

Carmen Soares
Irene Coutinho de Macedo
(coords.)



ENSAIOS SOBRE
PATRIMÓNIO ALIMENTAR
LUSO-BRASILEIRO



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

ESTRUTURAS EDITORIAIS

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

ISBN: 978-989-26-0885-3

DIRETOR PRINCIPAL
MAIN EDITOR

Carmen Soares
Universidade de Coimbra

ASSISTENTES EDITORIAIS
EDITORIAL ASSISTANTS

João Pedro Gomes
Universidade de Coimbra

COMISSÃO CIENTÍFICA
EDITORIAL BOARD

Adeline Ruquoit
CNRS-Paris, França

Ana Maria Maud
Universidade Federal Fluminense, Brasil

Ariel Guance
Universidad de Córdoba, Argentina

Carlos Fabião
Universidade de Lisboa, Portugal

Francisco Contente Domingos
Universidade de Lisboa, Portugal

Frederico Lourenço
Universidade de Coimbra, Portugal

Henrique Soares Carneiro
Universidade de São Paulo, Brasil

Maria José Azevedo Santos
Universidade de Coimbra, Portugal

Maria José García Soler
Univerddidade do País Basco, Espanha

Nilma Morcef de Paula
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

TODOS OS VOLUMES DESTA SÉRIE SÃO SUBMETIDOS A ARBITRAGEM CIENTÍFICA INDEPENDENTE.

ENSAIOS SOBRE PATRIMÓNIO ALIMENTAR LUSO-BRASILEIRO

Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo
(coords.)

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

ENSAIOS SOBRE PATRIMÓNIO ALIMENTAR LUSO-BRASILEIRO
STUDIES ON LUSO-BRAZILIAN FOOD HERITAGE

COORDS. EDS.

Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo

EDITORES PUBLISHERS

Imprensa da Universidade de Coimbra
Coimbra University Press

www.uc.pt/imprensa_uc

Contacto Contact
imprensa@uc.pt

Vendas online Online Sales
<http://livrariadaimprensa.uc.pt>

Coordenação Editorial Editorial Coordination
Imprensa da Universidade de Coimbra

Conceção Gráfica Graphics
Rodolfo Lopes, Carlos Costa, Nelson Ferreira

Infografia Infographics
Nelson Ferreira

Imagem da capa Cover's image
Juan van der Hamn [Public domain],
via Wikimedia Commons

Impressão e Acabamento Printed by
Simões & Linhares, Lda. Av. Fernando Namora, n.º 83
Loja 4. 3000 Coimbra

ISBN
978-989-26-0885-3

ISBN Digital
978-989-26-0886-0

DOI
<http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-0886-0>

Depósito Legal Legal Deposit
382115/14

Annablume Editora * Comunicação

www.annablume.com.br

Contacto Contact
@annablume.com.br

FCT
Fundação para a Ciência e a Tecnologia
POCI/2010

© Outubro 2014
Annablume Editora * São Paulo
Imprensa da Universidade de Coimbra
Classica Digitalia Vniversitatis Conimbrigenis
<http://classicadigitalia.uc.pt>
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
da Universidade de Coimbra

Trabalho publicado ao abrigo da Licença This work is licensed under
Creative Commons CC-BY (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/pt/legalcode>)

ENSAIOS SOBRE PATRIMÓNIO ALIMENTAR LUSO-BRASILEIRO

STUDIES ON LUSO-BRAZILIAN FOOD HERITAGE

COORDS. EDS.

Carmen Soares & Irene Coutinho de Macedo

FILIAÇÃO AFFILIATION

Universidade de Coimbra & Centro Universitário SENAC-São Paulo

RESUMO

O presente livro oferece uma abordagem diacrónica de elementos patrimoniais de alguns dos padrões alimentares dos Portugueses e da forma como a receção e fusão dos mesmos se dá na cultura brasileira. A obra constitui-se de quatro partes, formadas por capítulos agregados por épocas históricas (da Antiguidade Clássica à Época Contemporânea).

Assim os capítulos reunidos na I Parte apresentam estudos sobre hábitos de consumo e rituais de convivialidade oriundos das duas grandes civilizações fundadoras da Europa, a grega e a latina, e têm por objectivo demonstrar como algumas práticas, hoje tidas irrefletidamente por hábitos dos tempos contemporâneos, são muito mais do que isso. Constituem a ligação do homem atual a um passado distante, a herança mediterrânea antiga, ainda assim modeladora da sua identidade.

Na Parte II o enfoque orienta-se para o universo da alimentação na Idade Média, quer abordando questões de ordem moral/religiosa, quer debruçando-se sobre dois dos universos mais documentados para a época em questão: a mesa dos reis e a das ordens monásticas.

Segue-se a Parte III, que permite ao leitor compreender, com base no exemplo da mesa régia e de um colégio universitário, alguns dos aspetos fundamentais da transição da Idade Média para a Idade Moderna. Os Descobrimentos portugueses provocaram um enorme impulso na produção de açúcar e, consequentemente, no fabrico, comércio e consumo de doces, temática central nesta parte da obra.

Na Parte IV, cria-se um espaço de reflexão sobre o contributo da herança cultural portuguesa na construção de um discurso sobre a cozinha brasileira e no aparecimento na sociedade, sob a influência colonial, de mitos, crenças e tabus associados ao aleitamento materno (um tema geralmente marginalizado no âmbito da História da Alimentação).

PALAVRAS-CHAVE

História da Alimentação, Património Alimentar, Dieta Mediterrânea Antiga, Idade Média, Época Moderna, Época Contemporânea, Portugal, Brasil, Lusofonia

ABSTRACT

In this book the reader will find a diachronic analysis of some Portuguese food heritage patterns and the way they were received and adapted in the Brazilian culture. The work is organized in four parts, each one with several chapters, approaching food heritage from Classical Antiquity to the present.

Part I concerns eating practices and hospitality in the Greek and Roman worlds, the two great civilization founders of Europe. The main goal of its chapters is to demonstrate that some contemporary food habits are very strongly connected to a Classical Mediterranean heritage. The underlining of these cultural bounds between nowadays food culture and its past allows us to understand the real importance of food on the shaping of everybody's cultural identity.

Part II focus on food in the Middle Ages, particularly on its moral and religious issues. The social contexts considered are the king's table and the monastic communities, because those are the most well documented realities we have.

Part III discusses the transition from the Middle Ages to the Modern Era, taking as example, once again, the food habits of the royal family and also of a university college. With the Portuguese Discoveries came a great

impulse on sugar production and, consequently, on the manufacturing, commerce and consumption of sweets, a thematic central on this part.

Part IV is dedicated to the contribution of Portuguese heritage in structuring a discourse on Brazilian cuisine and to the early appearance on the Brazilian colonial society of myths, beliefs, and taboos concerning breastfeeding (a field of research usually marginal on Food History).

KEYWORDS

Food History, Food Heritage, Ancient Mediterranean Diet, Medieval History, Modern History, Contemporary History, Portugal, Brazil, Lusophone World

COORDENADORAS

CARMEN SOARES é Professora Associada com agregação da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História da Alimentação. Na qualidade de tradutora do grego antigo para português é co-autora da tradução dos livros V e VIII de Heródoto e autora da tradução do *Ciclope* de Eurípides, do *Político* de Platão e de *Sobre o afecto aos filhos de Plutarco*. Tem ainda publicado fragmentos vários de textos gregos antigos de temática gastronómica (em particular Arquestrato). É coordenadora executiva do curso de mestrado em “Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade” e diretora do mestrado em Estudos Clássicos. Investigadora corresponsável do projecto DIAITA-Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian: http://www.uc.pt/iii/research_centers/CECH/projetos/diaita)

CV completo disponível na plataforma DeGóis: <http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=7724126685525965>

IRENE COUTINHO DE MACEDO é graduada em Nutrição e mestre em Nutrição Humana Aplicada pela Universidade de São Paulo e especialista em Educação em Saúde pela Universidade Federal de São Paulo. Docente e pesquisadora do Centro Universitário Senac e da Universidade São Judas Tadeu, nos seguintes temas: educação alimentar e nutricional, nutrição e cultura. É coordenadora do curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac, membro da equipe editorial da Revista *Contextos da Alimentação* (ISSN 2238-4200) e colaboradora do projeto DIAITA - Património Alimentar da Lusofonia

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2236612357599334>

EDITORS

Carmen Soares: Associate Professor of the University of Coimbra (Faculty of Letters). Teaching activities, research interests and publications: Classics, Ancient Greek History and Food History. Author of several books and papers and translator into Portuguese of Herodotus (books V and VIII), Euripides (*Cyclops*), Plato (*Statesman*), Plutarch (*On Affection for Offspring*) and fragments of gastronomic Greek literature (Archestratus, *Life of Luxury*). Executive Coordinator of the MA in Food: Sources, Culture and Society and Coordinator of the MA in Classical Studies. One of the main investigators of the DIAITA Project: Lusophone Food Heritage supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation (http://www.uc.pt/en/iii/research_centers/CECH/projetos/diaita)
CV: <http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=7724126685525965>

Irene Coutinho de Macedo received her bachelor's degree in Nutrition and master's degree in Applied Human Nutrition from Universidade de São Paulo. She also has a specialist certificate in Education and Health from Universidade Federal de São Paulo. She is a professor and researcher in nutritional education and nutrition and culture of Centro Universitário Senac and Universidade São Judas Tadeu. Currently coordinates de Bachelor Degree in Nutrition of Centro Universitário Senac. Member of the editorial board of the peer-reviewed publication *Food Contexts* (ISSN 2238-4200) and collaborator of DIAITA - Lusophone Food Heritage.

Lattes profile: <http://lattes.cnpq.br/2236612357599334>

NOTAS SOBRE OS AUTORES

Ana Isabel Buescu: Professora da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Os seus principais domínios científicos e interesses versam sobre História Moderna de Portugal, educação de príncipes, livros e livrarias aristocráticas, cultura de corte, cerimónias e rituais régios e história biográfica nos séculos XV e XVI.

<https://www.fct.mctes.pt/fctsig/cv/presentation.PT/overview.aspx>

Guida Cândido: licenciada em História da Arte, FLUC (1997). Coordena o Arquivo Fotográfico da Divisão de Cultura da Câmara Municipal da Figueira da Foz (2000). É autora de livros e publicações científicas nas áreas de museologia, património e gastronomia local. Mestre com a dissertação "Comer como uma Rainha: Estudo de um Livro da Casa de D. Catarina de Áustria".

