

**Universidade do Minho**  
Instituto de Ciências Sociais

Mariana Pereira Cabral

**O abastecimento alimentar na cidade de  
Braga na segunda metade do século XV e  
inícios do século XVI**

Dissertação de Mestrado  
Mestrado em História

Trabalho efetuado sob a orientação do  
**Professor Doutor Arnaldo Rui Azevedo de Sousa Melo**

## DIREITOS DE AUTOR E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO TRABALHO POR TERCEIROS

Este é um trabalho académico que pode ser utilizado por terceiros desde que respeitadas as regras e boas práticas internacionalmente aceites, no que concerne aos direitos de autor e direitos conexos.

Assim, o presente trabalho pode ser utilizado nos termos previstos na licença abaixo indicada.

Caso o utilizador necessite de permissão para poder fazer um uso do trabalho em condições não previstas no licenciamento indicado, deverá contactar o autor, através do RepositóriUM da Universidade do Minho.

### Licença concedida aos utilizadores deste trabalho



Atribuição  
CC BY

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

## Agradecimentos

Após este percurso demorado, marcado por momentos felizes, mas também de resiliência, incerteza e insegurança, não posso deixar de estar grata por todas as pessoas que acompanharam todos os momentos que ficarão na minha memória. Neste breve texto pretendo eternizar este sentimento de satisfação e de desfecho de algo que significa tanto para mim e para as pessoas que lutaram para que pudesse chegar onde estou.

Em primeiro, agradeço ao meu orientador, Professor Doutor Arnaldo Melo, pela disponibilidade, pela compreensão, pela ajuda, por ter sido um guia essencial no início do meu percurso de investigadora. Sou grata pelo seu respeito pelo meu trabalho, pelos conselhos e sobretudo por me incentivar neste percurso.

À minha mãe, a minha protetora incansável, melhor amiga e sobretudo a minha intérprete de francês. Sempre foi o meu porto de abrigo. Ao meu pai e ao meu irmão pequenino que sempre me encheram o coração. Ao resto da família, avós, Paula, tios e tias, onde cada um teve um papel importante, ao orientar-me e a dar-me luz.

Aos meus amigos e às pessoas tão importantes desta jornada, que ajudaram a manter a sanidade mental no meio de uma pandemia mundial. Ao Dmitri, Tatiana e Inês.

## DECLARAÇÃO DE INTEGRIDADE

Declaro ter atuado com integridade na elaboração do presente trabalho académico e confirmo que não recorri à prática de plágio nem a qualquer forma de utilização indevida ou falsificação de informações ou resultados em nenhuma das etapas conducente à sua elaboração.

Mais declaro que conheço e que respeitei o Código de Conduta Ética da Universidade do Minho.

# O abastecimento alimentar na cidade de Braga na segunda metade do século XV e inícios do século XVI

## Resumo

A presente dissertação trata e investiga registos sobre a questão do abastecimento alimentar da cidade de Braga no fim da Idade Média. Tem como objetivo não só entender o acesso e o abastecimento da mesma, mas também estudar a regulamentação dos mesteres e ofícios que estão ligados à economia alimentar. Este tema de interesse local, tem como base as fontes gerais do reino, mas também, as fontes municipais do concelho, Os Livros de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga, datadas entre 1509 e 1519.

Dentro do setor alimentar será abordado o setor da carne, do pão, do peixe, hortícola e frutícola, do vinho, do azeite, cada um individualmente. A partir dessa organização, procuramos listar as particularidades dos setores e os seus mesteres ou ofícios correspondentes, e a atuação das autoridades concelhias e religiosas de forma a regulamentar a comercialização e a distribuição dos bens alimentares. Concluídos os setores, há uma análise dos ofícios transversais, onde não se encaixam num só setor, mas que são peões essenciais no tabuleiro da economia alimentar.

Através do estudo alimentar da cidade de Braga, conseguimos estudar o mapa político do concelho do arcebispo e as divergências políticas, e conhecer a realidade económica tardo medieval, onde Braga demonstra ser um local economicamente organizado, com um sistema de trocas entre diversos concelhos vizinhos, e detentora de um sistema de crédito avançado e estruturado.

Palavras-chave: Abastecimento alimentar –Mesteres – Ofícios - Regulamentação.

# Braga's food supply in the second half of XV century and the beginning of XVI century.

## Abstract

This dissertation processes and explore food supply sources from Braga at Later Middle Ages. The goal with this study is not only to investigate how the food supply occur as itself, but to understand the metier and crafts' regulation that are involved in this economy. As a local interest theme, this study has the realm sources as a base, among municipal sources: *Os Livros de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga*, dated between 1509-1519.

In the food supply subject it will be studied the meat sector, cereal sector, fish sector, horticultural and fruit sector, wine sector and olive oil sector, individually. Through this organization, we look for particularities from each segment and their metiers and craftsmen, the municipal and religious authorities' actions to regulate food commercialization and distribution. At the end, we will analyse transversal crafts, that are essential pawns on this food economy board.

Through this Braga's food supply study, we obtain information from political interest and its particularities, and we get to understand the medieval economy from Braga, which seems to be organized, with a trade system between neighbour cities, and a unique developed credit system.

Keywords: Craftsmen - Food supply – Metiers – regulation.



## Índice

Agradecimentos .....	ii
Resumo .....	iv
Abstract .....	v
Lista de abreviaturas .....	xii
Introdução.....	13
1. Fontes documentais .....	15
1.1 Fontes impressas.....	15
1.2 Fontes manuscritas .....	17
2. Metodologias de investigação.....	18
3. Estado da Arte.....	22
3.1. Historiografia internacional.....	22
3.2. Historiografia portuguesa .....	26
4. A alimentação.....	37
4.1. A alimentação na Europa medieval: as diferenças entre Norte e Sul.....	37
4.2. A alimentação e a economia alimentar em Portugal na Idade Média: quadro geral	
42	
4.2.1. O que se consumia e se produzia no Reino de Portugal na Idade Média: da	
produção e captação para a cidade. ....	42
4.2.2. Regulamentação dos produtos pelos concelhos: onde, como e quando	
vender.           48	
5. Particularidades da cidade de Braga: aspetos políticos, sociais, demográficos e	
geográficos   56	
6. Os setores do abastecimento alimentar e os seus agentes: organização e	
regulamentações na cidade de Braga.....	59
6.1. Setor da carne .....	63
6.1.1. Abastecimento.....	64

6.1.2.	Empréstimos para o abastecimento .....	79
6.1.3.	Cabido e os homens bons na repartição de carne.....	90
6.1.4.	Preços .....	92
6.1.5.	As regulamentações: controlo e almotacés no setor da carne .....	96
6.1.6.	Os carneiros.....	102
6.1.7.	Carneiros cadimos.....	103
6.1.8.	Fiscalidade .....	108
6.2.	Setor do pão.....	110
6.3.	Setor do peixe.....	121
6.4.	Setor hortícola e frutícola .....	136
6.5.	Setor do vinho .....	143
6.6.	Setor do azeite.....	150
7.	Os ofícios transversais aos setores: regateiras, regatãos e almocreves .....	156
7.1.	Regateiras e regatãos.....	156
7.2.	Almocreves .....	162
8.	Os ideais económicos medievais: entre a teoria e a prática.....	169
8.1.	Relação entre vendedor e consumidor sob as leis: proteção do consumidor comum na cidade de Braga. ....	169
8.2.	A estrutura social e o ideal medieval de justiça: dois opostos .....	173
9.	Conclusão .....	176
10.	Fontes e Bibliografia .....	179
10.1.	Fontes .....	179
10.1.1.	Fontes Manuscritas.....	179
10.1.2.	Fontes Impressas .....	179
10.2.	Instrumentos metodológicos.....	180
10.3.	Bibliografia.....	180

11. Apêndices.....	187
Apêndice nº 1 – transcrição documental.....	187
Apêndice nº2 – Tabela 14: Preço do trigo por alqueire no Reino de Portugal e em Braga, no final da Idade Média.....	191
Apêndice nº3 – Tabela 15: Preço do centeio por alqueire em reais no Reino de Portugal e em Braga no final da Idade Média.....	192
Apêndice nº 4 – Tabela 16: Preço do milho por alqueire em reais no Reino de Portugal e em Braga, no final da Idade Média.....	192
Apêndice nº5 – Tabela 17: Preço do figo na cidade de Braga entre 1509-1518.....	192
Apêndice nº6 – Tabela 18: Preço do vinho na cidade de Braga.....	193
Apêndice nº7 – Tabela 19: Preço da canada de azeite em reais, em Braga no fim da Idade Média.....	194
Apêndice nº 8 – Tabela 20: Registo dos officios relacionados com o abastecimento de peixe entre 1509-1519.....	194

## Índice de tabelas

Tabela 1 - Contratos de abastecimento de carne dos carneiros de Braga entre 1509 e 1519. Fonte: I e II Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga.....	74
Tabela 2 - Tabela com os empréstimos e dívidas dos carneiros da cidade de Braga organizada por nomes. Fonte: I e II Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga. ....	82
Tabela 3 - Preço do alqueire da carne na cidade de Braga na entre os anos: 1496-1519, com base no I e II Livros de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga. ....	93
Tabela 4 - O preço das diversas partes de um boi de 12 arrobas e o lucro do carneiro, com base no documento ILA fl. 129v-130. ....	95
Tabela 5 – Total da sisa na cidade de Braga nos inícios do século XVI .....	109
Tabela 6 - Registo das diferentes espécies de peixes comercializadas em Braga, segundo o I e II Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga. Registos entre 1509-1519. ....	124
Tabela 7 - Preços do peixe na cidade de Braga entre os anos de 1510 e 1518.....	131
Tabela 8 - Locais de produção hortícola e frutícola na cidade de Braga no fim da Idade Média.....	137
Tabela 9 - Lista dos nomes dos vinhateiros que abasteciam a cidade de Braga entre 1509-1519.....	149
Tabela 10 - Nome dos azeiteiros da cidade de Braga e os seis registos nos livros de Acórdãos e Vereações da Câmara da cidade de Braga.....	155
Tabela 11 - Registo de regateiras e regatões nas fontes utilizadas para o estudo da cidade de Braga. ....	157
Tabela 12 - Os almocreves da cidade de Braga entre os anos de 1509-1519. ....	163
Tabela 13 - Nº de registos de acordos em que os almocreves se juraram fiadores e arrendatários das sisas .....	167
Tabela 14 - Preço do trigo por alqueire em reais no Reino de Portugal e em Braga, no final da Idade Média.....	191
Tabela 15 - Preço do centeio por alqueire em reais no Reino de Portugal e em Braga, no final da Idade Média. ....	192
Tabela 16 - Preço do milho por alqueire em reais no Reino de Portugal e em Braga, no final da Idade Média. ....	192
Tabela 17 - Preço do figo na cidade de Braga entre 1509-1518 .....	192
Tabela 18 - Preço do vinho na cidade de Braga.....	193

Tabela 19 - Preço da canada do azeite em reais, em Braga no fim da Idade Média. ..	194
Tabela 20 - Registo dos ofícios relacionados com o abastecimento de peixe entre 1509-1519.....	194

## Índices de Gráficos

Gráfico 1 - Contagem de registos em Base de Dados recolhidos por região para o estudo do abastecimento alimentar em Braga na Idade Média a partir de fontes locais e régias. ....	59
Gráfico 2 - Distribuição cronológica de registos recolhidos na Base de Dados para a cidade de Braga na Idade Média .....	60
Gráfico 3 - Contagem dos registos obtidos em Base de Dados recolhidos por géneros alimentares em Braga na Idade Média .....	61
Gráfico 4 - Contagem dos registos recolhidos em Base de Dados tendo em base a contagem dos mestres ou ofícios em Braga na Idade Média .....	61
Gráfico 5 - Temas dos registos da carne na cidade de Braga na Idade Médiano I e II Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga e do Livro de Prazos da Camara Secular 1445-1509.....	64
Gráfico 6 - N° de carneiros contratados anualmente, com base na tabela 1. ....	76
Gráfico 7 - Evolução do preço do alqueire do Trigo no Reino e Braga na segunda metade do século XV e inícios de XVI. Gráfico da tabela 14 no Apêndice n° 14.....	115
Gráfico 8 - Evolução do preço do alqueire do centeio no Reino, Entre Douro e Minho e Braga na segunda metade do século XV e inícios de XVI. Tabela 15 no Apêndice n° 3. ....	115
Gráfico 9 - Evolução do preço do alqueire do milho Entre Douro e Minho e Braga na segunda metade do século XV e inícios de XVI. Tabela 16 no Apêndice n°4.....	116
Gráfico 10 -Número de registos de ofícios na distribuição e abastecimento de pescado em Braga entre os anos de 1509-1519. Tabela do gráfico no apêndice n° 8. ....	135
Gráfico 11 - Evolução do preço do figo na cidade de Braga. Gráfico com base na tabela 17 no apêndice n°5. ....	141
Gráfico 12 – Tipo de registos e regulamentações para o vinho na cidade de Braga com base nos registos agrupados na Base de Dados, através das fontes do I e LL Livro de Acórdãos e Vereação da Câmara da cidade de Braga.....	144
Gráfico 13 - Média do preço do vinho bom por quartilho definido em vereação, com base na Tabela 18 no Apêndice n° 6.....	145

Gráfico 14 - Preço anual médio do vinho de diversas regiões na cidade de Braga (1509-1518). Gráfico com base nos registos da tabela 18 do Apêndice nº 6, na presente tese de mestrado..... 146

Gráfico 15 – Gráfico com a evolução dos preços do azeite na cidade de Braga na Idade Média. Gráfico com base na tabela 19 do Apêndice nº 7..... 153

### **Índice de Imagens**

Imagem 1 - Açougue de Braga, construído no século XVI no canto inferior esquerdo. No círculo assinalado a “1” encontramos a localização da antiga “Rua de Trás do Açougue”. No círculo assinalado a “2” encontramos os açougues fora da muralha, construídos por D. Diogo de Sousa no século XVI. Mappa da Cidade de Braga. Em Ribeiro, «Espaços e arquiteturas...», 396. .... 69

Imagem 2 - Local da Praça do pão no século XVI em Ribeiro, «Braga, entre...», 480. 118

Imagem 3 - Rua Nova em *Mapa de Braga Primas* (Ribeiro, «Braga entre...», 472). A vermelho representa-se o local do mercado para a venda do peixe (edifício do açougue do peixe).  
..... 123

Imagem 4 - Cartografia da Rua do Campo (anterior Rua Nova), onde ficava o chafariz onde se vendia a hortaliça. Mapa de Braga Primas Ribeiro, «Braga, entre...», 472. .... 138

Imagem 5 - Imagem correspondente ao local que durante vários anos correspondeu a diversos locais de comercialização de bens alimentares. Mapa de Braga Primas em Ribeiro, «Braga, entre...», 472..... 139

Imagem 6 - Rua Nova e Porta Nova da cidade de Braga em Mapa de Braga Primaz, século XVIII, em Ribeiro, «Braga entre...», 390..... 140

## Lista de abreviaturas

ILA – Livro I dos Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga 1509-1511.

IIIA - Livro II dos Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga 1515-1519.

## Introdução

Sendo a alimentação algo integrante no quotidiano do ser humano desde o início da sua existência e da sua evolução, a presente tese estuda esse assunto na cidade de Braga no final da Idade Média. Este estudo tem como base estudar a alimentação e todo o seu processo de abastecimento numa sociedade medieval, tendo em conta a sua realidade política, económica, social e cultural. Investiga, portanto, como se processava todo o procedimento de abastecimento alimentar, desde a busca e produção dos bens essenciais à sua comercialização.

A tese está dividida em três partes.

A primeira destina-se à apresentação dos materiais utilizados para a elaboração e fundamentação da tese de investigação, expondo o motivo da escolha de fontes e bibliografia, o seu contributo e o seu papel. Nos capítulos das fontes, estão divididas as fontes impressas das fontes manuscritas, onde estão listados os diversos documentos, com especial atenção às fontes manuscritas da cidade de Braga, que são a base da investigação histórica sobre o abastecimento do concelho. No capítulo da Historiografia, que separa as obras internacionais das nacionais, apresenta o Estado da Arte e o seu contributo para a fundamentação teórica deste trabalho.

Na segunda fase do trabalho, que se destina à introdução no tema da alimentação na Baixa Idade Média. A partir do capítulo “A alimentação na Europa medieval: as diferenças entre Norte e Sul”, começa-se a desenvolver o tema de forma a perceber as diferenças entre os diversos locais da Europa, proporcionando uma visão mais esclarecedora da alimentação e da sua diversidade nos diferentes espaços, e sobretudo, na Europa do Sul. Após essa introdução no tema da alimentação, o capítulo que se segue (“A alimentação e a indústria alimentar em Portugal na Idade Média”) explora a realidade do Reino de Portugal, através de estudos já realizados por diversos historiadores e de diversas fontes que abordam esta temática. O estudo da alimentação portuguesa, divide-se entre o estudo da diversidade gastronómica e a abundância de produtos e a sua exploração consoante a morfologia dos terrenos e condições geográficas ao longo do território, e a regulamentação do abastecimento alimentar e a sua complexidade.

No ponto seguinte, entramos finalmente no estudo da cidade que motivou esta investigação. Inicia-se com o estudo do espaço e as suas características geográficas, políticas, sociais e económicas. Apontar estes aspetos é essencial para a compreensão do desenvolvimento e complexidade do abastecimento alimentar no concelho, e fornece bases para a perceção do espaço e do tempo que se insere o estudo.



Após a contextualização do tempo e do espaço em estudo, serão apresentados os registos quantitativos que os documentos forneceram para a investigação e os materiais que podemos trabalhar e desenvolver. De seguida, esta informação é “engavetada” e estudada de forma mais exaustiva. A separação entre diversos subcapítulos, representando cada setor do abastecimento alimentar que podemos identificar através das fontes da cidade de Braga, será essencial para o estudo individual dos mecanismos e organizações em torno do abastecimento dos bens alimentares. Sendo cada um específico, e moldado às necessidades de cada estudo, estes subcapítulos seguem o guião natural do abastecimento dos alimentos: da sua proveniência, produção, transformação, regulamentação à comercialização. Sendo os bens alimentares bastante distintos e com particularidades individuais, a escrita e apresentação destes setores moldam-se às suas características.

Seguindo a apresentação dos diferentes setores alimentares, apresentamos capítulos acerca dos ofícios transversais. A opção por esta forma de organização do trabalho, deveu-se à impossibilidade de limitar estes ofícios ao estudo por setor. Esta delimitação, respeita as características das regateiras, regatões e almocreves que se embrenhavam na venda de variados produtos alimentares. Portanto, contam com um capítulo à parte, pois é essencial abordar a sua importância económica e social dentro do tema da economia alimentar da cidade, sem limitar esta profissão.

Por fim, existe uma análise da teoria *versus* realidade, com base no pensamento e cultura medieval. Como forma de conclusão, este capítulo destina-se a fazer um resumo da informação até então exposta contrapondo-a e comparando-a com a teoria e o ideal medieval. Primeiro aborda a forma de regulamentação e a atuação das autoridades no sistema de vendas de forma a garantir, ou não, o bem comum. Em segundo, existe uma reflexão sobre a repartição alimentar e alcance de bens tendo em base a estrutura da sociedade medieval.

## 1. Fontes documentais

O estudo da alimentação e de todas as atividades que a envolvem e o seu funcionamento nos processos de venda e compra na cidade de Braga na Idade Média, requer uma certa diversidade de documentos, para ajudar a preencher a lacuna de fontes locais. Escolhi para esta pesquisa o uso de fontes impressas e manuscritas, sendo as primeiras de diversas zonas geográficas de Portugal e as segundas, de Braga. Como pretendemos fazer um estudo mais alargado e de certa forma, perceber a evolução do abastecimento e das trocas comerciais entre a segunda metade do século XV e inícios do século XVI, decidimos ampliar a diversidade dos documentos. Esta escolha também ajuda a perceber a posição de Braga a nível mais descentralizado e também uma breve comparação com outros concelhos.

### 1.1 Fontes impressas

A utilização de fontes impressas forneceu informação quantitativa, mas também qualitativa, de forma a responder diversas questões presentes na tese. A diversidade documental presente neste trabalho, para além de fornecer dados sobre regulamentação de produtos alimentares e das respetivas profissões, também abrange informações que permitem o estudo do pensamento económico medieval, da cultura e da legislação. A fatia maior desta escolha de fontes documentais, favoreceu as que são datadas entre os séculos XV e XVI.

As leis gerais do reino, estabelecidas pela instituição régia, fornecem informações específicas de como se devia proceder perante as situações de forma legal. Estas mesmas leis eram de todo o território pertencente ao reino e ditavam a normativa que deveria ser cumprida pelos concelhos, vilas e termos. As Ordenações d'El Rei D. Duarte<sup>1</sup> coleciona leis que surgiram desde o Reinado de D. Afonso II.

As Ordenações Afonsinas<sup>2</sup> também fazem parte deste leque. Surgem numa fase de necessidade de centralização do poder régio e claro, de uma necessidade de organização de leis gerais por parte D. Afonso V. Esta ação por parte dos monarcas era decisiva na perpetuação do poder nos diversos pontos do país. A organização das leis confere um aumento ao seu poder, esta resultando numa organização administrativa e influência nos diversos concelhos.<sup>3</sup> A edição consultada está dividida em V volumes, os utilizados foram os: I, II, IV, V.

---

<sup>1</sup> *Ordenações Del Rei Dom Duarte*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1988.

<sup>2</sup> *Ordenações Afonsinas*, Livro I-V (Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1998-1999).

<sup>3</sup> «Também a administração central mereceu as atenções do governo afonsino. O número de burocratas aumentou e a sua presença assinalou-se em números campos de atividade, nomeadamente nas relações internacionais. A legislação procurou reforçar os poderes do Estado mesmo que, na prática, o contrário se estivesse a passar.» em A.H. Oliveira Marques, *Portugal na Crise dos Séculos XIV e XV* (Lisboa: Editorial Presença, 1987), 564.

Os livros de Cortes foram necessários neste estudo, reuniões que agregavam vários representantes de diferentes estratos sociais e de diversos concelhos do país, ajudaram na compreensão da importância das questões alimentares pelo território do Reino de Portugal. As Cortes oferecem dados sobre variados temas, como os processos de trocas de mercadorias alimentares, processos de venda e compra, quezílias entre autoridades reguladoras e trabalhadores, processos fraudulentos relativos a adulteração da qualidade dos bens e desvio das condutas legais, entre outros. Normalmente, a informação que se apresenta em forma de queixa, ou a resposta do rei, permitem perceber as posturas e costumes de diferentes zonas do reino, inclusive de Braga.

As Cortes utilizados para este estudo foi restrito às obras que se encontram publicadas. Os anos de publicação utilizados foram: 1436-1438<sup>4</sup>, 1439<sup>5</sup>, 1441-1447<sup>6</sup>, 1498<sup>7</sup>, de 1499<sup>8</sup>.

Inserido nas fontes impressas consultadas, inclui-se também a *Monumenta Henricina*, que coleciona variados documentos que remontam à Expansão portuguesa. Esta coletânea de documentos conta com 15 volumes, porém apenas foi utilizado o volume VII, pois só este ofereceu informação pertinente ao estudo do abastecimento alimentar em Braga. Esta obra que engloba vários tipos de documentos teve importância na realização deste projeto. As temáticas viradas para a preocupação da expansão portuguesa estiveram indiretamente presentes com a questão da alimentação. Desde a preocupação da exportação de bens alimentares, à proteção dos ofícios e mesteres ligados ao ramo, visto serem essenciais ao abastecimento.

A obra que seleciona também variadas fontes relacionadas com o mesmo período histórico é os *Descobrimientos Portugueses: documentos para a sua História*<sup>9</sup>. O único volume utilizado foi o I.

As fontes ligadas à jurisdição local conhecem um leque extenso, apesar da área de interesse ser Braga. O uso de documentação variada permite uma comparação entre locais e as suas especificidades.

Desde o século XIV, Évora apresenta uma diversidade documental bastante rica e indispensável a estudos relacionados com regulamentações de mesteres. Uma das obras utilizadas foi a de Gabriel Pereira, a «Documentos Históricos da Cidade de Évora»<sup>11</sup>, juntamente

---

<sup>4</sup> Cortes Portuguesas. Reinado de D. Duarte (1436-1438) (Lisboa: Centro de Estudos Históricos, 2004)

<sup>5</sup> Cortes Portuguesas Reinado de D. Afonso V (Cortes 1439) (Lisboa: Centro de Estudos Históricos Universidade Nova de Lisboa, 2016).

<sup>6</sup> Cortes Portuguesas Reinado de D. Afonso V (Cortes 1441-1447) (Lisboa: Centro de Estudos Históricos Universidade Nova de Lisboa, 2017).

<sup>7</sup> Cortes Portuguesas Reinado de D. Manuel I (Cortes 1498) (Lisboa: Centro de Estudos Históricos Universidade Nova de Lisboa, 2002).

<sup>8</sup> Cortes Portuguesas Reinado de D. Manuel I (Cortes 1499) (Lisboa: Centro de Estudos Históricos Universidade Nova de Lisboa, 2001).

<sup>9</sup> Monumenta Henricina, volume I (Coimbra: Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique, 1960).

<sup>10</sup> *Descobrimientos portugueses: documentos para a sua História*, volume I (Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, 1988)

<sup>11</sup> Gabriel Pereira, Documentos Históricos da cidade de Évora (Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1988).

com as «Posturas municipais portuguesas»<sup>12</sup>. Loulé também se encontra na lista de fontes locais as «Atas municipais de Loulé: séculos XIV-XV», ou seja, livros de vereações com bastante regulamentação sobre os mesteres e diferentes ofícios ligados à “indústria” alimentar.

As Vereações de Loulé<sup>13</sup> foram uma das fontes selecionadas para o estudo da regulamentação dos mesteres através das reuniões de Vereações. Apesar de não conter dados sobre a área geográfica que esta tese pretende investigar, apresenta documentos importantes sobre as preocupações que o concelho de Loulé tinha, face ao abastecimento alimentar.

As Vereações do Porto também fizeram parte da lista das fontes utilizadas para a presente investigação. O volume, que apresenta as reuniões de vereação entre as datas 1401-1449<sup>14</sup>, foi listado entre os restantes, pois continha informação pertinente para o caso de Braga. As situações investigadas e selecionadas dizem respeito às interações entre as duas cidades: Porto e Braga.

## 1.2 Fontes manuscritas

As fontes manuscritas tiveram um papel fundamental no estudo do abastecimento alimentar em Braga. Os dois livros que apresento em Fontes manuscritas são: Livros dos Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga<sup>15</sup>, datados no início do século XVI. O I Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga 1509-1511, conta com 211 fólios. O II Livro de Acórdãos, de 1515-1519, contém 206 fólios. Ambos os livros contêm diversas Atas com variados temas que traduzem o quotidiano medieval do Homem urbano.

A falta de uma lista, de um Título ou Capítulo com as regulamentações predispostas para os mesteres referentes à alimentação e para os produtos e a sua troca, leva que a investigação da atividade alimentar seja feita através das atuações das autoridades e do estudo das reuniões de vereação. A partir deste método de investigação, que visa a compreender as formas e padrões de ação e aplicação de penas pecuniárias, ou de estabelecimento de leis que solucionassem algum problema, compreende-se as regulamentações que estão implícitas, e a normativa e costume da cidade de Braga na Idade Média.

---

<sup>12</sup> Filomena Barros, Mário Viana, *Posturas Municipais de Évora (século XIV e XVIII)* (Ponta Delgada: Centro de Estudos Gaspar Frutuoso, Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades, 2012).

<sup>13</sup> *Actas de Vereação de Loulé: séculos XIV-XV*. Separata Revista *Al-Ulyã*, n.º7 (1999-2000) (Loulé: Arquivo Histórico Municipal, 2000).

<sup>14</sup> *Vereações: 1401 -1449: O segundo livro de vereações do Município do Porto existente no seu arquivo* (Porto: Câmara Municipal, 1980).

<sup>15</sup> Livro I dos Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga 1509-1511, caixa 1, Arquivo Histórico Municipal de Braga. E Livro II dos Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga 1515-1519, caixa 1, Arquivo Histórico Municipal de Braga.

## 2. Metodologias de investigação

As fontes impressas e manuscritas são uma das bases da produção e realização deste trabalho de investigação. As fontes responderam a diversas questões que permitiram a recolha de dados desde a compreensão do processo de abastecimento alimentar na cidade de Braga, e outras, às questões que visam estudar variados assuntos relativos à economia alimentar.

As questões abordadas, para a elaboração deste estudo, permitiram uma filtragem na escolha de dados e fontes a utilizar e o que recolher dos mesmos. As questões que foram feitas às fontes documentais, passaram por perceber inicialmente a tipologia do documento, a sua zona geográfica e a sua cronologia. O que nos interessou reter das informações que estes registos podiam fornecer foi: como atuavam as autoridades das cidades, a sua organização no espaço, os poderes que lhes estavam responsabilizados, assim como, a ação dos mestres e ofícios, a sua importância económica, e outras informações relativas aos bens alimentares, como os pesos, as medidas, os preços e a sua abundância no meio urbano.

A partir deste leque de fontes, foi possível a recolha de dados para o estudo da produção alimentar, da sua distribuição, regulamentação e abastecimento. Para além das questões supramencionadas, o objetivo das fontes gerais, também é comparar realidades distintas entre vilas e cidades, de maneira também a comparar a cidade de Braga, tendo em conta as suas particularidades no espaço nacional. O que distingue Braga? Qual é a regularidade com que Braga é referenciada nas fontes documentais? Quais são os assuntos tratados? Estas questões têm como objetivo perceber a presença em fontes externas ao concelho e quais eram os assuntos tratados.

Os Livros de Acórdãos e Vereações da Câmara da cidade de Braga, tratam sobretudo de questões internas que possibilitam o estudo do funcionamento do concelho. As questões sobre a regulamentação interna destinada ao abastecimento alimentar (desde os ofícios a produtos), o tipo de atuação jurídica, forma de atuação e organização do governo, organização dos ofícios, entre outras, são essenciais na investigação através destes documentos.

O método de cruzamento de dados também foi importante para a compreensão dos registos. A utilização de fontes gerais e concelhias não tiveram apenas uma abordagem de forma separada. Por exemplo, as fontes gerais, neste caso, as leis régias, permitem a compreensão da atuação do concelho de Braga face a variadas situações de fraude, ou no estabelecimento de regulamentação. Como outro tipo de casos, o cruzamento de dados de preços de bens alimentares, ajuda na perceção de diferentes realidades económicas, ou as preocupações do tabelamento dos preços, a ofícios que transportavam produtos alimentares de concelho para

concelho. Este cruzamento e ligação enriquece a investigação, esclarece as formas de atuação e as preocupações necessárias para o estabelecimento de uma ordem nesta indústria alimentar.

Os dados recolhidos tiveram como objetivo responder a dados quantitativos e qualitativos. A perspetiva quantitativa permite perceber a importância dos assuntos tratados em fontes, a maior incidência de dados e regulamentações, a necessidade de discussão e tratamento de questões relacionadas a bens alimentares, aplicações de penas, entre outras questões. Este tipo de perspetiva faz com que se perceba a importância ou necessidade daquele tipo de discussão, ação ou legislação, dependente ao que se aplica, e resume de forma geral a atuação medieval face à indústria alimentar.

Já a perspetiva qualitativa complementa a informação quantitativa ao tratar de questões específicas, de como se tratam as regulamentações, a aplicação de leis, penas entre outros, a quem se direciona o assunto tratado, como aconteceu e como foi tratado. Esta abordagem estuda casos específicos, que podem reconstruir a realidade do quotidiano medieval, das formas de vivência, do que se passava e o que se fazia, e também o estudo do ideal medieval em prática no dia a dia.

Para o mesmo ser possível, resolvemos utilizar como um dos métodos de investigação uma Base de Dados que me permitisse uma organização e contabilização de forma organizada.

A necessidade de agrupar as fontes documentais numa única base de dados veio a facilitar a interpretação qualitativa<sup>16</sup> e quantitativa das mesmas. Esta base de dados, elaborada em Access permite uma organização mais facilitada que outrora o Excel ou outras ferramentas não puderam oferecer. A escolha deste programa explica-se pela ferramenta Excel não corresponder ao tipo de recolha que as fontes permitiam e exigiam produzir e à falta de maleabilidade do programa perante dados qualitativos.<sup>17</sup>

O programa escolhido para a recolha de informações permite uma versatilidade de filtros e agrupamentos de informação que expõe de uma forma simples e organizada a observação das fontes, de maneira a perceber quais são e a sua quantidade em categorizações ou até cronologicamente. Através de filtros, podemos entender variados temas, tendo como exemplo o caso do estudo dos mesteirais, percebendo a sua história através do rastreamento dos homens e

---

<sup>16</sup> Os dados qualitativos, para além de estarem de certa forma expostos na base de dados Access, estes também estão anexados em Word. Este documento está como apoio a esta forma de recolha de dados, pois este meio permite uma maior exposição do documento em si, como por exemplo a transcrição de uma vereação ou regulamento. Esta forma de exposição permite um melhor rastreamento dos dados e uma aperfeiçoada recolha de dados que acabam por enriquecer esta investigação.

