Cruz (coord.) (2020). *Sabores da escrita*. Coimbra: Câmara Municipal.
- Sousa, António Ferreira de (2000). “A voz das criadas”, *Faces de Eva*, 4, 55-69.
- Teixeira, Luís Cardoso (2006). *Concepções pedagógicas na obra de Irene Lisboa (1892-1958)*. Porto: Profedições.
- Vaquinhas, Irene (2011). “A Época Contemporânea: introdução”, in José Mattoso (dir.), *História da Vida Privada em Portugal*. vol. 3 (*A Época Contemporânea*). Lisboa: Círculo de Leitores/Temas e Debates, 6-20.