Isabel Drumond Braga: doutorada em História, especialidade em História Económica e Social (séculos XV-XVIII), pela Universidade Nova de Lisboa (1996) e Agregada pela Universidade de Lisboa (2006). Lecciona na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa desde 1990. Foi Professora Visitante na Universidade Federal Fluminense (Brasil) de Agosto a Dezembro de 2009, na Università di Catania (Itália) em Julho de 2011 e na Universidade Federal da Uberlândia (Brasil) em Novembro de 2013.

<http://www.cidehus.uevora.pt/memb/cv/cvisabeldrumondbraga.pdf>

João Pedro Gomes: arqueólogo e mestre em História da Arte, investigador colaborador do CECH, tem desenvolvido estudos na área da História Social e Cultural Moderna (séculos XVI-XVIII), nomeadamente nos contextos sociais da produção, circulação e consumo de cerâmica portuguesa no espaço metropolitano e colonial e, recentemente, desenvolvido estudos na área da Alimentação Moderna Portuguesa, nomeadamente na cultura material associada, protocolos e contextos sociais de refeição e banquete.

<http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=0203471191816193>

Leila Mezan Algranti: Professora Titular de História do Brasil I do Departamento de História - Universidade Estadual de Campinas e Pesquisadora nível 1 do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Tem desenvolvido pesquisas na área de História colonial em torno de temáticas referentes aos estudos de género, alimentação e cultura, história dos livros e leituras.

<http://lattes.cnpq.br/9930201761518093>

Maria Amélia Campos: investigadora do Centro de História da Sociedade e da Cultura da Universidade de Coimbra, desde 2008, concluiu o seu doutoramento nessa Universidade, em 2012, com a tese *Santa Justa de Coimbra na Idade Média: o espaço urbano, religioso e socio-económico*. A sua investigação tem-se centrado no estudo da cidade de Coimbra, nas suas colegiadas e freguesias medievais.

<http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=4757673875748934>

Maria Helena Da Cruz Coelho: Prof. Catedrática da Faculdade de Letras da Universidade de

Coimbra (desde 1991) e Investigadora do Centro de História da Sociedade e da Cultura. Tem desenvolvido o seu ensino e investigação no âmbito da História Medieval (história política, religiosa, institucional, económico-social, o mundo rural, o poder municipal, a biografia, a vida quotidiana, a alimentação). É coordenadora científica do Mestrado "Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade" da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

<http://www.www.uc.pt/chsc/investigadores/mhcc>

Paula Barata Dias: Professora auxiliar do grupo de Estudos Clássicos da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra e investigadora do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da linha de investigação Estudos Medievais e Patrísticos, é doutorada em Literatura Latina Medieval desde 2005 com um trabalho sobre o monaquismo de S. Frutuoso de Braga (Noroeste hispânico, séc.VII). A sua docência e investigação decorre na área científica dos estudos clássicos, tendo publicados numerosos trabalhos sobre Antiguidade Tardia, cristianismo antigo e alto medieval, patrística grega e latina. É docente do curso de Mestrado Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, lecionando a disciplina de *Religiões e alimentação*. CV completo em <http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=3359419879432203>

Regina Bustamante: Professora do Instituto de História da Universidade Federal do Rio de Janeiro (desde 1997), tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações na área da História Cultural da Antiguidade Romana, abordando identidades/alteridades, imagética e África Romana.

<http://lattes.cnpq.br/4721133282874091>

Wanessa Asfora: Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo e professora da Pós-graduação do Centro Universitário Senac São Paulo. Tem desenvolvido suas pesquisas em torno de temáticas referentes à relação entre alimentação e medicina no Ocidente pré-moderno.

<http://lattes.cnpq.br/2212191426467823>.

SUMÁRIO

PREFÁCIO	13
PARTE I: ORIGENS MEDITERRÂNEAS DO PATRIMÓNIO ALIMENTAR LUSO-BRASILEIRO	
PÃO E VINHO SOBRE A MESA. UM “CLÁSSICO” DA ALIMENTAÇÃO PORTUGUESA (Bread & wine: a classical motif of the Portuguese Food) Carmen Soares	17
“DIZ-ME O QUE COMES E TE DIREI QUEM ÉS”: UMA REPRESENTAÇÃO MUSIVA DE XÊNIA NA ÁFRICA ROMANA ("Tell me what you eat and I will tell you who you are": a mosaic depiction of xenia in Roman Africa) Regina Maria da Cunha Bustamante	51
PARTE II: IDENTIDADES ALIMENTARES DA IDADE MÉDIA	
<i>DE SPIRITU GASTRIMARGIAE</i> –DISTOPIA ALIMENTAR E GULA NA REPRESENTAÇÃO DO INFERNO NA TRADIÇÃO MORAL OCIDENTAL (<i>De Spiritu Gastrimargiae</i> - food distopia and gluttony in the representation of hell in European moral tradition) Paula Barata Dias	71
A MESA DO REI DE AVIS. ESPAÇOS, OFICIAIS, ALIMENTOS E CERIMONIAIS (The table of John I, king of Avis: spaces, servants, food, ceremonial) Maria Helena da Cruz Coelho	89
ALIMENTAR A CIDADE DE COIMBRA NA BAIXA IDADE MÉDIA: NOTAS SOBRE OS ALIMENTOS, AS ESTRUTURAS DE TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAR E OS OFÍCIOS (Feeding the city of Coimbra in the Late Middle Ages: notes on food production and processing structures and professional occupations) Maria Amélia Campos	113
PARTE III: IDENTIDADES ALIMENTARES DA ÉPOCA MODERNA	
ASPECTOS DA MESA DO REI. ENTRE A IDADE MÉDIA E A ÉPOCA MODERNA (The king's table as an interdisciplinary field. Between Medieval and Modern times) Ana Isabel Buescu	141
CONFEITEIROS NA ÉPOCA MODERNA: CULTURA MATERIAL, PRODUÇÃO E CONFLITUOSIDADE (The Confectioners in the Modern Era: Material Culture, Production and Bickering) Isabel M. R. Mendes Drumond Braga	165

O CONTRIBUTO DAS FONTES PALEOGRÁFICAS PARA O ESTUDO DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: O CASO DO LIVRO DE SUPERINTENDÊNCIA DE COZINHA DO REAL COLÉGIO DE SÃO PEDRO DE COIMBRA (SÉC. XVII) (The contribution of paleographic sources for the study of history of food: The case of the Food's Superintendent Book of the Real Colégio de São Pedro de Coimbra (XVII century)) Guida Cândido	193
UMA DOCE VIAGEM: DOCES E CONSERVAS NA CORRESPONDÊNCIA DE D. VICENTE NOGUEIRA COM O MARQUÊS DE NIZA (1647-1652) (A Sweet Journey: Lisbon's Confectionery in the correspondence between D. Vicente Nogueira and the Marquis of Niza (1647-1652)) João Pedro Gomes	213
PARTE IV: HERANÇAS PORTUGUESAS DA GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO BRASILEIRAS	
LUIZ DA CÂMARA CASCUDO E A EMENTA PORTUGUESA: A CONTRIBUIÇÃO DE PORTUGAL NA CONSTRUÇÃO DO PENSAMENTO SOBRE A COZINHA BRASILEIRA (Luís da Câmara Cascudo and the portuguese ementa: contributiond from Portugal for the construction of a Brazilian cuisine thought) Leila Mezan Algranti & Wanessa Asfora	253
ASPECTOS CULTURAIS NA PRÁTICA DO ALEITAMENTO MATERNO DECORRENTES DA HERANÇA HISTÓRICA DO BRASIL COLÔNIA (Cultural aspects of breastfeeding practices influenced by Brazil's colonial period historical heritage) Irene Coutinho de Macedo	275
BIBLIOGRAFIA	
Fontes	293
Estudos	295
ÍNDICE ONOMÁSTICO	
Antropónimos	327
Topónimos/Etnónimos	328
Alimentar	330
Produção	336
Ofícios/Mesteres	338
ÍNDICE COMUM	341

PREFÁCIO

O conjunto de estudos que com esta obra se apresenta a um público interessado nas questões atinentes ao conhecimento do Património Alimentar Luso-Brasileiro tem a particularidade inovadora de constituir uma primeira publicação conjunta, saída da pena de especialistas de dois países unidos por uma história de partilha de bens e saberes que alicerçam a identidade individual de cada um dos povos, Portugueses e Brasileiros.

Na verdade os estudos sobre o que vulgarmente se tem chamado de “História e Culturas da Alimentação” vêm assistindo, nas últimas décadas, a um crescente impulso, tanto em Portugal como no Brasil. O interesse do meio académico e do público em geral sobre a percepção do fenómeno alimentar (nas suas vertentes social, cultural, histórica e artística, sem descurar a dimensão nutricional/dietética) revela-se um tema de discussão cada vez mais atrativo e capaz de criar novas formas de diálogo entre os universos da investigação e do ensino académicos e as esferas civis dos profissionais do sector do turismo cultural e gastronómico, bem como da busca da certificação de produtos regionais, que se distingam pela pertença a um património histórico identitário, digno de preservação, visibilidade e divulgação nacional e internacional.

Todos os colaboradores responsáveis pela redação dos capítulos que integram este volume de “Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-Brasileiro” fazem parte de uma vasta rede de colaboradores do projeto de investigação transnacional: DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia¹. Assim, o leitor (especialista e comum) encontra neste livro uma abordagem diacrónica (que começa na Antiguidade Clássica e vem até à Época Contemporânea) de elementos patrimoniais de alguns dos padrões alimentares dos Portugueses e da forma como a receção e fusão dos mesmos se dá na cultura brasileira, nos domínios concretos da construção da cozinha brasileira (tal qual a perspectiva o nome incontornável de Luís da Câmara Cascudo) e de práticas actuais, refletoras de uma herança colonial assimilada.

Importa destacar que os capítulos reunidos na I Parte da obra, consagrados aos estudos de hábitos de consumo e rituais de convivialidade oriundos das duas grandes civilizações fundadoras da Europa, a grega e a latina, têm por objectivo demonstrar como práticas hoje tidas irrefletidamente por hábitos

¹ www.uc.pt/iii/research_centers/CECH/projetos/diaita

dos tempos contemporâneos, são muito mais que isso. Constituem a ligação do homem atual a um passado distante, ainda assim modelador da sua identidade.

Na Parte II o enfoque orienta-se para o universo da alimentação na Idade Média, quer abordando questões de ordem moral/religiosa, quer debruçando-se sobre dois dos universos mais documentados para a época em questão: a mesa dos reis e a das ordens monásticas.