<sup>17</sup> Apesar da importância dos dados quantitativos para esta tese de mestrado, os dados qualitativos têm um grande peso na produção científica. Por esta mesma razão a escolha do Access, pois o Excel mostrou-me até então um melhor funcionamento com dados quantitativos, ficando aquém dos restantes.

mulheres que eram mais assíduos nas vereações, ou relacionar pequenas regulamentações ou importância dadas aos mesmos. Ou seja, permite também elaborar um traço biográfico mais facilmente e de forma ordenada.

Quanto à recolha de informação das próprias fontes, esta faz-se de forma bastante completa, tentando retirar e aproveitar o máximo de dados que esta pode oferecer. Devido à escassez de fontes a recolha de informação obriga a um maior cuidado e desdobramento dos documentos. Este desdobramento acontece muitas vezes na subdivisão de informações de um mesmo capítulo e regulamento em diversos campos e registos. Para esclarecer esta questão é dado o exemplo do segundo capítulo presente na página 33, da fonte impressa das posturas municipais de Évora<sup>18</sup>. Este parágrafo bastante extenso apresenta situações diversas, tais como: venda de trigo, cevada, centeio, milho, farinha e outros; a venda de azeite e vinho; venda de carne; das medidas respetivas de cada um; preços; multas aos transgressores; entre outros dados. Perante situações como esta acaba-se por elaborar diversos registos que desconstroem estes dados acumulados só num ponto. Concluimos, portanto, que cada campo não se destina exclusivamente a um capítulo, mas sim a questões específicas de um ou mais produtos ou de um ou vários mestres.<sup>19</sup>

Após esta breve justificação da escolha e do método de recolha de informações, explicamos a divisão de diversos temas, tendo como base o tipo de investigação que esta dissertação propõe apresentar. A base de dados está dividida em diversos campos, que têm como objetivo responder às questões desenvolvidas ao longo da presente pesquisa, mas também organizar a informação de forma a chegar a conclusões quantitativas e qualitativas.

Os campos dividem-se em: “Nome do documento”; “Tipo de documento”; “Localização geográfica”; “Data” (incluindo o século); “Mester”; “Mesteiral”; “Género”; “Produto”; “Regulamentação”; “Autor”; “Beneficiário”; “Nomes”; “Estrutura ou local”; “Tema”; “Resumo”; “Referência Bibliográfica”; “Referência Arquivística”; e “Observações”. Estes pretendem agrupar em “gavetas” informações para a elaboração de conclusões gerais, tendo cada um o seu objetivo e delimitação.

Contudo, as Metodologias de Investigação não se limitam a esta Base de Dados, que não deixa de ter um papel de relevo na elaboração deste trabalho. Sendo as fontes medievais por vezes ricas, tendo por vezes um documento a capacidade de dar diversas informações, encontra-se a

---

<sup>18</sup> Maria Filomena Lopes de Barros, e Mário Viana eds., *Posturas Municipais portuguesas: (séculos XIV-XVIII)* (Ponta Delgada: Centro de Estudos Gaspar Frutuoso, 2012), 33.

necessidade de o registar por completo. Para este fim com o auxílio um documento em Word, onde transcreve-se, ou cita-se a fonte de forma completa, de forma a poder esmiuçar a informação ao longo da dissertação. Esta forma de registo ajuda a não perder dados concretos ao longo do trabalho, permitindo uma visita rápida ao documento assim que necessitar. Neste mesmo documento também se encontram as fontes que considero mais importantes, com a necessidade de destaque das mesmas neste trabalho.



### 3. Estado da Arte

#### 3.1. Historiografia internacional

O estudo sobre a alimentação medieval mostra-se presente em diferentes abordagens historiográficas. O seu estudo possibilita a compreensão da História económica e social, da História cultural e política, e a interdisciplinaridade com outras ciências.

As obras internacionais que cito e utilizo como base para o estudo, permitem um alargamento do conhecimento das questões sobre a Alimentação, desde a produção, acesso, abastecimento de cidades, relação económica entre locais de produção e locais de consumo, entre outros assuntos.

*Standarts of living in the Later Middle Ages*<sup>20</sup>, de Christopher Dyer, foi umas das obras utilizadas para a elaboração da presente investigação. Devido ao seu carácter económico foi importante para a composição deste estudo e compreensão de diferentes aspetos socioeconómicos, de forma a criar uma contextualização do tempo. Esta obra dos finais dos anos 80, traça, tal como indica o título, as diferentes formas de consumo e de vida consoante a camada social. Esta obra, dentro dos variados temas, que acabam por definir os estratos sociais medievais não passa despercebida ao estudo da alimentação e de como esta era característica e distinta dependendo da posição social, descrevendo os gastos e a economia típica de cada uma.

Nos anos 80 encontramos a obra do historiador Jacques Le Goff, *O Homem medieval*<sup>21</sup>, de carácter geral, porém importante para a compreensão e estudo social na Europa medieval. A escolha desta obra deveu-se na compreensão geral da sociedade medieval e a sua organização, a sua vida consoante o espaço e o tempo, o seu conhecimento relativo à produção agrícola e o seu conhecimento nos sistemas de trocas de bens alimentares.

Para finalizar a apresentação da historiografia dos anos 80, listo a obra de Bruno Lauriox, *A Idade Média à Mesa*<sup>22</sup>. Uma das obras deste medievalista francês que direciona o seu estudo para a alimentação e gastronomia na Idade Média. A obra referida expõe os alimentos principais do Homem medieval em diversos pontos europeus, apresentando também um tipo de estudo idêntico ao anteriormente referido *Standards of living in the Later Middle Ages*. Desta forma, estas se complementam com o objetivo de explicar os aspetos da história socioeconómica, sobretudo com a aglutinação da perspetiva cultural presente na obra de Bruno Lauriox.

---

<sup>20</sup> Christopher Dyer, *Standards of living in the Later Middle Ages. Social change in England c.1200-1500* (Cambridge: Cambridge Medieval Textbooks, 1989).

<sup>21</sup> Jacques Le Goff dir, *O Homem Medieval* (Lisboa: Editorial Presença, 1989).

<sup>22</sup> Bruno Lauriox, *A Idade Média à Mesa* (Lisboa: Publicações Europa América, 1989).

Na década de 90, as obras consultadas para a elaboração da pesquisa, apresentam-se mais circunscritos a temas específicos que fazem parte do universo alimentar. Uma das obras é a de Cláudia Opitz, *O quotidiano da mulher no final da Idade Média*<sup>23</sup>. As obras da historiadora alemã de interesse na História do género, também abordam o tema da alimentação, sendo as mulheres um pilar importante na economia alimentar. A seleção desta obra para fazer parte da lista bibliográfica deve-se à importância do papel da mulher na História alimentar. Apesar da tese não se vincular à História do género, não posso ignorar a presença feminina. Diversas formas de abordagem historiográfica complementam o saber sobre a área, e a perspectiva feminina sobre o mesmo é essencial, sobretudo quando a Idade Média reduz a mulher, através da sua constante omissão ou redução como indivíduo nas fontes, que outrora foram escritas por homens.

Outro estudo que utilizei, para informação geral sobre o consumo alimentar na Europa da Idade Média, foi a obra dirigida por Massimo Montanari, a *História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos atuais*<sup>24</sup>, que conta com os artigos de 3 historiadores que expõe o tipo de produtos consumidos ao longo dos anos. Cronologicamente os artigos são «Sociedade Feudal e alimentação (séculos XII-XIII)»<sup>25</sup> de Antoni Riera-Melis; «Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média»<sup>26</sup> de Alfo Cortoseni; «Os ofícios da alimentação»<sup>27</sup> de Françoise Desportes; e por fim o artigo de Allen J. Grieco «Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e no Renascimento»<sup>28</sup>. Os dois primeiros centram-se sobretudo no tipo de produtos que se consumiam em duas fases diferentes na Idade Média. O artigo de Antoni Riera-Melis explica a evolução económica e demográfica, aliada a novas descobertas tecnológicas na produção agrícola, expondo os sistemas alimentares e formas e métodos para o seu estudo. No estudo de Alfo Cortoseni aborda-se de forma distinta a economia alimentar, indicando uma oposição de campo e cidade e interligação entre os polos que é essencial também para esta dissertação, que tanto fala da produção e do abastecimento da cidade. Apesar de sublinhar a variedade de bens disponíveis ao Homem medieval, aborda também a sua comercialização e as nuances da economia em torno dessa atividade, relatando comportamentos e preferências em fases de crise ou abundância. Por

---

<sup>23</sup> Claudia Opitz, «O quotidiano da mulher no final da Idade Média (1250-1500)», em História da Mulheres no Ocidente. A Idade Média. Volume II, dir. Christiane Klapisch-Zuber. (Porto: Edições Afrontamento, 1993), 354-435.

<sup>24</sup> Massimo Montanari dir., História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos atuais (Lisboa: Terramar, 2001).

<sup>25</sup> Antoni Riera-Melis, «Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII)», em História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos atuais, dir. Massimo Montanari (Lisboa: Terramar, 2001) 11-29.

<sup>26</sup> Alfo Cortoseni, «Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média», em História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos atuais, dir. Massimo Montanari (Lisboa: Terramar, 2001), 31-49.

<sup>27</sup> Françoise Desportes, «Os ofícios da alimentação», em História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos atuais, dir. Massimo Montanari (Lisboa: Terramar, 2001) 43-55.

<sup>28</sup> Allen J. Grieco, «Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e no Renascimento», em História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos atuais, dir. Massimo Montanari (Lisboa: Terramar, 2001), 83-93.

fim, em Françoise Desportes, o artigo relacionado aos trabalhadores da indústria em estudo, explica a sua posição e importância, o seu papel e a sua regulamentação que timidamente começou a aparecer por diversos países europeus.

Ricardo de la Llave foi um dos autores que fez parte da lista de bibliografia da presente dissertação, com obras relacionadas ao estudo das engenharias da transformação alimentar. A utilização destas obras permite o enriquecimento da tese, através da compreensão dos avanços tecnológicos medievais que tiveram impacto significativo na produção agrícola e processamento dos alimentos. O artigo de Ricardo de la Llave, «Las técnicas Preindustriales»<sup>29</sup>, apresenta um estudo destinado ao interesse da dinâmica da produção e os meios para tal, voltado para as tecnologias e meios naturais ou humanos que estavam no poder do Homem medieval para alimentar diversos tipos de indústrias, inclusive a alimentar.

*Medieval Economic Thought*<sup>30</sup>, de Diana Wood, obra de História Económica, é essencial para o presente estudo. Obra que aborda as linhas de pensamento económico durante a Idade Média, é crucial para o estudo das trocas comerciais e sistemas de venda e compra, tendo como base o ideal medieval e princípios sociais. Este tópico que é abordado nesta dissertação de mestrado, procura responder ao fundamento do pensamento económico e o seu peso na preocupação do Homem medieval. O uso desta obra teve interesse no estudo de temas relativos a ideais medievais e o seu fundamento, desde a Antiguidade Clássica. O contributo que esta obra proporcionou foi importante para a compreensão das medidas dos órgãos de poder régio e concelhio e como a sociedade medieval se organizava.

Outra obra de Ricardo Córdoba de la Llave, *Los molinos hidráulicos de la cuenca de Guadalquivir*<sup>31</sup>, percebe-se a tecnologia dos moinhos medievais e a sua dispersão no espaço em estudo. A partir da obra percebe-se a evolução da complexidade destes meios de processamento dos cereais, onde a tecnologia e os seus avanços provam ser cruciais para o abastecimento das populações. Da mesma forma, sendo os moinhos algo pertencente ao mundo rural, permite uma compreensão das ligações económicas e sociais interdependentes entre a ruralidade e a urbanidade.

Melissa Weiss Adamson, com diversos estudos sobre a alimentação medieval, em 2004 apresenta a obra *Food in medieval times*<sup>32</sup> onde enumera a diversidade do consumo na Europa

---

<sup>29</sup> Ricardo Córdoba de la Llave, «Las técnicas Preindustriales», em *Historia de la ciencia y de la técnica en la corona de Castilla*, coord.. Luis Garcia Ballester, vol. 2 (Valladolid: Consejería de Educación y Cultura, 2002), 223-434.

<sup>30</sup> Diana Wood, *Medieval Economic Thought* (Cambridge: Cambridge University Press, 2002).

<sup>31</sup> Ricardo Córdoba de la Llave, «Los molinos hidráulicos de la cuenca de gualdaquivir a fines de la Edad Media: instrumental y equipamiento técnico», *Anuário de Estudios Medievales*, XXXIII, n.º 1 (2003): 291-337.

<sup>32</sup> Melita Weiss Adamson, *Food in medieval times* (London: Greenwood Press, 2004).

Medieval, apontando as regionalidades de cada elemento, respeitando as particularidades geográficas e climatéricas de diversos pontos europeus. A gastronomia, ou seja, a elaboração dos pratos também é apresentada, não só como um elemento típico geográfico, mas também com o elemento económico e político, bastante presente na alimentação e na procura e alcance de bens. A contribuição deste estudo permitiu a perceção dos distintos meios de consumo presentes na mesa de diferentes estruturas sociais, como outras já utilizadas para o estudo.

Em 2008 é publicada outra obra com a participação de diversos autores com a finalidade de apresentar estudos sobre formas de funcionamento das engenharias e a sua evolução nas atividades de produção alimentar, ou de transformação. *Ars mechanicae ingeria medieval en España*<sup>33</sup> aborda também as formas de trabalho e materiais tecnológicos disponíveis na Idade Média. Os artigos selecionados de acordo com o interesse de investigação, são: «Sobre las artes mecánicas»<sup>34</sup> de Pedro Navascués Palacio; «La difusión del molino hidráulico»<sup>35</sup> de Ignacio González Tascón; «Agricultura y pesca en la España medieval»<sup>36</sup> de Joaquín Fernández Pérez; e «Ingenios para la obtención del aceite y el vino»<sup>37</sup> de Francisco de Paula Montes Tubío e José Ignacio Rojas Sola. Estas obras que também se focam na engenharia utilizada na Idade Média, complementam o estudo de Ricardo de la Llave, relevantes para a compreensão do funcionamento da indústria alimentar. Não só explora a parte técnica, mas também a parte social e política envolvida no processo de transformação dos bens de primeira necessidade.

Em 2018 publica-se a obra, foi *Faire Son Marché au Moyen Age: Méditerranée Occidentale, XII-XVI siècle*<sup>38</sup>. Conta com diversos artigos de historiadores internacionais, que estudaram questões como consumo e processos de troca. Esta abordagem recente e a preocupação com questões socio económicas e políticas, preenchem diversos artigos, passando também pelo interesse da alimentação. Os estudos publicados são variados, mas os utilizados pertencem a Concepción Villanueva Morte, «Consumir en las tiendas de Zaragoza en la segunda mitad del siglo XV»<sup>39</sup>; de Clémentine Stunault, «L'intervention des autorités urbaines dans la

---

<sup>33</sup> Marta Grau Fernandez, *Ars Mechanicae ingeneria medieval en España* (Madrid: Fundación Juanelo Turriano: Ministerio de Fomento, 2008).

<sup>34</sup> Pedro Navascués Palacio, «Sobre las artes mecánicas», em *Ars Mechanicae ingeneria medieval en España*, aut. Marta Grau Fernandez (Madrid: Fundación Juanelo Turriano: Ministerio de Fomento, 2008), 21-32.

<sup>35</sup> Ignacio González Tascón, «La difusión medieval del molino hidráulico», em *Ars Mechanicae ingeneria medieval en España*, aut. Marta Grau Fernandez (Madrid: Fundación Juanelo Turriano: Ministerio de Fomento, 2008), 99-118.

<sup>36</sup> Joaquín Fernández Pérez, «Agricultura y pesca en la España medieval», em *Ars Mechanicae ingeneria medieval en España*, aut. Marta Grau Fernandez (Madrid: Fundación Juanelo Turriano: Ministerio de Fomento, 2008), 167-180.

<sup>37</sup> Francisco de Paula Montes Tubío e José Ignacio Rojas Sola, «Ingenios para la obtención del aceite y el vino», em *Ars Mechanicae ingeneria medieval en España*, aut. Marta Grau Fernandez (Madrid: Fundación Juanelo Turriano: Ministerio de Fomento, 2008), 195-202.

<sup>38</sup> Judicael Petrowiste e Mario Lafuente Gómez org., *Faire son marche au Moyen Age: Méditerranée Occidentale, XII-XVI siècle* (Madrid: Casa de Velásquez, 2018).

<sup>39</sup> Concepción Villanueva Morte, «Consumir en las tiendas de zaragoza en la segunda mitad del siglo XV», em *Faire son marche au Moyen Age: Méditerranée Occidentale, XII-XVI siècle*, Org. Judicael Petrowiste, Mario Lafuente Gómez (Madrid : Casa de Velásquez, 2018), 69-87.

protection du consommateur à Toulouse»<sup>40</sup>. Estes artigos, abordam questões de interação entre vendedor e comprador, expondo as suas complexidades, as adversidades e particularidades muito próprias da época em estudo, relacionando-as com as normativas e regulamentações, impostas pelos governantes, para controlar essa atividade.

No mesmo ano, a obra *Trabajar en la ciudad medieval europea*<sup>41</sup> atualizou o conhecimento sobre o trabalho na Idade Média em diversos pontos da Europa Medieval. Variados temas em diferentes artigos são apresentados, estando relacionados com diversos ofícios e mesteres, sua regulamentação dos mesmos e as suas atividades em diversas cidades europeias.

### 3.2. Historiografia portuguesa

O desenvolvimento na Historiografia portuguesa de temas ligados à alimentação, que abordam o abastecimento, e a regulamentação de mesteres e ofícios, tem sido crescente. O seu progresso tem sido notável nos últimos anos, fortalecendo diferentes preocupações que enriqueceram o tema em várias áreas de conhecimento, englobando a história económica, política, social e cultural. As obras aqui citadas e apresentadas fizeram parte de uma seleção feita ao longo da elaboração da dissertação de mestrado, de forma a colmatar dúvidas e enriquecer cientificamente a pesquisa para o abastecimento alimentar em Braga.

A obra mais antiga utilizada para o estudo e elaboração desta dissertação é a de António de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa*<sup>42</sup>, com a primeira edição em 1964. Esta, de carácter geral, expõe diferentes assuntos que pertenciam ao quotidiano do Homem medieval. A mesma faz uma abordagem da alimentação, sendo esta essencial à História do ser humano, de forma concisa enumerando vários produtos que faziam parte do inventário alimentar da sociedade medieval.

A *Introdução à História da Agricultura em Portugal*<sup>43</sup> também de António de Oliveira Marques, publicada no fim dos anos 60, faz um estudo sobre os meios e condições de produção cerealífera ao alcance dos portugueses na Idade Média. Este estudo relacionado com a produção alimentar expõe os espaços que subsistiam economicamente de certos tipos de produção e de interligações entre diferentes áreas para o comércio e abastecimento. O interesse do estudo não se limita a técnicas e formas de produção, mas também versa sobre a toda a movimentação

---

<sup>40</sup> Clémentine Stunault, «L'intervention des autorités urbaines dans la protection du consommateur à Toulouse», em *Faire son marche au Moyen Age: Méditerranée Occidentale, XII-XVI siècle*, Org. Judicael Petrowiste, Mario Lafuente Gómez (Madrid: Casa de Velásquez, 2018), 209-225.

<sup>41</sup> Jesús Á. Solórzano Telechea, Arnaldo Sousa Melo eds. *Trabajar en la ciudad medieval europea*, (La Rioja: Instituto de Estudios Riojanos, 2018).

<sup>42</sup> A. H. Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa: Aspectos da vida quotidiana*, 6ª edição, Lisboa: A Esfera dos Livros, 2010.

<sup>43</sup> A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura em Portugal* (Lisboa: Edições Cosmos, 1978).

económica que a produção agrícola proporcionava na Idade Média, criando linhas de contacto e desenvolvimento entre diversos locais. A informação que esta obra traz para a presente estudo é importante para a compreensão da produção agrícola e o que estava disponível à maior fatia social consumidora, que nem sempre tinha meios para obter produtos importados. Este estudo, que engloba as diferentes culturas cerealíferas de Portugal, permite distinguir zonas de cultivo e produção, consoante as características climáticas e geográficas.

No colóquio *Papel das áreas regionais na formação histórica de Portugal*, realizado em 1975, Humberto Baquero Moreno apresentou o estudo «A Ação dos Almocreves do Desenvolvimento das Comunicações Inter-regionais Portuguesas nos fins da Idade Média»<sup>44</sup>, que expõe a atividade económica dos almocreves e o seu papel essencial na ligação de cidades e espaços no território nacional. Aborda assuntos relacionados com a posição social destes ofícios, os seus meios de transporte e tipos de mercadorias, as vias de comunicação utilizadas e a sua importância no comércio inter-regional. Sendo Braga também, como veremos, um local que beneficiava com o abastecimento alimentar feito pelos almocreves, o estudo permitiu o conhecimento mais alargado sobre esta profissão, proporcionando informação complementar sobre estes homens.

Posteriormente, em 1983, a obra de Ernesto Veiga de Oliveira, destina-se ao estudo dos sistemas de moagem em Portugal. Na sua obra *Sistema de moagem: tecnologia tradicional portuguesa*<sup>45</sup>, aborda as azenhas, principais infraestruturas utilizadas para a moagem dos cereais na Idade Média e permitiu o estudo mais aprofundado destes locais de transformação. Também enumera outros tipos de tecnologias presentes em diversas zonas do território do Reino de Portugal, e a sua dispersão geográfica, consoante os recursos energéticos de cada local.

Outra obra de Oliveira Marques, com a primeira edição em 1987, *Portugal na Crise dos séculos XIV e XV*<sup>46</sup>, constitui o vol. IV da *Nova História de Portugal*. Nos capítulos voltados para a História económica, aborda diversos temas sobre o quotidiano da sociedade medieval. Da forma de obtenção de bens, até aos ofícios relacionados com a venda e transformação de produtos, e diversas indústrias, como o desenvolvimento nas vias de comunicação, a obra expõe vários temas que se interligam com a questão alimentar, respondendo ao tempo histórico da dissertação.

---

<sup>44</sup> Humberto Baquero Moreno, «A Ação dos Almocreves no Desenvolvimento das Comunicações Inter Regionais Portuguesas nos fins da Idade Média» (comunicação apresentada no Colóquio Papel das áreas regionais na formação histórica de Portugal, Lisboa, Academia Portuguesa da História, 1975), 187-239.

<sup>45</sup> Ernesto Veiga de Oliveira, Fernando Galhano, Benjamim Pereira, *Sistema de moagem. Tecnologia tradicional portuguesa* (Lisboa: Instituto de Investigação Científica, 1983).

<sup>46</sup> Marques, Portugal na Crise....

No fim da década de 80, o artigo «Posturas municipais e vida urbana na Baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa» de Iria Gonçalves, foi publicado no livro de Atas das Jornadas sobre o Município na Península Ibérica (séculos XII e XIX)<sup>47</sup>. Este artigo trata da importância das posturas municipais nas cidades medievais, que crescem na Baixa Idade Média. Explica também a necessidade de regulamentação da via pública e da necessidade de controlo dos meios de venda tendo em vista o bem comum, no caso de Lisboa. A escolha deste artigo justifica-se pela informação relativa à necessidade de organização dos espaços públicos que igualmente acabavam por ser um objetivo das autoridades bracarense.

No mesmo ano, 1989, Maria Helena Cruz Coelho, publica dois volumes de *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*<sup>48</sup>. Apesar de só ter utilizado o primeiro volume, o segundo volume contém diversas fontes utilizadas para o estudo da autora. A partir desta obra, Helena Coelho desenvolve estudos sobre o Baixo Mondego, ou seja, Coimbra. A utilização desta obra para esta tese, serviu como estudo dos setores económicos de abastecimento alimentar e os meios de transformação de certos produtos alimentares.

Na década de 90, encontramos a obra de Helena Cruz Coelho, *Homens, Espaços e Poderes (Séculos XI e XVI): vol 1, Notas do viver social*<sup>49</sup>. A obra procura responder na perspetiva da presente dissertação à complexidade da organização social e os espaços de poder. A obra, que também aborda diversas temáticas, expõe assuntos relacionados com vários assuntos que pairavam no dia a dia medieval, incluindo a questão alimentar. Apresenta, portanto, um estudo socioeconómico, abordando a ideologia relacionada à economia e como esta entra em mutação na Baixa Idade Média, bem como o papel feminino na economia da cidade, o papel político dos mestres, entre outros assuntos.

Num artigo da revista *Medievalista*, Jorge Morais Amândio Barros, encontramos o estudo «A procissão do Corpo de Deus do Porto nos séculos XV e XVI: a participação de uma confraria»<sup>50</sup>, em 1993. A partir deste artigo percebe-se a importância desta procissão no fim da Baixa Idade Média, na cidade do Porto. Aborda as despesas, participações, importância cultural e outros aspetos que englobavam a realização desta festa religiosa. A utilização do estudo foi essencial para a introdução do estudo da procissão do Corpo de Deus e a hierarquia existente, relacionando

---

<sup>47</sup> Iria Gonçalves, «Posturas municipais e vida urbana na Baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa», em *Separata das Atas das Jornadas sobre o Município na Península Ibérica: séculos XII e XIX* (Santo Tirso: Câmara Municipal de Santo Tirso 1989), 279-300.

<sup>48</sup> Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos Finais da Idade Média: Volume 1* (Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1989).

<sup>49</sup> Maria Helena da Cruz Coelho, *Homens, Espaços e Poderes (Séculos XI e XVI): vol 1 - Notas do Viver Social* (Lisboa: Livros Horizonte, 1990).

<sup>50</sup> Barros, Amândio Jorge Morais, «A procissão do Corpo de Deus do Porto nos séculos XV e XVI: a participação de uma confraria», *Revista da Faculdade de Letras: História*, X (1993): 118-136.

a realidade da participação dos mesteres e ofícios alimentares nesta festa tão importante após a Páscoa.

Em 1996, Iria Gonçalves reúne vários estudos na obra: *Um olhar sobre a sociedade medieval*<sup>51</sup>, com interesse pela vertente económica, política e social que oferece um grande leque de temáticas que abordam diferentes temas, sobretudo assuntos chave para a elaboração desta dissertação de mestrado. De novo na área de análise da indústria do consumo alimentar, a autora elabora e desenvolve questões sobre os sujeitos que mantêm a atividade, mas também coloca a questão do consumidor. Nesta abordagem inserem-se as questões de pensamento e ideologia e a “ética medieval” sobre o abastecimento de bens essenciais, desenvolvendo questões sobre preços, medidas e qualidade. A questão direcionada ao consumidor torna-se uma abordagem historiográfica distinta no estudo do abastecimento alimentar. Contudo, a aplicação de penas e de necessidade de regulamentação para evitar fraudes, subentende-se que a proteção ao consumidor era uma questão a considerar. Nesta linha de pensamento, no capítulo que trato as questões entre consumidor e vendedor, recorro a este estudo de Iria Gonçalves, que procurou investigar este tipo de relação.

*A History of portuguese economic thought*<sup>52</sup>, de António Almodovar com coautoria de José Luís Cardoso, foi desenvolvida para responder questões da História económica. Esta obra direcionada para as ideologias e linhas de pensamento filosófico, explica a sua evolução em Portugal, expondo os principais pensadores e escritores portugueses que marcaram a intelectualidade nacional. Este estudo que trata do objeto do pensamento, esclareceu a produção intelectual em Portugal na Idade Média, com as suas influências em diversos autores. A análise do pensamento económico também está presente nesta dissertação de mestrado, através da compreensão e fundamento da aplicação de leis e regulamentações, na forma de ação e na aplicação de penas em caso de ações consideradas inadequadas na época.

*A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*<sup>53</sup>, de Salvador Dias Arnaut aborda temas relacionados com a alimentação com base na análise cultural. O autor apresenta este tema tendo como base o estudo do pensamento da época, percebendo qual o impacto da religião nas formas de abordagem da comida. A perspetiva cultural inerente à alimentação medieval é tão importante que é impossível não a abordar. A informação dada é essencial para perceber a procura do mercado através do cruzamento de dados, ou seja, as preferências e altos consumos de certos

---

<sup>51</sup> Iria Gonçalves, *Um olhar sobre a cidade medieval* (Lisboa: Patrimonia Historica, 1996).

<sup>52</sup> António Almodovar e José Luís Cardoso, *A History of Portuguese Economic Thought* (London: Routledge, 1998).

<sup>53</sup> Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média* (Sintra: Colares Editora, 2000).



produtos, ou mesmo, as sazonalidades nas compras de carne e de peixe em relação às épocas festivas, entre outras situações comuns à sociedade medieval.

Em 2003, Arnaldo Sousa Melo, publicou o artigo: «Mulher, trabalho e família: a dimensão económica do agregado familiar»<sup>54</sup>. A investigação expõe a importância da mulher na economia familiar, mas igualmente a sua presença no espaço urbano em que se inseriam, de forma independente ou não. Perceber o dinamismo da atividade feminina é crucial para o estudo da indústria alimentar, pois estas trabalhadoras estavam presentes neste nicho de negócio. O estudo da mulher na indústria alimentar, de forma a perceber os seus condicionalismos históricos é crucial para a perceção completa do tema. Apesar de nos objetivos da dissertação não se abordar a história do género, não se pode ultrapassar estas questões sociais e políticas.

No mesmo ano, Amélia Aguiar Andrade publicou o livro *Horizontes Urbanos Medievais*<sup>55</sup>, onde estuda a constituição urbanística das cidades, vilas e lugares medievais. A escolha desta obra para a investigação e elaboração da presente tese, debruçou-se na necessidade de perceber e comparar a evolução urbana e infraestruturas próprias ao abastecimento alimentar, assim como a questão da organização do meio urbano e da população que nele habita.

Maria do Carmo Ribeiro publica em 2008 a sua tese de doutoramento<sup>56</sup>, uma análise arqueológica sobre a cidade de Braga desde a época romana, até à Idade Moderna. O seu estudo expõe a topografia e morfologia urbana da cidade e o seu progresso e mudanças ao longo dos anos. Esta dissertação foi essencial para a perceção da localização das vendas e da localização dos espaços e as suas características. O cruzamento de dados das fontes históricas com os dados disponíveis nesta investigação arqueológica permitiu uma melhor compreensão do espaço e a forma de atuação das autoridades nos locais e zonas de comercialização. A localização dos locais também permite subentender a importância de alguns setores da indústria alimentar.

Mais tarde, em 2009, Arnaldo Melo defende a sua tese de doutoramento «Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média: O Porto, c.1320 – c.1415»<sup>57</sup>. Direcionada para a História social, económica e política, expõe variados assuntos necessários para o funcionamento dos mesteres, nos marcos da sua organização, posição social e política e a sua intervenção e participação no meio que se inserem. Neste trabalho completo sobre os diferentes mesteres, o

---

<sup>54</sup> Arnaldo Sousa Melo, «Mulher, trabalho e família: a dimensão económica do agregado familiar», em Os Reinos Ibéricos na Idade Média. Volume I, coord. Luís Fonseca, Luís Amaral, Maria Santos (Porto: Livraria Civilização Editora, 2003), 273 – 287.

<sup>55</sup> Amélia Aguiar Andrade, *Horizontes Urbanos Medievais* (Lisboa: Livros Horizonte, 2003).

<sup>56</sup> Maria do Carmo Ribeiro, «Braga entre a época romana e a Idade Moderna. Uma metodologia de análise para a leitura da evolução da paisagem urbana» (tese de doutoramento, Braga: Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, 2008).

<sup>57</sup> Arnaldo Rui Azevedo de Sousa Melo, «Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média: O Porto, c.1320 – c.1415», (tese de doutoramento, Braga: Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, 2009).

abastecimento alimentar é uma das rubricas presentes. Dos moleiros, às regateiras, ou carneiros, entre outros, a tese de doutoramento aborda a regulamentação dos mesmos e a importância para a subsistência da cidade. E desta forma é importante a percepção do funcionamento das mesmas em concelhos fora da área de estudo, a comparação do funcionamento levam ao enriquecimento dos dados expostos na presente dissertação.

