



Joaquim Pinheiro
Carmen Soares
(coords.)

PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

**NO QUOTIDIANO E NA FESTA – OS GASTOS EM ALIMENTAÇÃO
DE DOIS CONCELHOS DO ALÉM TEJO, NO SÉCULO XV**
**In the quotidian and at the feast – food spending of two
municipalities located beyond the Tagus in the fifteenth century**

MARIA HELENA DA CRUZ COELHO

RESUMO: Neste trabalho pretendemos estudar os efectivos gastos concelhios com a alimentação, percorrendo essencialmente o livro de receitas e despesas do concelho de Montemor-o-Novo, ainda que pontualmente comparado com o de um outro concelho. Encontram-se de facto publicados dois livros de receitas e despesas deste concelho, os únicos que se conhecem a ele pertencentes em tempos medievais, respeitantes aos anos de 1422 e 1499, os quais serão o objecto do nosso estudo aprofundado.

Numa sistematização desses dispêndios com a alimentação agrupámo-los em dois itens um respeitante ao pagamento de homens ou mulheres que se deslocavam ao serviço do concelho para múltiplos fins ou nele trabalhavam; outro referente ao dispêndio com géneros em momentos festivos e a dádivas feitas a alguns visitantes ou convidados. Acrescentamos ainda o trabalho com uma tabela dos preços de bens alimentares que encontramos nas fontes consultadas.

PALAVRAS CHAVE: alimentação medieval; gastos concelhios com alimentação; a alimentação no quotidiano; a alimentação em dias festivos; preços de bens alimentares

ABSTRACT: In this paper we intend to study the municipal expenditure on food, using the income and expenses book of the Montemor-o-Novo municipality, sometimes compared with the book of another municipality. Two income and expenses books of this municipality have been published - and we don't know of any others in medieval times - for the years of 1422 and 1499, which will be the subject of our detailed study.

We systematize these food expenditures into two groups - one for payment of men and women who traveled to the service of the municipality for multiple purposes or worked in it; another related to expenditure on foodstuffs in festive moments and with the gifts given to some visitors or guests. The work is appended by a table of food prices that we find in the sources consulted.

KEYWORDS: medieval food; municipal spending on food; the food in daily lives; feeding on feast days; food prices

No quotidiano da gestão da vida de uma qualquer cidade ou vila medieval, os seus mandantes tinham uma prioritária preocupação com o seu abaste-

cimento¹. Como tal tornava-se muito importante o bom relacionamento da sede do centro urbano com o seu termo rural e produtivo, da mesma forma que o mercado ou os demais centros de comércio internos das vilas e cidades eram os seus nervos vitais².

A escrita corrente, produzida pelos municípios, dá-nos conta desta viva realidade dos circuitos da produção e da comercialização que os dirigentes pretendiam controlar para assegurar o bem comum dos cidadãos. Informes variados chegaram até nós nos livros de vereação, que anotavam as sessões de vereação dos oficiais camarários e homens bons, nas posturas, as leis locais elaboradas nessas mesmas reuniões e muitas vezes depois compiladas em separado, ou nos livros de receita e despesas, que, arrolando todos os rendimentos e gastos coletivos do concelho, nos elucidam sobre a sua contabilidade ao longo dos anos camarários³.

As vereações mostram-se férteis, desde logo, em informações sobre as propriedades e os seus cultivos, sejam herdades de cereal, vinhas, hortas, olivais ou as terras com plantação de árvores de fruto, muitos destas importantíssimas até na balança exportadora, como o figo no Algarve⁴. Demonstrando todos os cuidados que a produção agrícola requeria, deparamos então com as posturas que defendiam as culturas dos danos de animais ou de homens, ou as preocupações com a mão-de-obra que devia garantir o permanente e contínuo trabalho dos campos⁵.

Mas a agricultura em tempos medievais exigia forçosamente a pecuária, desde logo para a estrumação da terra com o esterco animal, que ocorria na maior parte das vezes directamente, e por isso as autoridades locais não demonstravam menos cuidados com a criação de gado, que, numa outra vertente, garantia também a carne no mercado e as peles, matéria-prima para diferentes actividades artesanais.

E se as florestas e terrenos arborizados eram imprescindíveis para a pastorícia e não menos para o abastecimento das localidades em madeira e lenha, também aí havia perigos que era preciso vigiar. Por isso os oficiais de Loulé não hesitaram em gastar, no ano camarário de 1450-1451, 630

¹ Diversas facetas da questão do abastecimento são tratadas nas actas da reunião científica Bolumburu 2009. No caso concreto de um grande cidade-estado, como Veneza, leia-se a completa obra de Faugeron 2014.

² Consulte-se, a este propósito, Cortonesi 2001: 31-41. E para o caso específico de Coimbra veja-se Campos 2014: 113-140.

³ Sobre a produção escrita dos municípios portugueses leia-se Marques 2000: 289-301.

⁴ Muitas foram as dissertações que se elaboraram sobre as vereações, em especial sobre as do Porto do século XV e XVI. A sua relação encontra-se no estudo de Coelho 2011: 217, nt. 33.

⁵ Sobre as posturas consultem-se, entre outros estudos, Gonçalves 1986: 155-172; Beirante 1987: 231-242; Tavares 1987: 17-32. Uma sistematização do conteúdo temático das posturas encontra-se no estudo de Homem 2006: 35-50.

reais que entregaram a homens que abateram, 12 lobitos, 7 lobos grandes e 4 lobas grandes⁶.

Muitos dos produtos agrícolas tinham ainda de ser transformados antes que se pudessem constituir em alimento do homem. Assim o cereal devia ser moído para que com a farinha de trigo, de milho, de centeio ou de cevada se fizesse o pão, o qual exigia ainda fornos para ser cozido. Por sua vez as uvas tinham de ser pisadas no lagar para que se bebesse o vinho. Igualmente as azeitonas haviam de ser moídas e prensadas no lagar de modo a que delas escorresse o azeite. Estes engenhos de transformação viam-se também vigiados pelos oficiais concelhios, dado que, se faltassem, fossem em escasso número ou se não estivessem em boas condições materiais e de laboração, não se podia garantir a acessibilidade e a qualidade dos produtos finais.

Todos estes cuidados tinham em vista a capacidade abastecedora das cidades e vilas à população nela residente ou aos caminhantes e viajantes que as percorriam ou nelas se hospedavam⁷.

Pão, o primeiro alimento de comer, não podia faltar⁸. E se havia maus anos, pestes ou devastações dos inimigos, que punham em risco o fornecimento de cereal, então era preciso ir comprá-lo noutros lugares, fosse dentro do reino ou fora dele. Os esforços das autoridades municipais são constantes neste sentido. Dobrados de outros que tinham em vista assegurar a existência de um número de padeiras adequado - mulheres de boa fama, que juravam em câmara cumprir escrupulosamente a sua missão de amassar bem o pão nosso de cada dia – e ainda zelar pela presença de forneiros e forneiras em quantidade suficiente para o cozer⁹. Os cidadãos, envolvidos em múltiplas actividades comerciais e artesanais, não tinham disponibilidade para confeccionar o pão em suas casas, como acontecia no mundo rural, necessitando de o comprar para abastecer a sua mesa.

O mesmo acontecia com o vinho, a bebida por excelência do homem medieval, com a carne ou com o pescado. Uma atenção muito significativa era dada aos carniceiros, que se iam mesmo buscar a outras localidades e que de muito perto se vigiavam, penalizando-os quando não cortavam a carne que lhes era recomendada, em especial nos tempos festivos do calendário litúrgico, como o Natal ou a Páscoa.

⁶ Botão 2009: 332-333.