O conjunto de capítulos dedicado às identidades alimentares da Época Moderna (Parte III), abre com um estudo que permite ao leitor compreender, com base no exemplo da mesa régia, alguns dos aspetos fundamentais da transição da Idade Média para esta Nova Era, de abertura aos Novos Mundos. Além de uma análise muito concreta sobre a documentação de uma comunidade colegial, deparamos com outros dois estudos, ambos abordando, ainda que sob perspectivas distintas, um dos marcadores identitários mais célebres no mundo do património alimentar português: a doçaria, arte que muito deve, pela dependência natural que tem do açúcar, ao Brasil e que contribuiu para o desenvolvimento da própria doçaria brasileira tradicional.

No termo do livro (Parte IV), cria-se um espaço de reflexão sobre alguns dos testemunhos escritos e comportamentais da herança portuguesa, tanto na cozinha brasileira, como no desenho de crenças, mitos e tabus associados a um setor muitas vezes descurado em estudos sobre História da Alimentação, o aleitamento materno.

Está lançada uma primeira obra colectiva de autores portugueses e brasileiros, que esperamos venha a enriquecer o universo editorial luso-brasileiro de publicações sobre História & Culturas da Alimentação.

Carmen Soares
Irene Coutinho de Macedo

**ALIMENTAR A CIDADE DE COIMBRA NA BAIXA IDADE MÉDIA:
NOTAS SOBRE OS ALIMENTOS, AS ESTRUTURAS DE
TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAR E OS OFÍCIOS
(Feeding the city of Coimbra in the Late Middle Ages: notes on food
production and processing structures and professional occupations)**

MARIA AMÉLIA ÁLVARO DE CAMPOS

Centro de História da Sociedade e da Cultura da UC (melicampos@gmail.com)

RESUMO: Durante a Idade Média, dentro da cidade de Coimbra reconhecemos a existência de espaços de cultivo e de equipamentos relacionados com a produção e a transformação alimentar. Na malha urbana coimbrã deste período, a implantação de hortas, currais, galinheiros, entre outros elementos, denunciava a produção hortícola, bem como a criação de animais, com o intuito de alimentar a unidade familiar e complementar – ou prover totalmente – o abastecimento doméstico.

Neste trabalho, partimos da análise dos forais e das posturas de Coimbra, instrumentos fundamentais para a regulamentação dos direitos e dos tributos da cidade, e analisámos, de seguida, os contratos de enfiteuse produzidos no âmbito da gestão do património de algumas igrejas da cidade. Da análise deste conjunto documental, identificamos os alimentos de que a cidade se abastecia e os principais agentes de produção e de distribuição alimentar. Entre outros exemplos, dar-se-á protagonismo aos almuinheiros e aos vinhateiros; aos peixeiros e aos carneiros; aos forneiros e aos lagareiros.

Com o reconhecimento e o estudo das profissões e das actividades de que dependia o abastecimento da cidade, granjearmos compreender e expor o seu funcionamento e mecanismos; e a sua implantação na malha urbana da cidade. Por fim, pretendemos, igualmente, contribuir para a consolidação do conhecimento da dieta alimentar do homem medieval, mais precisamente, do habitante de Coimbra dos séculos XIII, XIV e XV.

PALAVRAS-CHAVE: Coimbra na Idade Média; lagares de azeite; fornos de pão; produção de vinho; abastecimento de carne; abastecimento de peixe; ofícios.

ABSTRACT: During the Middle Ages, we can identify, inside the city of Coimbra, the existence of farming areas and food production and processing equipments. During this period, within the urban fabric of the city, we recognize the presence of vegetable gardens, cattle sheds, henneries, amongst others, which reveal the existence of horticultural as well as livestock production, whose purpose was to feed the family unit and complement – or completely provide for – the domestic supply.

In the present paper, we based our analysis on the charters and codes of Coimbra, fundamental tools that regulate the rights and tributes of the city; next, we studied, the emphyteutic leases that were produced to manage the estate of several city churches. From the analysis of this body of documents, we identified the food items that supplied the city and the main agents behind the food production and supply.

Amongst other examples, we highlight the vegetable gardeners and wine producers; fishmongers and butchers; bakers and pressers.

With the identification and the study of the professional occupations and activities upon which the city supply depended on, it is our intention to understand and disclose its functioning and its mechanisms; and their implementation within the urban fabric. Finally, it is also our intention to contribute to the available knowledge pertaining to the diet of the medieval man and, in particular, the inhabitant of Coimbra during the 13th, the 14th and the 15th centuries.

KEYWORDS: Coimbra in the Middle Ages; olive oil mills; bread ovens; wine making; meat supply; fish supply; professional occupations.

Houve um tempo em que, no território português, não se produzia milho mais, nem batata, nem laranja doce. Nesse tempo, e falamos de um período anterior ao achamento do Brasil e à descoberta do caminho marítimo para a Índia, a grande base da alimentação era o pão, o vinho, a carne e o peixe. As doses principais de vitaminas e de minerais encontravam-se na fruta, que se comia fresca ou seca, e nas hortaliças e legumes que, dependendo da época do ano, se produziam em maior ou menor quantidade¹. Nesse tempo, a alimentação era condicionada pelas capacidades da terra e pela variedade da fauna² e da flora autóctones. Embora entrassem no reino produtos vindos do Oriente e do Norte de África, a sua distribuição era lenta e, como alimentos de excepção, só chegavam às mesas dos mais abastados³.

No início deste estudo, visamos a caracterização da alimentação da população urbana de Coimbra, na Idade Média. Para tal, procuraremos reconhecer os principais alimentos que abasteciam a urbe. De seguida, identificaremos, no interior da cidade, os indivíduos que se ocupavam das actividades relacionadas com o sector alimentar, sobretudo com a produção, a transformação e a comercialização dos produtos e estudaremos a sua relação com a malha urbana, procurando reconstituir a sociotopografia destes profissionais⁴.

Num primeiro momento deste estudo, faz-se o reconhecimento dos alimentos que entravam na cidade ou nela se compravam e vendiam, através dos diplomas de legislação concelhia e dos forais outorgados pelo monarca ao concelho de Coimbra, durante o século XII. Para completar a informação

¹ Para uma caracterização geral da alimentação em Portugal, no período medieval, ver Arnaut 1967: XXIII-CXXX, Marques 2010: 27-44; Santos 1997; e Gonçalves 2011: 226-259. Sobre a alimentação medieval, na Europa, ver Flandrin e Montanari 2001: 11-81 e Adamson 2004.

² Veja-se, por exemplo, a variedade da carne consumida, em Portugal, na Idade Média, em Arnaut 1967: XXX-XXXV.

³ Desde logo as especiarias como a pimenta, os cominhos, o açafraão, o cravo, a canela, o gengibre, entre outros, ver Arnaut 1967: XXXVII-XLII.

⁴ Esta é uma metodologia explorada por Falcão 2011: 460-586 e por Melo 2009: vol. 2.

neles contida, recorreremos ainda ao foral manuelino, apesar de este ser posterior à cronologia que aqui nos interessa analisar⁵.

De seguida, com o objectivo de identificar os ofícios responsáveis pela produção e pela distribuição dos alimentos e os equipamentos de transformação alimentar, analisámos os fundos arquivísticos pertencentes às colegiadas medievais de Coimbra, que nos permitiram observar um quadro amplo em que se incluem quase todas as freguesias da cidade⁶. Uma vez que a maioria destas igrejas se instituiu como colegiada entre o último quartel do século XII e os finais do primeiro quartel da centúria seguinte, a cronologia dessa análise, condicionada pelo âmbito de produção da documentação que a suporta, tem o seu termo *a quo* fixado no ano de 1222. Por sua vez, estabelecemos o termo *ad quem* no ano de 1450. Pese embora a vasta cronologia que assim apresentamos, a grande maioria dos dados que colhemos datam dos séculos XIV e XV os quais, por essa razão, nos merecerão maior cuidado.

Desse conjunto de fontes, esmagadoramente composto por contratos económicos de gestão de propriedade urbana, retirámos as informações relativas às estruturas, aos equipamentos e aos profissionais responsáveis pelo provimento alimentar da cidade. Antes, porém, de nos abalancharmos para o estudo destas questões dentro da cidade, composta pelo núcleo amuralhado e pelos arrabaldes, procuremos apresentá-la, tendo em conta a sua conjuntura histórica, a sua situação geográfica e a sua relação com o território circundante.

1. A CIDADE DE COIMBRA

Conquistada definitivamente pelos cristãos em 1064, Coimbra⁷ apresentar-se-ia, mais tarde, como ponto estratégico decisivo para o avanço da conquista do território, pelos condes portucalenses e pelo seu filho Afonso Henriques. Este, ao estabelecer-se aqui em 1131⁸, alicerçava na cidade do Mondego a sua política de autonomia do condado e de emergência de um novo reino. Desse modo, Coimbra foi a primeira capital de Portugal e assim

⁵ Tais diplomas encontram-se actualmente reunidos e publicados na obra de Coelho 2013.

⁶ Excepção feita à freguesia da Sé e à freguesia de São João do Mosteiro de Santa Cruz, tutelada pelo mesmo mosteiro. Infelizmente, do conjunto dos fundos arquivísticos das colegiadas de Coimbra, não conseguimos analisar o referente à igreja de Santiago. Assim, esta parte do trabalho assenta no estudo das colegiadas de São João de Almedina; de São Salvador; de São Pedro; de São Cristóvão; de São Bartolomeu; e de Santa Justa.

⁷ Para uma contextualização histórica da cidade de Coimbra, nos inícios da nacionalidade e durante todo o período medieval, ver, entre outros, Coelho 1992; Coelho 2003a; Coelho 2003b; Ventura 2003; Coelho 2005c; Gomes 2006; Campos 2010; Coelho 2013.

⁸ Ver Mattoso 2007: 105-111.

permaneceu até à segunda metade do século XIII, quando perdeu esse estatuto a favor da cidade de Lisboa⁹.

Ocupada, ao longo dos séculos, por diferentes povos e culturas, Coimbra caracterizava-se, durante o período em análise, por uma malha urbana reveladora da síntese das diferentes heranças, na qual as várias sedes do poder político e eclesiástico sobressaíam, por via dos seus edifícios de maior notabilidade. No interior da urbe, estes assinalavam a divisão das diferentes jurisdições¹⁰. Esvaziada das suas funções políticas, de principal sede da corte do monarca, na Almedina, a Alcáçova seria escolhida, durante o século XIV, para sede do Estudo, por dois diferentes períodos¹¹.

Do ponto de vista socioeconómico, a cidade, em permanente diálogo com o rio que a banhava, reunia um importante grupo de mercadores¹² e de outros comerciantes¹³, assim como diversos sectores manufactureiros ligados à metalurgia, à curtição e à transformação de pelames, à olaria e, como veremos mais à frente, aos diferentes processos de produção e transformação alimentar.