Em 2010, a obra *História da Vida Privada em Portugal: A Idade Média*, com direção de José Mattoso, conta com um artigo de Iria Gonçalves: «A Alimentação»<sup>58</sup>. Este capítulo trata diferentes temas relacionados com a alimentação do Homem medieval, o que este comia, como produzia, as preocupações por parte das cidades ao promoverem um comércio justo, e também os utensílios utilizados e a cultura em torno da alimentação. O objetivo desta obra no presente trabalho assemelha-se a todas as outras que fazem uma descrição do inventário alimentar medieval, contudo com perspetivas diferentes e diversidade de locais geográficos.

*A mesa dos reis de Portugal*<sup>59</sup> editada em português em 2011, teve a coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, e aponta diferentes temáticas sobre o tema da alimentação, cultura, entre outros aspetos relacionados com a variedade existente nesse meio, ao oposto da mesa do povo. Apesar do estudo do abastecimento da cidade de Braga se relacionar com os produtos abastecidos ao concelho, é crucial perceber os gostos das estruturas economicamente mais altas. Ao perceber os gostos destes grupos, pode-se concluir a diferenciação de preços de produtos em específico e quais eram os seus consumidores. Esta obra é composta por diversos artigos, porém o utilizado para a temática aqui presente é o estudo da historiadora Iria Gonçalves com o artigo «A mesa itinerante dos nossos primeiros reis»<sup>60</sup>. Este artigo oferece informações importantes sobre o que compunha a mesa dos reis, expondo os gostos da época e a cultura no comer, que andava a par e passo com a imposição dos ritos religiosos.

«“Em prol do bom governo da cidade”: a presença das elites urbanas nas cortes medievais»<sup>61</sup>, de Maria Helena Cruz Coelho, de 2011, estuda a estrutura do poder concelhio e a sua atuação em cortes. Este estudo engloba estes agentes do poder e os mestres e/ou o povo, expondo os seus contactos e vivências, em concordância ou discordância no meio político e social. Este artigo explica, portanto, este dinamismo, desde os governantes que lidavam com os

---

<sup>58</sup> Iria Gonçalves, «A Alimentação», em *História da Vida Privada em Portugal: A Idade Média*, dir. José Mattoso (Lisboa: Círculos de Leitores e Temáticas e Debates, 2010), 2010, 226-259.

<sup>59</sup> Ana Isabel Buescu, David Felismino, coord., *A mesa dos reis de Portugal* (Lisboa: Círculo de Leitores, 2011).

<sup>60</sup> Iria Gonçalves, «A mesa itinerante dos nossos primeiros reis», em *A mesa dos reis de Portugal*, Ana Isabel Buescu, David Felismino, coord. (Lisboa: Círculo de Leitores, 2011), 286-303.

<sup>61</sup> Maria Helena da Cruz Coelho, «“Em prol do bom governo da cidade”: a presença das elites urbanas nas cortes medievais.», em *La Gobernanza de la ciudad Europea en la Edad Media*, Jesús Ángel Solórzano Telechea y Beatriz Arigaza Bolumburu coord. (La Rioja: Instituto de Estudios Riojanos, 2011).

trabalhadores, aos “pequenos” que tentavam fazer subsistir os seus interesses. Compreende-se a organização e o poder político do povo trabalhador, da indústria alimentar inclusive, e a sua relação com as oligarquias. Este estudo ajuda a entender a organização das elites com que me deparei na cidade de Braga e as suas formas de atuação com base no poder que lhes é conferido por parte do Senhor da cidade, colocando relatos em comparação.

Em 2011, Sandra Gomes apresenta a sua dissertação de mestrado: «Territórios medievais do pescado do Reino de Portugal»<sup>62</sup>. A dissertação aborda a atividade piscatória e os assuntos adjacentes à temática, desde os trabalhadores da área, às formas de transporte, aos impostos e regulamentações da atividade. Esta tese que aponta para diversos locais de recolha do peixe e as profissões relacionadas com a pesca e distribuição de peixe, ajuda a responder a questões importantes no abastecimento de peixe ao concelho de Braga. Braga consumidora de pescado, estava dependente então dos locais costeiros e de zonas fluviais para poder prover aos seus habitantes este alimento.

No ano seguinte, em 2012, Maria do Carmo Ribeiro e Arnaldo Sousa Melo publicam na revista *Medievalista*, o artigo «A materialização dos poderes no espaço como expressão da memória e identidade urbana medieval»<sup>63</sup>. A análise aborda as formas de materialização dos diferentes poderes no espaço urbano medieval, apresentando os casos de Braga e do Porto. Esta abordagem fornece dados importantes ao estudo dos poderes nas cidades e a importância da sua localização e do seu espaço, como afirmação do seu poder. Através desta investigação foram fornecidos mais dados sobre a evolução da cidade de Braga e a sua organização no espaço, a intenção dos seus locais e a importância económica dos diferentes setores tendo em conta a organização do planeamento da cidade.

Sandra Raquel da Silva Martins, em 2013, defendeu a sua dissertação de mestrado «O concelho de Braga na segunda metade do século XV: O governo d’Os homrrados cidadaaos e Regedores»<sup>64</sup>. Este estudo centra-se no poder da cidade e a sua estrutura, e nos seus participantes. Neste trabalho está exposto a organização política da cidade e como esta se geria e as suas especificidades. O interesse por esta investigação deve-se à necessidade de compreensão da administração da cidade e o seu funcionamento e organização local. Na dissertação de Raquel

---

<sup>62</sup> Sandra Rute Fonseca Gomes, «Territórios medievais do pescado do Reino de Portugal». (tese de mestrado, Coimbra, 2011).

<sup>63</sup> Ribeiro, Maria do Carmo, Arnaldo Sousa Melo. «A materialização dos poderes no espaço como expressão da memória e identidade urbana medieval.», *Medievalista* online, n.º12 (2012).

<sup>64</sup> Sandra Raquel da Silva Oliveira Martins, «O concelho de Braga na segunda metade do século XV: O governo d’Os homrrados cidadaaos e Regedores» (tese de Mestrado, Braga, Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, 2013).

Martins existe uma abordagem à participação de mesteres e ofícios no governo local, mostrando uma análise ao seu impacto e a sua participação nos meios de poder.

«Alimentar a cidade de Coimbra na Baixa Idade Média: notas sobre os alimentos, as estruturas e transformação alimentar e os ofícios»<sup>65</sup>, artigo de Maria Amélia Álvaro Campos publicado na obra *Ensaios sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, expõe a diversidade de alimentos que abasteciam a antiga cidade de Coimbra e as profissões que faziam esse abastecimento possível. Este trabalho detalha o que era necessário para o abastecimento das diversas áreas da alimentação. Permitiu a abordagem do abastecimento alimentar em Portugal, tendo em atenção as particularidades dos diversos locais. O seu contributo também se revelou no entendimento da indústria alimentar em Coimbra e as suas formas de atuação, tendo em análise o tempo e o espaço.

Maria do Carmo Ribeiro e Arnaldo Sousa Melo, em 2015, divulgaram o artigo «Tecido urbano e poderes em Braga na Idade Média»<sup>66</sup>. Este artigo com observações na organização e crescimento da cidade de Braga medieval ajuda a entender a sua composição e a sua estrutura. A partir deste estudo percebemos a organização para o abastecimento da cidade, como por exemplo a localização do açougue, e o seu desenvolvimento económico. A escolha desta obra deveu-se ao seu contributo na explicação da História e Geografia da cidade em estudo, esta forma de abordagem e a importância das localizações e pontos de poder permitem a compreensão da organização e agilização na cidade de Braga medieval.

*O dia a dia em Portugal na Idade Média*<sup>67</sup>, obra de Ana Rodrigues Oliveira de 2015, trata de questões de interesse cultural e do quotidiano na Idade Média. Para o tema a ser tratado desenvolveu questões de interesse da saúde e da higiene que também engloba a preocupação da adulteração e/ou putrefação dos alimentos. Expõe também as práticas de jejum, bastante presentes no calendário religioso católico. Todos os assuntos retratados na obra tratam de questões importantes da alimentação para além do abastecimento. A saúde e a higiene são uma preocupação também intrínseca ao processo da alimentação, já existente na Idade Média, porém limitados às condições e conhecimentos da época. Esta forma de abordagem também justifica a aplicação de regulamentações e medidas que tratam de manter o bem comum e a saúde pública, tema particularmente tratado em variadas fontes relativas à cidade de Braga.

---

<sup>65</sup> Maria Amélia Álvaro Campos, «Alimentar a cidade de Coimbra na Baixa Idade Média: notas sobre os alimentos, as estruturas e transformação alimentar e os ofícios», em *Ensaios sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, coords. Carmen Soares, Irene Coutinho de Macedo (Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014).

<sup>66</sup> Maria do Carmo Ribeiro, Arnaldo Sousa Melo, «Tecido urbano e poderes em Braga na Idade Média», em *Contribuir la memoria de la ciudad: Espacios, poderes e indtidades en la Edad Media (XII-XV)*, coord. Gregoria Caveró Dominguez (León: Universidad de León, 2015), 79-93.

<sup>67</sup> Ana Rodrigues Oliveira, *O dia-a-dia em Portugal na Idade Média* (Lisboa: A Esfera dos Livros, 2015).

Em 2017, foi publicado o artigo de Maria Manuela Catarino, «Abastecimento e consumo de pescado – alguns aspetos do quotidiano na Lisboa dos séculos XIV e XV»<sup>68</sup>. Este estudo desenvolve temas relacionados com o abastecimento de peixe na cidade de Lisboa, assim como a regulamentação e benefícios e técnicas utilizadas.

Iria Gonçalves sobre «A cozinha e a mesa em Loulé medieval nos seus utensílios de uso comum: o testemunho dos Inventários de Órfãos»<sup>69</sup>, é divulgado em 2019. Este estudo publicado na revista *Medievalista*, desenvolve assuntos relacionados à alimentação, como o seu tratamento nas cozinhas, ou seja, as questões de armazenamento, preparação, confeção e utensílios variados para a transformação do alimento. Apesar do tema não se focar no inventário de objetos de cozinha, o estudo destes permite a compreensão dos produtos que permitiam a elaboração de pratos típicos e as formas de processamento de alimentos.

No mesmo ano, Amélia Aguiar Andrade e Mário Farelo, publicam a obra *Pão, Carne e Água: Memórias de Lisboa Medieval*<sup>70</sup>. Aborda o dia a dia do consumo e abastecimento alimentar na cidade de Lisboa, tendo como base de estudo, três elementos essenciais para o consumo medieval – o pão, a carne e a água.

Por fim, a última obra nacional que listo, editada em 2020, trata da coleção de textos selecionados de diversos autores, presentes nas IV Jornadas Internacionais de Idade Média. *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*<sup>71</sup> foi o tema das Jornadas realizadas em 2019 em Castelo de Vide, reunindo diversos temas, sendo um deles do abastecimento alimentar. Os textos selecionados foram: Ana Rita Rocha, «Do cultivo ao consumo: O abastecimento de cereal na Gafaria de Coimbra nos séculos XIV e XV»<sup>72</sup>; Rodolfo Petronilho Feio, «O abastecimento alimentar da cidade em finais do século XIV: contributos do Livro das Posturas Antigas de Évora»<sup>73</sup>; Denis Menjot, «Defender la ciudad contra el hambre: las políticas anonarias de los gobiernos urbanos en la Europa bajomedieval»<sup>74</sup>; Iria Gonçalves, «Uma pequena Cidade Medieval e o seu Pão na Baixa

---

<sup>68</sup> Maria Manuela Catarino, «Abastecimento e consumo de pescado – alguns aspetos do quotidiano na Lisboa dos séculos XIV e XV», *Cadernos do Arquivo Municipal*, 2ª Série, N.º 8 (2017): 17 – 35.

<sup>69</sup> Gonçalves, Iria. «A cozinha e a mesa em Loulé medieval nos seus utensílios de uso comum: o testemunho dos Inventários de Órfãos», *Medievalista* (online), n.º 25 (2019).

<sup>70</sup> Amélia Aguiar Andrade, Mário Farelo, Marta Gomes, "Pão, Carne e Água: Memórias de Lisboa Medieval". (Lisboa: Instituto de Estudos Medievais e Câmara Municipal de Lisboa, 2019).

<sup>71</sup> Amélia Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva eds., *Abastecer a Cidade na Europa Medieval* (Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide, 2020).

<sup>72</sup> Ana Rita Rocha, «Do cultivo ao consumo: O abastecimento de cereal na Gafaria de Coimbra nos séculos XIV e XV», em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva eds. (Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide, 2020) 111-127.

<sup>73</sup> Rodolfo Petronilho Feio, «O abastecimento alimentar da cidade em finais do século XIV: contributos do Livro das Posturas Antigas de Évora» em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva eds. (Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide, 2020), 129-147.

<sup>74</sup> Denis Menjot, «Defender la ciudad contra el hambre: las políticas anonarias de los gobiernos urbanos en la Europa bajomedieval», em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva eds. (Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide, 2020) 151-178.

Idade Média: O Caso de Loulé»<sup>75</sup>; Raquel de Oliveira Martins, «A luta política pelo controlo da repartição da carne e do peixe em Braga nos séculos XIV e XV»<sup>76</sup>; Maria do Carmo Ribeiro, «Espaços e arquiteturas de abastecimento na cidade medieval»<sup>77</sup>; e Arnaldo Melo, «Moleiros, moinhos e azenhas no Porto nos séculos XIV e XV: um setor-chave do abastecimento cerealífero urbano»<sup>78</sup>; Catarina Rosa, «Na Lisboa de D. João I (1385-1433): fiscalidade régia e abastecimento»<sup>79</sup>

As Jornadas convidaram historiadores internacionais a exporem os seus estudos, e as publicações selecionadas para fazer parte da lista bibliográfica desta tese é o de Denis Menjot, com a sua investigação das resoluções de problemas como a fome. O seu estudo expõe as diferentes formas de atuação das autoridades públicas face ao provimento de bens essenciais, de forma a evitar as fomes. Este estudo de carácter político e social contribui para o estudo dos ideais éticos correspondentes ao abastecimento alimentar das populações urbanas medievais.

A escolha dos textos anteriores sobre diversos pontos do reino de Portugal refletiu-se no contributo que estes deram para a compreensão do abastecimento alimentar em diversos concelhos portugueses. No artigo de Ana Rita Rocha, percebe-se a necessidade e preocupação em torno do abastecimento cerealífero por parte das instituições, que se abasteciam a si mesmas e também vendiam ao concelho. O artigo de Rodolfo Feio, fornece uma análise ao conteúdo do Livro de Posturas Antigas de Évora. A escolha deste artigo foi essencial para a compreensão desta fonte medieval única, utilizada também na presente tese. Com este estudo de análise do Livro de Posturas, permitiu que conseguisse uma visão mais aprofundada sobre dados quantitativos sobre a informação que esta fonte proporciona e algumas das suas leis para diversos grupos que permitiam o abastecimento alimentar. «Uma pequena cidade medieval e o seu pão na Baixa Idade Média: o caso de Loulé» de Iria Gonçalves expõe as diversas questões do abastecimento cerealífero e as suas dificuldades. O objetivo do artigo também passa pela atuação das autoridades face às dificuldades do abastecimento, indo cruzar com formas de atuação das autoridades de Braga. A

---

<sup>75</sup> Iria Gonçalves, «Uma pequena Cidade Medieval e o seu Pão na Baixa Idade Média: O Caso de Loulé», em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva eds. (Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide, 2020), 179-212.

<sup>76</sup> Raquel de Oliveira Martins, «A luta política pelo controlo da repartição da carne e do peixe em Braga nos séculos XIV e XV», em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva eds. (Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide, 2020), 237-251.

<sup>77</sup> Maria do Carmo Ribeiro, «Espaços e arquiteturas de abastecimento na cidade medieval», em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva eds. (Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide, 2020), 383-402

<sup>78</sup> Arnaldo Melo, «Moleiros, moinhos e azenhas no Porto nos séculos XIV e XV: um setor-chave do abastecimento cerealífero urbano», em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva (Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide: 2020), 423-448.

<sup>79</sup> Catarina Rosa. «Lisboa de D. João I (1385-1433): a fiscalidade régia e abastecimento.» em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva (Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide: 2020), 511-526.

escolha deste artigo permitiu a comparação de realidades e os principais objetivos no abastecimento alimentar, sobretudo o cerealífero que era tão importante nos distintos concelhos.

Por fim, as Jornadas apresentaram dois artigos sobre o abastecimento de Braga, de Raquel Martins e Maria do Carmo Ribeiro. O artigo sobre o abastecimento de carne e as lutas políticas envolvidas no assunto de Raquel Martins aborda as questões de lutas políticas em torno do poder da carne. O limite cronológico apresentado cruza com o limite temporal da presente tese, e permite um estudo mais completo sobre o abastecimento alimentar da cidade. A escolha deste artigo deu-se com o intuito de enriquecer o estudo do abastecimento alimentar de Braga sob uma perspetiva historiográfica diferente, que expõe vicissitudes políticas em torno de repartições de bens, distinguindo também as diferenças sociais e como realmente o abastecimento acontecia, apesar dos ideais económicos medievais. Já o artigo de Maria do Carmo Ribeiro representa a visão arqueológica, que situa no espaço e no tempo os diversos locais de abastecimento, incluindo o alimentar. Este artigo permite uma perspetiva física dos locais onde as trocas comerciais aconteciam e os almotacés fiscalizavam os ofícios que se encarregavam de vender. Também auxilia o estudo da evolução da cidade de Braga sobretudo a partir de 1500 com as obras do arcebispo D. Diogo de Sousa.

Como indicado, as obras que menciono neste capítulo do Estado da Arte, tiveram um papel essencial para a fundamentação científica desta dissertação de mestrado. Abarcando obras nacionais que analisam diferentes cidades do território português medieval, ajudam a entender os temas e os estudos já investigados que estão direta ou indiretamente relacionados com o estudo do abastecimento alimentar.

## 4. A alimentação

A alimentação é um tema rico para a compreensão da História social, económica e também cultural. A mesma deve ser olhada com uma atenção especial e pode ser abordada de diferentes aspetos, nos diferentes tipos de estudos desenvolvidos por diferentes historiadores. A alimentação condiciona a vida do Homem desde o início da sua História e o mesmo aconteceu na História do Homem medieval. Comer na Idade Média, numa sociedade socialmente, economicamente, politicamente e culturalmente hierarquizada, era o cumprir preceitos destinados a manter o sistema vigente.

Por isso interessa perceber o plano europeu medieval e perceber as particularidades dos espaços, tendo em atenção diferentes realidades sociais e políticas, mas também o acesso de bens, tendo como base a capacidade morfológica dos solos e clima e a capacidade de produção. A Alimentação, portanto, varia bastante com diferentes fatores que podem caracterizar diferentes espaços geográficos.

### 4.1. A alimentação na Europa medieval: as diferenças entre Norte e Sul

Os recursos disponíveis e as diferenças climáticas e geográficas podiam impor o que estava no prato do Homem medieval. A diversidade acabava por pertencer às mesas mais ricas, contudo, na maioria dos casos os bens essenciais presentes existiam segundo a sua disponibilidade e quantidade. Por esta mesma situação é que a alimentação podia ser variada, tendo em conta a comparação de locais e regiões, que ofereciam diversos tipos de bens.

Na baixa Idade Média já se assiste na Europa a um despertar económico, com a mudança dos ideais políticos e sociais, juntamente com o crescimento das cidades e as novas tecnologias no mundo rural. Esta fase faz crescer uma nova época de movimentação e segurança que leva a uma maior troca comercial de bens entre regiões. Todo este progresso fez com que a alimentação do Homem medieval se desenvolvesse às novas práticas, a sua visão de mercado e de obtenção de mercadoria progredisse, sendo muitas vezes este consumo mais variado e rico, do que na alta Idade Média, onde a população vivia fortemente enraizada no sistema feudal. Com isto muda o sistema bastante marcado pelo autoconsumo, para um sistema mais aberto de trocas.<sup>80</sup>

Apesar desta transformação, o tipo de consumo alimentar variava claramente de grupo para grupo, dependendo da posição social do sujeito e a sua capacidade na obtenção de bens que podiam chegar de diversos locais, sendo de luxo ou não. Para além dos condicionalismos

---

<sup>80</sup> Riera-Melis, «A sociedade feudal...», 12-16.



socioeconómicos e da localização geográfica do consumidor, outra barreira ou característica existia nesta matéria: a cultura religiosa. Os simbolismos religiosos estavam presentes sobre a mesa e estes podiam deliberar o que se devia comer, ou não, e quando. Os dias de jejum, o pão e o vinho que representavam o corpo e sangue de Cristo, o azeite que dava a unção do espírito, entre outros faziam parte desse ritual espiritual.

Os alimentos principais que vão ser descritos neste capítulo fazem parte, em termos gerais, da sociedade europeia, mas sobretudo do que era comum no consumo na Europa do sul.

O elemento que fazia parte do quotidiano do Homem medieval, independentemente da posição social era o cereal, Baixa Idade Média.

Este era imprescindível, pois formava o pão ou papas, que sustentavam a base da alimentação<sup>81</sup>. O pão seria o alimento preferencial que acompanhava todos os tipos de pratos e mesas, desde os *bellatores* e *oratores* aos *laboratores*. O cereal que estava sempre presente para a confeção de produtos transformados conhecia uma hierarquia na sua preferência, estando o trigo no seu topo. Esta preferência e a sua limitação, devido à produção rigorosa que requeria, poderiam variar o seu preço: por exemplo o pão de trigo, era visto pela sociedade medieval como um artigo de luxo pela sua “pureza” e sabor<sup>82</sup>.

Apesar do trigo estar no topo na preferência, não era o único a ser consumido, pois os seus preços por vezes podiam estar muito longe do alcance dos menos favorecidos. Em Itália no fim da Baixa Idade Média, o cereal de eleição (farinha de trigo candial) podia se comparar ao preço da carne de porco.<sup>83</sup> Encontrar um substituto para este cereal que confeccionava o pão branco era imperativo para quem não tinha forma de aceder ao seu consumo.

Existiam outros cereais que se usavam para a confeção de pão e papas, estes podiam complementar o trigo e formar pais pães meados ou terçados (dependendo do rácio que compunha a sua elaboração), ou fazer a vez do trigo sendo misturados entre si. Entre estes encontram-se: o centeio, a cevada, aveia, o milho (painço ou milho-miúdo). Estes cereais tinham a sua presença marcada nos locais onde se davam melhor, em função das qualidades morfológicas do solo e do clima. Por exemplo, o centeio era utilizado nas regiões onde o Inverno era rigoroso e húmido, já a aveia era apreciada nos países nórdicos.<sup>84</sup>

---

<sup>81</sup> «(...) a sobrevivência dos seres humanos era assegurada pelo consumo de vinho (...), de pão e de “todas as outras coisas” que se comiam no pão.» em Grieco, «Alimentação e classes sociais...», 83. «Cereals were consumed mainly in the form of bread and ale. A little wheat flour went to the kitchen for pastry, and pottage was made from oatmeal and pulses.» em Dyer, *Standarts of living...*, 58.

<sup>82</sup> Wheat bread was always provided for the upper strata of the household. In parts of the country where wheat was scarce, or in the case of less wealthy lords, Maslin (mixed wheat and rye), rye, barley, peas and beans were used as bread corns, usually for consumption by horses, dogs and paupers. » em Dyer, *Standarts of living...*, 57.

<sup>83</sup> Ver em Grieco, «Alimentação e classes sociais...», 84.

<sup>84</sup> Ver em Adamson, *Food in Medieval...*, 2-3.

Os cereais para a confeção do pão tinham diferentes níveis de preferência, mas o principal ou o desejado era o trigo. Para além disso as moagens dos cereais tinham a sua preferência, pois quanto melhor fosse esta desintegração do grão e a sua textura fina, mais apreciado seria o pão resultante. As formas de moagem desenvolvidas e utilizadas da Península Ibérica, através de moinhos movidos pela energia hidráulica e, em menor escala, eólica, e pela força animal faziam dos moinhos peças importantes neste negócio<sup>85</sup>. Juntamente com o moinho, os fornos também eram essenciais, sendo por vezes públicos.

Para acompanhamento do pão e para o ritual de comunhão ser completo, está o vinho, principalmente nos países mediterrâneos. Este seria o melhor acompanhamento para o pão e esta junção poderia representar muito sobre quem o consumia<sup>86</sup>. A bebida produzida através do sumo da uva fermentado era consumida em “massa” consoante a sua disponibilidade e capacidade de produção. Este era consumido nos locais que tinham capacidades naturais para a sua produção e também exportado para outras zonas da Europa e posteriormente comprado por quem tinha capacidade de ter acesso a produtos de qualidade importados. Contudo, sublinho que nem todo o vinho era de qualidade. Caso não houvesse a oportunidade para o consumo de vinho existia a cerveja, hidromel e sidra<sup>87</sup>.

*«o pão e o vinho eclipsam os outros alimentos e relegam-nos para a categoria de alimentos complementares de acompanhamento. A sua ausência, nomeadamente nas cidades, é quase insuportável, dado que dois séculos de crescimento agrário conduziram ao esquecimento completo da castanha, da bolota, e de outros produtos comestíveis (...).»<sup>88</sup>.*

Outro alimento que entrava no consumo da sociedade medieval era a carne e derivados de animais. Na Baixa Idade Média, o seu consumo era bastante alargado e presente<sup>89</sup>, contudo bastante diferenciado a nível de qualidade e assiduidade nas diferentes “mesas”. O consumo de carne também variava do campo para a cidade. Esta diferença explica-se pelo facto que os produtores acabavam por ter mais lucro ao vender a carne, preferindo a sua substituição com

---

<sup>85</sup> «Cien azotes suplementários era el castigo adicional por atentar contra los molinos, ingenios de vanguardia tecnológica que habían alcanzado una gran importancia social, y de los que dependía el abastecimiento del pan cotidiano. Se castiga así duramente el hurto de los hierros del molino» Ver em Palacio, «Sobre las artes mecánicas», 100.

<sup>86</sup> «Como escrevi Louis Sttouff, “a hierarquia das pessoas define-se pela cor do pão que comem e pela qualidade do que bebem”, em Laurioux, *A Idade Média à mesa*, 19.

<sup>87</sup> «Em muitas regiões da Europa central, o vinho sofre a dura concorrência da sidra, do hidromel e da cerveja (cervisia ou malta). A sidra ganha terreno a partir do século XII e apresenta a sua maior difusão na Normandia e na região basco-galega. Quanto à cerveja – sobretudo produzida a partir de cevada e de aveia e aromatizada, já na Baixa Idade Média, com lúpulo –, ela impõe-se na Alemanha Setentrional e Central, deixando o vinho o domínio nas regiões meridionais, nas do Reno, do Mosela e na Alsácia. Também sucede as duas bebidas estarem presentes ao mesmo tempo em numerosas regiões, por iniciativa dos camponeses e das classes populares.» Em Cortoseni, «Autoconsumo e mercado...», 35.

<sup>88</sup> Riera-Melis, «A sociedade feudal...», 17.

<sup>89</sup> «(...) os altos níveis de consumo de carne no fim da Idade Média, só voltaram a ser atingidos no século XIX.» em Laurioux, *A Idade Média à mesa*, 21.

produtos da terra, ou com carnes de menor qualidade, segundo os padrões da época (animais velhos, porco ou carne de aves de capoeira). Para as cidades seguiam as melhores carnes (cabritos, cordeiros, vitelos e carneiros) que se destinavam à venda<sup>90</sup>.

As classes mais altas também consumiam carne de caça de porte grande e pequeno, este consumo era exclusivo às elites, pois estas eram as únicas que podiam ter esta atividade.

A carne e derivados de animais estavam presentes na alimentação de vários estratos da sociedade medieval, em conjunto com o peixe que fazia a vez nos muitos dias de jejum de uma sociedade religiosa. De novo, este, como os restantes produtos diferenciava-se na sua presença dependendo do estrato social, ou da localização geográfica do consumidor. Sendo este bem alimentar tão perecível, o seu transporte estava condicionado aos meios que existiam e às formas de conservação existentes. Os condicionalismos que eram inerentes a este alimento requeriam por parte dos ofícios da arte da pesca e da venda do produto formas que ajudassem na preservação do peixe, para isso podia ser seco, salgado ou fumado. O abastecimento das cidades podia ser feito com peixe fresco ou já processado, sobretudo nas cidades litorais ou próximas do mar. Nas outras teria de ser seco ou salgado.

Os vegetais e frutas faziam parte da ementa, porém muito mais presentes na alimentação do povo, que não só vivia do que a terra lhes dava, pois era mais acessível, quer na sua obtenção no meio rural, como nos mercados abastecedores da cidade. Produtos como a fava, ervilhas e grão-de-bico, repolho, couve e vários legumes produzidos sobre ou sob a terra, como nabos, cenouras, beterraba, entre outros, eram vistos como alimentos menos nobres<sup>91</sup>, por isso encontravam-se nos caldos dos pobres que eram ricos em legumes e leguminosas.

Muitas vezes, o consumo de produtos vindos da terra, como os descritos anteriormente, na sabedoria medieval podiam ser encarados como produtos prejudiciais à saúde<sup>92</sup>. Em comparação, a alimentação do estrato social mais pobre era à base de cereais, vinho, carne, hortícolas e frutícolas. Em anos de fomes e de maus anos agrícolas, o povo que não tinha acesso ao cereal predileto, o trigo, que muitas vezes escasseava, recorriam a outros alimentos que saciavam o estômago vazio. O que fazia de base para a subsistência eram produtos hortícolas e locais, como a castanha a fava, por exemplo, que podiam formar pães de menor qualidade.

---

<sup>90</sup> Ver em Cortoseni, «Autoconsumo e mercado...», 39-45.

<sup>91</sup> «Enquanto os frutos se podem incluir numa dieta aristocrática, nem pensar nisso no que diz respeito às raízes e às ervas, alimentos dos pobres.» Em Lauriox, *A Idade Média à mesa*, 59.

<sup>92</sup> Os legumes não tinham grande papel, pois acreditava-se que eram de digestão difícil, a fruta não era recomendada pelos médicos dos senhores. Ver em Riera-Melis, «A sociedade feudal...», 17-18.

As árvores de fruta também era mais uma forma de produção alimentar. A fruta não representou uma preocupação muito significativa na alimentação medieval como o pão e a carne, mas estava presente igualmente na alimentação aristocrática<sup>93</sup>: «Enquanto os frutos se podem incluir numa dieta aristocrática, nem pensar nisso no que diz respeito às raízes e às ervas, alimentos dos pobres»<sup>94</sup>. E neste campo temos as maçãs e peras presentes no Oeste Europeu com diversas espécies. Estas frutas são consumidas pela população em geral. Os marmelos eram bastante comuns no sudoeste europeu, eram consumidos cozinhados com adoçantes e faziam parte da doçaria medieval. As ameixas eram comuns na Europa Central e eram apreciadas pelos mais ricos, estando presentes em livros de receitas destinados à sua cozinha. Pêssegos, cerejas, figos, romã e frutas cítricas tinham a sua popularidade nos países mediterrânicos.<sup>95</sup>

Todavia, as preocupações centravam-se sobretudo nas árvores que produziam a azeitona, pois o produto que nascia do processamento desta fruta produzia o azeite. A oliveira era comum nos países do Sul da Europa, nas regiões marcadas pelo clima mediterrânico.<sup>96</sup> O azeite tinha diversas utilidades, contudo sendo esta dissertação de interesse alimentar, cabe-me tratar do mesmo como essa forma de consumo. Este óleo era considerado um luxo, gordura consumida pelas classes com maior poder económico. A classe camponesa recorria mais vezes à gordura animal para os seus cozinhados, pois era mais acessível.

A vinha era disseminada pelo território do Sul, que mostravam uma maior abundância do fruto, em comparação com os países do Norte da Europa. Na Idade Média podiam se consumir uvas, mas o vinho era a eleição. Nos países do Norte onde a produção vinícola não era rentável, produzia-se bebidas fermentadas através de frutas ou cereais.<sup>97</sup>

A alimentação na Idade Média era então marcada pela disponibilidade dos alimentos, esta lista excluiu os artigos de luxo importados, referindo-se ao essencial do que era produzido e consumido na Europa. Este tipo de disponibilidade e procura vai marcar igualmente Portugal, que se insere parcialmente neste campo.

---

<sup>93</sup> Cortoseni, «Autoconsumo e mercado...», 34.