⁷ Uma caracterização geral da alimentação medieval apreende-se nos estudos reunidos nas actas *Manger et boire au Moyen Âge* 1984 e na obra de Laurioux 2002. Um panorama das instituições e modos de hospedagem colhe-se em Peyer 2001.

⁸ Sobre o contexto genérico da alimentação medieval portuguesa, consultem-se Marques 2010: 27-44; Arnaut 1986; Gonçalves 2010: 226-259.

⁹ Sobre as padeiras leia-se, entre outros trabalhos, Coelho 1990b: 37-59.

Já nas semanas da Quaresma, em que as abstinências e jejuns se sucediam, exigia-se o conveniente provimento das localidades em pescado do mar e do rio¹⁰.

Em consentâneo, era necessário assegurar a comercialização de todos estes bens alimentares, segundo regras que garantissem um negócio de qualidade e honesto, para bem da comunidade. Os almotacés zelavam, pois, para que os pesos e medidas fossem os padronizados de cada lugar, para que se cumprisse o tabelamento dos produtos, para que os lugares de venda se respeitassem e ainda para que o vício da especulação e a ânsia do lucro não lesassem a clientela¹¹.

Será este quadro que teremos de ter em conta como uma tela de fundo que enquadra tudo o que iremos dizer.

No entanto, atendendo às fontes – livros de receitas e despesas – lograremos obter apenas um certo ângulo desta problemática.

Como é bem sabido os concelhos, como a maioria das instituições medievais, possuíam os seus livros de contabilidade¹². Nesses livros de receitas e despesas anotavam-se os ingressos dos rendimentos da localidade, fossem rendas de bens urbanos ou rurais, de montantes das cobranças de direitos e coimas ou de outros recursos mais esporádicos¹³. Os gastos eram variadíssimos, repartindo-se por despesas administrativas, fiscais, com a justiça, com obras públicas, com cerimónias, com hospedagens, com donativos ou com outras de diversa índole¹⁴.

Neste estudo apenas desejávamos atentar, ainda que com profundidade, sobre os efectivos gastos concelhios com a alimentação, percorrendo essencialmente o livro de receitas e despesas do concelho de Montemor-o-Novo, ainda que pontualmente comparado com o de um ou outro concelho¹⁵.

¹⁰ A problemática do abastecimento alimentar está estudada para Loulé na dissertação de Martins 2014. A importância da pesca fluvial, especialmente em certas áreas do interior, é analisada no estudo de Coelho 1995: 81-102. Para um confronto com o papel da pesca e do pescado nos reinos ibéricos, leia-se a obra colectiva *La Pesca en la Edad Media* 2009.

¹¹ E sobre os trabalhadores e comerciantes relacionados com a alimentação, veja-se Desportes 2001: 43-55.

¹² A temática da contabilidade urbana tem sido objecto de um número muito avultado de estudos de que citaremos, como obras de colóquios e colectivas, *Finances* 1964 e Menjot 1996, 1999, 2002 e 2005. Para o caso português, veja-se o estado de arte sobre as finanças municipais e os livros de receitas e despesas em Gonçalves 1987: 7-16 e Botão 2009: 23-26.

¹³ Seguimos aqui a obra portuguesa mais completa sobre as finanças municipais portuguesas, que se reporta à cidade do Porto no século XV, a qual assim sistematiza os ingressos portugueses, acrescentando, como fontes de rendimento mais esporádicas, as tenças régias e os empréstimos (Gonçalves 1987: 17-56).

¹⁴ Deste modo reparte as despesas concelhias do Porto, Gonçalves 1987: 57-116.

¹⁵ Pontualmente recorreremos a algumas comparações com o livro de receitas e despesas de Loulé de 1450-51, o mais completo de entre os livros de receitas desta vila algarvia, que já foi detalhadamente estudado por Botão 2009. A referida Autora publica esse caderno de 35 fólios,

Tal vai-nos evidenciar os produtos que abasteciam e circulavam nesta vila alentejana, mas oferece-nos sobretudo referências concretas à distribuição e consumo de alimentos em diversos contextos.

Montemor-o-Novo era uma vila de média dimensão, ainda que de significativa expressão no contexto demográfico do além Tejo, que, no século XVI, tinha 1594 fogos, 889 na vila e 705 no termo¹⁶, valores que, para 1422, seriam sensivelmente mais baixos, talvez em torno dos 1000 fogos¹⁷, mas que, nos finais do século XV, já se poderiam aproximar dos de Quinhentos. A sua economia assentava essencialmente na exploração da terra e na criação de gado, com reduzida expressão artesanal e com um pequeno comércio, que visava sobretudo garantir o abastecimento público. A estas atividades se dedicava a maioria da população cristã, que vivia tanto no intramuros como nos arrabaldes desta vila acastelada, embora também nela marcassem presença alguns judeus e escravos. A oligarquia camarária traduzia-se num pequeno grupo de proprietários de terra e gado, de alguns homens que beneficiavam de cargos régios e senhoriais, podendo já uns quantos ter ascendido ao estrato nobiliárquico¹⁸.

Deste concelho sobreviveram dois livros de receitas e despesas, os únicos que se conhecem a ele pertencentes em tempos medievais, respeitantes aos anos de 1422 e 1499¹⁹ e que já se encontram publicados²⁰.

Com um intuito de sistematização, diremos que os dispêndios com alimentação neles inscritos respeitavam ao pagamento de homens ou mulheres que se deslocavam ao serviço do concelho para múltiplos fins ou nele trabalhavam, ao dispêndio com géneros em momentos festivos e a dádivas feitas a alguns visitantes ou convidados.

Os dados que obtemos não são abundantes, mas pontualmente tornam-se muito sugestivos, fornecendo-nos preços²¹, quantitativos e espécies de

com a cota AHL, liv. 8 (Botão 2009: 325-347). Por sua vez Gonçalves 1996: 191-209 estudou globalmente os ingressos e despesas incluídas nesse livro de contabilidade urbana. Loulé é também, como Montemor-o-Novo, uma vila de grandeza média, embora apenas com 1022 fogos no século XVI (Dias 1996:540), mas mais meridional, já da região do Algarve. Apresenta, por isso, uma produção assente na vinha, oliveira, fruticultura e actividade piscícola, sobressaindo, na sua economia, a exportação de frutos secos, em particular os figos e as uvas passadas.

¹⁶ Freire 1906: 95.

¹⁷ Fonseca 1998: 11.

¹⁸ Seguimos a caracterização socioeconómica da vila apresentada por Fonseca 1998: 31-57.

¹⁹ Refira-se, porém, que os anos camarários em Montemor-o-Novo se iniciavam no dia de S. João Baptista, data das eleições dos seus oficiais, e portanto o primeiro livro diz respeito ao ano camarário de 1422-1423 e o segundo ao de 1499-1500.

²⁰ Publicados na obra Fonseca 1998: 155-162, doc. 3 (o livro de receitas de 1422, que tem a cota AHMMN -A1D1, e se traduz num livro de papel com 19 fólios, ainda que alguns em branco): 163-187, doc. 4 (o livro de receitas de 1499, que tem a cota AHMMN- A1D2, e consta de um livro com 47 fólios, embora com alguns em branco).

²¹ Os elementos sobre os preços não são muitos, mas dado que é parca e dispersa a informação sobre os mesmos na medievalidade portuguesa, achámos que os devíamos sistematizar

alimentos ou permitindo-nos até, mais subtilmente, reconstituir algumas confecções de refeições e detectar gostos alimentares.

Mas antes de avançarmos, digamos que, se as receitas dos concelhos são muito menos falantes quanto a esta temática, elas remetem-nos para os bens com produções agrícolas de que dispunha o concelho e estavam arrendados, fossem herdades²², vinhas²³, matos²⁴ ou ainda para a venda de certos sobreiros²⁵.