⁹ Durante o reinado de D. Afonso III, ver Ventura 2006b: 164-172.

¹⁰ Na Almedina, até à transferência da capital do reino para a cidade de Lisboa, a Alcáçova constituía a primeira morada do monarca e alojava os principais serviços do poder régio (ver Pimentel 2003); numa cota ligeiramente inferior, reconhecíamos o paço episcopal e, mais abaixo, a Sé (ver Morujão 2010); neste espaço amuralhado tinham ainda lugar as igrejas paroquiais de São João de Almedina, de São Salvador, de São Pedro (ver Varandas 1999) e de São Cristóvão (ver Matos 1998). Nos arrabaldes, encontramos as igrejas paroquiais de São Bartolomeu (ver Guardado 1999), de Santiago e de Santa Justa (ver Campos 2012) e, desde 1131, do Mosteiro de Santa Cruz (ver Martins 2003 e Gomes 2007). Mais afastados do núcleo urbano, em ambas as margens do Mondego, encontravam-se também o Mosteiro de Celas da Ponte e, a partir do século XIII, os mosteiros mendicantes da cidade, S. Domingos, S. Francisco e Santa Clara, ver Gomes 1998. Ver figura 1.

¹¹ Ver Coelho 1992.

¹² Ver Coelho 1998.

¹³ Desde logo, os almocreves, responsáveis pelo transporte e distribuição de diferentes géneros. Estes são dos poucos profissionais urbanos que o foral de 1111 individualiza, ver Coelho 2013: 24 e doc. II.

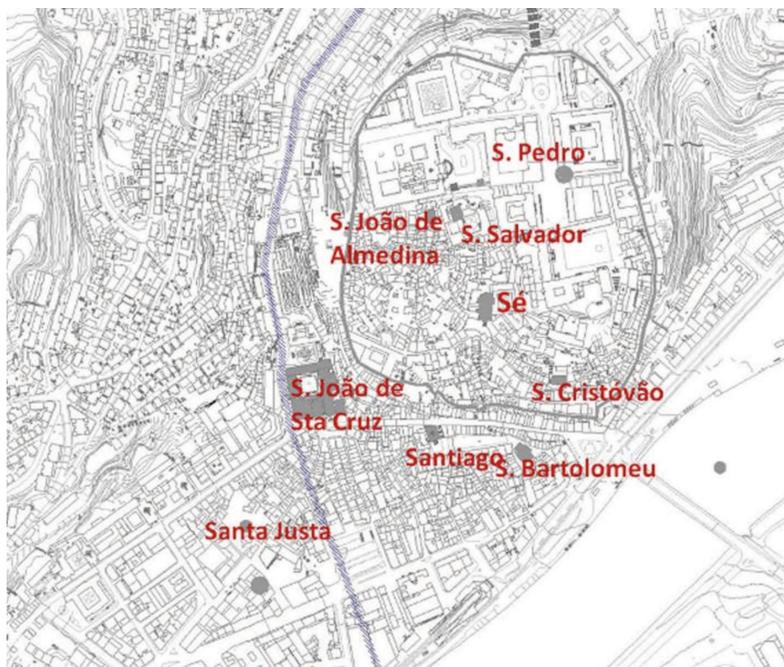


Figura 1: A cidade de Coimbra e a identificação das suas freguesias urbanas¹⁴.

Coimbra, constituída pela colina amuralhada e pelos seus arrabaldes, em franco desenvolvimento a partir do século XIII, encabeçava um território rural com o qual mantinha uma relação de interdependência económica e sobre o qual exercia a sua jurisdição municipal¹⁵. A cidade era a cabeça política que regulamentava o quotidiano e os tributos dos camponeses ao mesmo tempo que era o centro onde aqueles faziam escoar os excedentes da sua produção, tirando daí algum proveito e abastecendo-a. Podemos dizer, por isso, que, em grande medida, o termo alimentava a cidade¹⁶.

As dimensões do termo ou alfoz de Coimbra, espaço rural de limites difíceis de definir, chegam-nos através de um documento de 1344¹⁷, no qual

¹⁴ Os esquemas cartográficos que acompanham este trabalho têm por base o levantamento topográfico da cidade de Coimbra na actualidade.

¹⁵ Sobre a evolução da relação jurisdicional entre Coimbra e o seu termo, ver Ventura 2002: 27-30.

¹⁶ Sobre a relação cidade-campo, embora para o caso de Évora, ver Beirante 2008: 298-304.

¹⁷ Madahil 1943: VIII.

se identificavam cerca de cinquenta paróquias que os historiadores¹⁸ têm considerado corresponder ao território dessa jurisdição. Em traços gerais, tal território estendia-se de Este a Oeste numa distância de 40 km e de Norte a Sul, numa distância de 90 km.

Em torno de Coimbra, caracterizado pelos seus densos olivais e férteis almuinhas, encontrava-se o aro da cidade num território que, nos dias de hoje, se divide pelas freguesias de Santo António dos Olivais, de Santa Clara, de São Paulo de Frades, de Eiras e de São Martinho do Bispo¹⁹.

Se o termo provia a cidade do cereal²⁰ e do vinho²¹ que aí se consumia e comercializava, no aro encontramos uma densa mancha de olivais²², de terrenos com vinhas e oliveiras – culturas frequentemente desenvolvidas em regime de complantação – bem como de almuinhas e pomares²³ onde seria cultivada grande parte dos legumes, das verduras e da fruta que se lhe destinava. Em torno da cidade, principal mercado consumidor, as diferentes culturas distribuíam-se formando anéis concêntricos, que se afastavam do centro, consoante diminuísse o tempo de perecibilidade dos produtos²⁴.

2. OS PRODUTOS ALIMENTARES:

Com o intuito de apresentar os diferentes tipos de produtos que alimentavam a cidade de Coimbra, na Idade Média, inquirimos os diplomas que lhe foram outorgados ou confirmados pelo poder central. Mais precisamente, analisámos as posturas de 1145²⁵, estatuídas pelos homens-bons da cidade e corroboradas por D. Afonso Henriques; o foral de 1179²⁶, outorgado por esse monarca ao concelho de Coimbra; e o foral manuelino datado de 1516²⁷. Embora o último diploma ultrapasse a cronologia em que se enquadra este

¹⁸ Ver Oliveira 1971: 21 e Coelho 1990b: 115.

¹⁹ Para uma maior pormenorização deste território, ver Oliveira 1971: 32.

²⁰ Ver Coelho 1986: 130-152. Deste território, sublinhem-se as boas características agrícolas do reguengo do Bolão, com os melhores índices de fertilidade.

²¹ Ver Coelho 1986: 152-172.

²² Ver Coelho 1986: 172-181.

²³ Ver Coelho 1986: 188-195.

²⁴ Ver Trindade e Gaspar 1973/1974: 3-11.

²⁵ Ver Coelho 2013: 35-41 e doc. III.

²⁶ Note-se que, em 1111, o concelho de Coimbra recebeu carta de foral dos condes D. Henrique e D. Teresa. No entanto, como o seu clausulado se reporta, essencialmente, à regulamentação da estratificação social, alicerçada no trabalho e nas funções a exercer em contexto militar (ver Coelho 2013: 23-27), o documento torna-se irrelevante para este estudo. Pelo contrário, o documento de 1179, outorgado a Coimbra, Lisboa e Santarém – triângulo estratégico para a prossecução da conquista do território meridional –, visava a regulamentação das dinâmicas urbanas, do multifacetado trabalho dos mesteiros, da tributação de matérias-primas e dos produtos, ver Coelho 2013: 41-52 e doc. IV.

²⁷ Ver Coelho 2013: 62-66 e doc. V.

estudo, julgamos oportuno analisá-lo por nele se relatar uma realidade que podemos fazer reportar a épocas anteriores²⁸.

Nas posturas de 1145, os homens-bons de Coimbra, no que dizia respeito à alimentação, demonstravam especial preocupação com o tabelamento da venda da carne (de gado e de caça) e do peixe. A carne deveria ser vendida no mercado – na *algazaria* –, enquanto o peixe se venderia nos barcos em que afluía à cidade. Assim, no que dizia respeito aos animais de grande porte, tabelava-se a venda na cidade da carne de vaca, de veado, de carneiro, de cordeiro e de porco. De criação ou de caça, vendia-se, também, o coelho e uma grande diversidade de aves: pombas, perdizes, galinhas, patos, grou, abetardas e rolas. Regulamentava-se igualmente a venda de marisco e do peixe de rio e de mar que entrava na cidade, normalmente por via fluvial. Este deveria ser vendido, dentro das barcas em que era transportado e por quem o trazia. Tais trocas deveriam ser sempre superentendidas pelo almotacé²⁹.

Nas tendas da cidade, o habitante de Coimbra poderia comprar laticínios como o queijo e a manteiga; gorduras como o azeite³⁰; e outros produtos como o mel, a pimenta e o carneiro pisado cru.

Neste documento, regista-se, de forma assinalável, o cuidado colocado na protecção das vinhas, sendo quaisquer estragos ou danos provocados nestas culturas altamente penalizados. Destas determinações, percebe-se, não só a preocupação com a salvaguarda do vinho, bebida primordial da dieta alimentar medieval, como também o respeito pelos rigorosos trabalhos que a viticultura exigia.

O foral de 1179 não traz novidades significativas quanto à variedade dos produtos alimentares que abasteciam a cidade. Neste caso, porém, ao definir o pagamento da jugada especificava-se a cultura do trigo e do milho, como principais cereais panificáveis no termo da cidade.

²⁸ A reforma manuelina dos forais, ordenada em 1497, por D. Manuel I, visava a actualização da linguagem, a conversão e a actualização dos tributos, a recuperação de direitos e o evitar dos abusos na sua cobrança, ver Neto 1997: 165-175. Embora os forais manuelinos tenham resultado em diplomas mais completos do que simples actualizações dos forais medievais, estes retratam, em grande medida, uma realidade semelhante à dos finais da Idade Média.

²⁹ Sobre estes aspectos das Posturas de 1145, ver Coelho 2013:37. Importa realçar a figura do almotacé que, enquanto oficial concelhio, estipulava preços e medidas e fiscalizava o seu cumprimento, do mesmo modo que, entre outras funções, supervisionava a observância das normas de qualidade e de higiene dos produtos, ver Melo 2009:287. Pesem embora as várias alterações que o cargo de almotacé foi sofrendo, ao longo dos séculos, nas suas atribuições e na sua relevância social, este cargo foi um dos mais antigos ofícios concelhios em Portugal, herdados do modelo de administração local islâmico, Coelho 2008: 19-22.

³⁰ Note-se que, embora também utilizado na cozinha, o azeite, dada a sua necessidade para a iluminação, era muitas vezes preterido pela manteiga e pela banha de porco, ver Santos 2006: 146-147.