<sup>94</sup> Lauriox, *A Idade Média à Mesa*, 51

<sup>95</sup> Adamson, *Food in Medieval...*, 19-23.

<sup>96</sup> Adamson, *Food in Medieval...*, 29.

<sup>97</sup> «Em muitas regiões da Europa central, o vinho sofre a dura concorrência da sidra, do hidromel e da cerveja (*cervisia* ou *malta*). A sidra ganha terreno a partir do século XII e apresenta a sua maior difusão na Normandia e na região basco-galega. Quanto à cerveja – sobretudo produzida a partir de cevada e de aveia e aromatizada, já na Baixa Idade Média, com lúpulo -, ela impõe-se na Alemanha Setentrional e Central, deixando o vinho o predomínio nas regiões meridionais, nas do Reno, do Mosela e na Alsácia.» Ver em Cortoseni, «Autoconsumo e mercado...», 39.

## **4.2. A alimentação e a economia alimentar em Portugal na Idade Média: quadro geral**

Quanto aos produtos consumidos em Portugal na Idade Média, não diferem muito dos produtos que se encontravam na Europa do Sul, como se explorou de forma breve no capítulo anterior. A base é idêntica, porém explorar as particularidades presentes no território português são essenciais para se perceber o consumo e a organização do comércio nacional. O território português é condicionado por diferentes influências climáticas, o que na Idade Média fazia com que a produção fosse condicionada por diversos aspetos naturais. Estas particularidades iam por fim moldar as formas de obtenção dos produtos de primeira necessidade desde a sua exploração à sua comercialização.

Todas estes pontos que serão abordados no presente capítulo, servem como uma base geral para percebermos o abastecimento da cidade de Braga, que será desenvolvida posteriormente nesta dissertação. É importante identificar e esclarecer o meio em que esta urbe se inseria, percebendo assim as influências que poderiam marcar a organização concelhia, numa perspetiva comparativa com outras cidades.

### **4.2.1. O que se consumia e se produzia no Reino de Portugal na Idade Média: da produção e captação para a cidade.**

Na Idade Média, em Portugal, o consumo de alimentos era distinto do período pós expansão. A introdução de animais, frutas, hortícolas e tantos outros produtos provenientes do Novo Mundo revolucionou a alimentação. Contudo, a era pré-moderna portuguesa conhecia produtos originários de outras zonas do globo, uns importados do continente africano e asiático, outros autóctones, ou já enraizados há muitos anos por civilizações antigas.

Neste conjunto, é importante tratar de enumerar os produtos mais comuns no consumo dos portugueses, ou seja, os produtos de maior alcance pela população e os produzidos em território português. Esses produtos em estudo foram selecionados tendo em base o abastecimento citadino, o que a maioria consumia, excluindo então os produtos de luxo, como por exemplo, as especiarias importadas.

A produção de produtos agrícolas era muito condicionada pelas condições climáticas e morfológicas. Aquele tipo de produção estava muito dependente da sazonalidade dos bens alimentares e dos conhecimentos tecnológicos existentes da agricultura na Idade Média. Tudo tinha o seu tempo de criar, e isso requeria certas características climatéricas que as estações do ano ofereciam, e quando as mesmas não eram agradáveis, podiam gerar carestia e crises difíceis

de ultrapassar<sup>98</sup>. A realidade era distinta em comparação à dos dias que vivenciamos. A inexistência de tecnologias e conhecimentos agrícolas atualmente utilizados limitava a produção de bens.

Simultaneamente, na Baixa Idade Média em Portugal, desenvolvem-se as relações de interdependência entre o campo e a cidade, entre regiões e até entre diversos países. Os produtos podiam ser originários de vários locais do país ou de outros reinos, que se interligavam numa rede de trocas, equilibradas ou não. Estes tipos de trocas realizavam-se através de vias fluviais, marítimas e terrestres, que formavam um tracejado complexo no mapa do reino. Tinham uma densidade maior ou menor, consoante a densidade populacional e a necessidade de trocas<sup>99</sup>.

Mas estamos longe de afirmar que tal tempo fosse à base de uma economia aberta ou, no vocabulário quotidiano, liberal ou capitalista. A economia medieval estava ainda assente em sistemas de subsistência. Um reino ou um concelho não se abasteciam exclusivamente pela importação de bens de forma a manter a sobrevivência do seu povo, mas fazia-o pela sua capacidade de autossuficiência<sup>100</sup>. A Baixa Idade Média sofre uma mutação, passando de uma economia relativamente mais fechada para uma economia mais aberta e de interligações inter-regionais e internacionais, marcando uma abertura demorada e progressiva: «o intercambio passou a ser organizado, regular e já não esporádico»<sup>101</sup>.

As trocas comerciais podiam ser dispendiosas, pelos impostos que levavam e pelo preço da transação de bens de um lugar para o outro. Tendo o exemplo dos impostos aplicados no transporte destas mercadorias, temos portagens que podiam ser cobradas na entrada de concelhos, ou na passagem de portagens em diversos pontos da via, quer terrestre ou fluvial. As marítimas igualmente, quando entravam nos portos<sup>102</sup>, as taxas aduaneiras régias. Estas taxas impostas, consoante a mercadoria, tinham impacto no preço final do produto, chegando ao consumidor final com um preço inflacionado. No entanto, estas trocas eram essenciais para responder à procura.

Dentro destas trocas necessárias para o abastecimento da cidade, estavam os cereais. Portugal nunca teve grandes capacidades para a produção de cereais, atualmente continua a

---

<sup>98</sup> Tendo como exemplo Portugal que era muito dependente das importações dos cereais estrangeiros. Entre 1437 e 1441, houve uma grande carestia na produção cerealífera em vários países europeus e isso gerou uma avalanche de problemas: «os preços do trigo subiram vertiginosamente, a fome e a peste grassaram» ver em Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, 44.

<sup>99</sup> «O Porto, Braga e Guimarães constituíam relevantes centros de comunicações, verdadeiros nós de estradas que atingiam todos os atuais concelhos do Minho e Douro Litoral.» Marques, *Portugal na crise...*, 125.

<sup>100</sup> Ver capítulo «Organização do comércio interno» em Marques, *Introdução à História da Agricultura...*

<sup>101</sup> Marques, *Portugal na crise...*, 142.

<sup>102</sup> «Todos os forais continham uma tabela das taxas a impor nas mercadorias mais usualmente transportadas: produtos têxteis, couros e peles, gêneros alimentícios (vinho, azeite, fruta, cereais e peixe), (...). A esta multiplicidade de postos aduaneiros municipais, dispersos por todo o país, vinham ainda somar-se, aqui e além, as portagens impostas por costume, as portagens senhoriais que não eram poucas, as alcavalas, as dizimas sobre a “exportação”» Ver em, Marques, *Portugal na crise...*, 138.

importar uma enorme percentagem de cereais, sobretudo trigo. O que não difere muito da realidade medieval.

A produção, conservação e o abastecimento de cereal era uma das maiores prioridades. A preocupação da produção e abastecimento era geral, dos concelhos que se rodeavam de termos com terrenos cultivados de cereais, às instituições que detinham terrenos e cultivavam cereais para autossustento, para fazer face a diversas obrigações e para venda.<sup>103</sup>

Os cereais ou eram importados do exterior, ou eram produzidos insistentemente nos solos do reino de Norte a Sul. Tal como descreve Oliveira Marques, a paisagem portuguesa de Norte a Sul era marcada por searas de trigo<sup>104</sup>. A espécie que requer mais cuidados, que nada condizem com os terrenos portugueses, era a mais cultivada, porém a sua rentabilidade era muito baixa. E porque haveriam de ocupar as terras e mão de obra com o cereal pouco rentável? Porque o gosto medieval assim o ditava. O trigo era tão apreciado, que os outros cereais tinham a designação de “segunda”<sup>105</sup>.

O preço também era o mais alto comparando-o com outros cereais, tendo como exemplo o caso do Minho em 1490: o preço do alqueire do trigo valia 18 reais, do alqueire do milho 8r e do centeio 12r<sup>106</sup>. O trigo era o cereal no topo da hierarquia de preferência, mas também estava no topo da hierarquia social, pois podia ser notado como um bem que proporcionasse um certo símbolo de estatuto, ao contrário dos cereais de segunda que compunham o pão dos mais pobres.

Os cereais de “segunda” eram os que mais se adequavam às necessidades do solo. Apesar deste tipo de produção ser mais rentável, não era a mais produzida, por exemplo, no Sul de Portugal, em Loulé, a maioria dos solos eram ocupados por trigo e posteriormente por cereais de segunda, ocupando apenas 24.2% do solo destinado a cerealíferos<sup>107</sup>.

Estas produções estavam disseminadas pelo território português. No Norte de Portugal, no entre-Douro-e-Minho, existia uma forte produção de panificáveis, não porque o território fosse o melhor, mas porque a densidade populacional assim o impunha. A grande produção desta zona

---

<sup>103</sup> «as instituições medievais, nomeadamente, as de assistência, detinham terras e outras propriedades dedicadas ao cultivo de cereais, com o intuito, não só de obterem os rendimentos necessários à sua correta administração, mas também de se proverem autonomamente.» em Rocha, «Do cultivo ao consumo: O abastecimento de cereal...», 113.

<sup>104</sup> Ver o capítulo «Áreas de produção» em Marques, *Introdução à História da Agricultura*.

<sup>105</sup> «Todo o cereal que não fosse trigo recebia, em português medieval, a designação de “segunda”», ver em Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, 84.

<sup>106</sup> Ferreira, «Preços e salários em Portugal...», 40-41

<sup>107</sup> O Sul de Portugal também não encontrava as melhores condições para o cultivo de cereais, principalmente o trigo. Mesmo assim, em 1539 em Loulé percebe-se que 75.8% produziu-se trigo, 21.4% cevada, 2.8% de centeio. Ver em Gonçalves, «Uma pequena Cidade Medieval e o seu Pão...», 184.

era o milho (sobretudo na zona de Braga)<sup>108</sup>, o trigo, centeio e cevada. A Beira Litoral era idêntica na produção de cereais.<sup>109</sup>

O centeio estava presente sobretudo em Trás-os-Montes e Beira Transmontana que também produzia castanha, fruto alimentício. Em oposição às características destas duas zonas, encontramos a região do Ribatejo que produzia o trigo com uma maior facilidade, sendo o “celeiro de Portugal”.<sup>110</sup>

Os produtos hortícolas eram mais indicados ao clima da Europa Ocidental, dando-se bem nas hortas dos camponeses, nas hortas urbanas, ou nas almuinhas que rodeavam a zona exterior da muralha das cidades. Não eram tão exigentes como outros produtos anteriormente mencionados. Estes artigos abasteciam a cidade segundo a sua sazonalidade e eram de acesso facilitado a todo o consumidor, não sendo um produto inalcançável pela população desfavorecida. Estes produtos produziam os caldos dos menos abastados. As classes altas não eram as maiores consumidoras de legumes, preferindo outros sabores. Nestes casos das famílias mais endinheiradas, a ingestão de hortaliças dava-se principalmente nos dias de abstinência, em que os sabores agradáveis dados pela carne e pelas especiarias, segundo o gosto medieval, tinham de ficar de parte.<sup>111</sup>

Devido ao desinteresse, estes tipos de bens de consumo eram descurados, ou seja, não contavam com uma forte regulamentação e controlo por parte das autoridades públicas. O *Livro de Posturas Antigas de Évora*, por exemplo, não mostra uma grande complexidade nas regras que estabelece para a comercialização destes produtos agrícolas, como o faz para os cereais.<sup>112</sup> Nos hortícolas conhecemos diversas espécies que estavam presentes no abastecimento da cidade, tendo o exemplo do foral de Coimbra que faz uma listagem completa de hortaliças, juntamente com variadas frutas.<sup>113</sup> Dentro deste encontrava-se: favas, ervilhas, grão de bico, tremoços, lentilhas, chicharos, couves (couve flor, brócolos), alho. Cebolas, nabos, alfaces, cenouras, beringelas, rábanos, espinafres, entre outras.

---

<sup>108</sup> «O Minho ao sul do Lima e a norte do Ave, em correspondência, grosso modo, com o atual distrito de Braga, mostra um apuramento de culturas muito superior. Também a tendência monocultural do milho alvo se revela mais forte, com exceção da zona de costa, onde, como vimos, o trigo predominava.» ver em Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, 64

<sup>109</sup> Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, 64-65.

<sup>110</sup> Ver em Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, 57-67.

<sup>111</sup> Ver em, Gonçalves, «A mesa itinerante...».

<sup>112</sup> Ver em Feio, «O abastecimento alimentar da cidade...», 145

<sup>113</sup> «Na entrada do século XVI, o foral de Coimbra dá-nos conta, igualmente, de uma alargada variedade de géneros que abasteciam a cidade. (...) Por fim, dava-se ainda a estrada a uma vasta panóplia de frutas e de legumes secos – castanhas, 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» Ver em Campos, *Alimentar a cidade de Coimbra...*, 120.



A fruta era outro tipo de alimento que abastecia a cidade e também não conhecia tanta preocupação na sua regulamentação, ao contrário da carne, o pão e o vinho e azeite. Tinha maior presença na mesa dos mais desfavorecidos, e nas mesas dos restantes nos dias de abstinência<sup>114</sup>. Portugal tinha variadas espécies de fruteiras: pereiras, macieiras, cerejeiras, ameixoeiras, pessegueiros, noqueiras, amendoeiras, figueira, castanheiro. O castanheiro teve uma importância considerável no combate à fome, esta árvore era muito comum na Beira Trasmontana, onde o cereal nem sempre saciou as necessidades, e a castanha fazia a vez do pão nos anos de carestia<sup>115</sup>.

Na fruta é imprescindível notar dois tipos de cultura. A vinha e a oliveira, pois beneficiavam de uma importância que outras produções de fruto não conheciam. Os produtos que as frutas destes dois tipos de planta geravam, o vinho e o azeite, que Portugal exportava, eram muito apreciados na alimentação medieval e objeto de importante comércio internacional.

A vinha estava disseminada por todo o território português com especial permanência nos territórios do Norte e Centro do país, que era propício para a produção, pois a qualidade do clima e do solo português correspondiam à exigência da planta. Existiam diferentes tipos de vinho, tinto, branco e bastardo, dependendo das suas zonas de cultivo e tinha uma percentagem considerável nos produtos exportados do reino, destacando-se os vinhos do Douro, pelo Porto, e os do Ribatejo por Lisboa, entre outros<sup>116</sup>.

A oliveira era mais comum nos territórios a Centro e Sul de Portugal<sup>117</sup>, pois é uma espécie que requer bastante iluminação e um clima mais temperado e seco. O azeite tinha uma importância significativa para a população medieval, desde a importância por ser considerado um óleo santo<sup>118</sup>, servia como fonte de energia, medicamento (propriedades medicinais) e sobretudo, alimento.

A carne e o peixe têm uma presença significativa nas fontes escritas, pois existia uma preocupação em regulamentar este tipo de bem alimentar. A carne era muito apreciada e esta, como o pão, ditava o status social de quem a comprava. A regulamentação da forma de acesso às melhores peças da carne e a alguns tipos de animais, era uma realidade na Idade Média. A carne era repartida consoante a classe social, para as famílias mais ricas e com poder, as carnes gordas eram as prediletas.

---

<sup>114</sup> Ver em Gonçalves, «A mesa itinerante...», 297.

<sup>115</sup> «Os portugueses do interior, sobretudo beirões e transmontanos, não precisavam, todavia, de recorrer à fava. Bastava-lhes as castanhas (...). Durante metade do ano, comiam castanha em vez de pão.» Ver em Marques, *A Sociedade medieval...*, 11.

<sup>116</sup> Ver capítulo «A produção agropecuária» em Marques, *Portugal na crise...*, 99.

<sup>117</sup> «De entre os demais produtos agrícolas, a vinha e o olival, tão caracteristicamente mediterrâneos, conheceram largo incremento em todo Centro e Sul de Portugal» Ver em Gonçalves, «A alimentação», 228.

<sup>118</sup> Utilizado nos ritos judaico-cristãos. «Trouxeram também especiarias e azeite de oliva para a iluminação, para o óleo da unção e para o incenso aromático.» em Bíblia, êxodo 35:28.

Consumia-se bastante variedade de animais na Idade Média: gado ovino e caprino, gado bovino, aves de capoeira e suínos<sup>119</sup>. O gado ovino e caprino era muito comum na Idade Média, estes animais eram mais baratos face ao gado bovino<sup>120</sup> e eram de criação mais fácil, pois a sua alimentação não impunha tantas especificidades. O gado bovino era o mais caro, pois estes animais, para além de ter uma carne bastante apreciada, tinham uma produção mais dispendiosa. A alimentação era mais exigente e, no campo, eram necessários dado à sua força para o trabalho agrícola. As aves de capoeira já eram um animal mais dependente na sua sobrevivência e estavam disseminadas mesmo dentro das muralhas. O porco era também bastante comum na alimentação cristã medieval, animal que não era de difícil manutenção e que podia ser bem rentável, pois quase todas as suas peças eram aproveitadas<sup>121</sup>.

O peixe andava a par da carne, principalmente nos imensos dias de abstinência<sup>122</sup>, ou quando os menos endinheirados não podiam comprar outro tipo de proteínas. Este geralmente era mais barato<sup>123</sup>. A pesca servia-se das zonas fluviais e marítimas para obter o peixe que se servia à mesa da população. Nos rios encontravam-se: lampreias, sável, solhos, trutas, enguias, bogas, barbos, muges, bordalos, irzes. Na extensa costa marítima portuguesa: peixota/pescada, sardinha, sável, lampreia, linguado, cherne, barbo, besugo, solho, goraz, rodovalho, atum, pargo, cação, congro, espadarte, golfinho, toninha, baleia e mariscos.<sup>124</sup>

Para além da diversidade de peixes que se encontravam nas cestas das pescadeiras e peixeiras, ou nas cestas das regateiras, o peixe podia ser consumido fresco, caso o local de venda fosse próximo do local de captação, ou salgado, ou defumado. Esta forma de preservação do alimento era essencial para o abastecimento das cidades. A pesca era uma atividade importante na Idade Média em Portugal, existindo a preocupação da regulamentação das vendas, bem como a regulamentação na fase de captação de peixe e da atividade dos seus profissionais. D. Pedro I e D. João I isentavam os pescadores da ajuda militar, certificando-se que o peixe não faltasse à boca dos portugueses<sup>125</sup>.

---

<sup>119</sup> Não incluo a carne de caça, pois esta era uma atividade altamente regulamentada e restrita.

<sup>120</sup> No reino em Geral, em 1482, o preço da carne era o seguinte: 1 arrátel de carne de vaca custava 12 reais; enquanto a do carneiro valia 3 reais; cabra, cabrito e bode, 1.6 reais. Ver em Ferreira, «Preços e salários...», 67.

<sup>121</sup> Ver em Ver em Gonçalves, «A alimentação», 230.

<sup>122</sup> Os dias de jejum que a Igreja obrigava à população ainda eram consideráveis: «cerca de sessenta e oito dias do ano eram de abstinência obrigatória de carne para todos os católicos.» Marques, *A Sociedade...*, 8. E «Os jejuos a pão e água e as abstinências eram frequentes em várias épocas e por diversos motivos. A Igreja prescrevia a abstinência de carne todas as sextas-feiras em que não recaísse alguma festa, jejum nas vigílias dos principais santos, abstinência e jejum em toda a Quaresma.» Oliveira, *O dia a dia...*, 113.

<sup>123</sup> Em 1486, o preço geral do peixe rondava os 4 reais o arrátel. Ver em Sérgio «Preços e salários...», 244.

<sup>124</sup> Ver capítulo «As espécies piscícolas» em Gomes, «Territórios medievais...», 34-44.

<sup>125</sup> Ver em Gomes, «Territórios medievais...», 16-17.

Todos estes setores de produção e captação eram essenciais ao funcionamento da cidade medieval, que estava dependente de todos estes meios para subsistir. Para além dos meios de abastecimento, e à abertura de novas redes de comercialização mais avançadas e diversificadas que mostraram uma nova interdependência das cidades e campos, ou de região para região, houve uma necessidade de regulamentar. A aplicação de regras visava o bem comum, e o interesse de alguns no seio dos concelhos medievais.

#### 4.2.2. Regulamentação dos produtos pelos concelhos: onde, como e quando vender.

*Carniceiros, pescadores padeiras (...): “deem abundamento dos ditos mantimentos em cada dia segundo lhes for mandado” pelos almotacés, de modo que grandes e pequenos tenham acesso a esses bens em abundancia “por seus dinheiros”.* (Carta do Corregedor de Entre-Douro-e-Minho ao concelho do Porto, 1412)<sup>126</sup>

Variados ofícios abasteciam os concelhos com os mais diversificados géneros, tentando prover em abundância os bens necessários, de forma a evitar a carestia. A fome era algo temido pelos governos locais, que sabiam que isso gerava descontentamento social e podia chegar ao abalo das estruturas de poder<sup>127</sup>. E, por essa razão, competia às autoridades régias e locais regulamentar as atividades que estavam ligadas ao consumo alimentar, de forma a promover trocas justas, abundância para abastecer as famílias cidadinas, entre outros objetivos.

Para além do poder central ter preocupação pelas questões de abastecimento, os concelhos tinham a função de organização e encarregavam-se de legislar e administrar o concelho. As câmaras eram compostas por oligarquias de homens-bons que ocupavam os cargos de: juízes, vereadores, procuradores, tesoureiros, escrivães e almotacés. Os almotacés tinham um papel ativo na fiscalização do trabalho e da indústria e tinham a responsabilidade de se certificar que os mesteres e ofícios cumpriam as normas estabelecidas em vereação ou, nas posturas municipais<sup>128</sup>. Em número par (dois ou mais), o seu cargo era de mandato mensal<sup>129</sup>. O seu trabalho passava por almotazar os variados produtos que chegavam à cidade, antes que estes fossem vendidos e também de certificar que os produtos estavam devidamente repartidos. Estes “inspetores” tinham como função a imposição de penas caso os mesteres e ofícios não cumprissem o que era estabelecido, e essas penas eram agravadas cada vez que o sujeito repetisse a falta, tendo o

<sup>126</sup> Melo, «Trabalho e Produção...», 331.

<sup>127</sup> «Los poderes urbanos exaltan con insistencia a finales de la Edad Media su voluntad de gobernar para el bien común y su ideal del bien público en textos, discursos, rituales e imágenes y en una forma de gobierno que quiere impartir una justicia equitativa, defender la ciudad, garantizar la paz y la concordia, mantener los equipamientos públicos, promover los servicios sociales que son las instituciones hospitalarias y escolares, y también controlar la imagen que la ciudad da de sí misma.» Menjot, «Defender la ciudad...», 152.

<sup>128</sup> Ordenações Afonsinas, livro 1, 181.

<sup>129</sup> Ver em Coelho, «Em prol do bom...», 305.

exemplo das padeiras que manipulavam os pesos e medidas, deviam: «pola primeira vez pague trinta reis, e pola segunda cincoenta e pola terceira seja posta na picota»<sup>130</sup>. Deveriam também escrever as coimas aplicadas e comunicar ao escrivão da câmara, para que a administração da cidade ou vila ficasse a saber os que estavam a infringir as leis<sup>131</sup>

O trabalho dos almotacés era considerado essencial para o bem comum. Contudo deveria salvaguardar o interesse das elites locais. Nas Atas de Vereação de Loulé os almotacés foram penalizados por não repartirem a melhor carne para os Homens honrados e definiram uma coima para quem não o fizesse<sup>132</sup>. A preocupação pelo benefício dos senhores das cidades era uma das suas preocupações, havia uma balança que equilibrava a troca justa e o benefício de elites, mantendo desta forma as condutas impostas pela ideologia social.

As autoridades também regulavam os locais onde os produtos deveriam ser vendidos. Estas medidas ajudavam na organização ao centralizar zonas de venda, permitindo que os poderes locais pudessem fiscalizar as trocas e atuar em tentativas de fraude, controlar importações e até a higiene dos locais<sup>133</sup>.

Os açougues, mercados, fangas, feiras localizadas em praças e locais específicos, tendas, eram os palcos destas trocas comerciais<sup>134</sup>. Contudo, não eram espaços exclusivos para a venda, o comércio de diferentes produtos podia ser distribuído pelas diversas zonas da cidade<sup>135</sup>.

As tendas eram uma forma de troca comercial bastante comum na cidade medieval, não só para a indústria alimentar, mas também a outras atividades que requeriam espaços e oficinas para laborar e vendiam à sua porta ou postigo o seu bem de troca<sup>136</sup>. No caso da alimentação existia a liberdade, em alguns concelhos<sup>137</sup> de se vender em casa ou em «tabuleiros, poiais ou simplesmente no chão, de janelas e portas abertas»<sup>138</sup>. Ou, em espaços como mercados, feiras que ocupavam diversos locais, não sendo sempre fixos devido à sua mobilidade<sup>139</sup>. Um dos mercados com alguma especificação eram as Fangas, onde a troca do cereal era recorrente: «O

---

<sup>130</sup> Ordenações Afonsinas, livro 1, 182.

<sup>131</sup> Ver em Ordenações Afonsinas, livro 1, 182-186.

<sup>132</sup> Actas de Vereação de Loulé: séculos XIV-XV, 133.

<sup>133</sup> «Chegadas as últimas décadas do século XV, novas preocupações começaram a surgir por toda a parte. (...) Deste modo, uma das primeiras preocupações foi promover a limpeza» Gonçalves, «Posturas municipais...», 293.

<sup>134</sup> «o açougue designava, principalmente, o mercado diário, sem a especialização posterior em mercado de carne. Mas havia também açougues da carne, ao lado de açougues do peixe e de outros géneros ainda. Aos açougues de cereais e, às vezes, de fruta, chamava-se de fangas. Para mercados semanais, o termo mais usual era mercado, sempre referido a um dia certo.» Marques, *Portugal na crise...*, 143.

<sup>135</sup> O agrupamento por setor era uma medida que permitia uma melhor distribuição, um controlo de preços, pesos e vendas mais eficaz e até controlo de qualidade.

<sup>136</sup> «(...) atividades artesanais realizadas, na maior parte dos casos, na casa onde vivia, que por isso assumia também, a condição de oficina. E era ainda local de venda, uma vez que o artesão expunha, em tabuleiros lançados sobre a rua, os produtos que ia fabricando.» Ver em, Andrade, *Horizontes Urbanos...*, 88.

<sup>137</sup> « Esta liberdade não era, todavia, generalizada a todos os concelhos», Trindade, «Urbanismo na composição...», 580.

<sup>138</sup> Trindade, «Urbanismo na composição...», 580.

<sup>139</sup> Trindade, «Urbanismo na composição...», 581.

elevado consumo de pão (...) aconselhava que se reservassem para a sua comercialização espaços abertos que recebiam o nome de Fangas.»<sup>140</sup>

O açougue era um local que continha uma maior pluralidade de géneros e tinha um papel central nos concelhos. A sua localização na cidade era preferencialmente em locais com facilidade de controlo pelos senhores da câmara e da cidade, muitas vezes em frente às Catedrais<sup>141</sup> mantendo a tradição muçulmana<sup>142</sup>. Porém, o açougue foi sofrendo mutações ao longo da Idade Média, no seu significado e na sua função. Como esclarece Luísa Trindade, a palavra “açougue” nos inícios da Baixa Idade Média designava um local de trocas<sup>143</sup> e um local com espaço próprio na Idade Média, remontando a um espaço físico, um edifício<sup>144</sup>.

No caso do Porto, como aponta Arnaldo Melo, o açougue evolui de um local de trocas generalizadas, para trocas de produtos específicos<sup>145</sup>. Daí evolui para os “açougues da carne”, pois a atividade requeria um espaço próprio para a violência e insalubridade da preparação do animal<sup>146</sup>.

O objetivo dessas formas de centralização eram controlar os diversos setores. Os setores podiam por vezes partilhar regulamentação, ou ter as suas leis específicas: tanto para o produto ou para o ofício e mester que se encarregavam de o transformar, ou vender. Apesar desses espaços centralizados com nomeações próprias, e ruas que indicavam uma certa especificidade dentro das muralhas (ruas com nomes de mesteres e ofícios que podem indicar arruamentos de ofícios e mesteres), indicando uma cidade organizada, não está próxima de uma realidade tão delineada. É preciso notar, como aponta Arnaldo Melo que as «ruas [ou espaços] com topónimo de ofício nunca se trata de concentrações exclusivas de mestirais desse mester, mas apenas dominantes, ou simplesmente bastante presentes»<sup>147</sup>. Ou como adverte Amélia Andrade: «é preciso fazer notar que a toponímia revela tanto quanto esconde e engana. Parece que a cidade é estática, perfeita, sem tensões nem conflitos.»<sup>148</sup>

O setor dos cereais era regulamentado de forma que este bem essencial na Idade Média chegasse ao alcance de todos. Era necessária a fiscalização para que o comércio do pão fosse

---

<sup>140</sup> Andrade, *Horizontes Urbanos...*, 89.

<sup>141</sup> No caso de Braga, o antigo açougue era em frente à Sé, antes de passar para a zona exterior da muralha, ver em Ribeiro, «Espaços e arquiteturas...», 383-402.

<sup>142</sup> Ver em Trindade, «Urbanismo na composição...», 579.

<sup>143</sup> «ao século XIII, termos como foro, mercatorum ou açougue (azougue) foram os vocábulos preferencialmente utilizados para designar o local de trocas.» Trindade, «Urbanismo na composição...», 574.

<sup>144</sup> Trindade, «Urbanismo na composição...», 577.

<sup>145</sup> «Até inícios do século XV, os açougues parecem existir num único espaço de açougues da carne: conhecido no século XIV e inícios do XV simplesmente como os “Açougues”, ou “Açougues da cidade” (...). Depois, desencadeia-se um processo de especialização e multiplicação de açougues, mas sempre na mesma zona e muito próximos uns dos outros.» Melo, «Trabalho e produção...», 237-238.

<sup>146</sup> «Uma atividade que requeria algum recato, pois era demasiado violenta, mesmo para as gentes medievais, a junção do cheiro das tripas, do vermelho do sangue e dos sons produzidos pelas facas e pela agonia das reses. Desses locais derivavam as ruas dos Açougues ou a sua variante que era a rua da/s Carniçaria/s.» em Andrade, *Horizontes Urbanos...*, 89.

<sup>147</sup> Melo, «Trabalho e produção...», 235.

<sup>148</sup> Andrade, *Horizontes Urbanos...*, 96.

justo, de forma a evitar fraudes. A farinha era algo que se podia manipular através das medidas: «produto de grande fluidez, adaptava-se particularmente bem a manipulações fraudulentas. (...) A solução óbvia era, nos casos mais gritantes, passar de medida ao peso.»<sup>149</sup>. Era necessário que os ofícios que tratavam de transformar o produto e os que vendessem, ou fizessem ambas as atividades, fossem legislados. Neste setor, podemos enumerar os seguintes ofícios: moleiros, padeiras, forneiros e forneiras, regateiras do pão e ainda um cargo de fiscalização municipal, as medeiras do pão.

Para além dos locais de venda, interessa-nos saber de onde provinham estes produtos, e caso processados, onde se efetuava a sua transformação, antes de chegar ao consumidor final.

O ciclo da transformação dos cereais para a posterior venda na cidade começava pelos moleiros, que tinham como função transformar o grão em farinha panificável. Estas atividades tinham locais próprios, devido à necessidade de tecnologia para se moer os grãos. Os moinhos situavam-se fora das muralhas, de forma a aproveitar a energia do espaço. Os tipos de moinhos mais utilizados na zona Norte eram os que recorriam à energia da água<sup>150</sup> e, em muito menor escala, do vento. Estes instrumentos de trabalho eram, em geral, alugados ou emprazados pelos moleiros aos seus proprietários, e neles praticavam o seu ofício de moagem.

No caso do Porto, os moleiros eram regulamentados pelo concelho nas suas medidas e na sua obrigação como atividade: «buscar o grão à cidade, transportar para o moinho, moer e trazer de novo para a cidade a farinha a entregar a seus donos.»<sup>151</sup>. O seu trabalho consistia em moer o cereal de alguém que pagava o trabalho ao ofício. Percebe-se através das fontes, que os moleiros eram bastante regulamentados em questões de medidas e pesos, ou pela qualidade da farinha. Reportavam-se sinais de roubo ou de falta de qualidade na moagem de forma a beneficiar o moleiro.<sup>152</sup>

Com a exceção dos moleiros, este setor era maioritariamente feminino, estando quase sempre identificadas nas fontes com designações no feminino (padeiras, regateiras do pão, medeiras...). As padeiras, e regateiras do pão faziam mover a atividade, estando dependente ou não de um marido, ou figura masculina que fosse o seu “responsável”, que podia estar ligado a esse setor, ou não. As medeiras do pão tinham como função, tal como o nome indica, medir o

---

<sup>149</sup> Gonçalves, *Um olhar...*, 110.