Também a fiscalização dos pesos e medidas e consequente penalização dos infractores foi um serviço arrendado em 1422 por 1200 reais brancos²⁶, enquanto em 1499, especificando-se só a arrematação das medidas, se fixou tal renda em 1500 reais²⁷. Neste último ano o procurador do concelho recebeu também um foro em dinheiro e géneros, o que não é muito normal neste finais do século XV, especificando-se nele a arrecadação de 7 alqueires de trigo, que se diz expressamente serem equivalentes a 210 reais, o que nos remete para o preço de 30 reais pelo alqueire do cereal de primeira²⁸.

PAGAMENTOS DE SERVIÇOS

A administração de um concelho exigia uma contínua movimentação dos oficiais concelhios ou de diversos homens e mulheres para o exterior, a fim de cumprirem os mais diversos afazeres, fosse levar cartas e mensagens, notificar autoridades, como muitas vezes o corregedor, especialmente para vir dar seguimento às eleições, ir até à corte régia expor problemas internos, acompanhar presos ou dinheiro, ir buscar gente que fazia falta ao quotidiano do município ou tratar de assuntos pendentes nos próprios locais que lhes diziam respeito.

Todos os que se viam envolvidos nesta circulação de serviços por um ou vários dias eram remunerados e sustentados. No entanto só pontualmente se especifica que se lhes estava a subsidiar a sua alimentação em viagem.

num quadro em anexo. Mas a sua interpretação só poderá ter sentido na longa duração, sendo portanto, nesse trabalho futuro de análise, de os conjugar com os que já existem para os cereais que Viana 2007-2008: 207-280 apresenta e com os do vinho que o mesmo Autor recolheu (Viana 2001: 605-625).

²² Em 1422 as herdades concelhias foram rematadas por 3 600 reais brancos (Fonseca 1998: 155). Já em 1499 estiveram arrendadas por 40 000 reais e um touro (Fonseca 1998: 163).

²³ As vinhas foram arrendadas, em 1422, por 2 200 reais brancos (Fonseca 1998: 155) e em 1499 por 13 000 reais e um touro (Fonseca 1998: 163).

²⁴ Em 1499 a renda do mato foi arrematada por 13 000 reais e um touro (Fonseca 1998: 163).

²⁵ O concelho arrecadou da venda dos sobreiros 350 reais brancos (Fonseca 1998: 155).

²⁶ Fonseca 1998: 155.

²⁷ Fonseca 1998: 163.

²⁸ Fonseca 1998: 164.

Em 1422 o concelho pagou 40 reais brancos a um homem que foi ao Ribatejo para encontrar um carneiro que viesse cortar carne no concelho²⁹.

Depois, em 1499, com alguns homens que foram tratar das contas de capelas, que estavam atrasadas há três anos, o concelho de Montemor-o-Novo gastou 210 reais brancos em pão, vinho, carne e fruta para lhes fazer comer³⁰, o que nos remete para uma completa e rica refeição com o pão e o vinho como elementos básicos, mas já enriquecida com carne, o que não estava ao alcance de todos, e ainda completada com fruta.

Já com o procurador do concelho, que se deslocou, parece que a Coruche, para tratar junto de um juiz de assuntos do concelho, se despenderam, na sua pousada e comer, 500 reais³¹.

Por sua vez no mantimento de pão e vinho de alguns homens que foram “montear”, certamente à caça ao monte, defensiva ou ofensiva, em favor da comunidade, investiu o concelho 700 reais³².

Entretanto, no concelho de Loulé, uma grande quantidade de pessoas trabalhava no almargem de Bilhas, um grande campo concelhio, que tanto podia servir de pastagem para o gado como ser aproveitado para a produção agrícola. Nele laboravam a fazer obras de melhorais, ainda que pudessem também dedicar-se a outras actividades, que não nos são reveladas. A estes homens e talvez mulheres que aí obravam, pelo menos em número de 24, foi servida uma refeição no local. Anotaram-se os gastos com os alimentos, sua confecção e mesmo com o vasilhame que teve de ser adquirido para o efeito³³.

Começamos pelo pão³⁴. Compraram-se 18 alqueires de trigo, a 13 reais o alqueire³⁵. Depois é-nos referido que 6 alqueires foram moídos em atafonas e 11 no moinho, percebendo-se que a moagem no moinho, movido certamente a água, era mais barata que a moagem de sangue em atafonas, fosse por pessoas ou por animais³⁶. Gastaram-se ainda 25 reais em limpar, joeirar e amassar o pão, para além das mulheres que o amassaram terem recebido meio arrátel de carne.

²⁹ Fonseca 1998: 160.

³⁰ Fonseca 1998: 173. Mais adiante há um gasto de vinho e fruta para os “os oficiais que tomaram a conta”, que poderá ainda ser um reforço da verba alimentar anterior (Fonseca 1998: 174).

³¹ Fonseca 1998: 177.

³² Fonseca 1998: 181. Acrescente-se que aqui também estavam os gastos com bestas.

³³ Botão 2009: 338-340.

³⁴ Desportes 1987. E entre outros autores portugueses e os múltiplos estudos sobre o pão destaques os dois, entre muitos, de Gonçalves 2000: 21-26; Gonçalves 2007: 49- 72.

³⁵ Para uma contextualização dos preços do cereal, leia-se, como referimos, Viana 2007-2008: 207-280.

³⁶ De facto, pela moenda de 6 alqueires em atafonas, o concelho pagou 15 reais (portanto a 2,5 reais o alqueire), e em 11 alqueires, moídos no moinho, despendeu 11 reais, logo 1 real por cada alqueire.

Se os gastos com o pão se saldaram em 262,5 reais, já os da bebida foram mais elevados. Adquiriu o concelho 4 almudes de vinho branco, a 4 reais a canada, que custaram 208 reais, e mais 7 almudes de vinho vermelho, mais barato, a 24 reais pretos a canada, que perfizeram 218,5 reais³⁷. Mas também houve que mercar 5 odres para transportar o vinho (no valor de 10 reais), mais quatro infusas e ainda um cântaro e quatro quartas para água (no valor de 15 reais) e mais 24 púcaros para lançar o vinho às gentes (6 reais). Logo, os gastos com a bebida importam em 457,5 reais, sendo portanto quase o dobro dos do pão.

Os almudes de vinho poderiam ascender a 196 litros, o que, se fosse para as 24 pessoas, daria quantitativos altíssimos de mais de 8 litros, o que não é aceitável, pois os maiores consumos apontam para 2 litros diários³⁸, e nos remete para mais gente em laboração ou para que o vinho se constituísse também numa forma de pagamento. Note-se que deviam andar a supervisionar a obra o procurador e o vereador, que levaram consigo, para um dia, duas canadas de vinho, que custaram 8 reais³⁹, o que daria para cada um beber a aceitável quantidade de litro e meio de vinho. Acresce que água transportada para o lugar tanto poderia servir para confeccionar a refeição como para misturar no vinho⁴⁰.

Depois nesta vila louletana bem próxima do mar, o prato principal foi de pescado, mas infelizmente não sabemos de que qualidade, nem tão pouco a quantidade⁴¹. Conhecemos, sim, os ingredientes da sua confecção, pois foram adquiridas cebolas (no valor de 2 reais), azeite (no valor de 10 reais), salsa e mostarda (no valor de 2 reais), 12 canadas de vinagre (no valor de 12 reais)⁴² e um alqueire de sal (no valor de 4 reais brancos e 4 reais pretos). O pescado parece ter sido refogado com cebola e bem temperado com ervas aromáticas, como a salsa e a mostarda, sem lhe faltar o sal e o vinagre⁴³. É claro que poderiam ter sido ainda acrescentados outros adubos, como o alho, sempre associado à cebola, que não ficaram registados. Por sua vez os pepinos, em que se despenderam 30 reais, acompanharam o prato.