Do mesmo modo, refere-se nesse diploma, pela primeira vez, o direito do relego, período de tempo de que o monarca dispunha para vender o seu vinho em regime de monopólio, sem a concorrência de outros produtores. Todavia, só mais tarde, no clausulado do foral manuelino é que vemos fixado esse período de cerca de três meses, entre os inícios do mês de Novembro e os princípios de Fevereiro.

Na entrada do século XVI, o foral de Coimbra dá-nos conta, igualmente, de uma alargada variedade de géneros que abasteciam a cidade. Desde logo, elencam-se os vários cereais panificáveis: o trigo, a cevada, o centeio, o milho painço e a aveia. De seguida, referenciam-se diferentes tipos de carne: de gado bovino, ovino, caprino e suíno, assim como um conjunto considerável de animais de caça, como os coelhos e as lebres, as perdizes, os patos e as galinhas, entre outros. São também taxados os alhos e as cebolas³¹ que entravam na cidade. Dos bens de mercearia, destacam-se, neste diploma, especiarias como a pimenta, a canela, o ruibarbo, a canafístula e o açúcar; géneros de produção animal como os ovos e o mel; gorduras como o azeite; e laticínios como os queijos curados e a manteiga salgada. Por fim, dava-se ainda entrada a uma vasta panóplia de frutas e de legumes secos – castanhas³², nozes, ameixas, figos, amêndoas, pinhões, avelãs, bolotas, lentilhas, entre outros – e de fruta e legumes frescos – laranjas, cidras, peras, cerejas, uvas verdes, figos, melões, hortaliças, entre outros.

3. AS ESTRUTURAS DE TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Apesar de o seu abastecimento depender, em grande medida, do meio rural que a envolvia, a cidade de Coimbra, apresentava, no seu interior, unidades e equipamentos de produção alimentar. Desde logo, como nas outras cidades portuguesas de Norte a Sul do país, a casa corrente coimbrã revestia-se de diferentes funcionalidades residenciais e económicas; previa, na maioria dos casos, a existência de um cortinhal – também denominado de vergel – implantado no fundo do lote³³; e, pontualmente, dispunha de equipamentos de transformação alimentar, de armazenamento e de abastecimento de água³⁴.

O cortinhal de fundo de lote era uma presença contínua em toda a malha urbana. Nesta, porém, sobressaíam, durante a Baixa Idade Média, por

³¹ Dado o seu sabor forte, estes deveriam ser o principal condimento da cozinha da época, ver Adamson 2004: 7.

³² As castanhas, sobretudo na Beira Alta e em Trás-os-Montes, eram amplamente utilizadas como principal acompanhamento ou mesmo em substituição do pão, em maus anos cerealíferos, ver Marques 2010: 32 e 37.

³³ Ver Trindade 2002: 25-31 e 144-145.

³⁴ Sobre os diversos aspectos da paisagem coimbrã, na Idade Média, ver Gomes 2006 e Campos 2010.

exemplo, as casas do prelado da cidade³⁵ ou dos priores das suas principais igrejas³⁶. Tais residências, com maiores dimensões, poderiam integrar hortas, currais, cavalariças, fornos, entre outras estruturas, configurando complexos habitacionais a fazer lembrar as *cortes*, que caracterizaram a paisagem de Coimbra, durante os séculos XII e XIII³⁷.

Por entre a malha do casario, detectámos a implantação frequente de dois tipos de estruturas destinadas à transformação e à confecção de alimentos: os lagares de azeite e os fornos de cozer pão.



Figura 2: Localização dos lagares (▲) e dos fornos de pão (●), dentro da cidade³⁸.

³⁵ Uma possível reconstituição dos edifícios que compunham o paço do bispo de Coimbra, pode ser lida em Alarcão 2008: 128-129.

³⁶ Por exemplo, sobre as casas do priorado da colegiada de Santa Justa, ver Campos 2012: 193-194.

³⁷ Ver Ventura 2006a.

³⁸ Note-se que os esquemas cartográficos que acompanham este trabalho não pretendem – porque seria impossível fazê-lo – representar a topografia destas estruturas, mas apenas dar uma visão de conjunto das suas áreas de implantação e, conseqüentemente, da sua dispersão na malha urbana.

Necessária a água enquanto força motriz do lagar e enquanto elemento fundamental ao longo de todo o processo da produção do azeite³⁹, encontramos os primeiros, junto ao rio ou junto ao curso da Água de Runa⁴⁰. Deste modo, nos séculos XIV e XV, podemos referenciar, nos arrabaldes da cidade, cerca de onze lagares de azeite.

Ao longo desse percurso da Água de Runa, na freguesia de Santa Justa, os lagares situavam-se, principalmente, na Rua de Oleiros (que corresponde, sensivelmente, à actual Rua de João Cabreira)⁴¹. Na freguesia de São Bartolomeu, reunia-se um conjunto considerável de lagares de azeite⁴² os quais, embora os documentos não nos permitam precisar a sua localização, julgamos situarem-se na área da Ribeira, junto ao rio. Em Santiago, a zona da Lameira que, como o nome indica, correspondia à margem lamacenta do rio, era, também, lugar de implantação destas estruturas⁴³. Nestes equipamentos, para além do azeite, fundamental na alimentação portuguesa e combustível essencial para a iluminação, produzia-se a baganha ou o bagaço, gordura com diversas utilizações, como a saboaria e a forragem de animais⁴⁴.

Ao contrário desses lagares que dependiam da força das águas para o seu funcionamento, os fornos de cozer o pão encontravam-se disseminados por toda a malha urbana. A sua posse estava isenta de tributo, uma vez que, pelo foral de 1179, se estabelecia que os habitantes de Coimbra podiam possuir, livremente, tendas e fornos de pão ou de oleiro⁴⁵. Na verdade, pese embora os riscos que o fogo representava dentro da cidade, onde, facilmente se propagaria qualquer incêndio, reconhecemos estes

³⁹ Ver Santos 2006.

⁴⁰ Uma torrente de água, que correu a descoberto até ao século XVI, e que, da sua nascente, acima do que é hoje o Jardim da Sereia, vinha desaguar ao rio por um percurso semelhante ao das actuais ruas Sá da Bandeira e Olímpio Nicolau Fernandes, ver Alarcão 2008: 185-186 e Campos 2012: 95. Ver figura 2.

⁴¹ Ver Paiva 2002: doc. 190c (1332.02.19); ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 19, n. 400 (1365.08.05); ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 304 (1382.12.17); e ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 311 (1387.11.14).

⁴² Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 14, n. 9 ou Guardado 1999: doc. 30 (1335.05.13); ANTT, Colegiada São Bartolomeu, m. 14, n. 10 ou Guardado 1999: doc. 33 (1341.01.09); e ANTT, Colegiada São Bartolomeu, m. 14, n. 11 ou Guardado 1999: doc. 34 (1341-04-28).

⁴³ Ver ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 80, n. 3460 (1354.03.04).

⁴⁴ Note-se que segundo a *Crónica de D. João I*, julga-se que em momentos de grande carestia, como por exemplo na crise de 1383-85, este produto possa ter sido usado, pelas populações e pelo exército, para fazer pão, ver Arnaut 1967: XXVIII-XXIX.

⁴⁵ Ver Coelho 2013: doc. IV.

fornos em vários pontos da Alta⁴⁶ e da Baixa⁴⁷. Apenas no século XV, encontramos aquilo que nos parece ser uma medida de precaução face ao risco de incêndio, quando Santa Justa, ao emprazar um forno e uma casa anexa onde se costumava guardar a lenha, ordenava que se fizesse o sobrado dessa casa e que, a partir desse momento, se deixasse de guardar a lenha no seu piso térreo⁴⁸.

Quer os fornos, onde se confeccionava o alimento primordial da dieta medieval, quer os lagares de azeite, que citámos anteriormente, integravam, normalmente, o património de senhorios mais vastos sendo explorados, através da concessão do seu usufruto, por via do regime enfiteutico. Assim, em troca da exploração destas infraestruturas, os seus concessionários deviam o pagamento de uma pensão em géneros ou em moeda, aos seus proprietários ou aos respectivos intermediários⁴⁹. Antes de pagar tal renda, estes deviam, ainda, o dízimo à igreja. Decorridos durante o século XIV, chegaram até aos nossos dias vários documentos que testemunham a rigorosa cobrança do dízimo das poias do pão alvo ou de segunda⁵⁰, cozidos nesses fornos, assim como do azeite e da baganha⁵¹, produzidos nesses lagares.

⁴⁶ Reconhecemos um forno na freguesia de São João de Almedina [ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 1, s/n. (1439.04.22)] e outro na freguesia limítrofe de São Salvador [ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 6, s/n (1435.12.29)], ambos seriam, relativamente, próximos da área da pedreira.

⁴⁷ Reconhecemos três fornos na freguesia de Santa Justa [ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 307 (1387.05.09) e ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 288 (1387.06.08)], localizando-se um deles no adro dessa igreja [ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 5, n. 137 (1439.07.01)] e um forno na freguesia de Santiago [ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. II, n. 31 ou Matos 1998: doc. 89 (1258.02)].

⁴⁸ No ano de 1405, (ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 5, n. 135), a igreja diz que no piso térreo desse edifício se deixe de guardar a lenha e se guarde, antes, uma besta de carga, necessária ao transporte de lenha para o referido forno.

⁴⁹ Por exemplo, em 1387, a colegiada de Santa Justa manda citar um ourives por este não pagar o dízimo das poias que recebia de um forno que trazia emprazado, nessa freguesia. O facto de estarmos perante um ourives pode indicar que este fosse apenas o intermediário entre o proprietário do forno e o profissional que, de facto, o explorava, ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 307 (1387.05.09).

⁵⁰ Sobre o dízimo das poias, cobrados perante a audiência do bispo, pela igreja de Santa Justa, ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 288 (1387.06.08) e m. 15, n. 289 (1387.06.18).

⁵¹ Sobre as contendas pelo dízimo do azeite e da baganha, por parte da igreja de São Bartolomeu, ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 14, n. 9 ou Guardado 1999: doc. 30 (1335.05.13); m. 14, n. 10 ou Guardado 1999: doc. 33 (1341.01.09); m. 14, n. 11 ou Guardado 1999: doc. 34 (1341.04.28); m. 14, n. 12 ou Guardado 1999: doc. 35 (1345.07.06).

4. AS PROFISSÕES RELACIONADAS COM A PRODUÇÃO E O COMÉRCIO DE ALIMENTOS:

De seguida, procurámos, dentro da população urbana, referenciar todas as profissões relacionadas com a produção e a distribuição de produtos e de géneros alimentares⁵².