<sup>150</sup> «Moinhos e azenhas, engenhos hidráulicos que permitem utilizar a força hídrica, neste caso ao serviço da moagem de cereais, correspondia, a dois grandes tipos de soluções técnicas: as azenhas de roda exterior vertical e os moinhos, de roda interior horizontal (...) Verificava-se uma grande concentração desses dois tipos de engenhos hidráulicos na zona norte e centro litoral de Portugal.» Ver em Melo, «Moleiros, moinhos...», 425.

<sup>151</sup> Melo, «Trabalho e Produção...», 295.

<sup>152</sup> «que os molleiros façam em tall guisa que o sacco que levarem cheo de pam que o entreguem cheo com palanca de farinha que nom falleça e a farinha seja boa como deve.» Ver em Pereira, *Documentos...*, 194. Ou o caso idêntico em *Actas de Vereação de Loulé: séculos XIV-XV*, 133.

pão (em grão ou farinha). No Porto, a sua atividade era regulamentada pelos homens da vereação, que pelo menos desde 1402 as registavam em livros, e em geral controladas pelos *vedores do pão*<sup>153</sup>. No seu cargo deveria praticar a sua atividade de forma exímia, pois «*a medideira, ou medidor [que] medir por falsa medida, sejam presos, e faça-se delles direito, e justiça, e aalem dello ajam as penas, que som contheudas no titulo de Corregedor da Corte.*»<sup>154</sup>

Já a padeira amassava, cozia e podia ou não vender o pão. Esta atividade é a mais regulamentada no setor cerealífero, devido à importância do seu trabalho. Era primordial abastecer a cidade com pão, em quantidade e sobretudo em qualidade, para que a população tivesse acesso a este bem de primeira necessidade. E quando vendiam nos locais estabelecidos, era prioritário vender aos seus habitantes, sobretudo em caso de carestia. Nestas ocasiões tinham que vender primeiro à população e depois aos visitantes ou estrangeiros que se encontravam na cidade<sup>155</sup>. As vendas em açougues, fangas, tendas, ou «sentadas na rua, onde expunham a sua mercadoria»<sup>156</sup>, era comum no dia a dia da cidade, onde deveriam fabricar e dar pão a «*todo tempo*»<sup>157</sup>.

As fontes ligadas à regulamentação sublinham a importância de se abastecer com qualidade e caso as atividades ligadas à panificação estragassem o cereal, podiam sofrer penas pesadas. O mesmo acontecia com a venda fraudulenta, que era proibida, pois era obrigatório vender o pão pela medida do peso que o concelho regulamentava. Ou, encontramos também regulamentação acerca da necessidade da venda de pão, juntamente com a carne, que obrigava este mester a prover com regularidade. Quem não o fizesse poderia perder este cargo:

*«carniceiros ou paadeiras E outros que o concelho ham de seruir como dito h esse forem da villa E sse nom conpirem estou ou nom fezerem o que eles lhes for mandado pollos almotacees manda el Rey que os almotacees lhes filhem logo quanto ouuerem E façom das as vendas pellos sseus bens ao concelho E dem esses seus bens a outros que sse obriguem a dar essas viandas ao Concelho»*<sup>158</sup>

As forneiras e forneiros eram essenciais para o abastecimento do pão. As padeiras assavam o pão em fornos públicos, que também eram regulamentados e contavam com os forneiros(as) que mantinham o seu funcionamento. Era essencial que estes locais se mantivessem

---

<sup>153</sup> Melo, «Mulher, trabalho e família...», 280-281.

<sup>154</sup> Ordenações Afonsinas, livro 1, 182.

<sup>155</sup> Exemplo da cidade de Évora: «It porque esta cidade he em muito grande estrada de muitas gentes que vaam e veem per ella pera outras partes e he muitas vezes em grande falimento de mantimentos ordenou e mandou que as paadeiras façam em tall guisa que dem sempre pam cosido aavondo para os que ouuerem mester que nom falleça e que o dem diretamente e per a pesa que lhe for dada e mingua do pam per a sua mingua ou dando o pam mais pequeno que a pesa que lhe per os almotacees for dada por a primeira vez pague (ao concelho) XXX rs.» ver em Pereira, Documentos..., 194.

<sup>156</sup> Gonçalves, Um olhar..., 82.

<sup>157</sup> Ordenações d'El Rei..., 366.

<sup>158</sup> Ordenações d'El Rei..., 366-367

sempre quentes, para «*que os fregueses e moradores darredor possam hi bem coser seu pam*», caso contrário «*que os vereadores os requeiram que os aquestem asynandolhe termho a que o façam*»<sup>159</sup>. E claro, que caso fizesse o contrário existia uma “tabela” de multas para as vezes que não cumprisse o dever. Estes trabalhavam para as padeiras que pagavam o serviço prestado em dinheiro ou géneros (partes do pão que mandavam cozer)<sup>160</sup>: «que traziam a prazo e recebendo as poias correspondentes ao pão que aí coziavam para outrem»<sup>161</sup>.

As frutas e hortícolas não eram vendidas por um ofício designado “exclusivamente” para este fim. Normalmente o ofício que se dirigia a essa área eram os que tinham objetivos comerciais como as regateiras e regatões, almocreves, fruteiras e almuinheiros. Os almuinheiros produziam os produtos nas suas almuinhas, normalmente recheadas de hortícolas e árvores de fruto, e como refere Maria Amélia Campos, podiam produzir cereais que não fossem tão exigentes<sup>162</sup>. Normalmente vendiam os seus produtos na cidade, abastecendo-a com a sua produção.

Os almocreves, regateiras e regatões não eram exclusivos a um setor. Estas profissões, de caráter transversal eram muito regulamentados pois tinham a fama de serem prevaricadores<sup>163</sup> e existia necessidade de os almotacés os vigiarem ativamente nas praças<sup>164</sup>. Nas regulamentações destas profissões existem normalmente proibições de venda de diversos artigos. E nas frutas e hortícolas não é distinto. Nas posturas municipais de Évora vemos as regateiras e regatões a serem proibidos de vender uvas<sup>165</sup>, ou de venderem mais do que juraram ao concelho<sup>166</sup>, proibidos de comprar frutas antes da «hora terça»<sup>167</sup>.

As fruteiras também se dedicavam a vender fruta e hortícolas que eram essenciais na cidade, «pois estes produtos começam a entrar na dieta dos cidadãos, também acabam por sofrer de fraude, tal como acontece com as regateiras»<sup>168</sup>.

---

<sup>159</sup> Pereira, Documentos..., 194.

<sup>160</sup> «It ao Corregedor e homeens bons foy dito como he verdade que senpre as forneiras levam do pam que cosiam em seus fornos ou alheos de poya de vinte paães hum e que ora levavam mais, e punham (poynhem) outros costumes, mandaron que nom seja nenhum ousado que forno tener ou forneira for que leve de poya mais do que vinte paães hum como senpre foy bem ponham hi nem leve outras costumagens» ver em Pereira, Documentos..., 193.

<sup>161</sup> Campos, Alimentar a cidade de Coimbra..., 127.

<sup>162</sup> Campos, Alimentar a cidade de Coimbra..., 126.

<sup>163</sup> «Existiam, assim, formas de controlo, como proibições de açambarcar ou especular e controlo de preços, que podia também ser no sentido de não venderem por valores muito superiores ao que compraram, ou da “cotação” na cidade ou na região de cada bem num dado momento. Em rigor desconhecemos como esse controlo era feito por exemplo nos cereais: se havia um preço fixo, mas que teria de ser muito variável e de curta duração – provavelmente diário, ou sempre que necessário fosse; se mais simplesmente, um pouco “a olho”, os almotacés e outros fiscais vigiariam, numa base diária, os preços, de modo que não se afastassem muito da evolução conjuntural dos preços na cidade e região, uma vez que deveria existir grande volatilidade no valor de mercado de alguns desses produtos, em particular dos cereais.» ver em Melo, «Trabalho e Produção...», 320.

<sup>164</sup> Ver em Pereira, Documentos... 195.: Os almocreves e regateiras em Évora eram obrigados a vender os seus produtos na Praça, e eram proibidos de o fazer em casa, sob a pena de pagarem 20 reais.

<sup>165</sup> Barros, Posturas..., 32.

<sup>166</sup> Pereira, Documentos... 195.

<sup>167</sup> Barros, Posturas..., 34.

<sup>168</sup> «Os oficiais vigiam e tentam punir tais faltas – exigem os cestos à vista, impõe pesos e medidas controlados. Mas as leis sucedem-se, provando a repetição dos erros.» *Coelho, Homens, ..., 43.*



A venda de vinho às cidades também era idêntica à venda de fruta e hortícolas, eram protagonizadas por ofícios que não produziam, apenas vendiam. Neste meio também se engloba os vinhateiros que se dedicavam à venda de vinho, junto com os regateiros(as) e almocreves. A venda de vinho era também regulamentada de forma a garantir qualidade e uma troca justa. Sendo um vinho um produto de fácil adulteração, as regulamentações focavam-se bastante em torno da questão da violação da atributo do vinho. Eram comuns as misturas de qualidades diferentes e a mistura de água<sup>169</sup>, de forma a render mais dinheiro a quem o estivesse a vender. Nas Atas de Vereação de Loulé, em 1403, regulamentou-se a forma de venda do vinho mais barato em funil, para que o consumidor não fosse enganado<sup>170</sup>

Nas fontes, quando se trata da venda do azeite, assistimos à denominação de “vendedor” ao sujeito que se encarregava da distribuição. As profissões como regatões e regateiras, almocreves faziam também parte da venda de azeite, junto com os azeiteiros e azinheiros. As regulamentações mais comuns dirigiam-se sobretudo aos preços e medidas para a venda do produto. O azeite não seria tão fácil de adulterar como o vinho.

Inseridos no abastecimento de carne estavam os carnicheiros, enxerqueiros e também regateiras. Contudo, no setor da carne é dada uma especial atenção aos carnicheiros, que vendiam de forma bastante regulamentada nos açougues das cidades. Os carnicheiros eram apertadamente regulamentados pelos governos locais, face a outros ofícios da indústria alimentar. Estes mesteres deveriam «matar, talhar e vender -, deviam obrigatoriamente ser realizadas nos açougues.»<sup>171</sup> Estas demandas deviam-se à necessidade de se abastecer este produto tão importante de forma controlada pelas autoridades públicas e também eclesiásticas dos concelhos. As autoridades certificavam-se que pesos e medidas eram corretos<sup>172</sup>, que a repartição e a obtenção da carne eram feitas de forma justa (tendo em vista o padrão medieval).

Quem praticava a atividade tinha de ter atenção às novas requisições higiénicas que começavam a ter uma maior importância<sup>173</sup>. A limpeza do açougue era obrigação de quem utilizava

---

<sup>169</sup> O vinho era também fácil de enganar, pela mistura de água ou pela mistura de qualidades, por isso os almotacés tinham de ir guardando amostras de vários exemplares. As qualidades também podiam ser enganosas pelas misturas, por isso era importante «evitar a venda, no mesmo local, de duas ou mais qualidades de vinhos brancos ou tintos, para melhor prevenção de fraudes.» Ver em Gonçalves, Um olhar..., 115.

<sup>170</sup> Atas de Vereação de Loulé..., 138.

<sup>171</sup> Melo, «Trabalho e Produção...», 295.

<sup>172</sup> «Item. Pera saberem se os carnicheiros pesam bem a carne, ponha-se a balança, e pesos direitos, e o pesador stê hi sempre residente sob pena de vinte reis brancos cada dia, que nom stever» Ver em Ordenações Afonsinas, livro 1, 184.

<sup>173</sup> «As autoridades municipais manifestam também preocupações com o que podemos chamar, higiene e segurança alimentar, procurando garantir os direitos do consumidor, a qualidade e a acessibilidade da carne (...). Nesse sentido, a atividade de carnicheiros e enxerqueiros torna-se a atividade profissional mais apertadamente regulamentada (...).»<sup>173</sup> Feio, «O abastecimento...», 143.

o espaço, sob pena de pagar uma multa. Podemos verificar isso na cidade de Évora que impunha a lavagem dos meios de transformação da carne e de venda<sup>174</sup>.

Por fim, no setor do peixe faziam parte diversos ofícios que permitiam o abastecimento do concelho. Na fase obtenção devemos sublinhar o pescador que recolhia o produto do mar ou do rio, e dava mantimento à população em geral, sobretudo nos dias de abstinência<sup>175</sup>. A importância desta atividade era notória na Idade Média, a proteção dada aos pescadores refletia a necessidade que a população tinha de ser abastecida com o fruto do seu trabalho. Estes gozavam de isenção militar quando o reino requeria homens, ou embarcações para as suas investidas, ou gozavam de isenção de dar as suas embarcações a senhores que as usavam para transporte de mercadorias<sup>176</sup>.

O pescador deveria prover o pescado para que o vendessem à cidade, diretamente ao consumidor ou a outros ofícios que viviam da revenda de produtos, que apreçoavam de porta em porta por diversos preços. Ou o peixe podia ser vendido através das peixeiras e pescadeiras. A sua função era levar o peixe ao açougue, ou à praça, consoante a obrigação no concelho que vendessem e deveriam praticar os preços que o almotacé acordasse<sup>177</sup>. Existia uma série de regulamentações de como o peixe deveria ser vendido, de forma a evitar fraudes por parte de regateiras ou até mesmo de peixeiras e pescadeiras. As queixas eram recorrentes. As peixeiras escondiam o peixe de forma a beneficiar alguns senhores<sup>178</sup>, ou as vendadeiras faziam «uso da proibida gamela de água para lhes garantir, com uns salpicos, a cor e a viveza»<sup>179</sup>, ou sujavam os locais onde vendiam ao amanhar o peixe<sup>180</sup>.

Os diferentes setores tinham as suas regulamentações e os seus costumes. Na rede de abastecimento da cidade medieval estavam presentes diversos ofícios que com o fruto do seu trabalho, permitiam a cidade prosperar. A alimentação era essencial para o funcionamento normal de um povo, para a tranquilidade e paz social.

---

<sup>174</sup> It os carniceiros cada sábado lavem e alimpem ante que cortem a carne os talhos e os alimpem muy bem e o que o contrairo feses pague – X – rs.» Pereira, Documentos..., 196.

<sup>175</sup> E os pescadores que dem pescado auondo aos dias que forem de pescado» *Ver em Ordenações d'el Rei...*, 367.

<sup>176</sup> Gomes, Territórios..., 18.

<sup>177</sup> «No Porto, com exceção dos carniceiros, essas práticas concretas escapam-nos, bem como os valores, que desconhecemos. Mas tudo indica que nos sectores do peixe o preço seria definido diariamente pelos almotacés, e a carne, de modo mais espaçado pela vereação.» Melo, «Trabalho e Produção...», 313.

<sup>178</sup> Em Évora as pescadeiras são acusadas de esconder o peixe em casa, para vender as melhores peças e espécies aos homens bons, e também eram acusadas de encarecer o produto a outros, de forma a tirar mais lucro sobre a sua venda. Ver em Barros, Posturas..., 38.

<sup>179</sup> Catarino, «Abastecimento...», 24.

<sup>180</sup> Barros, Posturas..., 34.

## 5. Particularidades da cidade de Braga: aspetos políticos, sociais, demográficos e geográficos

A cidade de Braga, situada na região de Entre Douro e Minho, era um couto senhorial episcopal desde 1112. A sua Carta de Couto, doada por D. Teresa e D. Henrique, e confirmada mais tarde pelo primeiro rei de Portugal, conferiu-lhe diversos privilégios e liberdades jurídico-administrativas. Esta forma de organização jurisdicional fez com que a cidade fosse um senhorio eclesiástico e o poder se centrasse no arcebispo e no cabido.<sup>181</sup> Contudo, nos finais da baixa Idade Média, com a imposição crescente do poder régio, a cidade começa a sofrer mutações no poder concelhio e eclesiástico:

*«a necessidade de regulamentações jurídicas tendo em vista a paz social dentro e fora dos centros urbano, aliadas a um desejo crescente de reforço do poder do rei, traduziu-se na expansão da malha administrativa central que desde o século XIV, paulatinamente se vai em parte sobrepor aos costumes locais.»<sup>182</sup>*

Entre 1402 e 1472 Braga passou para o senhorio direto da Coroa, para nesta segunda data regressar à posse jurisdicional dos arcebispos<sup>183</sup>. Este período conheceu uma mudança breve nas alterações do poder, que até então estiveram sobre o forte poder do arcebispado, ou seja, um «período de cerca de 70 anos [que] marcou o começo, embora efémero, de uma época de aparente independência da cidade»<sup>184</sup>, as autoridades seculares em oposição às “divinas” concorriam pelo poder da cidade, como pelo poder da repartição alimentar.<sup>185</sup>

Estas características da cidade de Braga, fizeram com que se descorasse assuntos administrativos importantes para cidade até tarde, atrasando-a face a outros concelhos do Reino. O primeiro livro que se conhece de Atas de Vereação data de 1509, até então o poder administrativo secular não mostrou uma grande organização. Esta preocupação de redigir em Atas o que se tratava em Vereações, remonta a Afonso IV que implementou a obrigação de se registar as atividades jurídicas e administrativas de cada concelho e registar quem fazia parte dessa instituição<sup>186</sup>. Já outros concelhos como, por exemplo, o Porto, Lisboa ou Loulé (entre outros), que tinham carta de foral, apresentam outras preocupações na organização do poder concelhio que

---

<sup>181</sup> Ver Marques, Braga Medieval e Marques, Braga nos finais...

<sup>182</sup> Martins, «O concelho de Braga...», 28.

<sup>183</sup> Martins, «O concelho de Braga...», ... 14.

<sup>184</sup> Martins, «O concelho de Braga...», ...78.

<sup>185</sup> Ver em Martins, «A luta política...», 237-251.

<sup>186</sup> «Conuem a saber que logo seja feito huum liuro em cada villa que tenha o porcurador do conçelho E en-no começo desse liuro sejam Scritos os Juizes ou aluazijs de cada uilla ou lugar que em esse forem E o procurador desse conçelho e os almotacés de cada huum mês» Ordenações d'El Rei Dom Duarte, 351.

Braga não apresentou, no que toca à elaboração de posturas e normas para a administração do espaço<sup>187</sup>.

Por essas razões, Braga não oferece grandes dados anteriores ao século XVI sobre leis de almotaçaria, ou de tabelamentos de preços ou regulamentações das atividades da indústria alimentar por parte do poder público<sup>188</sup>.

O poder centrava-se na elite religiosa e a morfologia da cidade representava esse poder. A Sé da cidade de Braga teve um papel central no desenvolvimento citadino e económico. O comércio centrava-se nas proximidades da Catedral<sup>189</sup>, desenvolvendo nesse espaço uma centralidade do poder enquanto a organização do espaço urbano confluía para as portas do poder do Clero.

Todavia, o poder administrativo de Braga não se limitava à influência da elite eclesiástica. A aristocracia urbana também tinha o seu papel no poder urbano que acabou por sentir uma evolução ao longo dos séculos, e podemos observar isso com a sua participação em reuniões de vereação concelhia, bem como na localização espacial da câmara. De facto, a localização dos sucessivos Paços do Concelho de Braga situava-se em locais centrais da cidade próximos da Catedral, primeiro na Rua atrás dos Açougues, até D. Diogo de Sousa ter derrubado os antigos açougues e ter construído a câmara, frente à Sé<sup>190</sup>.

Demograficamente, conhece-se um crescimento na cidade ao longo dos séculos XIII - XIV<sup>191</sup> e posteriormente no século XV. Esta conclusão é referida através do crescimento da área urbana, pois a linha da muralha alarga, acrescentando consideravelmente a área urbana, e conseqüentemente, a Sé que ficava numa zona periférica, tomou um lugar central ao longo deste processo de crescimento.<sup>192</sup> Mas a fase de maior crescimento ocorre no fim da Baixa Idade Média,

---

<sup>187</sup> Com o crescimento das cidades, as necessidades de se criar um poder administrativo mais forte foram crescentes: «A todos urgia solucionar e ao concelho, como órgão dirigente da cidade, competia encontrar os meios necessários para isso. Dai a proliferação de posturas municipais que a Baixa Idade Média conheceu por toda a parte e que naturalmente, se prolongou durante as centúrias seguintes.» Gonçalves, *Um olhar...*, 77.

<sup>188</sup> «A inexistência de um foral medieval para a cidade dos Arcebispos, torna ainda mais difícil uma antevisão dos processos regulamentadores e fiscalizadores envolvendo a produção, controlo e venda de bens alimentares na Braga medieval. A ausência de Atas de Vereação para os séculos XIV e XV, contribui igualmente para este desconhecimento.» Martins, «A luta política...», 240.

<sup>189</sup> «Nas suas imediações [da Sé] existiam diferentes espaços destinados às atividades comerciais e artesanais, designadamente na área contígua ao lado sul da Catedral. Ai se vendiam os Santos, se localizaria um mercado de olarias e/ou produziam cerâmicas (Rua da Olaria), se vendiam os arcos (Rua Pequena), mas, também, se praticava a venda de painéis, ou Praça das Painéis, tal como é referido no Livro 2 dos Prazos das Propriedades do Cabido. Por sua vez, junto da fachada principal, numa pequena travessa que ocupava o espaço frontal à Sé Catedral, localizavam-se os açougues, que aí se terão mantido até aos inícios do século XVI, altura em que passam para fora da muralha.» Ver em Ribeiro, «A materialização...», 12.

<sup>190</sup> Ribeiro, «A materialização...», 23.

<sup>191</sup> Martins, «O concelho de Braga...», 31.

<sup>192</sup> «a partir do século XIII, as fontes escritas permitem documentar o aumento da área urbanizada no sentido norte e nordeste, identificando um conjunto de novos arruamentos na periferia do burgo medieval. De facto, ao longo dos séculos XIV e XV a cidade conhecerá o alargamento do perímetro amuralhado, duplicando praticamente a área urbana alto medieval, passando a Catedral a constituir, de facto, o elemento central do espaço urbano.» em Ribeiro, «Tecido urbano...», 88-89.

com as obras de D. Diogo de Sousa, onde a cidade conhece um grande crescimento, apropriando cada vez mais território fora da muralha.<sup>193</sup>

Quanto aos dados geográficos, a cidade minhota insere-se na Bacia Hidrográfica do Cávado. Caracterizada por estar no vale. As freguesias que pertenciam ao concelho de Braga eram: Tiago da Cidade, S. Tiago da Sé, S. João do Souto, Maximinos (Praça e Rua de Maximinos), Chãos e S. Vítor. O seu termo era constituído por: S. Pedro D'Este, Arcos, Lomar, S. Martinho, Semelhe, S. Pedro de Escudeiros, S. Pedro de Merelim, Gondizalves, Esporões, Crespos, Tadim, Nogueiró, Ferreiros, Palmeira, Nogueira, S. Paio de Pousada, St<sup>a</sup> Lucrecia, Lamações, Adaúfe, S. Frutuoso, Penela, Airães, S. Pedro de Maximinos, St<sup>o</sup> André, St<sup>a</sup> Marinha, Frossos, Navarra, S. Paio D'Este, S. Mamede, Gualtar, St<sup>o</sup> Estêvão, Vila Cova, S. Vicente, S. Simão, S. Martinho de Dume.<sup>194</sup>

---

<sup>193</sup> «De facto, não podemos considerar que a cidade tenha conhecido ao longo daquele período um forte incremento demográfico e urbano, que só ocorrerá no século XVI, altura em que conhece a etapa de maior crescimento, graças à notável ação do Arcebispo D. Diogo de Sousa.» em Ribeiro, «Braga, entre...», 322.

<sup>194</sup> Martins, «O concelho de Braga...», 31.

## 6. Os setores do abastecimento alimentar e os seus agentes: organização e regulamentações na cidade de Braga

Abastecer a cidade medieval com bens de primeira necessidade era uma tarefa com as suas dificuldades, como temos vindo a expor nos capítulos anteriores. A rede alimentar apresentava alguma complexidade e heterogeneidade na forma que comercializava nas urbes. Até à mão do consumidor os produtos alimentares podiam passar por várias etapas, sob regulamentações, que tinham como objetivo controlar a atividade dos seus ofícios e mesteres.

Na cidade de Braga, a necessidade de regulamentação e a preocupação de organização de setores alimentares também estiveram presentes. O foco do estudo da presente tese é perceber a sua evolução, a sua incidência, quais as regulamentações que mais se notaram, a evolução dos diferentes setores, através de fontes do poder concelhio, O I e II Livros de Acórdãos da Câmara da Cidade de Braga.

Após a breve introdução dos poderes da cidade em estudo, e à organização no concelho, refletimos que há uma lacuna nos documentos do concelho de Braga, ou seja, das reuniões de vereação dos homens bons. Verifica-se a inexistência dos Livros de Atas de Reuniões de Vereações, anteriores a 1509. Por esse motivo, os Livros de Vereações escolhidos para o estudo do abastecimento alimentar em Braga são os que apresentam registo entre as datas de 1509-1511 e 1515-1519, os mais antigos livros de vereações conservados em Braga.

No presente capítulo faço uma breve exposição das informações que podemos recolher nestas. Para este exercício de recolha e análise, foi utilizada uma Base de Dados (cujos critérios foram brevemente esclarecidos no capítulo Metodologias), pelo programa Access (como já referido). A recolha de registos fez-se pelas diversas ocorrências em fontes, relativas a mesteres, mesteirais e ofícios do setor alimentar, e a regulamentações de produtos, dados sobre o



Gráfico 1 - Contagem de registos em Base de Dados recolhidos por região para o estudo do abastecimento alimentar em Braga na Idade Média a partir de fontes locais e régias.

tabelamento de preços, entre outras.

Para complementar estas informações recolhidas em Base de Dados, para a cidade de Braga, outras fontes também foram utilizadas para o estudo da cidade, como já foi referido no Capítulo “Fontes” na presente dissertação.

Esta recolha de dados tem maior incidência sobretudo entre os anos de 1509-1519 para a cidade de Braga, devido à diversidade e quantidade de informações que permitiram ser recolhidas nos Livros de Vereações já mencionados, como podemos observar no gráfico 2. Apesar da maior prevalência de fontes e registos entre estas datas, existe uma falha entre os anos de 1512 e 1514, pois o I Livro compreende as datas 1509-1511, e o II Livro as datas 1515-1519. Porém, no I Livro de Acórdãos e Vereações notamos registos para o início do ano de 1512, indo mais amiúde até ao mês de março, e depois um registo para o mês de agosto<sup>195</sup>.

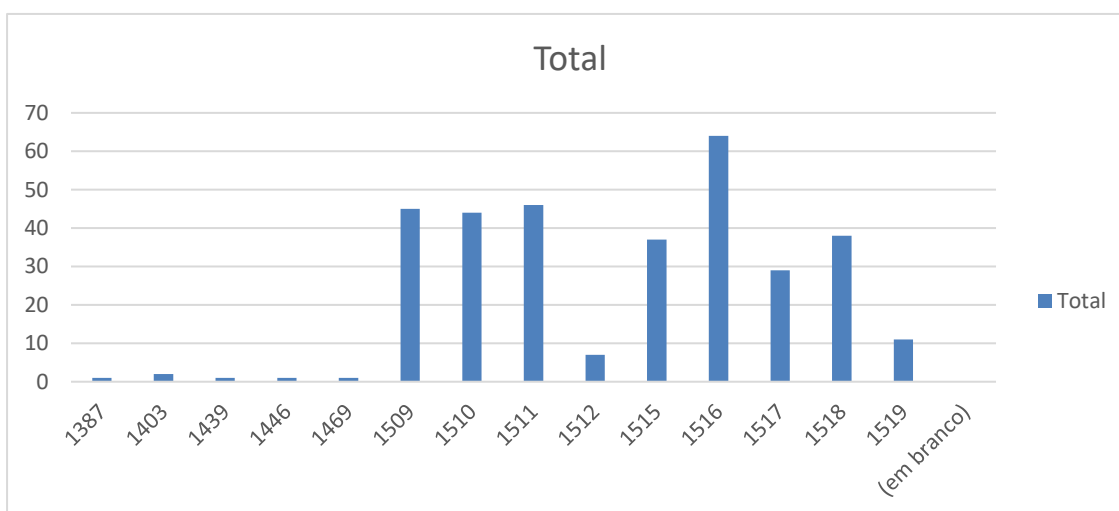


Gráfico 2 - Distribuição cronológica de registos recolhidos na Base de Dados para a cidade de Braga na Idade Média

Para os registos de 1387 conta com um documento do Livro Descobrimientos portugueses: documentos para a sua História, volume I<sup>196</sup>, 1403 contém dois documentos do Livro de Vereações do Porto 1401-1409<sup>197</sup>; 1439 com uma fonte escrita da obra Monumenta Henricina<sup>198</sup>, 1446 em Cortes de D. Afonso V<sup>199</sup>; e 1469 a partir de um excerto do Livro de Prazos da Câmara de Braga<sup>200</sup>.

Para o estudo da regulamentação de produtos alimentares, insere-se também fontes gerais que se aplicavam a todo o reino ou que regulamentam a região onde a cidade se insere – Entre Douro e Minho. Apesar de não serem aplicadas pelo governo local, possibilitam também o

<sup>195</sup> I Livro de Acórdãos..., 207.

<sup>196</sup> *Descobrimientos portugueses: documentos para a sua História, volume I* (Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, 1988), 602.

<sup>197</sup> *Vereações: 1401 -1449: O segundo livro de vereações do Município do Porto existente no seu arquivo* (Porto: Câmara Municipal, 1980), 179.

<sup>198</sup> *Monumenta Henricina, volume VII (Coimbra: Comissão Executiva das Comemorações do VII Centenário da Morte do Infante D. Henrique, 1965), 27.*

<sup>199</sup> *Cortes portuguesas: Reinado de D. Afonso V. Cortes de 1441-1447* (Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2017), 433.

<sup>200</sup> Raquel Martins, «O Concelho de Braga na segunda metade do século XV: O governo d'Os homrrados cidaddaos e Regedores» (tese de mestrado, Braga, Instituto de Ciências Sociais, 2013), 149.

estudo do abastecimento no plano mais abrangente, localizando a cidade numa perspetiva espacial mais ampla. Quanto aos registos possíveis para a região de Entre Douro e Minho, permite uma melhor abrangência com locais de interesse económico, que criavam uma rede de trocas e interesses para a cidade de Braga.

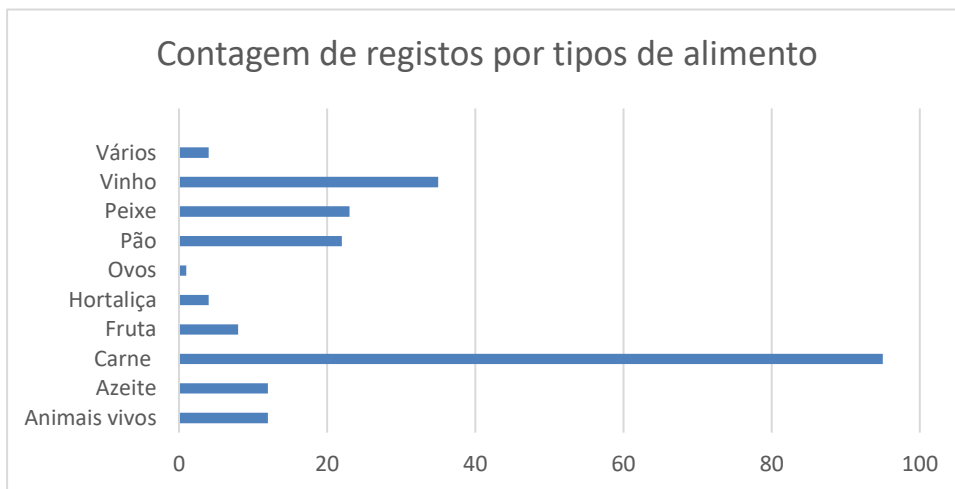


Gráfico 3 - Contagem dos registos obtidos em Base de Dados recolhidos por géneros alimentares em Braga na Idade Média

Através desse agrupamento de registos, foi possível entender as prioridades dos setores e o que eram alvo de regulamentação por parte do governo local. As ocorrências estudadas espelham a preocupação pelos diversos géneros alimentícios e permitem perceber os problemas quotidianos da cidade de Braga no fim da Idade Média. A preocupação com a carne é um dos aspetos que não poderão ser ignorados, sendo esta a representar a maioria dos assuntos relativos à alimentação tratados nas reuniões na câmara do concelho de Braga.