³⁷ Para um confronto com outros preços do vinho, consulte-se Viana 2001: 605-625.

³⁸ Seriam as classes inferiores que mais bebiam para compensar a ingestão de pão (Coelho 1990a : 9-22).

³⁹ Botão 2009: 340.

⁴⁰ Cfr. *Manger et boire* 1984 ; Verdon 2002 : 174-199. E para o caso português, entre muitos outros trabalhos, Santos 1997b: 67-84; Duarte 1998: 201-224; Coelho 2005: 112-121.

⁴¹ Para a particularização das espécies piscícolas em certas mesas ver Coelho 2014:104; Santos 1997a:1-33.

⁴² Aqui há um erro, pois se afirma que foram comprados 200 canadas de vinagre, a 1 real a canada, importando o gasto a 12 reais (Botão 2009: 339). Achámos que era o quantitativo do dispêndio que estava certo, pelo que optámos pelas 12 canadas adquiridas.

⁴³ Sobre a condimentação dos alimentos, relacionada com os sabores e a dietética, bem como sobre o consumo da fruta, ver Flandrin 2001: 95-110. E a evolução ao longo dos tempos dos jardins de plantas comestíveis é-nos dada na obra de Quellier 2012.

Estes trabalhadores, que teriam fortalecido as suas forças com uma refeição por certo bem mais completa que a de suas casas, tiveram ainda o gosto de saborearem a fruta, neste caso os sumarentos e frescos melões, em que foram investidos 50 reais⁴⁴.

FESTIVIDADES

As festividades tinham lugar nos concelhos por ocasião dos momentos altos do calendário litúrgico ou nas vésperas e dias de santos, podendo acumular-se as celebrações religiosas com as profanas.

As comemorações da realeza e da família real, dos nascimentos aos casamentos e morte ou aos feitos de armas, assumiam-se como tempos de celebração da unidade orgânica do corpo das cidades e vilas do reino com a sua cabeça, o seu rei e senhor⁴⁵.

Acrescentavam-se-lhes os dias de feira ou romaria.

E a todos estes se sobrepunha a festividade única da comunidade municipal que era a festa do Corpo de Deus, iconografia do poder, das hierarquias e do trabalho nas cidades e vilas portuguesas⁴⁶.

Montemor-o-Novo fazia as eleições para os seus dirigentes no dia de S. João. Dupla festa – renovava-se a equipa camarária e celebrava-se, em pleno solstício de Verão, o popular e antiquíssimo culto a S. João⁴⁷. O calor convidava à bebida e à degustação de alimentos frescos e sumarentos.

O concelho comprou então, no ano de 1422, 4 almudes e meio de vinho vermelho, a 23 reais brancos e 3 pretos o almude, e 3 almudes de vinho branco, a 18 reais brancos e 6 pretos o almude⁴⁸, portanto sendo mais caro o vinho tinto que o branco. Mais adquiriu dois seirões de soromenhos, variedade de peras, que vieram de Setúbal⁴⁹, e ainda dois milheiros de farteis, que são bolos feitos de farinha, ovos, manteiga açúcar e por vezes com amêndoa no interior⁵⁰.

Estávamos perante a refeição leve de vinho e fruta, que também contemplava os doces, a qual era comum em tempos medievais, tanto nos paços de reis como em casas de gente simples, em ambiente privado ou mais colectivo, e que dava ensejo a momentos aprazíveis de convivência e conversação⁵¹.

⁴⁴ Para a comparação com outros consumos de fruta em Portugal, ver Santos 1997b: 67-84.

⁴⁵ A título de exemplo, leia-se Costa 2006: 217-232.

⁴⁶ Vejam-se os estudos de Gonçalves 1984/1985: 69-89; Silva 1993: 197-217.

⁴⁷ Também no Porto as eleições ocorriam no S. João, sendo de comparar as festividades então ocorridas em Gonçalves 1987: 101-102.

⁴⁸ Gastou, no vinho vermelho, 105 reais brancos e, no vinho branco, 55 reais brancos e 8 reais pretos.

⁴⁹ Custaram 90 reais brancos, tendo pago pelo aluguer dos seirões 4 reais brancos.

⁵⁰ Barros 2013, receitas 214, 227, 230.

⁵¹ Arnaut 1986: 31-32; Coelho 2014: 105-106.

Os 135 litros de vinho⁵² adquiridos pelo concelho, juntamente com 66 quilos de peras⁵³ e milhares de farteis, podiam ser dádivas a distribuir não apenas pelos homens bons mas também pelos demais vizinhos que assistissem às celebrações e assim compartilhassem a alegria do espírito com o reconforto do corpo. De facto, para os de menores posses, tais alimentos seriam mimos que os compensavam da frugalidade do dia-a-dia. Desde logo a fruta constituía um alimento supérfluo na alimentação do homem medieval, que se assumia como luxo de ricos⁵⁴. Do mesmo modo o eram os doces, que só nos dias festivos, sobremaneira os do calendário litúrgico, estariam à mesa do homem comum. E para além disso a bebida podia ser de melhor qualidade e jorrar com mais abundância que habitualmente, animando o convívio.

No ano de 1499, a aposta alimentar nas festividades joaninas camarárias foi igualmente em vinho e fruta, mas esta em enorme abundância e variedade. E se no ano de 1422 o concelho despendeu cerca de 460 reais em alimentos, neste de 1499 investiu cerca de 1993 reais, portanto quatro vezes mais, o que também pode resultar da desvalorização da moeda e inflação dos preços.

Compraram-se 11 000 peças de fruta, que não se discriminam⁵⁵, para além de outra, agora identificada, como quatro canastras de ameixa rainha⁵⁶ - talvez as hoje conhecidas ameixas rainhas cláudias, pequenas e verdes, muito cultivadas no Alto Alentejo - e ainda duas canastras de peras⁵⁷. Logo depois investiu-se na bebida - 3 almudes de vinho branco⁵⁸ e 5 almudes de vinho vermelho⁵⁹, mais caro, o que daria uns 112 a 144 l, portanto para 60 ou 70 pessoas apreciarem os frescos sabores do vinho e da fruta.

Claramente se percebe que estas vitualhas, muito em particular a fruta, deviam ter sido dadas a convidados ou à população que tivesse acorrido à câmara para festejar os novos dirigentes, em tempos de festa joanina.

Ainda nesse ano, os novos oficiais, a título de tomarem as contas do procurador do ano transacto, tiveram direito a um jantar específico. Nele comeram coelhos e galinhas, antecedidos ou guarnecidos de uma salada de

⁵² Um almude teria entre 14 a 18 litros (cálculo pela maior capacidade) (Marques 1971: 372).

⁵³ A seira é equivalente a 3 arrobas ou 33 quilos. Admite-se que o seirão, palavra que nos remete para um aumentativo, não tivesse um peso inferior (Marques 1971: 373).

⁵⁴ Cortonesi 2001: 37.

⁵⁵ Fonseca 1998: 181. Ascenderam a 1100 reais.

⁵⁶ Estas ameixas eram já caras, pois custaram 200 reais (Fonseca 1998: 181).

⁵⁷ Uma foi comprada por 60 reais, mas outras, que deveriam ser de qualidade superior, por 80 reais (Fonseca 1998: 181).

⁵⁸ A 7 ceitis o quartilho, importaram em 168 reais (Fonseca 1998: 182).