Neste sentido, organizámos seis grupos que, por ordem decrescente da representatividade que assumem na amostra estudada, se apresentam da seguinte forma: em primeiro lugar, o da exploração agrícola; em segundo o da produção e venda de azeite a par com o da pesca e da venda de peixe; seguindo-se o grupo profissional ligado à panificação; o da preparação e da venda de carne; e, por fim, o da comercialização do vinho.

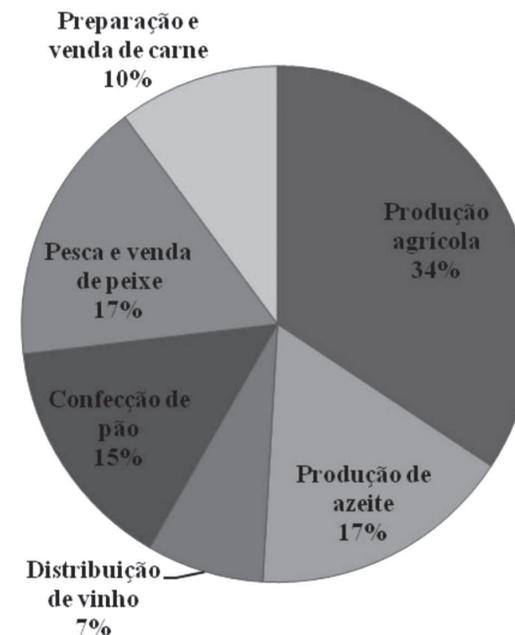


Gráfico 1 – Grupos profissionais relacionados com a alimentação (1222-1450).

Na análise não foram compreendidos os comerciantes quando estes não eram identificados como vendedores de géneros alimentares. Assim, não ponderámos

⁵² Para uma contextualização do tema, ver Desportes 2001. Ver gráfico 1.

os indivíduos identificados como mercadores, almocreves, merceeiros, tendeiros e tendeiras, quando estes não eram referidos como comerciantes destes produtos.

Neste ponto do trabalho, cumpre-nos ainda fazer outra ressalva para explicar a expressão residual das profissionais femininas incluídas nesta amostra. Tal situação deriva do carácter económico da documentação analisada, na qual, não obstante a relevância do trabalho feminino, a mulher é mais frequentemente identificada como “filha de...”, “mulher de...”, etc., sem que a sua ocupação profissional fosse indicada. Com efeito, logramos reconhecer actividades laborais das mulheres apenas, a partir das raras ocasiões em que estas surgiam como titulares dos contratos ou eram citadas, a título individual, perante as instâncias judiciais, talvez por serem mulheres solteiras ou viúvas⁵³. Todavia, a sua residual representatividade na documentação coligida não é proporcionalmente relacionável com o papel que estas desempenhavam, quer na preparação, quer na comercialização dos alimentos. Na cidade medieval portuguesa, era frequente o trabalho das verceiras, na venda de legumes, das peixeiras, sardineiras ou marisqueiras, na venda do peixe; das enxerqueiras, na distribuição da carne à enxerca; e das padeiras, na confecção e venda do pão. Comerciantes de designação mais genérica, encontravam-se, ainda, as regateiras e as vendedeiras, responsáveis pela transacção de diversos víveres⁵⁴.

4.1. Os almuinheiros:

Passando, de seguida, para a análise das profissões, começamos por notar que, numa relação de continuidade com a realidade rural que caracterizava os arredores da cidade, a residência dos almuinheiros, em Coimbra, teve uma expressão significativa durante o período aqui estudado. A implantação da sua residência, na freguesia de Santa Justa⁵⁵, às portas da cidade, permite-nos perceber uma população que usava a cidade como dormitório, ao desenvolver a sua actividade profissional no aro que a envolvia, como, por exemplo, na região correspondente à actual freguesia de Eiras.

⁵³ Ver Campos 2013: 218.

⁵⁴ Ver Coelho 1990a: 40-44.

⁵⁵ Durante o período estudado, encontramos dezoito almuinheiros e uma almuinheira a residir nesta freguesia [ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 1ª incorporação, m. 11, n. 8 (1222), ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 31, n. 702 (1345.10.09); m. 35, n. 808 (1352.05.27); m. 10, n. 204 (1354.01.05); m. 4, n. 99 (1354.01.22); m. 24, n. 466 (1368.08.20); m. 20, n. 405 (1371.07.17); ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 82, n. 3742 (1376.03.10); ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 31, n. 709 (1376.11.02); m. 5, n. 131 (1379.05.07); m. 15, n. 306 (1386.02.04); m. 26, n. 582 (1389.01.01); m. 32, n. 727 (1395.05.11); m. 33, n. 767 (1405.11.17); m. 3, n. 60 (1420); m. 15, n. 300 (1442.04.26)]. Para além de diversos almuinheiros cujo local de residência não conseguimos apurar, referenciámos ainda um residente na freguesia de São Pedro [ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 1, s/n. (1380.06.16)] e outro na freguesia de São Salvador [ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 4, s/n. (1419.01.02)]. Ver figura 3.

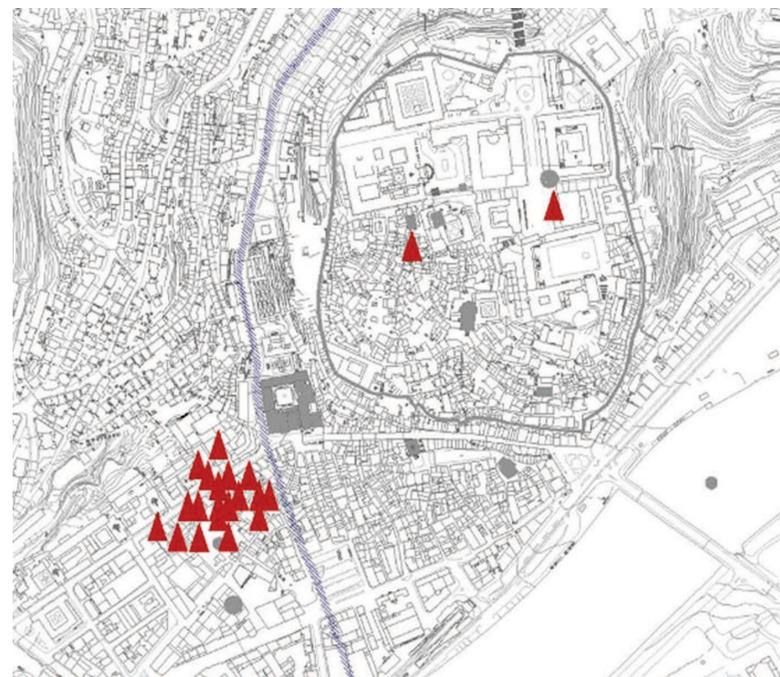


Figura 3: Residência dos almuinheiros (▲), dentro da cidade.

Tal ofício fornecia a cidade dos alimentos que na documentação vemos, genericamente, designados por hortaliças e fruta. Para o século XV, sabemos que tais alimentos eram, diariamente, lavados em lavatórios públicos. Em 1425, levados perante a audiência do bispo, acusados de não pagarem o dízimo à igreja de Santa Justa, os almuinheiros Martim Anes e Gil Vasques foram constrangidos, por sentença eclesiástica, a separarem, diariamente, a parte referente ao dízimo e a colocá-la no lavatório onde era costume irem lavar a sua colheita quotidiana⁵⁶.

Era muito frequente a presença de árvores⁵⁷ nestas almuinhas, assim como da complantação da vinha e da oliveira⁵⁸. Nos períodos do ano menos próprios à cultura de legumes e vegetais, esses terrenos eram aproveitados

⁵⁶ Ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 299 (1425.12.01). Infelizmente, neste documento, não há nenhum elemento que nos permita propor a localização deste lavatório.

⁵⁷ Ver, a título de exemplo, ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 12, n. 232 (1372.12.05).

⁵⁸ Eram frequentes, por exemplo, na região de Coselhas (f. Eiras, c. Coimbra), ver ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 92, n. 4433 (1302.04.10).

para o cultivo de produtos menos exigentes, como o milho painço⁵⁹ e o alcaçafes usados, essencialmente, para as forragens dos animais. Durante a primeira metade do século XV, a igreja de Santa Justa mandava citar Catalina Vaz, almuinheira, dizendo que esta produzia, nos seus cortinhais e almuinhas, alcaçafes que vendia e dava às suas bestas, sem nunca o dizimar. A paroquiana defendeu-se afirmando que nunca tinha tanta colheita que lhe permitisse vender, e que tal cereal servia apenas para alimentar os animais de que necessitava para trabalhar⁶⁰.

4.2. A panificação:

A seguir a estes produtores, encontramos na cidade os responsáveis por cozer o pão. Este alimento podia ser alva, feito com farinha de trigo, ou escuro, pela utilização de milho, de centeio ou de cevada considerado, nesse caso, de segunda qualidade⁶¹. Claro que, para a transformação deste cereal em farinha pronta a amassar, era fundamental o trabalho dos moleiros, contudo estes não eram uma presença frequente na cidade. Talvez a ela se deslocassem, para recolher o cereal dos celeiros dos proprietários urbanos e, mais tarde, para restituir o mesmo cereal em forma de farinha⁶², mas a sua residência seria, com certeza, mais próxima dos moinhos que operavam, localizados no termo da cidade⁶³. Por este motivo, não foram objecto da nossa análise.

Pelo contrário, tal como encontramos fornos dispersos por toda a malha urbana, também os forneiros⁶⁴ e as forneiras⁶⁵ se encontravam quer na Alta, quer na Baixa da cidade, trabalhando nos fornos que traziam a praza e recebendo as poias correspondentes ao pão que aí coziam para outrem⁶⁶.

⁵⁹ Ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 20, n. 408 (1433.07.18).

⁶⁰ Ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 300 (1442.04.26).

⁶¹ Sobre a cultura dos vários cereais panificáveis, em Portugal, ver, entre outros Marreiros 1996: 404-410. Sobre o consumo de cereais, na Europa, ver Flandrin e Montanari 2001: 31-34 e Adamson 2004: 1-5.

⁶² Para o caso da cidade do Porto, ver Melo 2008: 295.

⁶³ Para a compreensão da implantação destes equipamentos no termo de Coimbra e na restante região do Baixo Mondego, ver Coelho 1986: vol. II, figura 10.