Quanto aos mesteres e ofícios que faziam funcionar o abastecimento de cidade, encontramos Carniceiros, Padeiras, Almocreves, Vinhateiros, Azinheiros, Azeiteiros, Hortelãos, Pescadores, Peixeiras, Regateiras e Regatãos, Forneiras e Vendedeiras.

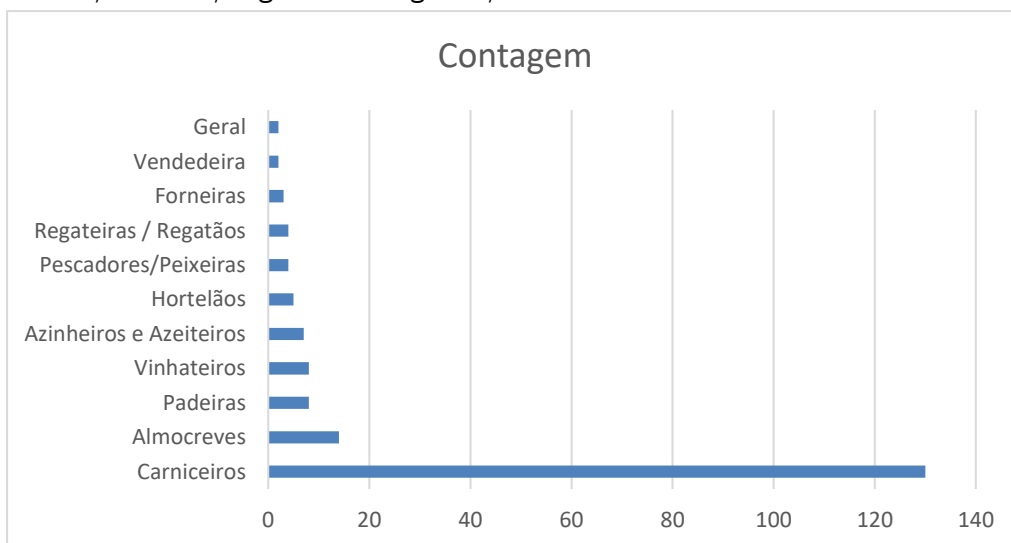


Gráfico 4 - Contagem dos registos recolhidos em Base de Dados tendo em base a contagem dos mesteres ou ofícios em Braga na Idade Média



Os próximos capítulos dividem estes registos e ocorrências por setores próprios, agrupando exclusivamente os dados para a cidade de Braga, explicando o contexto e a intenção das autoridades públicas ao legislar sobre certos assuntos.

## 6.1. Setor da carne

Começamos pelo abastecimento da carne, que entre os diversos setores de consumo alimentar conheceu uma importância relevante que não pode deixar de ser tratado em primeiro lugar. A complexidade da regulamentação e organização deste setor é incomparável com os restantes. Para a carne temos registo: das quantidades de abastecimento anual, os preços das diferentes espécies de animais, os contratos anuais com os mais diversos carneiros, requisição de mão de obra externa à cidade, contratos entre diferentes vilas e cidades da comarca de Entre Douro e Minho, e claro as regulamentações para a venda, e para a utilização e manutenção dos espaços e objetos de venda. Essa diversidade é conhecida para o setor da carne, devido à importância que a carne tinha na alimentação da população medieval, mas sobretudo pela disputa entre o poder religioso e o secular, dois opostos que tinham em comum o gosto pela qualidade da carne<sup>201</sup>. Estas disputas pela repartição de carne impulsionaram uma organização como não veremos para outras atividades económicas ligadas à alimentação, pois, quanto maior a regulamentação, mais controlo.

A partir do gráfico 3 e 4<sup>202</sup> notamos a quantidade dos registos relativos ao setor da carne. No gráfico 5, temos a perceção sobre o tipo de informação que podemos encontrar nestes registos sobre a carne, recolhidos a partir de diversas ocorrências para a cidade de Braga e para a sua Região, sobretudo a partir dos livros de Acórdãos e Vereações. Nestes registos podemos observar diversos temas, sobretudo os relacionados com “Abastecimento” e “Venda e Compra”, que são os que demonstram maior destaque. Os “preços” e “pesos e medidas” são temas que acabam por ser regulamentados juntos, como será exposto nos capítulos seguintes.

Finalmente, aspetos agrupados em “Impostos”, “Dívidas”<sup>203</sup> por parte dos carneiros, “Privilégios”, Leis de “Almotacaria”, organização de “Festas religiosas”, “Importação e Exportação”, “Salários”, “Qualidade” e “Higiene”, são outros dos temas encontrados nos registos obtidos através de variadas fontes: I e II Livro de Acórdãos e Vereações da câmara de Braga e o Livro de Prazos da Camara Secular 1445-1509.

---

<sup>201</sup> Martins, «A luta...», 237-251.

<sup>202</sup> O gráfico 3 e 4 encontram-se no capítulo: “Os setores do abastecimento alimentar e os seus agentes: organização e regulamentações na cidade de Braga”, p. 64.

<sup>203</sup> Campo relacionado com os empréstimos e dívidas que eram contraídos pelos carneiros para o abastecimento da carne. Ver subcapítulo “6.1.2. Empréstimos para o abastecimento da carne”.

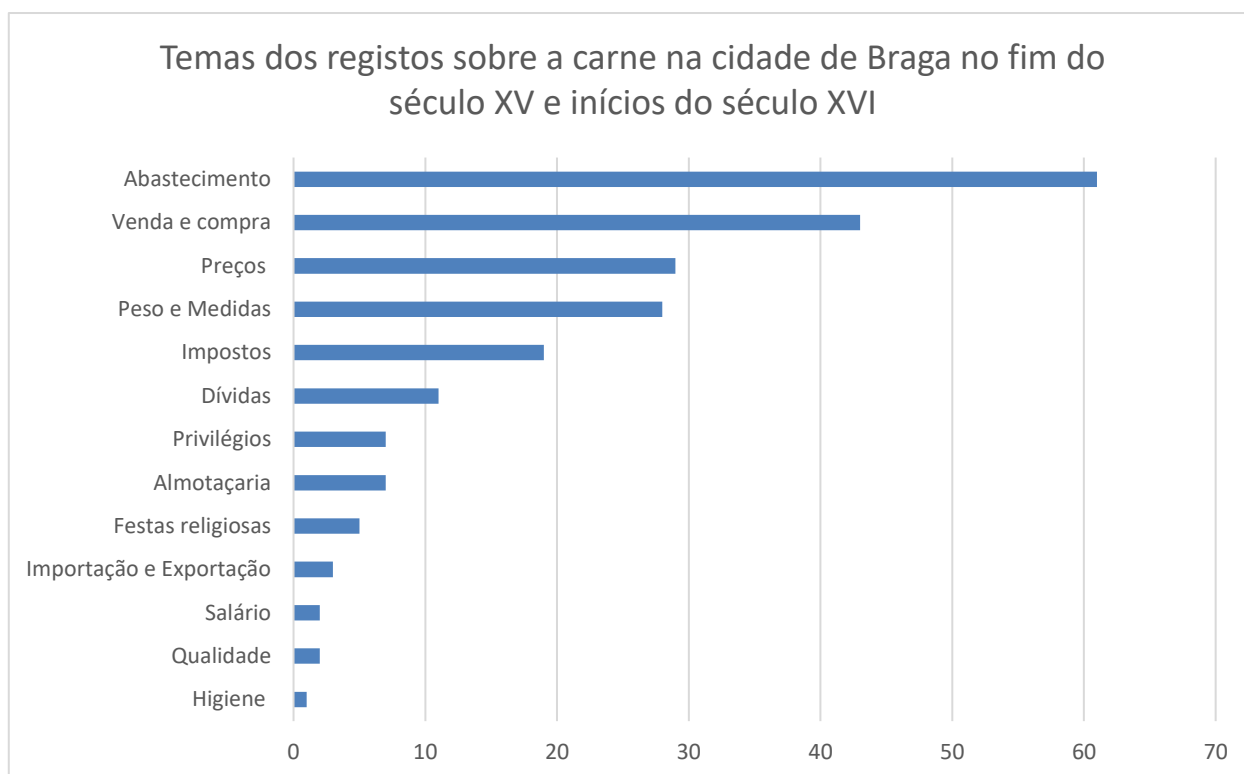


Gráfico 5 - Temas dos registos da carne na cidade de Braga na Idade Médiana I e II Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga e do Livro de Prazos da Camara Secular 1445-1509.

### 6.1.1. Abastecimento

O abastecimento de carne na cidade bracarense era um assunto que era bastante discutido na câmara de Braga, em comparação com os outros setores. De facto, os principais temas encontrados estão relacionados com a regulamentação do abastecimento de carne por parte dos carneiros da cidade, mostrando dados bastante ricos sobre quem eram estas pessoas e ao que se obrigavam.

Quanto à origem dos animais a abater, não existem muitos dados. Há uma norma estabelecida numa reunião com vários concelhos da comarca de Entre Douro e Minho, a 9 de abril de 1496, em que estabeleceram que quem vender gados, tem de se certificar que aqueles carneiros ou regateiras têm a carta de vizinhança para o fazer<sup>204</sup>. Daí subentende-se que os carneiros dispunham de outras cidades ou territórios para a compra de animais e não exclusivo aos arredores da cidade. Esta norma foi estabelecida pelos homens bons da cidade de Braga, Porto, Ponte de Lima, Vila do Conde e Barcelos, com os representantes das cidades<sup>205</sup>.

<sup>204</sup> «cada huuns em seus lugares da dicta comarca d'Amre apregoar que nemhuum nom seja tam ousado que vemda nenhum gado a nenhum carneyro regatam nem outra pesoa ata o fazer a saber nas camaras dos lugares hos ofeciais dellas pera emxaminar suas cartas de vezinhança e que trouxerem e lhe serem hordenadas e repartidas as comtias dos gados que ham de levar.» I Livro de Acórdãos..., fl 201v

<sup>205</sup> Esta norma que juntou vários homens bons representantes das cidades que pertenciam à comarca de Entre Douro e Minho, estabelece diversas posturas sobre o abastecimento e repartição de carne para as cidades. Estas posturas que tentavam uniformizar as leis de abastecimento, relativas

Este documento de 1496 encontra-se no fim do I Livro de Acórdãos e Vereações da Cidade de Braga, nos fólhos finais. O documento, que é intitulado como «Regimento da carne que fez ho licenciado Pero de Gouvea no Porto que trazia alçada»<sup>206</sup>, irá ser explorado ao longo da tese, não exclusivamente no setor da carne, mas também no capítulo destinado a regateiras e regatãos<sup>207</sup>. Sendo o tema partilhado entre o setor da carne e os ofícios transversais aos setores, será repartido de forma a estudarmos as diferentes organizações do sistema de abastecimento alimentar. Contudo, este documento não dispensa de uma análise e de uma introdução, sendo a sua importância notória.

Este Regimento da Carne, tem como tema principal a venda de carne e a influência que esta tinha nos preços. Esta carta que foi feita no Porto, juntou diversos homens da cidade e fora da cidade. Começa primeiro por listar nomes dos homens bons da câmara do Porto, vinte e um nomes no total, e outros mais para além dos listados. Nessa reunião também estava presente elementos do povo da cidade do Porto, porém não sabemos quem: «e povo da dicta cidade a que em especiall nom sey hos homens»<sup>208</sup>. Os restantes, eram oficiais e homens bons de diferentes lugares, um por cidade como representante: «forom presentes hos homrados e discretos Jacome Memdez coneguo em a nobre cidade de Bragua e Diogo da Costa juiz da villa de Barcellos e Ruy Gomçallvez homem bom da dicta villa de Pomte de Lima e Diogo Fernamdes procurador do comcelho de Villa de Comde os quaes forom recebidos em a dicta camara em nome da dicta cidade e villas»<sup>209</sup>.

Estes homens foram convocados por Pero de Gouveia, homem licenciado do Rei para a administração da comarca a que pertenciam estes locais - comarca de Entre Douro e Minho.

Neste regimento que juntaram vários homens da cidade do Porto e representantes de algumas vilas e cidades que pertenciam à comarca, os presentes expuseram as diversas questões, que serão exploradas ao longo dos diversos temas organizados na presente tese. Passaram pela questão do preço da carne, o local onde era obrigatório matar e vender os animais e da incorruptibilidade das pesagens e medidas, e quem deveria ter na sua posse animais e como se deveria fazer a compra e venda de gado, como deveria ser a compra de carnes em conserva, e como deveriam agir e consentir a venda de carne por carniceiros das outras cidades e vilas da cidade.

---

a preços, pesos medidas, entre outras, que serão expostas nas diversas fases desde capítulo. Este «Regimento da carne» encontra-se entre os fólhos 200 e 202.

<sup>206</sup> Regimento no Apêndice nº 1.

<sup>207</sup> Ofícios envolvidos na distribuição de carne através da revenda de animais e carne.

<sup>208</sup> I Livro de Acórdãos... fl. 200.

<sup>209</sup> Repare-se que a cidade de Braga foi o único local que enviou um representante ligado à Igreja. I Livro de Acórdãos..., fl. 200.

Quanto ao tema de compra e venda de gado, iremos explorar essa parte inicial do processo de abastecimento. Esta carta impunha que todo o gado vendido a carnicheiro e regatão, entre as cidades, deveria avisar a câmara, para que as autoridades vissem a sua carta de vizinhança e a permissão que tinham para abastecer nesses locais<sup>210</sup>. Para além dessa regra, há a especificação que era só permitida a venda a carnicheiros cadimos e não aos regatões<sup>211</sup>.

Através deste documento, notamos que existia uma comercialização de animais entre diversos concelhos que tinham um mercado desenvolvido para a transação de mercadorias, através de cartas de vizinhança. Isto prova que existia diversos pontos que abasteciam a cidade de Braga. Não podemos perceber o volume da carne importada dos diferentes concelhos, ou comparar as quantidades de carne importadas ou não, que eram consumidas.

Temos acesso a outro documento para entendermos um pouco mais sobre o abastecimento da carne. A 28 de maio de 1516, o escudeiro do arcebispo da cidade, Domingo Fernandes, foi à câmara pedir que lhe passassem uma carta de vizinhança para ir buscar animais. O escudeiro obrigava-se a trazer até à cidade 200 bezeros, para se criarem. Não percebemos a proveniência desta quantidade avultada de animais, apenas podemos afirmar que foi de fora da cidade de Braga por ter requerido uma carta de vizinhança à câmara. Nem percebemos ao que destinava esta carne, se seria para venda aos carnicheiros e posteriormente abastecer a cidade, ou se tinha outro fim:

*«E perante elles senhores pareceo Domingos Fernandez escudeiro crii[a]do do senhor arcebispo etc. e dise que pidia aos dictos senhores que lhe mandassem pasar carta de vizinhança porquanto elle se obrigava a trazer a esta ciidade dozentos bezeros pera criaçam desta terra. E aos dictos senhorees aprouve muito e lhe mandarom pasar a dicta carta e disserom que, pois, se asi obrigava que sinase aqui e asinou com elle senhores.»<sup>212</sup>*

A carta de vizinhança permitia então o abastecimento externo à cidade, ou como visto anteriormente ir buscar a outros locais animais para manter e criar, ou até a prestação de serviços. Outro registo que temos para casos relacionados com a carta de vizinhança, acontece a 21 de

---

<sup>210</sup> «E mays concertarom que logo cada huuns em seus lugares da dicta comarca d'Amre apregoar que nemhuum nom seja tam ousado que vemda nenhum gado a nenhum carniceyro regatam nem outra pesoa ata o fazer a saber nas camaras dos lugares hos ofeciais dellas pera emxaminar suas cartas de vezinhamça» I Livro de Acórdãos..., fl. 201v.

<sup>211</sup> «nem aja hi nemhuum regatam dos dictos gados salvo hos carniceyros cadymos e todo isto sob pena de quem ho comtrayro fezer pagar por a primeyra vez mill reais e por a segumda dous mill e por a terceyro quatro mill e da cadea e a metade por hos cativos e outra ametade por por (sic) ao concelho. E isto se nom emtemda nos dictos carniceyros obrigados as cidades e villas desta comarca d'Amre Doyro e Minho as quaes levarom certidom de como som carniceyros obrigados ou vam por mandado dos dictos oficiaes comprar hos dictos gados.» I Livro de Acórdãos..., fl. 201v.

<sup>212</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 58.

agosto de 1518, onde Afonso Rodrigues<sup>213</sup> pede uma carta de vizinhança para poder matar na cidade 200 cabeças de gado (carneiros, crestões e cabras).

*«E perante elles dictos senhores pareceo Afonso Rodriguiz e dise aos dictos senhores que elle se obrigava a trazer e matar nesta cidade dozentos cabeças de gado meudo, convem a saber, carneiros e crestoes e cabras e que lhe mandasem dar sua carta de vizinhança e pellos dictos senhores foy dicto que pois se obrigava que lhe dessem e asynou aqui.»<sup>214</sup>*

A partir deste documento, percebemos que Afonso Rodrigues pede autorização à câmara para poder matar na cidade, visto que pediu a carta de vizinhança à câmara. Contudo, não sabemos de onde provém Afonso Rodrigues, e a sua atividade não está expressa no documento, ficando desta forma dúvidas por esclarecer. Apesar desta omissão, percebemos através destes casos, onde se aplicavam as cartas de vizinhança que foram referidas no documento datado em 1492.

Para além do abastecimento dos animais ainda vivos, também percebemos que quando os carneiros tinham de trazer os animais vivos para as procissões, estes provinham de locais do termo da cidade de Braga, como por exemplo: no dia 14 de maio no ano de 1509, no documento que fazia a Ordenação para a procissão do Corpo de Deus, a câmara mandou aos carneiros trazerem os touros para as cordas<sup>215</sup>. Esta tradição relatada pelas fontes medievais utilizadas para o estudo do concelho de Braga ainda perdura num dos concelhos minhotos, Ponte de Lima. Hoje, a tradição chamada “Vaca das Cordas”, acontece na véspera do feriado Corpo de Deus. A tradição atual de Ponte de Lima consiste em largar a “corrida” em locais estratégicos do centro do concelho<sup>216</sup>. No dia seguinte celebra-se a procissão do Corpo de Deus.

Com isto, temos pistas que nos indicam que os animais talhados na cidade de Braga, podem ter origem dentro ou fora do concelho. Embora tenhamos esses registos, é impossível determinar qual seria a preferência de abastecimento. Ou se o abastecimento era feito consoante a disponibilidade de recursos.

Verificamos, que a 11 de julho de 1511 as regras sobre abastecimento de animais para o posterior abate, mudam. Através de uma carta régia, o rei D. Manuel concorda em proibir a

---

<sup>213</sup> Não temos dados sobre quem era e de onde provinha.

<sup>214</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 149.

<sup>215</sup> «Item os carneiros darom quatro touros e huum pera as cordas e os carneiros trarom o boy pellas cordas.» I Livro de Acórdãos..., fl. 13v. «ou Item Nogueira pera trazerem o boy pellas cordas.» II Livro de Acórdãos..., fl. 136.

<sup>216</sup> «A tradicional corrida da “Vaca das Cordas” começa na rua do Arrabalde, seguindo em direção ao Largo da Matriz, cumprindo a tradição de dar três voltas à igreja. A “corrida” prossegue pelas ruas do Centro Histórico, até ao areal, onde milhares de pessoas tentam “fintar” o animal ou simplesmente assistir a este espetáculo popular. É um dia de festa, que mostra a alma e a tradição do povo.» Ver em <https://www.cmpontedelima.pt>.

revenda de animais para posterior abate nas vilas e concelhos da comarca de Entre Douro e Minho. A carta do rei explica que a proibição se deve ao encarecimento dos preços que recaíam sobre a venda da carne, pois os animais revendidos por regatões eram de preço bastante superior ao praticado pelos criadores e lavradores:

*«(...) alguuns apontamentos que nos hora foram fechos por a nosa cidade do Porto villa de Guimarães e outras villas da comarca d'Antre Doyro e Minho acerca do preço das carnes foy huum que humma das cousas principaees que faziam levantar hos preços dos gaados era aver hy regatãees que ho compravam da mão dos lavradores e criadores e ho vendiam aos carniceiros e mercantes que hos compravam pera hos cortar em mayores preços do que seriam comprados os sobredictos da mão dos dictos lavradores e criadores por honde os dictos carniceiros e mercantes allevantavam os preços das dictas carnes. (...) E querendo acerca delle prover defendemos e mandamos que em nenhuuma cidade villa ou logar de nosos regnos nom posa conprar ho dicto gado asy vacuum como ovelhum e cabrum da mão dos dictos lavradores e criadores nenhuuma perssoa que viva ou stee d'asento na tal cidade villa ou logar e com seu povo ou em concelho e terra delle pera ho tornar a revender no dicto logar honde viver ou estiver perparando se que comprou hos dictos gados e os revendeo avemos por bem que perca ho gado que asy comprar e revender em quatro dobro ametade pera os cativos e a outra pera quem ho acusar e maiis sejam degradados pera os nosos logares d'Allem.»<sup>217</sup> .*

Para o abastecimento dos animais ainda vivos, esta é a informação que as fontes utilizadas fornecem sobre o assunto. Basicamente, o que podemos delinear sobre o abastecimento de animais vivos é que este era realizado através de diversos locais, existindo uma rede registada de vizinhos que asseguravam o recurso essencial para o setor da carne, ou seja, os animais. Neste negócio entre setor primário e secundário, a partir de 1511, privilegiava-se a troca entre produtores e carniceros e não a revenda, mantendo os preços confortáveis para o consumidor final.

Na fase seguinte, tendo como fim a venda da carne, o processo de abate seguia regras bastante apertadas. Questões como higiene, controlo de qualidade e de quantidades mínimas disponibilizadas eram os grandes pilares desta fiscalização. E nesta fase é obrigatório falar do espaço – o açougue de Braga.

O açougue de Braga ficava localizado, como aponta Maria do Carmo Ribeiro, na Rua D. Gualdim, atual Rua do Cabido: «“Rua de dom Gualdim como vay toda dereita des o quanto do açougue ataa porta de Egreia de Sam Tiago da Ciuidade”»<sup>218</sup>. Existe o registo para a “Rua Atrás do

<sup>217</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 210-210v.

<sup>218</sup> 1º livro do Tombo do Cabido, fl. 126 em Ribeiro, «Evolução Urbana...», 478. Este açougue foi derrubado, existindo prova da sua existência através do que as fontes relatam: «Segundo o projeto românico da Catedral, esta teria edifícios anexos e a fachada principal da Igreja situavam-se

Açougue”<sup>219</sup> que fazia alusão a esse espaço anterior ao açougue construído no início do século XVI. Contudo, este local sofreu com as obras e mudanças feitas pelo arcebispo D. Diogo de Sousa

A sua localização era privilegiada, mais concretamente entre a fachada principal da Sé e a porta da muralha<sup>220</sup>. Contudo, D. Diogo de Sousa reformulou certos espaços da cidade, passando este edifício para o exterior da linha de muralha no século XVI. Com a especialização dos açougues, como por exemplo podemos assistir noutras cidades do país<sup>221</sup>, D. Diogo manda construir um açougue específico para se talhar carne<sup>222</sup>.



Imagem 1 - Açougue de Braga, construído no século XVI no canto inferior esquerdo. No círculo assinalado a “1” encontramos a localização da antiga “Rua de Trás do Açougue”. No círculo assinalado a “2” encontramos os açougues fora da muralha, construídos por D. Diogo de Sousa no século XVI. Mappa da Cidade de Braga. Em Ribeiro, «Espaços e arquiteturas...», 396.

Independentemente dos açougues velhos, ou novos o abate do animal deveria ser preferencialmente no açougue, onde se separavam os couros e se talhava a carne. Os carneiros que tinham a função de matar os animais deveriam fazer isso no açougue da cidade, sob a pena de pagarem uma multa de 500 reais<sup>223</sup>. Todavia, observamos uma exceção a esta regra, a 20 de março de 1510, quando, em período de Páscoa acordam com o carneiro Álvaro Martins que abasteça a partir de sua casa por motivo de doença:

na parte poente, estando, por isso, de frente para a Rua dos Burgueses e para um açougue que, segundo as fontes, aí existiria» ver em Ribeiro, «Evolução Urbana...», 487.

<sup>219</sup> «identificada a partir da localização do edifício onde matabam o gado», ver em Ribeiro, «Evolução Urbana...», 479.

<sup>220</sup> Ribeiro, «Evolução Urbana...», 475.

<sup>221</sup> Ver em Melo, «Trabalho e produção...», 237-238 e Ribeiro, «Espaços e Arquiteturas...», 394-395.

<sup>222</sup> Alguns detalhes do açougue construído no século XVI: «(...) um edifício isolado, retangular, com aproximadamente 34 metros de comprimento por 11 metros de largura, coberto por um telhado de 4 águas. A fachada nascente era formada por grades de madeira, assentes numa parede com cerca de 1,30 metros de altura. (...) As restantes fachadas eram todas abertas em forma de alpendre. Internamente, encontravam-se os vários talhos.» em Ribeiro, «Espaços e arquiteturas...», 395-396.

<sup>223</sup> «E cortaram ho dicto gado nos açougues acostumados sob a dicta pena e o dicto almotacell ou outro quallquer ofecial que lhe der licemça pera cortar a emxerqua ou fora dos açougues que pague por cada vez quinhentos reais, convem a saber, ametade por a quem ho acusar e a outra ametade per hos cativos e qumto he na guarda das saquas.» I Livro de Acórdãos..., fl. 201.



«pareceo Fernand'Alvarez morador nos Moynhos a Ponte Pedrinha e se obrigou a dar e cortar per esta festa de Pasco[a] seis bois, convem a saber, tres delles cortara no açougue desta cidade e os outros trees em sua casa e isto se Alvaro Martinz se alevantar que he doente matara todos em sua casa e isto se Alvaro Martinz se alevantar que he doente matara todos em sua casa se o dicto Alvaro Martinz matar a dous reais o arrateel e o dicto juiz e officiaes lhe ficarom d'os concertarem com os siseiros no que for bem e de o avirem pello anno como for justiça sob penna de pagar por cada boy que falecer esta festa llc reais pera o concelho e asinarom aqui e porque he festa cortara a treze ceitiis» <sup>224</sup>

Esta exceção não é largamente justificada. Apenas há a menção que Álvaro Martins estava doente e em caso de melhora (“se alevantar”) poderia matar a partir de sua casa. Contudo, também temos a exceção para Fernando Alvares que podia dar parte do seu abastecimento a partir de casa. Apesar de não existir correlação entre estes dois carneiros, deixamos em aberto esta questão. Não conseguimos justificar esta ação por parte das autoridades públicas, ou perceber indícios para a permissão que davam a Fernando Alvares. O único dado complementar que temos acerca deste carneiro é o seu casamento com a filha de Diogo Rodrigues Bocarro<sup>225</sup> homem bom da cidade de Braga. Poderá ser uma situação de benefício, sendo esta exceção feita no ano de 1510, quando o seu sogro era Juiz da sisa no mesmo ano? Poderá não ser a verdadeira justificação, mas em falta de provas do contrário, poderá ser uma hipótese viável à exceção fornecida?

Apesar das exceções, o abate dos animais num local próprio era uma das preocupações de saúde pública, pois era uma atividade que gerava muita sujidade e insalubridade. E provocando dessa forma a falta de higiene e limpeza, era essencial a sua limpeza periódica. Apenas temos um registo onde a câmara delega a responsabilidade do açougue a dois carneiros cadimos da cidade. A partir desse documento entendemos que o açougue está entregue a dois responsáveis que organizassem e mantivessem o espaço salubre. Este registo do ano de 1509, do dia 18 de agosto, obriga Álvaro Martins e Pedro Eanes, dois carneiros públicos a tomarem conta do espaço. Neste documento observamos que estes dois carneiros ficam com duas chaves e tinham as seguintes funções: proibição de ter a porta aberta se não tiverem carne para cortar, e que uma vez por semana, especificamente ao sábado, limpassem o açougue.

*«E logo no dicto dia per mandado dos sobredictos regedores per Tomee da Corda almotacel foram entregres perante mim escriptam da camara duas chavees do açougue, convem a saber,*

---

<sup>224</sup> I Livro de Acórdãos, fl 62.

<sup>225</sup> Diogo Rodrigues Bocarro, foi Juiz da Sisa em 1510. I Livro de Acórdãos..., fl. 69v.

*huuma a Alvaro Martinz e a outra a Pedr'Eannes carniceiros e lhees pos penna de XX reais pera o concelho por cada vez que a dicta porta estiver aberta se carne nom cortarem e que cada sabado alimpem o dicto açougue sob a dicta penna»<sup>226</sup>.*

Não temos outro registo para este trabalho como foi delegado aos dois carnicheiros cadimos da cidade no ano de 1509. Não temos conhecimento se este trabalho era vitalício ou se ia passando de carnicheiro em carnicheiro, dependendo do ano que abasteciam.

#### **6.1.1.1. Contratos de quantidade, qualidade e periodicidade de abastecimento**

Quanto ao abastecimento, quantidade e qualidade de carne, preços dos animais e também da periodicidade que o abastecimento deveria cumprir, a câmara fazia acordos com os carnicheiros e carnicheiros cadimos<sup>227</sup> de forma a ir de acordo com o benefício de ambas as partes. Decidimos chamar a estes acordos de contratos. Porquê? Porque assistimos a uma reunião entre as duas partes e uma combinação aceite pelos interessados, com benefícios e por vezes obrigações quer tanto para a autoridade pública ou para os carnicheiros, que se subjugavam em prol do abastecimento de carne.

Os contratos de abastecimento de carne são algo exclusivo a este setor. Nos setores restantes não assistimos a acordos anuais ou periódicos<sup>228</sup> com o abastecimento mínimo estabelecido. Para a carne era necessário que os carnicheiros fossem à câmara acordar as quantidades que tinham que dar no açougue e por quanto tempo. Maior parte da durabilidade que assistimos é quase de um ano, contudo também temos exceções. Há abastecimentos extraordinários que duram apenas um mês ou são requisitados para um dia especial, como assistimos no ano de 1510, onde Fernando Alvares obriga-se a fornecer bois para a Páscoa<sup>229</sup>.

Não sabemos se este tipo de acordos definiam o número total de carnicheiros que efetivamente estavam a abastecer durante um ano. Como veremos na tabela 1 (p.73-74), relativa aos contratos de abastecimento, vemos que a maioria dos contratos eram feitos com os carnicheiros cadimos da cidade de Braga. Questionamos a partir desse fator, se a câmara realizava sobretudo acordos com estes carnicheiros cadimos que abasteciam com um volume maior de carne em relação aos outros. Será que através destes dados podemos calcular o consumo anual ou periódico de carne no concelho em estudo?

---

<sup>226</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 23.

<sup>227</sup> A explicação do que são os carnicheiros cadimos encontra-se no subcapítulo 6.1.7 Carnicheiros cadimos.

<sup>228</sup> Acordos de abastecimento que por vezes aconteciam apenas por um mês (I Livro de Acórdãos..., fl. 104v), ou até para uma data ou festividade (I Livro de Acórdãos, fl. 62). Ver tabela 1.

<sup>229</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 62.

Independentemente dessa questão que não poderemos responder através das informações que as fontes nos fornecem, não podemos negar a importância destes acordos, ou contratos de abastecimento. Este tipo de concordâncias, como explica Arnaldo Melo na sua tese de doutoramento, era uma forma de regularização e de controlo da atividade:

*«Os carneiros parece que juravam servir a cidade e se obrigavam a garantir a carne necessária ao seu abastecimento, cabendo aos almotacés definir as quantidades mínimas, geralmente diárias, a que se obrigavam. O que aqui cabe destacar é, porém, uma outra forma de controlo: a obrigação de cada carneiro fazer um juramento nesse sentido para ser autorizado pela cidade a exercer o mister. A ser assim, isso implicaria obviamente que para se ser carneiro era necessária a aprovação do concelho e nesse momento prestar o dito juramento. (...) No entanto, não encontramos documento normativo, nem outros, que de forma direta mostre que assim se processava. Nem sabemos se tal prática foi específica apenas de alguns momentos, ou se era já antiga. Tão pouco sabemos se o número de carneiros era limitado pelo concelho e, caso o fosse, se era de forma numericamente rígida ou não, embora pareça que sim a avaliar por alguns indícios.»<sup>230</sup>*

Como explica este autor, estas obrigações prestadas pelos carneiros legitimavam a sua atividade como mister. Esta necessidade de regulamentar o setor demonstra a sua organização na cidade de Braga, mas não vemos o mesmo acontecer para outros mesteres e ofícios, o que confere uma certa importância aos carneiros.