⁵⁹ A 8 ceitis o quartilho, montou a 325 reais (Fonseca 1998: 182). Também para estas festas joaninas foram adquiridas quatro cargas de espadana, que perfizeram 32 reais (Fonseca 1998: 182).

pepinos e rábanos, e obviamente acompanhados de pão e regados de vinho branco e vermelho⁶⁰, embora não possamos apurar os quantitativos.

A mais notável festividade concelhia era, porém, a festa do Corpo de Deus. A festa do “Corpus Christi” realizava-se na Quinta-feira a seguir ao Domingo da Santíssima Trindade e foi criada, em 1264, pelo papa Urbano IV pela bula *Transiturus de hoc mundo*. Celebrou-se em Portugal desde o tempo de D. Afonso III, ainda que a procissão, que se lhe acabou por associar, talvez só tivesse vindo a ocorrer a partir dos finais do século XIV.

As comemorações constavam de missa, pregação, procissão, com jogos, danças e representações teatrais, e corridas de touros. Na procissão desfiliavam, em representação, todas as profissões das cidades e vilas, bem como os seus corpos dirigentes, respeitando uma estrita hierarquia, que aproximava os mais prestigiados socialmente da sacralidade do Santíssimo e da clerezia.

As festividades eram suportadas pela Igreja, pelas associações de mesteres e pelo concelho, que nelas investia mais de 10% das suas rendas, como já se estudou para o Porto⁶¹. Cabia ao concelho preparar as ruas para a procissão, para as danças e para as corridas de touros. Concorria com os mesterais para a aquisição dos touros, os quais depois das festividades eram vendidos para a sua carne e pele serem aproveitadas⁶². Tinha o encargo de tratar dos andores, que levavam a figura de alguns santos, e muito em especial de cuidar do resguardo do Corpus Christi, designado ao tempo por “gaiola”, acrescido do pálio que o cobria, para além de ajudar a vestir certos figurantes, que representavam os apóstolos, santos e santas, e de assegurar a música da procissão⁶³. Gastava

⁶⁰ Foram estes os gastos – 40 reais para pão; 60 reais para vinho branco e vermelho; 60 reais para um par de galinhas; 12 reais para coelhos; 6 reais para um dúzia de pepinos; 5 reais talvez para outros legumes, mas que não se conseguiram ler; 2 reais para rábanos e ainda 4 reais para lenha, a fim de confeccionar a refeição (Fonseca 1998: 182).

⁶¹ Cfr. Gonçalves 1987: 93-94.

⁶² Assim, em Loulé, a venda da carne (a 4 reais o arrátel) e a pele do touro do concelho, rendeu, no ano de 1450-1451, 315 reais (Botão 2009: 330). Por sua vez o homem, que ajudou a esfolar o referido touro, recebeu 1,5 canada de vinho, portanto 2,251, que importaram a 3 reais brancos e 6 pretos, valendo a canada 24 pretos (Botão 2009: 336).

⁶³ Recorde-se que, para o ano de 1499, sabemos que em Montemor-o-Novo as herdades do concelho, a renda do mato e a renda das vinhas foram arrematadas a particulares, respectivamente por 40 mil, 13 mil e outros 13 mil reais brancos, para além de cada um dos três rendeiros entregarem um touro para a festa de Corpo de Deus. Depois da festa esses mesmos touros foram arrematados, após ter sido lançado pregão, e renderam 2 300 reais (Fonseca 1998: 163). Quanto a gastos despendeu 120 reais em pedra e meia de linho (valendo a pedra de linho 80 reais) para a cabeleira dos Apóstolos (Fonseca 1998: 179) e depois mais 30 reais para tingir as cabeleiras (Fonseca 1998: 180) e ainda mais 60 reais que recebeu o homem que concertou as cabeleiras e os diademas (Fonseca 1998: 180). Em 8 braças de cordel para a pombinha (talvez para uma representação do baptismo de Jesus) 24 reais (Fonseca 1998: 179) e em baraços, madeira e confecção das bastidas (para as representações teatrais, jogos, danças ou para as corridas de touros) 278 reais (Fonseca 1998: 179). Mais se gastou com as varas dos oficiais 88 reais (Fonseca 1998: 181) e luvas, para as empunharem com maior dignidade, outros 80 reais (Fonseca 1998: 181).

ainda com refeições que eram servidas na câmara a várias pessoas⁶⁴. Atentemos neste últimos gastos alimentares.

No ano de 1499, os oficiais, desde logo enquanto tratavam da festa, foram contemplados com o mimo do vinho e da fruta, no montante de 100 reais⁶⁵.

Mas, no dia do Corpo de Deus, o convívio teria sido bem mais alargado e provido de alimentos. Comeram-se várias espécies de carnes – de vaca, de carneiro, de coelho e de galinha.

À disposição estiveram 14, 62 Kg de carne de vaca⁶⁶, um carneiro⁶⁷, 6 galinhas, que deviam ser grandes e boas, dado que cada uma custou 30 reais⁶⁸, e coelhos em quantidade que se desconhece. É apesar das notas de despesas serem meras informações contabilísticas, interligando-as reflectidamente, poderemos conhecer mesmo alguns elementos sobre a confecção dos alimentos.

A vaca teria sido cozinhada com toucinho⁶⁹, para lhe adubar o tempero com mais gordura, mas já os coelhos haveriam sido confeccionados com azeite⁷⁰, gordura vegetal mais leve que não agrediria a delicadeza desta carne⁷¹. E qualquer destes alimentos levaria vinagre, já que foram adquiridos 3 litros dele⁷² para prepararem esta refeição. Para cozer, assar, estufar ou frigir necessário era o lume e a lenha que o alimentava, nesta gastando o concelho 12 reais⁷³.

Depois do prato principal houve o conforto do doce, do queijo e da fruta. As espécies frutícolas não são especificadas, mas deviam ser as do Verão e nelas se investiram 150 reais, enquanto os dois queijos se adquiriram por 60 reais⁷⁴. Os bolos teriam sido amassados com farinha de trigo e manteiga⁷⁵. E como se vivia um dia de festa, o pão que acompanhou a carne foi também o melhor pão alvo de cereal de primeira⁷⁶.

Pagou ainda a um homem para corrigir as portas do curro dos touros, 20 reais (Fonseca 1998: 181) e a uma mulher, que não se sabe o que fez, mais 60 reais (Fonseca 1998: 181), bem como em 9 cargas de espadana gastou 62 reais (Fonseca 1998: 181), certamente para ornamentar as ruas.

⁶⁴ Sobre os momentos e actos desta festividade, veja-se Gonçalves 1987: 94-100.

⁶⁵ Fonseca 1998: 179.

⁶⁶ Adquiriram-se 43 arrátéis de carne, a 16 ceitis o arrátel. Admitindo que o arrátel equivale a 0, 340gr, teríamos os 14, 62 quilos, que custaram 114 reais (Fonseca 1998: 180).

⁶⁷ Custou 80 reais (Fonseca 1998: 180).

⁶⁸ Nas 6 galinhas houve um custo de 180 reais (Fonseca 1998: 180).

⁶⁹ Em toucinho gastou o concelho 10 reais (Fonseca 1998: 180).

⁷⁰ O azeite importou em 10 reais (Fonseca 1998: 180).

⁷¹ Todas as receitas de coelho do frade português do século XVI são com azeite (Barros 2013: 135, 377, 397).

⁷² Compraram 2 canadas de vinagre, equivalente a 3 litros (tomando a canada como tendo a capacidade de 1,5 l), em que gastaram 12 reais (Fonseca 1998: 180).

⁷³ Fonseca 1998: 180.

⁷⁴ Fonseca 1998: 180.

⁷⁵ Sabemos que uma púcara de manteiga para os bolos custou 20 reais (Fonseca 1998: 180).