⁶⁴ A residir, provavelmente, na freguesia de São João de Almedina, reconhecemos três forneiros, ver ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 1, n. 26 (1349.06.21); m. 2, n. 24 (1405.05.03); ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 4, s/n. (1429.10.13); ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 3, n. 15 (1432.06.01); m. 3, n. 33 (1446.05.02); com residência provável na freguesia de São Salvador reconhecemos um forneiro, ver ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 4, s/n. (1445.07.03); por fim, reconhecemos cerca de seis forneiros residentes na freguesia de Santa Justa, ver ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 49, n. 1945 (1365.03.31); ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 288 (1387.06.08); m. 5, n. 135 (1405.10.09); m. 8, n. 153 (1426); m. 5, n. 137 (1439.07.01); m. 30, n. 733 (1446.05.21). Ver figura 4.

⁶⁵ ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 289 (1387.06.18).

⁶⁶ Embora na cidade houvesse padeiras que amassavam e coziam o pão, as famílias poderiam optar por usar a sua farinha e amassar o seu próprio pão, levando-o ao forno, apenas, para que



Figura 4: Residência dos forneiros (▲) e das padeiras (●), dentro da cidade.

Por seu turno, em circunstâncias e cronologias diferentes, reconhecemos três padeiras⁶⁷, dispersas pela malha urbana. Para além da cozedura, estas eram responsáveis, também, pelo amassar do pão, tarefa, aparentemente, exclusiva das mulheres⁶⁸.

4.3. O comércio de vinho:

Como já dissemos, o pão e o vinho eram a base da alimentação medieval. No interior da urbe, à partida, não se produzia vinho uma vez que todos os

fosse cozido, ver Marques 2010: 37 e Gonçalves 211: 240. As várias questões sobre o dízimo das poias, a que já aludimos anteriormente, revelam ser essa a principal fonte de rendimento dos forneiros.

⁶⁷ Maria, com residência provável na freguesia de São Pedro, ver ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 5, s/n. (1230.10); Margarida Martins, com residência provável na freguesia de Santa Justa, ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 4, n. 81 (1403.05.06); e Constança Anes, moradora na Rua dos Prazeres, na freguesia de São Bartolomeu, ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 7, n. 36 (1419.05.15).

⁶⁸ Ver Coelho 1990a: 45 e 46.

lagares que referenciámos, se destinavam à produção de azeite. Em todo o caso, era na cidade que se desenvolviam as trocas de que se ocupariam os vinhateiros que encontramos aí a residir. Nos séculos XIV e XV, a maioria destes profissionais surgiam como fregueses das paróquias da Almedina⁶⁹. De resto, nos inícios do século XV, os açougues da cidade onde, anteriormente, teria lugar o comércio de diferentes produtos alimentares, eram designados por «açougues velhos, onde se vendem os vinhos»⁷⁰.



Figura 5: Residência dos vinhateiros (▲), dentro da cidade.

⁶⁹ Identificámos um vinhateiro, morador na freguesia de São Salvador [ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. 13, n. 10 (1368.10.30)]; dois vinhateiros, residentes na freguesia de São João [ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 2, n. 4 (1377.03.04); m. 2, n. 25 (1408.04.18); ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 4, s/n. (1423.06.25)]; dois vinhateiros moradores na Colegiada de São Cristóvão [ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. 20, n. 7 (1411.09.05)]; dois vinhateiros com residência provável na freguesia de São Pedro [ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 8, s/n. (1350.04.01); m. 2, s/n. (1418.01.25)]. Por fim, referenciámos um vinhateiro com residência provável no arrabalde da cidade, em Santa Justa [ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 21, n. 430 (1392.08.11)]. Ver figura 5.

⁷⁰ Ver ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 2, n. 25 (1408.04.18).

Entre os séculos XIII e XVI, no reino de Portugal, os açougues eram edifícios onde tinha lugar o comércio, não só da carne, mas também de outros géneros alimentícios⁷¹. Herança do urbanismo islâmico, onde os *sūq* ocupavam zonas centrais da cidade, os primeiros açougues de Coimbra localizavam-se, inicialmente, nas proximidades da Sé. A partir do século XIII, afastado o perigo de ocupação muçulmana, a cidade extramuros afigurava-se mais atractiva para o desenvolvimento das manufacturas e para o estabelecimento das trocas, dentro da cidade. Conhecemos vários momentos em que, não obstante os incentivos do poder central para que a Almedina não perdesse as actividades que mantinham a sua dinâmica económica, os comerciantes acabaram por preferir o arrabalde⁷².

Assim, apesar dos esforços do monarca para que tal não acontecesse, também os primeiros açougues da cidade parecem perder vitalidade, nos finais da Idade Média. Nos inícios do século XVI, o foral manuelino, isentava de qualquer tributo as verseiras que vendessem no açougue da Almedina, ao mesmo tempo que estipulava que aquelas que o fizessem nas praças de Santa Cruz e de São Bartolomeu deveriam pagar 35 soldos, pelo seu assento.

Desse modo, embora, como vimos, o comércio do vinho se fizesse ainda, pelo menos em parte, na Almedina, em 1419, a igreja de São Bartolomeu emprazava o usufruto de uns «chãos» no adro da sua igreja, acima da picota da cidade, com o intuito de que Afonso Álvares, almocreve, aí construísse casas e, do lado da praça estabelecesse tendas, onde vendesse os seus vinhos⁷³. Tal contrato selava-se num período em que o urbanismo de Coimbra assistia ao emergir de uma nova centralidade: pela aglutinação dos adros de São Bartolomeu e de Santiago, em concomitância com o alargamento da Rua dos Peliteiros, construía-se a praça da cidade⁷⁴, um local propício à fixação do comércio.

4.4. A produção e a venda de azeite:

No que respeita à produção do azeite, os lagareiros, responsáveis pelo funcionamento dos lagares que, anteriormente, referenciámos habitariam um pouco por toda a cidade. Como já dissemos, o azeite que produziam era indispensável, não só para o consumo, para a confecção e a conservação

⁷¹ Para um esclarecimento das características e funcionalidades destes espaços, ver Trindade 2009: 693-698.

⁷² Por todos, veja-se o caso paradigmático da feira da cidade, ver Coelho 1993.

⁷³ Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 7, n. 37 (1419.12.26).

⁷⁴ Sobre este espaço, ver Rossa 2001: 426-453 e Augusto 2012.

dos alimentos, como também para a iluminação dos lares domésticos e, sobretudo, das múltiplas igrejas e mosteiros da cidade. A análise da localização da residência destes indivíduos acompanhava, em grande medida, a distribuição dos lagares de azeite dentro da cidade, uma vez que os encontramos a morar, principalmente, em Santa Justa⁷⁵ e em São Bartolomeu⁷⁶. Todavia, encontramos alguns lagareiros com residência, provável, nas freguesias intramuros⁷⁷.

No lagar, unidade de produção dirigida pelo lagareiro, trabalhavam outros indivíduos, tais como os mancebos pagos a soldo. Em 1341, a igreja de São Bartolomeu mandou citar, perante a audiência episcopal de Coimbra, um conjunto de lagareiros que acusava, não só de não pagarem o dízimo do azeite e da baganha, como também o dízimo da soldada dos mancebos que trabalhavam nos respectivos lagares⁷⁸.

No final da primeira metade do século XIV, reconhecemos um azeiteiro⁷⁹, eventualmente, responsável pela venda deste produto, sobre o qual não reunimos mais informação.

⁷⁵ Ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 30, n. 696 (1408.04.08); m. 25, n. 500 (1423); e m. 28, n. 643 (1440.09.15).

⁷⁶ Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 14, n. 9 ou Guardado 1999: doc. 30 (1335.05.13); m. 14, n. 10 ou Guardado 1999: doc. 33 (1341.01.09); m. 14, n. 11 ou Guardado 1999: doc. 34 (1341.04.28); m. 14, n. 12 ou Guardado 1999: doc. 35 (1345.07.06); e ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 7, n. 29 (1413.01.13).

⁷⁷ Na freguesia de São Cristóvão [ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. 7, n. 19 (1347.05.31)]; na freguesia de São Pedro [ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 3, s/n. (1350); ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 1, n. 72 ou Varandas 1999: doc. 84 (1369.10.21)]; m. 2, s/n. (1389.05.02); ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 3, s/n. (1433.11.25)]; e na freguesia de São João [ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 3, n. 35 (1450.02.26); ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 1, s/n. (1450.08.02)]. Ver figura 6.

⁷⁸ Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 14, n. 10 ou Guardado 1999: doc. 33 (1341.01.09).

⁷⁹ Ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 27, n. 624 (1350.01.05).

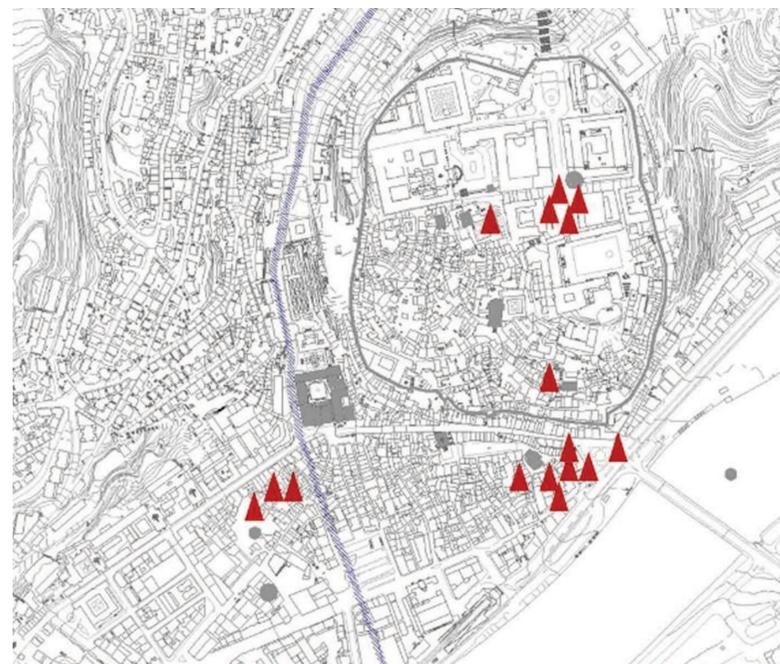


Figura 6: Residência dos lagareiros (▲), dentro da cidade.

Depois de apresentarmos os ofícios e as estruturas destinadas à produção do pão, do vinho e do azeite, depois de expormos a presença significativa dos almuinheiros dentro da cidade, que abasteciam de legumes e vegetais, resta-nos analisar os ofícios que a forneciam de peixe e de carne.