Através das fontes documentais da câmara de Braga, conseguimos rastrear o abastecimento semanal que se fazia na cidade de Braga e os vários carneiros que a abasteciam cada ano. Através de contratos de abastecimento, ou de atribuição de penas, analisamos os anos em que a carne foi abundante ou escassa, bem como os problemas que existiam entre autoridades e carneiros no que dizia respeito ao abastecimento anual.

A partir da seguinte tabela (tabela 1, p. 73-74), temos o resumo dos registos que podemos encontrar para o estudo da afluência da carne, a identificação dos carneiros que estavam contratados para o fazer, a calendarização da duração desse abastecimento e por vezes dados sobre o empréstimo de dinheiro por parte da câmara.

---

<sup>230</sup> Melo, «Trabalho...», 303.

**Contratos de abastecimento de carne dos carnicheiros de Braga entre 1509 e 1519.**

<b>Dia e mês</b>	<b>Ano</b>	<b>Carniceiro</b>	<b>Abastecimento semanal</b>	<b>Dinheiro emprestado</b>	<b>Período do contrato</b>	<b>Observações</b>	<b>Fonte</b>
02/mai	1509	Afonso Gil	2 carneiros		Maio - Janeiro	1 carneiro dado em casa	ILA fl. 17
02/mai	1509	João Fernandes	2 carneiro		Maio - Janeiro	1 carneiro dado em casa	ILA fl. 17
02/mai	1509	Álvaro Martins	4 carneiros		Maio - Janeiro		ILA fl. 16v
05/mai	1509	Álvaro Martins	4 bois, 4 touros, mais 1 touro por festa		Maio - Janeiro	Abastecimento total 1509: 4 carneiros, 4 bois, 4 touros	ILA fl. 8
12/mai	1509	Álvaro Martins	Mais 4 bois (8 no total)	20000rs	Maio - Janeiro	Abastecimento total 1509: 4 carneiros, 8 bois, 4 touros	ILA fl. 12
28/abr	1511	Álvaro Martins	"cortem carne em abundância"		Abril - Janeiro		ILA fl. 131
09/mai	1511	Álvaro Martins	5 bois				
04/mai	1517	Álvaro Martins	10 bois, touros nas festas	30000rs	Maio - Janeiro		IILA 95v
07/abr	1518	Álvaro Martins	4 bois		Abril - Junho		IILA 131v
03/jun	1516	Álvaro Martins e Gonçalo Anes	10 bois, 4 touros nas festas	40000rs	Junho - Janeiro	Álvaro Martins dá 6 bois e Gonçalo Anes os 4 bois	IILA 60-60v
20/mar	1510	Fernando Alvares	6 bois		Dia de Páscoa		ILA, fl. 62.
23/nov	1510	Diego de Cidelo	2 bois		Janeiro 1510		ILA fl. 104v
23/nov	1510	Álvaro Moreira	2 bois		Janeiro 1510		ILA fl. 104v
26/mai	1509	Álvaro Pires	3 carneiros		Maio - Entrudo		ILA fl. 15v
12/abr	1511	Álvaro Pires	3 carneiros		Abril - Janeiro		ILA fl. 127v
05/abr	1511	Álvaro Vaz	3 carneiros				ILA fl. 124v

05/abr	1511	Diego Pires	3 carneiros				ILA fl. 124v
12/mai	1515	Diego Pires	7 bois (metade do abastecimento de João Gonçalves)	1/2 do empréstimo de João Gonçalves	Maio - Janeiro		IILA fl. 14-14v
12/jan	1516	Gonçalo Anes	4 bois		Janeiro 1516		IILA fl. 37v
05/mai	1515	João Gonçalves e Gonçalo Anes	14 bois	40000	Maio - Janeiro	Davam em conjunto	IILA fl. 12-12v
12/jan	1516	João Gonçalves	6 bois		Janeiro 1516		IILA fl. 37v
02/mai	1509	Pedro Eanes	4 carneiros		Maio - Janeiro		Ila fl. 16v
05/mai	1509	Pedro Eanes	4 bois, 4 touros, mais 1 touro por festa		Maio - Janeiro	Abastecimento total 1509: 4 carneiros, 4 bois, 4 touros, 1 touro por festa	ILA fl. 8
05/mai	1509	Pedro Eanes	2 bois		Janeiro - Entrudo		ILA fl. 8
12/mai	1509	Pedro Eanes	Mais 3 bois (7 no total)		Maio - Janeiro	Abastecimento total 1509: 4 carneiros, 7 bois, 4 touros, mais 1 touro nas festas	ILA fl. 10v
12/mai	1509	Pedro Eanes	Mais 1 boi (8 no total)	20000rs	Maio - Janeiro	Abastecimento total 1509: 4 carneiros, 8 bois, 4 touros, mais 1 touro nas festas	ILA fl. 11v
05/jan	1510	Pedro Eanes	3 bois		Janeiro - Entrudo	Acerto do acordo de 5 maio de 1509	ILA fl. 44
28/abr	1511	Pedro Eanes	"cortem carne em abastança"		Abril - Janeiro		ILA fl. 130
21/ago	1518	Afonso Rodrigues	Gado miúdo: carneiro, crestão, cabra		Agosto - Janeiro		IILA 149
14/mai	1519	Pedro Eanes,	Cortar como quisessem		Páscoa - Janeiro		IILA 171

Tabela 1 - Contratos de abastecimento de carne dos carneiros de Braga entre 1509 e 1519. Fonte: I e II Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga.

Conseguimos perceber diversos fatores importantes para o estudo do abastecimento de carne na cidade de Braga. A partir da tabela rastreamos os homens que foram requisitados pela câmara, ou que se iam obrigar à câmara, para darem carne ao concelho, percebemos a quantidade mínima e tipo de carne que se obrigavam a dar por semana, o tempo do contrato, e por vezes o empréstimo de dinheiro que a câmara dava para que a compra de animais fosse possível.

As fontes utilizadas indicam que em certos casos era a câmara que requeria o trabalho do carnicheiro para o abastecimento de carne no concelho. Os seguintes excertos que serão expostos, vemos que a câmara é a interessada no serviço destes homens para o abastecimento de carne:

- a) A 17 de março de 1509: «E mandarom chamar Pedr'Eannes carnicheiro a vereaçam e lhe mandarom porquanto he carnicheiro cadimo que se faça prestes pera dar carne pera a Pascoa e cartar todo o anno sempre»<sup>231</sup>
- b) A 9 de maio de 1511: «E mandarom chamar Alvaro Martinz carnicheiro e lhe diserom que ouvese por bem de cortar a carne nesta cidade todo este anno a dous reais o aratel e que ellees lhe quitavam a sisa de todos os bois que matase. E assi lhe davom graciosamente dous mil reais e que atee o Sant'Isprito cortase a que podese e d'i em diante que a dese em abastança e nas festas.»<sup>232</sup>

Prestemos atenção que este tipo de discurso é vocacionado aos carnicheiros cadimos da cidade. Com este fator, e a entrega de financiamentos<sup>233</sup> a este tipo de carnicheiros para que abastecessem na cidade, faz-nos entender que existia um acordo onde a câmara proporcionava métodos que permitissem um fácil abastecimento por parte dos carnicheiros, sendo este tipo de abastecimento também do interesse da entidade de poder pública, e não só como necessidade do carnicheiro ter meios para poder realizar o seu mester.

---

<sup>231</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 2v-3.

<sup>232</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 131v.

<sup>233</sup> Ponto explorado no capítulo "6.1.2. Empréstimos para o abastecimento de carne".

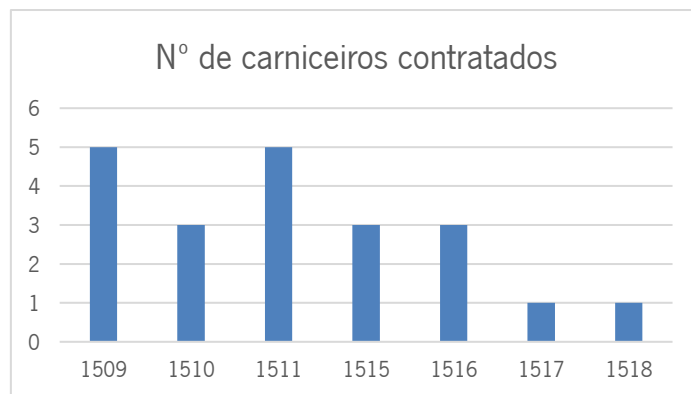


Gráfico 6 - N° de carneiros contratados anualmente, com base na tabela 1.

Podemos perceber que o número de carneiros teve um decréscimo nesta amostra de anos. E vemos esse decréscimo juntamente com a diminuição de quantidade de abastecimento de carne – percebemos que o abastecimento de carne nos anos iniciais desta amostra de anos foi mais alto, em comparação com os posteriores. Excluindo os animais que eram dados para as festas religiosas que aconteciam na cidade, para o abastecimento semanal de 1509, entre maio e janeiro, temos 15 carneiros, 12 bois, e oito touros<sup>234</sup>. Para o ano de 1510 só encontramos contratos de abastecimento para os meses iniciais: de janeiro ao Entrudo, 7 bois. No ano seguinte 1511, de abril/maio a janeiro, 9 carneiros, 5 bois e mais, contudo o único pedido que a câmara faz aos carneiros cadimos<sup>235</sup> – Pedro Eanes e Álvaro Martins – é que “cortem carne em abastança”. Só voltamos a ter registos para 1515 em que entre maio e janeiro, semanalmente os carneiros tinham que dar 14 bois no total. Em 1516 para o mês de janeiro é abastecido ao concelho 10 bois, e entre junho e janeiro 10 bois. No ano seguinte, 1517, entre maio e janeiro 10 bois. Para o ano de 1518, 4 bois e sabe-se que o carneiro Afonso Rodrigues tinha contrato de obrigação, contudo não definem a quantidade. Por último, o abastecimento que pediam a Pedro Eanes para o ano de 1519 era indefinido, pedindo que desse carne como pudesse e permitiam que tivessem outras pessoas a ajudar no seu abastecimento.<sup>236</sup>

Este decréscimo de carne é justificado por outras informações documentais, como uma fase de carestia que existiu no abastecimento de carne. Em maio de 1511 a câmara pede a Álvaro Martins que abasteça a cidade de carne, e que sendo uma época de “carestia dos bois” a câmara beneficia-o com algumas isenções e exceções<sup>237</sup>. E percebemos que em 1511, só há registo para o abastecimento de 5 bois, enquanto era comum um abastecimento acima dos 10 bois. Quando vemos isso a acontecer é em 1518, quando o abastecimento semanal foi de 4 bois.

<sup>234</sup> A quantidade de abastecimento contou apenas com os ajustes finais com os carneiros: Álvaro Martins e Pedro Eanes nas datas de 5 de maio e 12 de maio respetivamente. I Livro de Acórdãos..., fl. 8, fl. 11v-12.

<sup>235</sup> Expressão exposta no capítulo futuro.

<sup>236</sup> Dados na tabela 1.

<sup>237</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 132.

Foco essencialmente o abastecimento de bois, pois esta a carne teve maior relevância nos documentos. Para além de ser o animal que os carneiros públicos eram obrigados a fornecer sempre, foi o animal que fora questionado e regulamentado sobre o seu valor<sup>238</sup>, reconhecendo a importância que tinha, não só para alimentação, como para matéria-prima de vários ofícios da cidade de Braga, que utilizavam os seus couros. Quanto, ao carneiro, por exemplo, ou ao gado ovino, vemos que o abastecimento deste nem sempre era feito no açougue<sup>239</sup>, ou quando abasteciam, nem sempre definiam quantidades<sup>240</sup> e não era uma carne que os carneiros queriam abastecer:

*19 de junho de 1518: «E acordaram e ouverom por bem porquanto os carneiros nom querem hir cortar os carneiros e crestões e cabras no açougue e yso mesmo nom querem dar arratel e meo arrateel e perseverom em suas contumacias que deve de creecer a penna que qualquer que em sua casa cortar nenhuuma rees carneiro crestom cabra e as nom cortar no açouge ou nom der arrateel e meo arrateel a quem os ouver mester que page por cada vez quinhentos reais da cadea pera o concelho.»<sup>241</sup>*

Como explica este excerto, os carneiros não queriam vender carne de gado miúdo, não podemos concluir a real razão para esta atitude.

A 26 de Maio de 1509, na reunião de vereação a elite governativa acordava que «qualquer que daqui em diante assi carneiseiro como outra qualquer pessoa martar cortar nenhuum gaado meudo atee se nom virem obrigar a camara pagar dous mil real pera a camara da cadea e logo o mandarom apregoar»<sup>242</sup>. A partir deste documento datado a 26 de maio de 1509 e do documento de 19 de junho de 1518, percebemos que a carne de carneiro deveria ser declarada à câmara («se nom virem obrigar a camara pagar dous mil real» 1509) e não cortada a partir da casa dos carneiros («deve de creecer a penna que qualquer que em sua casa cortar nenhuuma rees carneiro crestom cabra»). Era obrigatório, que a carne de gado ovino fosse verificada e declarada antes de ser vendida<sup>243</sup>.

<sup>238</sup> Documento explorado no capítulo “6.1.4 Preços”

<sup>239</sup> Exemplo de 2 de maio de 1509 no acordo de abastecimento de Afonso Gil carneiro: «E assi pareceo perante ellees pareceu Afonso Gil carneiro e dise que se obrigava a dar cada somana dous carneiros boons e dar huum cada sabado no açougue e o outro em sua casasa» I Livro de Acórdãos..., fl. 17.

<sup>240</sup> Ver o exemplo na tabela nº1 de contratos de abastecimento a data de 21 de agosto de 1518. II Livro de Acórdãos..., fl. 149.

<sup>241</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 141.

<sup>242</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 15.

<sup>243</sup> A carne deveria ser apresentada aos oficiais, para que soubessem a real quantidade de carne que se estava a vender no concelho, esta lei foi estabelecida pelas autoridades concelhias a 2 de Junho de 1509: «sob a dicta penna da cadea que nom vendam a lho e mais que nom possam matar cabra nem ovelha sem premeiro a mostrarem ao almotacel que a veja ou vereador sob a dicta penna» I Livro de Acórdãos..., fl. 17. A 16 de Julho de 1519, a câmara declara que «nom seja nenhuma pessoa tam ousada que de o aratel do carneiro a mais preço de vinte ceitis e o do crestom a dez ceitis e da cabra a oyto ceitis sob penna de pagar o que o contrairo fizer e que se apregoe logo. Se alguma pessoa vender a olho que page quinhentos reais e tornarom asynar.» II Livro de Acórdãos..., fl. 181.



O problema com o abastecimento da carne ovina não foi exclusivo do ano de 1509. De novo o documento de vereação de 19 de junho de 1518 a câmara define penas aos carnicheiros que não cortavam carne de gado pequeno no açougue. Semelhante à situação supramencionada, a câmara aponta que os carnicheiros nem sempre queriam abastecer o concelho com a carne do gado ovino no açougue e quando o faziam, faziam-no em suas casas. A pena para quem talhasse nas suas casas, sem passar pela almotaçaria, era de 500 reais:

*«E acordaram e ouverom por bem porquanto os carnicheiros nom querem hir cortar os carneiros e crestões e cabras no açougue e yso mesmo nom querem dar arratel e meo arrateel e perseverom em suas contumacias que deve de creecer a penna que qualquer que em sua casa cortar nenhuuma rees carneiro crestom cabra e as nom cortar no açouge ou nom der arrateel e meo arrateel a quem os ouver mester que page por cada vez quinhentos reais da cadea pera o concelho.»<sup>244</sup>*

Não foi possível encontrar uma explicação para esta resistência dos carnicheiros a venderem esta carne no açougue, as fontes nunca justificaram esta questão. Uma hipótese que propomos para este comportamento, era que os animais de gado ovino, como tinham um porte mais pequeno em comparação com um boi, seria mais fácil e rentável para os carnicheiros serem talhados sem ir ao açougue. Ou seja, já que a exigência do abate destes seres era menor, poderiam fazer nas suas casas e como não passavam pelos impostos<sup>245</sup> e controlo de preços, teriam mais lucro pelo comércio paralelo.

Mas, no abastecimento da cidade de Braga, por vezes vemos que carnicheiros de fora vinham vender carne excepcionalmente à cidade. O fornecimento de carne ao concelho de Braga era um trabalho incumbido aos carnicheiros da cidade, contudo também existiam exceções. Em caso de necessidade, a câmara requeria o trabalho dos carnicheiros de outros locais. Temos o registo de 11 de abril de 1516, no qual a câmara acorda que: «escrepvm aos carnicheiros do Porto que venham aqui cortar carne»<sup>246</sup>, é o único registo que temos para o pedido de mão de obra, por parte da câmara, de carnicheiros que não fossem da cidade de Braga. A partir do mesmo não percebemos a necessidade que levou a câmara a chamar estes carnicheiros para abastecerem a cidade. Propomos que esta necessidade se deveu à crise de mão de obra devido à carestia de

---

<sup>244</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 141.

<sup>245</sup> Os carnicheiros que vendiam no açougue deveriam pagar imposto da sisa pela carne que vendiam: «E acordaram e mandaram os dictos senhores que os almotacees da cidade arecadem o ceitil da carne no açougue assi quando ellees cortarem como quando cortar o almotacel do cabiido pois he pera pagar dezoyto mil reais de sisa que quitam aos carnicheiros e o povo os ha de pagar e por cada vez que nom forem cortar e nom receber de cada arateel huum citil que paguem os almotacees quinhentos reais pera a dicta sisa e que os caregem sobre ellees pera serem penhorados.» I Livro de Acórdãos..., fl. 135v.

<sup>246</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 51v.

carne. Cruzando a informação que a tabela 1 (p. 76) e 2 (p. 83) nos fornecem, só existia para o ano de 1516 um carnicheiro a fazer o abastecimento com um contrato mais longo, e o preço do boi estava mais caro.

O abastecimento de carne e os seus contratos que estipulavam as quantidades e quem colocava a carne no açougue, parecia algo meticoloso e bastante organizado. Deste trabalho das autoridades públicas da cidade conseguimos rastrear o abastecimento semanal da cidade e quem provinha e trabalhava na arte do talho. Contudo, havia um abastecimento extra, que quase acontecia como um abastecimento paralelo, onde existiam empréstimos, contratos, e quantidades estipuladas que servia as mesas do cabido de Braga. E é a partir das fontes da câmara, sob a visão e parecer das autoridades concelhias, que estudamos o abastecimento direcionado ao clero da cidade do arcebispo.

### **6.1.2. Empréstimos para o abastecimento**

O abastecimento de carne na cidade de Braga mostrou-se ser uma atividade que já beneficiava de um sistema de crédito relativamente organizado, tendo em conta o espaço e o tempo de estudo. Deparamo-nos, no estudo dos Livros de Acórdãos e Vereações, com um sistema económico organizado onde existia crédito para o abastecimento, ou seja, a câmara, cabido da Sé ou o arcebispo, atribuíam dinheiro aos carnicheiros para que estes abastecessem durante um período de tempo e posteriormente pagassem a sua dívida. Neste acordo, que quase sempre estava associado com o contrato de abastecimento, vinham descritos os fiadores, os termos e a data para a devolução do empréstimo. Este procedimento era exclusivo deste setor do abastecimento de carne.

Os empréstimos que a câmara fazia eram acordados juntamente com a quantidade de carne que os carnicheiros prometiam entregar durante um ano e esse abastecimento que provinha do empréstimo por parte do concelho destinava-se à cidade. Consoante o volume de carne que se dispunham a abastecer existia uma quantia disponibilizada pelo concelho para estes tornarem essa provisão possível. Ao longo deste subcapítulo iremos explorar as quantias, medidas do empréstimo, agentes envolvidos e sobretudo, quem eram os carnicheiros que beneficiavam desta ajuda das autoridades da cidade.

Estas quantias de dinheiro emprestadas aos carnicheiros para o abastecimento eram repartidas entre os dois poderes da cidade: a câmara, constituída pelos homens bons, e o cabido da Sé (entidades que temos registos que emprestavam dinheiro). Estas quantias eram divididas consoante o seu consumo no abastecimento total, ou seja, estando o terço da carne atribuída ao

cabido, este emprestava apenas uma parte reduzida do total do empréstimo. Também reparamos em empréstimos por parte do arcebispo, porém não conseguimos aferir a sua quantidade e, se for feito regularmente. Por exemplo, o carneiro cadimo Álvaro Martins, a 11 de julho de 1516 foi declarar à câmara que o cabido lhe tinha emprestado 10000 reais para cortar carne durante o ano:

*«E perante os dictos senhores pareceo Alvaro Martinz carneiro e dise que se dava por entrego dos dez mil reais que avia de receber d'Antoneo da Silva que o cabido empresta per cortar a carne este anno.»<sup>247</sup>*

No ano seguinte, 1517, percebemos de novo que esse empréstimo era mais pequeno em comparação com a quantia disponibilizada pela câmara:

*«E dise mais o dicto Alvaro Martinz que se o cabido lhe nom emprestase dez mil reais alem dos trinta mil que lhe o concelho empresta que elle nom se obriga a dar carne ao dicto cabido»<sup>248</sup>*

A partir deste fragmento documental percebemos a necessidade e a importância do crédito realizado pelos poderes da cidade para que o funcionamento do abastecimento fosse possível e realizável. Neste excerto em particular vemos o carneiro Álvaro Martins a negociar, colocando a possibilidade de não abastecer o cabido se este não emprestar o dinheiro.

Os registos de empréstimos feitos pelo concelho e pelo cabido não estavam destinados a todos os carneiros, nem eram feitos todos os anos a cada carneiro. Nem sempre conseguimos compreender as lógicas que subjazem à realização desses empréstimos e, ao seu carácter aparentemente aleatório ou intermitente. De igual modo, nem sempre podemos determinar a duração do período do empréstimo e quando os carneiros tinham que devolver a quantia, por limitação das fontes disponíveis. Segue a tabela com os registos do ato de empréstimo e com a data da sua devolução do dinheiro, com os dados que foi possível de obter.

---

<sup>247</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 68.

<sup>248</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 95v.

Data	Ano	Carniceiro	Emprés. câmara	Emprés. cabido	Dívida pessoal	Fiadores	Período do emprés.	Observações	Fonte
	1508	Álvaro Martins	30000rs		30000	Álvaro Fernandes e Vasco Luis			ILA fl. 10v
12/mai	1509	Álvaro Martins			20000		Maio – S. Lázaro <sup>249</sup>	Deu 10000 a Pedro Eanes	ILA fl. 10v
12/mai	1509	Álvaro Martins			20000	Álvaro Fernandes e Vasco Luis	Maio – S. Lázaro	Renova contrato de abastecimento mais um ano e permanece com a dívida.	ILA fl. 12
26/mar	1510	Álvaro Martins			0	Álvaro Fernandes e Vasco Luis	Maio – S. Lázaro	Fiadores pagam a dívida de Álvaro Martins	ILA fl. 61
28/abr	1511	Álvaro Martins	40000		40000			Acordo feito juntamente com Pedro Eanes.	ILA fl. 129-129v
03/jul	1516	Álvaro Martins	20000rs		20000		Julho – S. Lázaro		
11/jul	1516	Álvaro Martins		10000rs	30000			Cabido empresta 10000 reais para além dos 20000 da câmara	IILA fl. 68
04/mai	1517	Álvaro Martins	20000		30000		Maio – S. Lázaro	Já tinha 10000rs da câmara na sua posse	IILA fl. 95v
07/abr	1518	Álvaro Martins			20000		Abril – S. Lázaro	Alargou o prazo de pagamento da dívida do ano anterior	IILA fl. 131v
12/mai	1509	Pedro Eanes	20000rs		20000	João Lopes escudeiro	Maio – S. Lázaro	Álvaro Martins dava 10000 do seu bolso, pois já devia 30000 câmara	ILA fl. 10v
28/abr	1511	Pedro Eanes	40000		40000			Acordo feito juntamente com Álvaro Martins.	ILA fl. 129-129v
05/mai	1515	Gonçalo Anes	20000rs		20000		Maio – S. Lázaro	Abastecia junto com João Gonçalves	IILA 12v
03/jul	1516	Gonçalo Anes	0		20000		Julho – S. Lázaro	Permanece com a mesma dívida pois renova contrato de abastecimento. Câmara não empresta mais	IILA 60-60v
05/mai	1515	João Gonçalves	20000rs		20000	Martim Gonçalves e Pero de Gisande	Maio – S. Lázaro	Abastecia junto com Gonçalo Anes	IILA 12v e IILA 14

<sup>249</sup> Dia de São Lázaro é celebrado 15 dias antes da Páscoa: «dia de Lazaro que som quinze dias antes de dia de Pascoa» Il Livro de Acórdãos..., fl. 17v.

12/mai	1515	João Gonçalves	(-) 10000		10000	Martim Gonçalves e Pero de Gisande	Maio – S. Lázaro	Repartiu a sua dívida com Diego Pires, filho de Pedro Eanes.	IILA 14v
12/mai	1515	Diego Pires (filho de Pedro Eanes)	10000rs		10000	Afonso Gil carnicheiro		Recebia metade da dívida de João Gonçalves.	IILA 14v e IILA 29

Tabela 2 - Tabela com os empréstimos e dívidas dos carnicheiros da cidade de Braga organizada por nomes. Fonte: I e II Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga.

A tabela 2 (p. 81-82) apresenta o histórico de empréstimos que podemos notar nos contratos de abastecimento e outros acordos entre a câmara e os carnicheiros da cidade de Braga. Passamos então a descrever e explicar a estrutura da tabela.

A tabela não se encontra organizada cronologicamente. A decisão recaiu por organizar por nomes de carnicheiro, e individualmente fazer a partir desta divisão então a organização cronológica. As cores que sublinham certas linhas de coluna facilitam a identificação dos grupos de dados por indivíduo. Os carnicheiros estão agrupados numa só tabela, para que seja mais fácil cruzarmos os registos, tais como: os carnicheiros que dividiam a dívida e o abastecimento entre si, bem como as movimentações de dinheiro entre câmara, cabido e carnicheiros.

É necessário salientar também que a estrutura da tabela se moldou à informação que a fonte nos fornece. As informações essenciais que retiramos de um contrato de abastecimento que tinha um empréstimo anexo, correspondem aos títulos dos campos que temos apresentados na tabela. Para além dos essenciais, como a data, o nome do carnicheiro, as colunas do empréstimo da câmara, do cabido e a dívida pessoal esclarecem quem era a entidade a fornecer o empréstimo e a dívida total do carnicheiro no respetivo ano. O campo “dívida pessoal”, é o total correspondente de dinheiro que o carnicheiro tinha naquele ano, esta informação não aparece no documento, mas sim trata-se de somas e subtrações feitas com base nos registos encontrados nos Livros de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga.

Relembramos que as fontes utilizadas para esta tabela são exclusivamente municipais, logo pode não ter a informação completa para os empréstimos do cabido ou do arcebispo. Por vezes sabemos que o cabido empresta dinheiro, porque um carnicheiro vai informar a câmara da sua dívida à Sé de Braga<sup>250</sup>, ou porque o arcebispo empresta dinheiro à câmara, para que posteriormente financie o abastecimento de carne por parte dos carnicheiros. Ou seja, percebemos desta forma que há um sistema de empréstimos na cidade de Braga bastante recorrente.

<sup>250</sup> 11 de julho de 1516: «E perante os dictos senhores pareceo Alvaro Martinz carnicheiro e dise que se dava por entrego dos dez mil reais que avia de receber d'Antoneo da Silva que o cabiido empresta per cortar a carne este anno». II Livro de Acórdãos..., fl. 68.

Temos os exemplos de 4 de abril e de 13 de abril de 1515<sup>251</sup>, onde o vereador Manuel Vaz recebe de forma repartida a dívida que a câmara já tinha contraído do cabido, para que pudesse emprestar aos carneiros da cidade. Ou seja, percebemos que a dívida contraída no ano anterior para o abastecimento de carne, sendo o devedor a câmara e o financiador o cabido, teve parte reutilizada. Este empréstimo foi para as obras de São Marcos<sup>252</sup>. Não temos registos para a totalidade deste empréstimo, contudo, nas duas datas registadas, a câmara entrega 12000 reais a Manuel Vaz, sendo este dinheiro do cabido:

*4 de abril de 1515: « Sabado quatro dias do mes d’Abril de mil e quinhentos e quinze fezerom veereaçam os muito honrados senhorees o bacharel Pero Fernandez ouvidor e Manuel Vaaz e Tomee da Corda vereadores e Andre d’Oliveira procurador e Joam Aranha veereador e dise o dicto Manuel Vaaz que o senhor arcebispo lhe mandara que recibese doze mil reais emprestados pera Sam Marcos do dinheiro que a camara traz seus emprestados pera cortar carne que mandase que lhos desem. E pellos ditos vereadores foy mandado a Andre d’Oliveira procurador que lhos dese e logo recebeo o dicto Manuel Vaaz do dicto Andre d’Oliveira em parte de pago seis mil reais e asinarom aqui.»<sup>253</sup>*

*13 de abril de 1515: E logo no dicto dia mees e ora pello dicto Andre d’Oliveira foram dados seis mil reais ao dicto Manuel Vaaz que lhe o senhor arcebispo mandava emprestar pera se gastarem na obra de Sam Marcos dos seus vinte mil reais que traz a cidade pera os carneiros. E porque os recebeo os dictos seis mil reais asinou aqui.»<sup>254</sup>*

Através destes documentos, temos as provas que o arcebispo emprestava dinheiro à câmara para diversas finalidades, além dos empréstimos destinado à carne.

Como se compreende, deve destacar-se que os dados de que dispomos sobre empréstimos feitos pelo cabido ou pelo arcebispo só os conhecemos quando o concelho está envolvido no processo, ou porque algum carneiro o informa, uma vez que utilizamos fontes municipais. Por esse motivo, supomos, a tabela pode estar incompleta. Poderão existir outros documentos nos arquivos do cabido ou da Sé de Braga conservados no ADB ou na TT, que possam complementar esta informação. Em todo o caso, existem vários indícios da existência de empréstimos feitos pelo arcebispo e também pelo cabido, como por exemplo se observa numa indicação escrita num documento dos Livros de Acórdãos e Vereações. A 4 de maio de 1517, o

---

<sup>251</sup> Podemos perceber esta transação no campo “Observações” da tabela 2.

<sup>252</sup> Freguesia do concelho de Braga.

<sup>253</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 10.

<sup>254</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 10v.

carniceiro cadimo Álvaro Martins recusa-se a fornecer carne ao cabido, se este não lhe der a sua parte do empréstimo para o abastecimento:

*«E dise mais o dicto Alvaro Martinz que se o cabido lhe nom emprestase dez mil reais alem dos trinta mil que lhe o concelho empresta que elle nom se obriga a dar carne ao dicto cabido.»<sup>255</sup>*

Podemos concluir através desta imposição que de facto os financiamentos eram uma prática recorrente e até um uso perpetuado, visto que a exigência do carnicheiro era válida: «(...) e aprobe a todos e asinarom aqui.»<sup>256</sup>

Independente do campo do empréstimo do cabido estar incompleto, encontramos um historial de financiamentos feito pela câmara e o cabido e as dívidas do individuo na sua totalidade ao longo dos anos. O carnicheiro para quem encontramos mais registos é Álvaro Martins, carnicheiro cadimo da cidade de Braga. Entre os anos de 1508 a 1517 encontramos 8 registos, onde percebemos que existiram empréstimos, renovações de empréstimos e pagamento de dívidas. Em 1508, 1516 e 1517 vemos acordos de empréstimos normais, onde a entidade municipal e eclesiástica emprestava o dinheiro. No ano de 1508 estão escritos os nomes dos fiadores da dívida, porém nos restantes não temos essas informações, apesar de ser um aspeto essencial neste tipo de contratos de abastecimento.

No ano de 1509, Álvaro Martins, apesar de abastecer a cidade com carne (ver tabela 2, p.82-83), apenas faz a renovação do ano anterior, pois ainda não tinha pago a dívida que tinha contraído através do empréstimo da câmara. No ano seguinte vemos finalmente os fiadores a pagarem a dívida de Álvaro Martins e limpar o histórico da dívida pessoal do carnicheiro. O mesmo vemos a acontecer no ano de 1517, renovando parte da dívida que já tinha de 1516.