Quanto à utilização da manteiga na culinária dos diferentes reinos da Europa leia-se Laurioux 2001: 75-76.

⁷⁶ Foram adquiridos 10 alqueires de farinha (em torno de 140 ou 180 Kg), para pão e bolos,

Os convivas dessedentaram-se nesta mesa com vinho branco e vermelho. Beberam 2 almudes de vinho branco e 4 de vinho vermelho, portanto cerca de 84 ou 106 litros de vinho⁷⁷, o que, calculando uma média de 2 litros por pessoa, daria para cerca de 50 comensais⁷⁸.

Comparativamente, poderemos afirmar que, no ano de 1450-1451, em Loulé, se gastaram para a refeição da festa do Corpo de Deus, 10 reais em maçãs, 10 reais em 100 peras e 5 reais em pepinos⁷⁹. De novo presente o pepino que, em tempo de Verão, devia ser consumido pela sua frescura. Degustaram ainda 195 litros de vinho, metade branco, a 4 reais brancos a canada, e metade vermelho, mais barato, a 24 reais pretos a canada⁸⁰.

Já nas comemorações das efemérides da família real, torna-se bem curioso assinalar que em Montemor-o-Novo se festejou, no ano de 1499, o regresso de Vasco da Gama da descoberta da Índia, como certamente em muitos outros concelhos a que fora transmitida a boa nova e alguma ordem régia para a celebrar⁸¹. Houve missa, pregação, procissões e festividades, animadas pelo som das trombetas⁸². Houve, como não podia deixar de ser, corridas de touros⁸³. E terá havido também distribuição de comida e bebida, como vinho e fruta⁸⁴.

por 350 reais, portanto a 35 reais o alqueire (Fonseca 1998: 180). Ora, como noutras anotações de despesas se pode deduzir que o alqueire de trigo custava 30 reais (Fonseca 1998: 166), então não temos dúvida que o cereal era o trigo e mesmo do melhor, porque mais caro.

⁷⁷ O vinho branco adquiriu-se por 8 ceitis o quartilho e o vermelho por 4 reais a canada, o que importou num custo de 306 reais (Fonseca 1998: 180). O vinho branco foi mais caro, a cerca de 5,3 reais a canada.

⁷⁸ No Porto, estas refeições seriam ainda mais opulentas, nelas se apresentando, além do pão e vinho, a carne. Carne sobretudo de carneiro, de que se faria um picado, temperado com especiarias, como canela, cravinho, açafraão, e ligado com ovos e pão ralado. À sobremesa comiam-se bolos, confeccionados com leite, manteiga e ovos, e fruta, em especial a cereja e o figo, havendo ainda queijo (Gonçalves 1987: 99-100).

⁷⁹ Botão 2009: 337.

⁸⁰ Botão 2009: 337.

⁸¹ Foi a 2 de Julho de 1497 que a frota portuguesa partiu e a 18 de Maio de 1498 que chegou à Índia, tendo Vasco da Gama regressado em 29 de Agosto de 1499.

⁸² Aos trombeteiros pagou o concelho 120 reais (Fonseca 1998: 172). Mas gastou mais, em três quartos de carneiro para alimentar 3 trombeteiros, 75 reais (Fonseca 1998: 179) e para baraços e madeira e confecção das bastidas (para as representações e corridas de touros), 278 reais (Fonseca 1998: 179).

⁸³ Anota-se o valor da sisa, no montante de 60 reais, pela compra do touro, nas festas e procissões que o rei mandara fazer pela vinda de Vasco da Gama (Fonseca 1998: 172), como depois há uma outra verba de 400 reais referente à aquisição desse touro (Fonseca 1998: 174).

⁸⁴ Aqui temos, porém, alguma dúvida se os pagamentos a dois homens que foram ao porto de Galuxo, a quem o concelho pagou 100 reais para vinho e fruta, se referem a estas festividades, porque tal não se expressa (Fonseca 1998: 173). Para um confronto com outras festividades afins, como, por exemplo, as comemorações da vitória de Toro no Porto, ver Gonçalves 1987: 102-104.

As festividades religiosas, e até mesmo as associadas à família real, envolviam sempre celebrações litúrgicas, em particular a missa⁸⁵ com pregação, a qual devia estar a cargo de um afamado pregador que, pela palavra, soubesse tocar os corações, fazendo chorar quando de uma cerimónia fúnebre se tratasse, apelar à moral e bons costumes cristãos pelo exemplo de Cristo, da Virgem⁸⁶ ou do santo que se exaltava, ou alegrar-se em comunhão com o seu senhor e rei nos nascimentos, baptizados e casamentos da família real ou nas vitórias da realeza. E o pregador devia ser pago e seguramente tinha de comer.

Por indicação de um Mestre Frei Afonso, o concelho de Montemor-o-Novo, no ano de 1499, foi chamar um pregador a Évora⁸⁷, que depois de ter pregado, recebeu um par de galinhas e cevada para a besta de transporte, bens que importaram em 94 reais⁸⁸.

Já um outro pregador, Frei Francisco, foi contemplado com uma refeição de pescado, gastando-se neste e na lenha para o confeccionar, 450 reais⁸⁹.

Parece-nos de assinalar que estes religiosos teriam uma alimentação mais leve de aves ou pescado, embora também se verifique que há gastos muito díspares entre os que assim pregavam, o que poderia estar relacionado com a sua formação e estatuto eclesiástico.

Na realidade, Frei Francisco, que era um trinitário, foi bastante recompensado, pois a vila pagou pela casa e cama em que dormiu 450 reais⁹⁰ e ainda lhe entregou “de esmola”, assim diz o livro, 3 000 reais, mais 100 por um carneiro, no dia de Páscoa⁹¹. Este religioso teria vindo, portanto, para as celebrações da Quaresma, e em especial da Semana Santa, tendo assim comido peixe nos dias de jejum e abstinência, mas depois, na Páscoa, degustou a apreciada carne de carneiro, ainda que a avultadíssima soma de dinheiro que lhe foi entregue constituísse o pagamento dos serviços prestados e ultrapassasse, por certo, os seus gastos com a compra de alimentos.

Esta distribuição de pescado na Quaresma remete-nos para os interditos religiosos alimentares cristãos, que, ao longo do ano, mas especialmente neste período, convidavam os fiéis à privação de carne, podendo existir,

⁸⁵ O custo de uma missa, em 1499, no concelho de Montemor-o-Novo, era de 40 reais (Fonseca 1998: 167, 179).

⁸⁶ Em Montemor-o-Novo havia procissões à igreja de Nossa Senhora da Conceição (Fonseca 1998: 167, 179). Uma missa e procissão tiveram lugar em Montemor-o-Novo pela rainha (Fonseca 1998: 167), a qual devia ter por fim sufragar a alma da rainha D. Isabel, que morrera em 1498.

⁸⁷ O homem, que foi a Évora buscar o pregador (e também um carnicheiro), recebeu 100 reais (Fonseca 1998: 176).

⁸⁸ Fonseca 1998: 176.

⁸⁹ Fonseca 1998: 176.

⁹⁰ O aluguer da casa para pousar importou em 100 reais e a cama em 350 (Fonseca 1998: 178).

⁹¹ Fonseca 1998: 178.

anualmente, cerca de uma centena de dias de jejuns e abstinências⁹². Por isso os concelhos não queriam que fossem cometidas burlas na venda do pescado, do mesmo modo que muito se preocupavam com o abastecimento piscícola das localidades, quando as práticas religiosas assim o exigiam. Em Loulé, no ano de 1450-1451, uma mulher teve que pagar uma multa de 250 reais por cometer fraudes na venda de pescada⁹³ e, na Quaresma, um pescador e uma pescadeira fizeram vários carretos de pescado até à vila⁹⁴.