4.5. A pesca e a venda de peixe:

Quanto aos profissionais que se ocupavam da pesca e da distribuição de peixe, pouco conseguimos saber, uma vez que os identificámos, quase na sua totalidade, através do testemunho que prestaram à realização de contratos de outrem ou da referência a prédios que possuíam dentro da cidade. Em todo o caso, é relevante compreendermos como, num período lato entre 1292 e 1438, a residência dos pescadores é identificada, quase exclusivamente, dentro da freguesia de São Bartolomeu⁸⁰. Na verdade, era nessa zona da cidade, junto

⁸⁰ ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 5, n. 5 ou Guardado 1999: doc. 12 (1292.06.19); m. 5, n. 10 ou Guardado 1999: doc. 21 (1322.11.15); m. 5, n. 13 ou Guardado 1999: doc. 25

à ponte, que se localizava o caneiro real, que o monarca concessionava a um conjunto de moradores, em troca do pagamento de uma renda parciária sobre o peixe aí pescado⁸¹.



Figura 7: Residência dos pescadores (▲) e dos peixeiros (●), dentro da cidade.

(1329.06.01); m. 7, n. 7 ou Guardado 1999: doc. 118 (1397.03.05); m. 7, n. 15 ou Guardado 1999: doc. 127 (1408.12.10); m. 7, n. 38 e n. 39 (1420.11.09); m. 7, n. 43 (1422.10.30); e m. 8, n. 18 (1438.06.30). Ver figura 7.

⁸¹ Na verdade, o contrato de concessão deste caneiro foi outorgado pelo infante D. Pedro, duque de Coimbra e trasladado no Foral de D. Manuel de 1516, ver Coelho 2013: doc. V, 238-240.

Responsáveis pelo comércio do pescado, os peixeiros a quem pudemos atribuir uma área de residência, remetem-nos para o interior da muralha, do que podemos inferir que, pelo menos, durante os séculos XIII e XIV, aí desenvolveriam a sua actividade⁸². Na entrada do século XVI, estipulava-se que depois de dizimado, o peixe fosse transportado para os açougues, a fim de que fosse aí vendido⁸³.

4.6. O abastecimento da carne:

No que se refere ao abastecimento de carne, envolvidos no processo de transformação, de preparação e de venda referenciamos, os magarefes, encarregues da preparação das reses e da recolha da sua pele, os marchantes⁸⁴ e os carneiros⁸⁵, que a preparavam e vendiam.

Observada a residência destes profissionais dentro da cidade, notamos uma preferência clara pelo arrabalde⁸⁶. Ao contrário do que pudemos observar para outras cidades da Península Ibérica⁸⁷, onde o abate das reses deveria realizar-se em local determinado e afastado da cidade, ou do que se verificava, por exemplo no Porto⁸⁸, onde a residência concentrada destes profissionais junto aos açougues indicava que aí concentrariam a sua actividade, em Coimbra, notamos uma certa dispersão. Com efeito, do clausulado do foral manuelino, percebe-se que os carneiros ou magarefes da cidade poderiam “talhar carne no açougue ou fora dele”⁸⁹. Em todo o caso, a partir da amostra que aqui estudamos, notamos uma certa preferência pelo arrabalde que se poderia ficar

⁸² Fora alguns peixeiros cuja morada não pudemos apurar, reconhecemos um residente em São Cristóvão [ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. 1, n. 9 ou Matos 1998: doc. 82 (1251.03)] e outros dois com residência provável na freguesia de São Pedro [ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 7, s/n. (1293.11.24); e m. 4, n. 96 ou Varandas 1999: doc. 96 (1397.07.14)]. Ver figura 7.

⁸³ Ver Coelho 2013: doc. V.

⁸⁴ João Peres, marchante, ver ANTT, Colegiada de Santa Justa, m. 30, n. 673 (1396.09.15).

⁸⁵ Ver ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 4, s/n. (1324.03.13); ANTT, Colegiada de São Pedro, m. 2, s/n. (1331.08.31); ANTT, Colegiada de São Cristóvão, m. 11, n. 14 (1361.10.22); ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 5, n. 30 ou Guardado 1999: doc. 57 (1363.03.25); ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 8, n. 25 (1441.10.27); e ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 3, n. 35 (1450.02.26). Ver figura 8.

⁸⁶ Embora identifiquemos um carneiro com uma casa emprazada na Rua da Lage Quente, na freguesia de São João de Almedina [ANTT, Colegiada de São João de Almedina, m. 3, n. 35 (1450.02.26)], são maioritários os prazos de casas no arrabalde, nomeadamente, na Rua de Palhais [ANTT, Colegiada de São Salvador, m. 4, s/n. (1324.03.13)] da freguesia de Santa Justa, na Madalena [ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 5, n. 30 ou Guardado 1999: doc. 57 (1363.03.25)], na Rua de São Gião [ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 8, n. 25 (1441.10.27)] e na Rua dos Prazeres [ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 8, n. 1 (1425.08.13)], ambas na freguesia de São Bartolomeu.

⁸⁷ Veja-se o exemplo de Córdova, ver Hernández Íñigo 2006: 73-120.

⁸⁸ Ver Melo 2009: 218-219.

⁸⁹ Ver Coelho 2013: doc. V, 237.

a dever, não só às vantagens da proximidade do rio, mas também à articulação com os mesteres transformadores das peles também aí localizados.

Neste conjunto de profissões havia lugar para uma certa especialização, relativa não só à actividade a desenvolver, como também aos animais de que se ocupavam. Assim, em 1425, João Gonçalves *Mata Carneiros*⁹⁰ – alcinha a que o seu ofício não seria estranho –, recebia o prazo de uma casa na Rua dos Prazeres, por um documento, testemunhado, entre outros por Afonso Martins, magarefe dos carneiros⁹¹. Ora, será verosímil pensar que estes homens trabalhassem em conjunto, ocupando-se dessa tipologia específica de animais. Por outro lado, é relevante a escolha de um imóvel nesta área da cidade, relativamente próxima da Rua dos Peliteiros, onde, como o nome indica, se trabalhavam as peles.

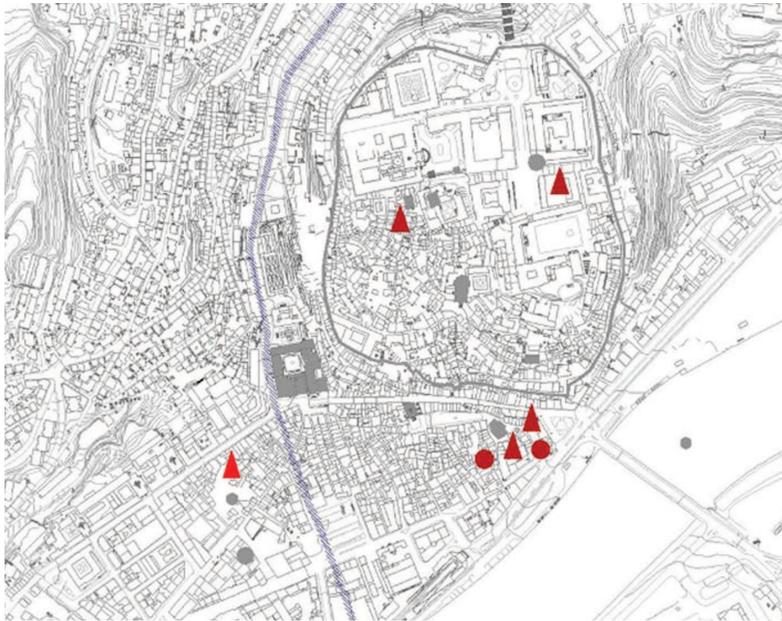


Figura 8: Residência dos carneiros (▲) e dos magarefes (●), dentro da cidade.

⁹⁰ Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 8, n. 1 (1425.08.13).

⁹¹ Ver ANTT, Colegiada de São Bartolomeu, m. 8, n. 1 (1425.08.13).

CONCLUSÃO:

Ao longo desta exposição, pudemos perceber que, durante a Baixa Idade Média, Coimbra se alimentava de um conjunto diversificado de alimentos. O habitante desta cidade, de acordo com os seus gostos e com as suas posses, dispunha de variadas tipologias de carne de gado ou de caça; de pescado, apanhado no rio Mondego, ou trazido, por barco, do litoral, juntamente com o marisco; de vários condimentos, tais como os alhos e as cebolas; e de temperos, como a mostarda e as mais exóticas especiarias, como a pimenta e o açafraão.

Dentro do núcleo urbano, grande parte das casas compreendia um quintal de fundo de lote que lhes permitia complementar o abastecimento da família. Por outro lado, reconhecemos também equipamentos de transformação alimentar autónomos. Dependentes das águas para o seu funcionamento ou, mais casualmente, dispersos pela malha urbana, referenciámos, no primeiro caso, os lagares de azeite, no segundo, os fornos de pão. Pelo contrário, não encontramos nem moinhos, nem lagares de vinho, os quais funcionariam, por certo, mais próximos das unidades de produção cerealífera e vitivinícola, no termo.

Nesta época, Coimbra surgia no contexto nacional como centro urbano de relevante vigor económico. Nela residia uma população plural nas suas ocupações e actividades laborais. Do grupo social dos trabalhadores, focámo-nos sobre aqueles que se ocupavam dos produtos alimentares, identificando os responsáveis pelo abastecimento de legumes, pela confecção do pão, pela distribuição do vinho, pela produção do azeite e pelo abastecimento do peixe e da carne, procurando perceber a sua relação com a cidade que habitavam.

Mais do que problematizar as características dos respectivos ofícios e o papel que as suas funções assumiam na sociedade da época, centrámo-nos sobretudo na sua sociotopografia, procurando perceber os motivos subjacentes à escolha dos seus locais de residência. Compreendemos, por esta análise, a preferência dos grupos produtores pelo arrabalde, mais próximo do rio e do meio rural envolvente, ao mesmo tempo que identificámos comerciantes um pouco por toda a cidade. Neste sentido, embora tenhamos notado a preferência dos comerciantes pelo assento nas praças do arrabalde, verificámos como nos finais da Idade Média, os açougues da Almedina eram ainda utilizados, pelo menos, para a comercialização do vinho.

Neste pequeno contributo para a História da Alimentação em Portugal, percebemos uma cidade alimentada pela fadiga dos que, lá longe, lavravam os campos de cereal, tratavam as vinhas ou pescavam no mar. Perscrutámos, mais detalhadamente, o labor dos que, mais perto, pescavam no rio, dos que matavam as reses, dos que amassavam e coziam o pão, dos que prensavam

Alimentar a cidade de Coimbra na Baixa Idade Média:
notas sobre os alimentos, as estruturas de transformação alimentar e os ofícios

as azeitonas, nos lagares, e dos que traziam as hortaliças das almuinhas do aro. Convocámos, deste modo, os homens e as mulheres de Coimbra que, dentro da cidade, proviam a alimentação dos seus vizinhos e com eles se misturavam num dia-a-dia de proximidade e de trabalho complementar.