Se em Montemor-o-Novo, para além das dádivas aos pregadores, não encontramos outros mimos alimentares a visitantes, já o mesmo não acontece em Loulé, no ano camarário de 1450-51.

Percebemos que Loulé teve uma reunião com outros concelhos, no paço de concelho, que foi até juncado de fresco para o efeito⁹⁵. Depois aos delegados desses municípios foi oferecida uma leve merenda de vinho e fruta. Estavam à disposição dos visitantes 5,5 kg de figos brancos, nozes e cidras⁹⁶ e, ainda, para matarem a sede, 17 canadas de vinho, portanto cerca de 25, 5 litros. Neste total, 5 canadas eram de vinho vermelho e 12 de branco, parecendo indiciar-nos que seria o mais leve vinho branco que melhor acompanhava os frutos secos⁹⁷.

Além disso, Loulé terá agraciado Rui Galvão, talvez por algum favor prodigalizado ao concelho, com 440 kg de passas, no valor de 1200 reais⁹⁸.

Ainda que esparsas, cremos ter deixado perceber com este trabalho que as secas e por vezes fastidiosa anotações das receitas e despesas concelhias nos podem presentear com várias notas sobre a alimentação em dias de trabalho do quotidiano ou do extraordinário festivo dos homens comuns.

Delas decorrem anotações de alimentos, de pesos, de medidas, de preços. Delas decorrem notícias de refeições e até indícios da sua confecção. Delas decorrem apontamentos sobre a comida, como sustento do corpo e da força para o trabalho, ou memórias de celebrações em que a degustação ou a partilha dos alimentos se assume como um momento de festa, de convívio e de sociabilidade.

⁹² Cfr. Coelho 1995: 97, nota 73.

⁹³ Botão 2009: 330.

⁹⁴ Botão 2009: 344.

⁹⁵ Gastou o concelho, para juncar o paço, 10 reais (Botão 2009: 342).

⁹⁶ O concelho despendeu em meia arroba de figos brancos (cerca de 5, 5 Kg) 25 reais, em nozes, 20 reais e em cidras, 8 reais (Botão 2009: 342).

⁹⁷ Por sua vez o procurador, que andou com outro homem na câmara, talvez para receber os que vieram dos outros concelhos, bebeu, em conjunto com esse ajudante, 2 canadas de vinho, à média de 1,5 litros por cada um, que importaram em 4 reais brancos e 8 reais pretos (Botão 2009: 343).

⁹⁸ Botão 2009: 345. Refere-se que lhe foram entregues 20 peças de passas, que ascenderam a 13 seiras e uma arroba (uma seira tem 3 arrobas, portanto 33 kg).

E sendo tão escassas e parcas as notas sobre a alimentação medieval portuguesa, sobretudo para os estratos populares, tanto da gente comum como das elites urbanas ou rurais, não deixaremos de continuar a percorrer estas fontes para enriquecer o conhecimento sobre o acto de comer, essa necessidade primeira e fundamental dos homens, ou sobre a refeição partilhada, esse fundamento das alegrias das suas vidas, nos tempos de outrora como nos do século XXI.

Preços de géneros alimentares no século XV

	1422 Montemor-o-novo	1450-51 Loulé	1499 Montemor-o-novo
1. Carne e Aves			
Carne		5 reais/arrátel ⁹⁹	
Carne de Touro	4 reais/arrátel ¹⁰⁰		
Carne de Vaca			16 ceitis/arrátel ¹⁰¹
Carneiro			80 reais/unidade ¹⁰²
Galinha			30 reais/unidade ¹⁰³
2. Cereal			
Trigo		13 reais/alqueire ¹⁰⁴	30 reais/alqueire ¹⁰⁵
Farinha de Trigo			35 reais/alqueire ¹⁰⁶
3. Vinho e Vinagre			
Vinho		6 reais pretos/quartilho ¹⁰⁷	
Vinho Branco	18 reais brancos e 6 pretos/almude ¹⁰⁸	1 real branco/quartilho ¹⁰⁹ 7,5 reais pretos/ quartilho ¹¹⁰	7 ceitis/quartilho ¹¹¹ 8 ceitis/quartilho ¹¹²
Vinho Vermelho	23 reais brancos e 3 pretos/almude ¹¹³	6 reais pretos/quartilho ¹¹⁴ 5 reais pretos/quartilho ¹¹⁵	1 real/quartilho ¹¹⁶ 8 ceitis /quartilho ¹¹⁷
Vinagre			6 reais/canada ¹¹⁸
4. Outros géneros alimentícios			
Sal		4 reais brancos e 4 reais pretos/alqueire ¹¹⁹	
Azeite		10 reais brancos/oitava ¹²⁰	
Figos Brancos		25 reais brancos/arroba ¹²¹	
Passa		30 reais brancos/arroba ¹²²	
Queijo			30 reais/unidade ¹²³
Manteiga			20 reais/púcara ¹²⁴

99

⁹⁹ Botão 2009: 339.

¹⁰⁰ Botão 2009: 330.

¹⁰¹ Fonseca 1998: 180.

¹⁰² Fonseca 1998: 180.

BIBLIOGRAFIA

- Arnaut, S. D. (1986), *A arte de comer em Portugal na Idade Média (Introdução a O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal)*. Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Barros, A. L. (2013) (ed.), *As Receitas de cozinha de um frade português do século XVI*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Beirante, M. A. (1987), «Relações entre o Homem e a Natureza nas mais antigas posturas da Câmara de Loulé: séculos XIV-XV», in *Actas das 1^{as} Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*. Loulé, Câmara Municipal-Universidade do Algarve: 231-242.
- Bolumburu, B. A., Telechea, J. A. S. (2009) (eds.), *Alimentar la Ciudad en la Edad Media. Nájera Encuentros Internacionales del Medievo 2008*. Logroño, Instituto de Estudios Riojanos.
- Botão, M. F. (2009), *A construção de uma identidade urbana no Algarve medieval. O caso de Loulé*. Casal de Cambra, Caleidoscópio.
- Campos, M. A. Á. (2014), “Alimentar a cidade de Coimbra na Baixa Idade Média: notas sobre os alimentos, as estruturas de transformação alimentar e os ofícios”, in Soares, C. Macedo, I. C. (coords.), *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra: 113-140.
- Coelho, M. H. C. (1990a), “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievais”, in *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XV, I, Notas do viver social*. Lisboa, Livros Horizonte: 9-22.

¹⁰³ Fonseca 1998: 180, 182.

¹⁰⁴ Botão 2009: 338.

¹⁰⁵ Fonseca 1998: 164.

¹⁰⁶ Fonseca 1998: 180.

¹⁰⁷ Botão 2009: 336, 343.

¹⁰⁸ Fonseca 1998: 159.

¹⁰⁹ 1 real branco equivale a 10 reais pretos. Botão 2009: 337.

¹¹⁰ Botão 2009: 343.

¹¹¹ Fonseca 1998: 182.

¹¹² Fonseca 1998: 180.

¹¹³ Fonseca 1998: 159.

¹¹⁴ Botão 2009: 337.

¹¹⁵ Botão 2009: 343.

¹¹⁶ Fonseca 1998: 180.

¹¹⁷ Fonseca 1998: 182

¹¹⁸ Fonseca 1998: 180.

¹¹⁹ Botão 2009: 339.

¹²⁰ Botão 2009: 339.

¹²¹ Botão 2009: 342.

¹²² Botão 2009: 345.

¹²³ Fonseca 1998: 180

¹²⁴ Fonseca 1998: 180.

- Coelho, M. H. C. (1990b), «A Mulher e o Trabalho nas Cidades Medievais Portuguesas», in Coelho, M. H. C., *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI, I. Notas do Viver Social*. Lisboa, Livros Horizonte: 37-59.
- Coelho, M. H. C. (1995), “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa”, in *Cadernos Históricos*, 6, *Actas do Seminário “Pescas e navegações na história de Portugal (século XII a XVIII)”*. Lagos: 81-102.
- Coelho, M. H. C. (2005), “Ao correr do vinho. Governança e desgovernança dos homens”, *Portefólio* 1: 112-121.
- Coelho, M. H. C. (2011), “Municipal Power”, in Mattoso, J. (dir.), Rosa, M. L, Sousa, B. V., Branco, M. J. (eds.), *The Historiography of Medieval Portugal c. 1950-2010*. Lisboa, IEM: 209-230.
- Coelho, M. H. C. (2014), “A mesa do rei de Avis. Espaços, Oficiais, Alimentos e Cerimoniais”, in Soares, C. Macedo, I. C. (coords.), *Ensaíos sobre Património Alimentar Luso-: Brasileiro*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra: 89-111.
- Cortonesi, A. (2001), “Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média”, in Flandrin, J.-L., Montanari, M. (eds.), *História da alimentação*, II. Lisboa, Terramar: 31-41.
- Costa, P. M. C. P. (2006), «Das festas religiosas ao luto por D. Sebastião no âmbito da vereação de Braga (1578)», in *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Marques*, 4. Porto, Faculdade de Letras: 217-232.
- Desportes, F. (1987), *Le pain au Moyen Âge*, Paris.
- Desportes, F. (2001), “Os ofícios da alimentação”, in Flandrin, J.-L., Montanari, M. (eds.), *História da alimentação*, II. Lisboa, Terramar: 43-55.
- Dias, J. J. A. (1996), *Gentes e espaços (em torno da população portuguesa na primeira metade do século XVI)*, 1. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian-Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica.
- Duarte, L. M. (1998), “O vinho em Portugal na Baixa Idade Média: produção, distribuição e consumo (notas para uma síntese)”, in *Os Vinhos Licorosos e a História. Actas do Seminário Internacional, 19 a 24 de Abril de 1998*. Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 201-224.
- Faugeron, Fabien (2014), *Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*. Rome, École Française de Rome.
- Finances et comptabilité urbaines du XIIIe au XVIe siècle* (1964). *Colloque International Blankenberge, 1962*. Bruxelas.
- Flandrin, J.-L. (2001), “Condimentação, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI”, in Flandrin, J.-L., Montanari, M. (eds.), *História da alimentação*, II. Lisboa, Terramar: 95-110.
- Fonseca, J. (1998), *Montemor-o-Novo no século XV*. Montemor-o-Novo, Câmara Municipal de Montemor-o-Novo.
- Freire A. B. (1906), “Povoação de Entre Tejo e Guadiana no XVI. Século”, *Arquivo Histórico Português*, IV: 93-105.

- Gonçalves, I. (1984/1985), «As Festas do “Corpus Christi” do Porto na segunda metade do século XV, a participação do concelho», *Estudos Medievais* 5/6: 69-89.
- Gonçalves, I. (1986), «Posturas Municipais e Vida Urbana na Baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa», *Estudos Medievais* 7: 155-172.
- Gonçalves, I. (1987), *As Finanças Municipais do Porto na segunda metade do século XV*. Porto, Câmara Municipal-Arquivo Histórico.
- Gonçalves, I. (1996), “Despesas da Câmara Municipal de Loulé em meados do século XV”, in *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais, Patrimonia:191-209.
- Gonçalves, I. (2000), “Do pão quotidiano nas terras de Alcobaça (séculos XIV e XV)”, in *Cister. Espaços, territórios, paisagens*, I. s. l., Ministério da Cultura-Instituto Português do Património Arquitectónico: 21-26.
- Gonçalves, I. (2007), “A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média”, *Turres Veteras* 9: 49- 72.
- Gonçalves, I. (2010), “A alimentação”, in Mattoso, J. (dir), Sousa, B. V. (coord.), *História da Vida Privada em Portugal*, I. Lisboa, Círculo de Leitores: 226-259.
- Homem, A. L. C., Homem, M. I. N. M. C. (2006), «Lei e poder concelhio: as posturas. O exemplo de Lisboa (sécs. XIV-XV) (primeira abordagem)», *Revista da Faculdade de Letras. História*, IIIª série, 7: 35-50.
- Laurioux, B. (2001), “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)”, in *História da Alimentação*, in Flandrin, J.-L., Montanari, M. (eds.), *História da alimentação*, II. Lisboa, Terramar: 67-82.
- Laurioux, B. (2002), *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles*. Paris, Hachette.
- Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)* (1984), 2 vols.. Paris.
- Marques, A. H. (1971), “Pesos e Medidas”, in Serrão, J. (ed.), *Dicionário de História de Portugal*, 3. Porto, Livraria Ferreirinhas.
- Marques, A. H. (2010, 6º ed.), *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos da vida quotidiana*. Lisboa, Esfera dos Livros.
- Marques, J., Coelho, M. H. C., Homem, A. L. C. (2000), “Diplomatique municipale portugaise (XIII^e-XV^e siècles)”, in Prevenier, W., Hemptinne, Th., *La diplomatique urbaine en Europe au Moyen Age. Actes du Congrès de la Commission Internationale de Diplomatique, Gand, 25-29 août 1998*. Garant: 281-305.
- Martins, L. F. G. (2014), *A alimentação em Loulé medieval (1384-1488)*. Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (dissertação de mestrado policopiada).
- Menjot, D., Sáchez Martinez, M. (1996,1999, 2002, 2005) (eds.), *La fiscalité des villes au Moyen Age (Occident méditerranéen)* 1. *Etude des sources*. 2. *Les systèmes fiscaux*, 3. *La redistribution de l'impôt*, 4. *La gestion de l'impôt*., Toulouse, Privat.
- Pesca (La) Pesca en la Eda Media* (2009). Madrid, Monografias de la Sociedad Española de Estudios Medievales, 1.
- Peyer, H. C. (2001), “Os princípios da hospedagem na Europa”, in Flandrin, J.-L., Montanari, M. (eds.), *História da alimentação*, II. Lisboa, Terramar: 57-65.

- Quellier, F. (2012), *Histoire du jardin potager*. Paris, Armand Colin.
- Santos, M. J. A. (1997a) , “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V-Breves notas”, in *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes-Cultura-Sociedade*. Coimbra, 1997: 1-33.
- Santos, M. J. A. (1997b) , “Vinho, pescado, fruta e outras viandas em tempos medievais”, in Santos, M. J. A., *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes-Cultura-Sociedade*. Coimbra: 67-84.
- Silva, M. J. V. B. M. (1993) – «A Procissão na cidade: reflexões em torno da festa do Corpo de Deus na Idade Média Portuguesa», in *A Cidade. Actas das Jornadas inter e pluridisciplinares*. Lisboa, Universidade Aberta: 197-217.
- Tavares, M. J. F. (1987), «A Política Municipal de Saúde Pública. Séculos XIV-XV», *Revista de História Económica e Social* 19: 17-32.
- Verdon, J. (2002), *Boire au Moyen Âge*. Paris, Perrin.
- Viana, M. (2001), “Alguns preços do vinho em Portugal (séculos XIV-XVI)”, *Arquipélago. História*, 2ª série, 5: 605-625.
- Viana, M. (2007-2008), “Alguns preços de cereais em Portugal (séculos XIII-XVI)”, *Arquipélago. História*, 2ª série, 11-12: 207-280.