Os restantes carnicheiros também têm um historial idêntico. Começamos por Gonçalo Anes, em que no ano de 1515 e 1516 tem emprestado dinheiro da câmara, e em 1515 apresenta os fiadores à câmara. Juntamente com Gonçalo Anes, João Gonçalves repartia a obrigação de abastecimento, tendo uma dívida de 20000 reais. Porém, notemos o ano de 1515 do carnicheiro João Gonçalves com mais pormenor. A 5 de maio de 1515, Gonçalo Anes vai acordar na câmara a quantidade de carne que vai abastecer o concelho, tendo a câmara emprestado 20000 reais, abastecimento feito a meias com Gonçalo Anes. Contudo, no dia 12 de maio Diego Pires, filho do carnicheiro cadimo Pedro Eanes, obriga-se a dar metade da carne que o Gonçalo Anes tinha ficado

---

<sup>255</sup> Il Livro de acórdãos..., fl. 96.

<sup>256</sup> Conclusão do acordo de abastecimento feito pela câmara para que Álvaro Martins abastecesse, juntamente com o acordo de financiamento dado pela câmara e pelo cabido da Sé. Il Livro de Acórdãos..., fl. 96v.

de dar. Quando este se obriga a dar metade a câmara, divide logo o empréstimo entre os dois carneiros:

*12 de maio de 1515: «E logo perante os dictos senhores pareceo Diego Piriz filho de Pedr'Eanes e dise que elle tomava a metade da carniçaria a que Jam Gonçalvez era obrigado, convem a saber, a metade de sete bois cada somana pella mesma obrigação que o dicto Jam Gonçalvez he obrigado e que a camara lhe de e empreste dez mil reais e que elle daria boa fiança. E logo o dicto Jam Gonçalvez dise que a elle aprazia de lhe leixar a metade de sua parte e que aja os dictos dez mil reais e que o avenha que pague de sisa e avença tres mil e Vc reais pellas condições e guisa de avença do anno pasado. E sinarom aqui do que todo aprouve ao dicto juiz e procurador e sinarom aqui.»<sup>257</sup>*

A partir desta análise podemos concluir que o empréstimo era dado em função da quantidade de carne que os carneiros abasteciam. E caso houvesse redução dessa quantia, devido à repartição da obrigação de abastecimento mínimo, o financiamento era igualmente repartido entre os carneiros que estavam incumbidos de dar a carne semanalmente. Também podemos reparar que os carneiros que gozavam destes empréstimos eram os cadimos, ou os filhos dos cadimos – Diego Pires.

Outro aspeto que não podemos deixar passar despercebido, é a duração do tempo do empréstimo. Notamos que a data que marcava o final do financiamento era diferente da data de encerramento do período de abastecimento anual. Conseguimos chegar a essa conclusão a partir do cruzamento de dados entre as tabelas 1 e 2 (tabela 1, p. 76.; tabela 2, p.82-83). Tomemos os seguintes exemplos:

- a. A 3 de Julho de 1509, o carneiro Pedro Eanes faz reajuste ao acordo para abastecer a cidade com 4 carneiros, 8 bois, 4 touros, mais um touro para as festas. Este abastecimento mínimo era obrigatório até janeiro do ano seguinte. No mesmo acordo a câmara empresta 20000 reais, que tem que pagar até dia de S. Lázaro<sup>258</sup>
- b. A 5 de maio de 1509, os carneiros Gonçalo Anes e João Gonçalves davam a carne em conjunto, e recebiam emprestado 20000 reais cada um. Tinham que abastecer a quantidade acordada entre maio e janeiro do ano seguinte. A dívida tinha que ser paga até à Páscoa de 1510.

---

<sup>257</sup> Il Livro de Acórdãos..., fl. 14v.

<sup>258</sup> Dia de São Lázaro é celebrado 15 dias antes da Páscoa: «dia de Lazaro que som quinze dias antes de dia de Pascoa» Il Livro de Acórdãos..., fl. 17v.



Reparamos através destes dois exemplos que a data do fim do abastecimento mínimo anual termina em janeiro, e a data-limite para o pagamento da dívida que contraem da câmara termina no dia de S. Lázaro. Esta forma de atuação não é justificada nas fontes utilizadas, porém colocamos a seguinte hipótese. O abastecimento mínimo estabelecido durava até o fim de janeiro, visto que no momento seguinte, após o Carnaval entrava o período de jejum e abstinência, práticas comuns do período da Quaresma. Ou seja, pela redução do consumo de carne durante essas semanas, não eram necessárias as volumosas encomendas de carne semanais no açougue da cidade. Então, entrando a fase de jejum, os carneiros tinham que arrecadar dinheiro durante as 4 semanas seguintes, sensivelmente<sup>259</sup>. Nesta fase que o período de consumo de carne era reduzido, os carneiros tinham o tempo de conseguir amealhar para saldar as dívidas à câmara.

Nestes acordos de empréstimos, os fiadores tinham papéis fundamentais nos financiamentos realizados. No documento de 20 de junho de 1517 percebe-se que a câmara só entregava o dinheiro quando o carneiro apresentava à câmara a garantia da fiança que garantia o pagamento da dívida, como podemos observar pelo exemplo do excerto seguinte:

*20 junho 1517: «E ficarom com Alvaro Martinz que segunda feira que serom XXII dias do mes de Junho de mil e Vc e XVII elle traga sua fiança enteira pera receber e venha receber XX mil reais que lhe emprestam e seja pella menhã em tangendo a prima e nom comprido elle asi que a dicta camara posa tomar outro carneiro que se obrige a cinco bois e elle dara outros cinco mil pellos vinte mil reais que traz, convem a saber, dez mil do cabiido e outros dez mil do concelho e se o cabiido lhe nom leixar os dez mil reais se obrigara pellos dez mil que for bem e lhe couber soldo a livra e sinou aqui com elles.<sup>260</sup>»*

A partir deste documento, percebemos que havia a necessidade da existência destes fiadores, ou elementos que garantissem a fiança, para que entregassem o dinheiro, e que caso não fosse assim cumprido este acordo, podiam tomar outro carneiro. Contudo, para muitos dos empréstimos feitos não temos registos dos fiadores. Colocamos a hipótese que estas ações não eram registadas algumas das vezes. Ou seja, as reuniões de vereação realizavam-se aos sábados, onde o escrivão Afonso Lopes descrevia os assuntos. Mas, como vemos pelo excerto do documento anterior, o carneiro cadimo Álvaro Martins tinha que levar na segunda-feira os fiadores para o seu financiamento, porém não temos registo que Álvaro Martins tenha de facto ido à câmara. O

---

<sup>259</sup> Tempo estimado entre a Quarta-Feira de Cinzas e o dia de S. Lázaro (segundo domingo antes da Páscoa).

<sup>260</sup> II Livro de Acórdãos...m fl. 95v.

que pretendemos explicar, é que há a possibilidade destas ocorrências para outros carneiros, que quando iam com os fiadores à câmara, o momento não era apontado.

Algumas das vezes os fiadores iam juntamente à reunião com os carneiros, para que estes fizessem o contrato de abastecimento anual, onde o documento que acordava o abastecimento, a forma de como deveria ser feito, o empréstimo disponibilizado e os que garantiam o pagamento da dívida, fosse completo e ficasse fechado. Temos o exemplo de um contrato que garante todas estas cláusulas. Este é um dos documentos mais completos que encontramos para estes casos, datado a 2 de junho de 1515, pertence ao contrato de abastecimento de Gonçalo Anes:

*«Aos e quatro dias do mees de Junho de mil e Vc e quinze no paaço do concelho da mui antiiga e senpre leal ciidade de Bragaa estando presentes os muito honrados senhorees Manuel Vaaz vereador e Andre d'Oliveira procurador da dicta ciidade perante elles em presença de mim Afonso Lopez escripvam da camara da dicta ciidade e das testemunhas ao diante escriptas pareceo Gonçalo Anes carneiro que he o anno presente e dise que elle obrigava si e seus bees movees e de raiz avidos e por aveer a dar e pagar vinte mil reais que lhe a camara empresta pera cortar carne este anno per **dia de Lazaro que som quinze dias antes de dia de Pascoa** esta premeira vindoiria e pera mais abastança elle dava por fiadorees e principaees pagadores a dar e pagar os ditos vinte mil reais no tempo suso dito nos honrados Duarte Falcam sarralheiro e Jam Piriz ataqueiro e Diego Vaaz pedreiro moradores todos na dita ciidade aos quaees elle obrigava outrosi os dictos seus bees movees e de raiz como dicto he e que asi elles fiadores como a ciidade e regedores della os posam penhorar e tomar seus bees e logo vender e rematar sem mais outra ordem de juizo nem seer ciitado pera a remataçom e que logo de si os leixava nom pagando elle os dictos vinte mil reais ao dicto tempo. Os quaees fiadores que presentes estavam disserom que lhes prazia de o fiar a dicto Gonçalo Anees como de feito logo fiavam a pagar os dictos vinte mil reais ao dicto tempo nom os pagando o dicto Gonçalo Anees e pera yso obrigavam seus bees movees e de raiz avidos e por aveer em tal maneira os obrigavam que sem mais ordenaçam de juizo lhos posam tomar e rematar sem seerem ciitados pera a remataçam. E si como o dicto Gonçalo Anees se obrigava renunciando huuns e os outros qualquer direito que por elles posa fazer e que a escolha seja na ciidade e regedores della aver os dictos vinte mil reais per todos ou cada hum dellees como a dicta a camara e regedores della quiser que ellees se obrigavam todos e hum pello todo e renunciava qualquer juiz de seu foro. E pellos dictos Manuel Vaaz e procurador disserom que lhees recebiam a dicta fiança e logo entregaram o dicto dinheiro ao dicto Gonçalo Anes»<sup>261</sup>*

---

<sup>261</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 17v-18.

A primeira parte do texto, apresenta os oficiais da câmara de Braga presentes na reunião onde Gonçalo Anes carnicheiro vai receber o financiamento da câmara para o abastecimento anual de carne a que se compromete. O documento começa por referir dois dados essenciais: o valor do empréstimo e o tempo de duração do mesmo. Ou seja, o empréstimo de 20000 reais, que teve início em junho, durará até o dia de S. Lázaro<sup>262</sup>, ou como explica o texto, duas semanas antes da Páscoa.

De seguida o que contraiu a dívida apresenta os fiadores, neste caso Duarte Falcão serralheiro, João Pires ataqueiro e Diego Vaz pedreiro. Não conseguimos relacionar os três fiadores a Gonçalo Anes, não é explícito que sejam familiares, vizinhos ou outra possibilidade de proximidade entre si. Estes homens que se juravam por fiadores da dívida de Gonçalo Anes, prometiam fiar o valor emprestado e pagar os valores desta dívida, colocando em risco os seus bens “móveis e de raiz” em caso de incumprimento: «(...)os posam penhorar e tomar seus bees e logo vender e rematar sem mais outra ordem de juizo nem seer ciitado pera a remataçom e que logo de si os leixava nom pagando elle os dictos vinte mil reais ao dicto tempo.»

Por fim, acordadas todas as alíneas com as condições do empréstimo de Gonçalo Anes, os responsáveis tomam conhecimento e é-lhe emprestado os 20000 reais.

Este acordo entre a câmara, o carnicheiro e os fiadores da dívida é o mais completo entre os restantes. Os outros nem sempre mostram a informação completa: nem sempre temos os nomes dos fiadores, ou do período de empréstimo, entre outras informações tão ricas como este excerto nos proporciona.

A prática de se ter fiadores é essencial para acordos de financiamento até à atualidade, pois a sua função é salvaguardar o interesse do credor que financia o devedor. A partir dos documentos do Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga entendemos que os fiadores agiam em caso de incumprimento do pagamento da dívida contraída, neste caso, pelo carnicheiro. A 26 de março de 1516, os fiadores de Álvaro Martins carnicheiro, pagam a dívida que este contraía à câmara de Braga:

*«E perante elles parecerom Alvaro Fernandez e Vasco Luis moradores nesta ciidade e entregaram em pessoa de todos perante mim Afonso Lopez escriptvam da camara os vinte<sup>258</sup> mil reais que Alvaro Martinz carnicheiro trazia da camara de que elles eram fiadorees. (...) e mandaram a mim dicto escriptvam que lhees dese sua quitaçam e os ouvero[m] por quitees e livres da dicta*

---

<sup>262</sup> Ditado popular: “Lázaro, Ramos e na Páscoa estamos”. Dia de São Lázaro festeja-se ao longo do período de Quaresma, dois Domingos antes do dia de Páscoa.

*fiança e se derom por entregues dos dictos vinte mil reais que asi pagarom todos em tostoees e o dicto Lançaote Freire lheets deu logo seu conhecimento e asinou aqui (...)*<sup>263</sup>

A partir deste exemplo, onde foram os fiadores a pagar a dívida do carneiro cadimo Álvaro Martins, vemos que a câmara toma o dinheiro e logo após, tira as obrigações dos fiadores, ficando “quites”. Contudo, também percebemos que caso não se pague a dívida, os devedores podem perder os seus bens, como consta nos acordos dos empréstimos feitos pela câmara:

*26 de março de 1516: «E logo mandarom ao alcaide que de presente estava que fosse penhorar Jam Gonçalvez carneiro que foy o anno pasado pellos dez cruzados em que encorreo em penna por cortar a dezaseis ceitiis contra forma el rey noso senhor em os quaees encorreo e asi lhe posese o alcaide penna de vinte cruzados d'ouro a metade pera os catiivos e a outra metade pera o concelho que da provicaçam do alvara atee sabado que serom vinte e nove dias do dicto mes se venha obrigar e nom vindo que o hom por condanado nos vinte cruzados como dicto he e asy que logo a penhore por dez mil reais que deve ao concelho que traz emprestados e que asi o comprise com diligencia sob penna de o pagar de sua casa.»*<sup>264</sup>

Neste excerto percebemos que João Gonçalves não pagando a dívida de 10000 reais que tinha da câmara, seria penhorado. Não sabemos que bens iam penhorar, se seriam todos os seus bens, como acordam nos documentos dos empréstimos, ou parte deles, fazendo a estimativa com o valor da sua dívida.

Com isto, entendemos que os empréstimos feitos pela câmara de Braga aos carneiros para o abastecimento de carne, eram organizados. Estes financiamentos eram sobretudo para os carneiros cadimos da cidade e as suas avultadas bancas com variados tipos de carne. Colocamos a hipótese e a interpretação, que este modo de operação se assemelha a uma prática de investimento. Fundamentamos esta ideia, com base no tipo de contratos de abastecimento feito entre a câmara e os carneiros: primeiro acordavam as quantidades e de seguida, acordavam o dinheiro a ser emprestado, consoante a quantidade de carne a ser vendida nos açougues. Estes empréstimos certificavam-se que a compra dos animais era possível por parte do mester, caso contrário este gasto tinha que ser pessoal, com vista a que mais tarde conseguissem colmatar estas despesas. Ou seja, o investimento no abastecimento anual e contínuo de carne na cidade de Braga.

---

<sup>263</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 61.

<sup>264</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 49v-50.

A despesa desta prática ficava então encarregue pela câmara que mais tarde, depois dos carneiros terem feito as vendas, retiravam do lucro que obtêm a quantia para o pagamento da sua dívida à entidade pública. A própria câmara encarrega-se de disponibilizar os meios para essa despesa, e chega a publicitar a 1 de fevereiro de 1516 a sua prática. Entendemos essa medida como uma forma de aliciar carneiros a abastecer na cidade de Braga:

*«E acordarom e mandarom que logo se lance pregom que se alguma pesoa quiser tomar a carniça desta ciidade que lhe emprestariam trinta mil reais e que lhe fariam boa companhia.»<sup>265</sup>*

Todavia, apesar destas conclusões para esta prática feita pela câmara de Braga, não podemos confirmar se o cabido e o arcebispo tinham a mesma conduta. Como referido anteriormente o cabido emprestava dinheiro aos carneiros para que estes fizessem o seu abastecimento de forma exclusiva, e era algo requerido pelos carneiros, porém não sabemos se eram estabelecidas as mesmas regras e cláusulas. De igual modo, encontrámos exemplos de empréstimos feitos pelo arcebispo. Não temos registos para a periodicidade do empréstimo, se eram necessários fiadores entre outros fatores já explorados.

### **6.1.3. Cabido e os homens bons na repartição de carne**

Como temos vindo a expor, o abastecimento de carne na cidade de Braga era planificado. Este controlo dos contratos com os carneiros e a administração das quantidades dos bens alimentares a disponibilizar estava ligada à fiscalização da repartição da carne. Esta forma de controlo era comum entre estes dois poderes da cidade de Braga. Podemos recuar um pouco no tempo e verificar essas situações, como apresenta Raquel Martins, da repartição de carne e também de peixe, era uma disputa política aguerrida entre os poderes da cidade<sup>266</sup>. As lutas na repartição de carne era algo comum entre o cabido de Braga e a elite governativa secular. Com a imposição e tentativa de afirmação dos poderes, os homens da câmara e o cabido da Sé encontraram-se várias vezes em desavenças no açougue que se tornou um local de lutas políticas. Os motivos rondavam as alegadas injustiças de ambas as partes, de uns se beneficiarem, de irregularidades dos almotacés entre outros.

As lutas pelo poder sobre o setor alimentar, sobretudo o da carne que tinha uma maior importância e interesse para as autoridades locais, chegaram ao ponto de fazer do açougue um objeto de disputa em 1341: já no reinado de D. Afonso IV ocorreu um litígio entre o poder régio e o arcebispo da cidade, D. Gonçalo Pereira, em que o rei «tomou a seu cargo os açougues, e a

---

<sup>265</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 47.

<sup>266</sup> Ver em Martins, «A luta...», 240, 242, 243-245, 248.

repartição da carne e do peixe. Sem sombra de dúvida, apoderando-se dos Símbolos do poder de governar, legitimava-se como estrutura de poder»<sup>267</sup>. Este episódio entre o poder régio e o poder do senhor da cidade de Braga, o arcebispo, tem grande importância para o estudo da autoridade sobre a jurisdição da cidade e a sua organização. Como explica a autora desse estudo, foi uma fase conturbada na política do concelho, onde estas forças opostas tentavam impor e legitimar o seu poder. Tendo D. Afonso IV ocupado a jurisdição, esta luta que envolvia questões de legitimidade entre os almotacés do cabido e do concelho de Braga, colocaram o açougue como palco destas lutas.<sup>268</sup>

Com D. Pedro I, como aponta Raquel Martins, acontece o mesmo. O Rei apodera-se do senhorio da cidade de Braga, levantando-se de novo a questão de legitimidade dos almotacés do cabido que repartiam a carne para os seus homens. O concelho queixava-se que a repartição feita pelos almotacés do cabido não beneficiava o interesse geral da cidade, provocando problemas à ordem social. Após esse episódio, o cabido da Sé ficou sem os seus almotacés. Anos após essa contenda, no reinado de D. Fernando, existiu «outro episódio de usurpação do senhorio de Braga»<sup>269</sup>. Mas foi um período marcado por contestação devido à subida do imposto da sisa, que o cabido, carnicheiros, mercadores e tendeiros protestaram.<sup>270</sup>

No século seguinte, em 1402, teve lugar um contrato que passou o senhorio da cidade de Braga para a Coroa. Nesse contrato jurídico estavam presentes as questões de repartição de carne e de peixe. Existia o acordo que: «De toda a carne e de todo o peixe que entrasse na cidade, o arcebispo retirava o que lhe conviesse, mediante pagamento, ou por seus dinheiros. O restante, ou residuo, seria dividido em três, a saber: uma parte para o cabido, e duas partes para o concelho e povo da cidade»<sup>271</sup>. Esta repartição causava discórdia ao poder secular da cidade. Em 1416 a Sé queixava-se que os almotacés do concelho não cumpriam esta regra e acusavam estes homens do poder público de escolherem as melhores peças para outras pessoas da cidade. Estes episódios geraram atitudes violentas por parte dos homens da cidade e dos homens do cabido, que duraram até 1442.<sup>272</sup>

Em 1472, a jurisdição da cidade voltou para o poder eclesiástico. Contudo, os problemas não cessaram. Os carnicheiros começam a esconder carne nas suas casas com medo das atitudes violentas por parte do cabido e dos homens bons do concelho que iam açambarcar a carne aos

---

<sup>267</sup> Martins, «A luta...», 242.

<sup>268</sup> Ver em Martins, «A luta...», 241-242.

<sup>269</sup> Martins, «A luta...», 242.

<sup>270</sup> Ver em Martins, «A luta...», 243-244.

<sup>271</sup> Martins, «A luta...», 245.

<sup>272</sup> Martins, «A luta...», 247.

açougues. «Apesar da cidade ter voltado ao estatuto de senhorio eclesiástico, o contencioso não tinha fim à vista. As notícias documentais deste desaguisado levam-nos longe, até ao século XVII»<sup>273</sup>.

Com todas estas questões, o setor da carne estava sob o olhar dos almotacés do concelho, como também dos almotacés do cabido, que apertavam o controlo desta secção. Estas lutas e dilemas da repartição na cidade de Braga será um assunto a ser abordado nos capítulos finais da dissertação, que têm como objetivo colocar a indústria alimentar no meio das quezílias sociais e políticas, e estudar o comportamento de vários estratos socioeconómicos. Enquanto isso, devemos perceber as normas estabelecidas para esta repartição e o abastecimento especial à elite religiosa da cidade.

O cabido tinha acesso ao terço da carne que era abastecida à cidade. A 13 de outubro de 1510 que os homens bons da câmara comunicaram aos carneiros Pedro Eanes e Álvaro Martins que fornecessem o terço da carne e obedecessem aos almotacés do cabido. A pena a quem não cumprisse esta lei, era de 200 reais<sup>274</sup>.

Para além da exclusividade do abastecimento de carne para o cabido da cidade, esta elite social pertencia a um elaborado sistema de empréstimos e ajudas monetárias para o abastecimento de carne. Estas práticas realizadas pelo município juntamente com o cabido, permitiam ajudar os carneiros a comprarem, carne para que provessem carne para o concelho e para o cabido. Esta prática explorada no capítulo “Empréstimos para o abastecimento de carne” mostra ser uma prática económica recorrente na cidade de Braga, onde os carneiros, sobretudo os cadimos, beneficiavam destes privilégios e ajudas para abastecer a cidade.

#### **6.1.4. Preços**

Juntamente com os contratos de abastecimento com os diversos carneiros da cidade, por vezes vinham estipulados os preços que deveriam ser praticados pelos mesteirais na cidade e no respetivo ano do fornecimento. Ou encontramos acordos que eram feitos em vereação que assentavam os preços e os mandavam apregoar pela cidade.

As regulamentações dos preços da carne não são recorrentes pois não são indicados preços no livro de vereações para todas as carnes comercializadas, como encontramos, por exemplo, no setor do vinho que delineavam os preços periodicamente e consoante a sua

---

<sup>273</sup> Martins, «A luta...», 248.

<sup>274</sup> «E mandaram os suso dicitos regedores a mim Afonso Lopez escriptvam da camara que noteficase a Pedr' Eannees e a Alvaro Martinz carneiros que desem muito per inteiro o terço da carne ao cabiido e assi que fosem bem obedientes ao seu almotacel sob penna de pagar por cada vez duzentos reais pera o concelho cada huum anno. E eu logo lho notefiquei e em testemunhos de verdade aqui siney.» I Livro de Acórdãos..., fl. 101v

qualidade. A única espécie de carne relativamente à qual conseguimos estudar a flutuação dos preços foi da carne de boi, devido à sua corrente regulamentação. A tabela seguinte (tabela 3) apresenta-nos os dados que pudemos recolher através dos Livros de Acórdãos e Vereações da câmara de Braga:

ANO	LOCAL	BOI	VACA	TOURO	CABRA	CARNEIRO	CRESTÃO	TRIPAS	FONTE
1496	Entre Douro e Minho	9 cts.	10 cts.						ILA 200v-201
1509	Braga	2rs	10 cts.	9ceitis/ 13ceitis		3rs	3rs		ILA fl: 6v; 8v; 16v; 17;
1510	Braga	2rs							ILA fl: 68v
1511	Braga	2rs							ILA fl: 132
1515	Braga				8 cts.	22 cts.	11 cts.	2rs	ILA fl: 20, 22v
1516	Braga	14 cts.							IILA fl, 49
1518	Braga	14 cts.							IILA fl: 138
1519	Braga					20 cts.	10 cts.		IILA fl: 181

Tabela 3 - Preço do alqueire da carne na cidade de Braga na entre os anos: 1496-1519, com base no I e II Livros de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga.

Os registos expostos na tabela 3 indicam-nos dados para os anos de 1496, pois encontra-se no I Livro de Acórdãos uma carta do regimento da carne acordado entre várias concelhos e vilas do país<sup>275</sup>; 1509, 1510, 1511, depois os anos de 1515, 1516, 1518, 1519 no II Livro de Acórdãos. No ano de 1517 não existiu nenhum registo que nos pudesse dar alguma informação sobre o preço do alqueire da carne.

O tipo de carne que era mais tabelada era a de boi. Esta carne, como vimos no abastecimento da cidade, era priorizada nos contratos que a câmara de Braga fazia com os carneiros. Nota-se uma preferência no abastecimento de boi pela câmara e pelos carneiros, em detrimento de outras espécies que podíamos encontrar no açougue. Em termos da quantidade que o carneiro abastecia por tipo de animal, e comparando o peso e o volume do animal, a carne de boi era o que se encontrava em maior quantidade.

Reparemos que a carne menos tabelada entre todas, é a de touro<sup>276</sup>. Não percebemos o porquê desta carne não ter tido os seus preços tabelados consistentemente como a de boi. E se repararmos na tabela 1 (p.76), relativa ao abastecimento, esta carne não tinha tanta presença nos contratos de abastecimento como os bois. Repare-se também que esta era mais comum em festas. Estas informações faz-nos colocar a hipótese que o touro servia mais para fins reprodutivos,

<sup>275</sup> O acordo para o regimento da carne aconteceu na câmara da cidade do Porto a 9 de abril de 1496. I Livro de Acórdãos..., fl. 200-202.

<sup>276</sup> «TOURO, f.m. boi novo não capado.» Silva, Dicionário da Língua Portuguesa... L-Z, 478.



não sendo castrados e aptos para este fim. Contudo, a nível de preços, o touro tanto era igual ou superior à de boi. Sendo o ceitil o sexto do real, no ano 1509, o touro valia entre 1.5 a 2.17 reais aproximadamente, quando o boi estava a 2 reais.

Entre o gado ovino, temos conhecimento da regulamentação de preços para as espécies de cabra, carneiro e crestão<sup>277</sup>. A mais cara entre as três era a carne de carneiro, juntamente com a carne de crestão, a mais barata era a carne de cabra.

Por fim, o artigo mais barato que os carneiros vendiam eram as tripas, ou seja, as entranhas dos animais que podiam ser aproveitadas para consumo. A sua venda era obrigatória e a câmara regulamenta que os carneiros não podem negar a ninguém a compra destas partes. A 7 de julho de 1515, as autoridades públicas estabelecem a venda dos órgãos dos animais sob condições específicas:

*«E acordarom e mandarom que daqui em diante pello acharem seer justiça e proveito dos carneiros e desenganno do povoo que o arratel das tripas valha a dous reais e o meo aratel huum real com condiçam que nom estem na auga as tripas nem entre no peso o verde e com cada real de tripas derom huuma bete de verde e quem o contrairo fezer page por cada veez cinquoaenta reais e outro tanto do figado e que nom tirem sob a mesma penna o sevo as tripas e que vaa logo apregoar e que se guarde enteiramente.»<sup>278</sup>*

As tripas dos animais deveriam ser vendidas sem a água e que “nem entre no peso o verde”. Deduzimos que o “verde” a que se referem é a parte que não interessa na compra das entranhas, talvez restos da alimentação feita pelo animal antes de ser morto, ou até o fel ou a biliar, que apresenta uma cor esverdeada. Também colocamos a hipótese de serem ervas aromáticas que se poderiam juntar com água para tirar o cheiro. Independentemente ao que se referiam, o “verde” representa algo não comestível nas entranhas dos animais, pois deveria ser retirado na venda destas partes do animal.

Outro aspeto que deve ser listado juntamente com os preços da carne que abastecia a cidade de Braga, é a descrição dos preços de todas as peças e materiais que um boi podia dar. Os carneiros para além de abastecer a carne vendem a diversos ofícios.

A 28 de abril de 1511, o juiz da câmara, João Fernandes questiona sobre o preço de um boi. Nesta vereação estiveram presentes vários homens bons, os oficiais da câmara e os carneiros Álvaro Martins e Pedro Eanes. A câmara tinha prometido um empréstimo de 40000

<sup>277</sup> «CRESTÃO, f. m. bode capado», Silva, Dicionario da Lingua Portuguesa... A-K, 347.

<sup>278</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 22v.

reais se estes dois carneiros *cortassem*, a 13 ceitis, a carne de boi<sup>279</sup>. Na continuidade deste acordo entre a câmara e os carneiros, a pedido do juiz, encontramos os preços dos recursos que um boi dava, descrito por Álvaro Martins e Pedro Eanes, os dois carneiros cadimos:

*«Joham Fernandez juiz sastisfazendo a seu desejo perante os dictos senhores lhes fez pergunta em quanto custava huum boy de doze arrobas e per elles foy dicto que custava mil e Vc reais e asi disserom que o tal boy dava huuma aroba de sevo que valia em folha dozentos e trinta reais e que o coyro do tal boy valia quatrocentos e cinquenta reais e que montava na carne a treze ceitiis o aratel nas dictas doze arrobas oytocentos e quorenta reais em que se monta mil e Vc e XX reais nom lhe contando aqui o fato nem lingua nem figado nem bofees nem baço nem pees sendo certo que o tal boy da mais sevo porque muitos bois deste peso dom duas arovas de sevo e mais. E assi os coyros se dam a mais preço assi que cortando com elles assi como pidiam e el rey nosso senhor manda davam aos carneiros onesto ganho pera usarem de seus officios. E visto todo pellos ditos senhores e como som carneiros cadimos e começaram de cortar mandarom e acordarom pois se nom lançarom pello Janeiro de carneiros que ellees cortem a carne em abastança todo o anno sob pena de dez mil reais a cada huum da cadea pagos a metade pera as obras da See e a outra metade pera o concelho. E que logo pasem alvara pera o alcayde que os penhorem por elles se o nom comprirem e isto a treze ceitiis o aratel como com ellees acordarom e nom lhe serom obrigados dar os R mil reais que per suas vontades lhe emprestavam.»<sup>280</sup>*

A partir deste documento, conseguimos ter a percepção do preço de um boi a determinado peso e de todas as suas partes comercializadas pelo carneiro. Esta estimativa era feita para um boi que fosse de 12 arrobas, que era o peso de 32 arráteis<sup>281</sup>:

<b>Preço do boi 12 arrobas: 1500rs</b>	
Sevo 1 arroba	230rs
Couro	450rs
Carne do boi sem entranhas (13 ceitis o arrátel)	840rs
<b>Total</b>	<b>1520rs</b>
<b>Lucro</b>	<b>20rs</b>

Tabela 4 - O preço das diversas partes de um boi de 12 arrobas e o lucro do carneiro, com base no documento ILA fl. 129v-130.

<sup>279</sup> «E proveerom sobre esta ynibiçam atras escripta se se asinaria ou nom e acordarom de mandar chamar os carneiros, convem a saber, Alvaro Martins e Pedr'Eannes os quaees vierom e lhee faziam as advantagees atras escriptas e mais (fl. 129v.) lhees prometiam quorenta mil reais emprestado e que cortassem a treze ceitiis.» I Livro de Acórdãos..., fl. 129-129v.

<sup>280</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 129v-130.

<sup>281</sup> «ARROBA, f.f. peso de trinta e dois arráteis» Bluteau, *Diccionario... A-K*, 122.

Contudo, as autoridades públicas discordaram desta estimativa dos carneiros, apontando que estes tinham um lucro superior ao que apresentavam. Apontam a falta de menção da venda dos membros e das entranhas do animal, alegam que o couro é vendido a um preço mais alto e que, um boi de 12 arrobas, não dava apenas 1 arroba de sevo, mas sim quase duas.

Este documento na sua margem tem escrito: teste dos carneiros. A câmara fez este levantamento de dados para entender o tipo de lucro que os carneiros obtinham, e verificar se os preços que impunham para a sua venda eram ajustados, visto que era posto por lei que os carneiros tivessem “*onesto ganho pera usarem de seus officios*”.

#### **6.1.5. As regulamentações: controlo e almotacés no setor da carne**

Os almotacés da câmara tinham o papel de certificar se as normas estabelecidas pelo poder público vigoravam, por isso tinham um poder ativo no exercício de fazer prevalecer as regulamentações e o controlo no abastecimento. O seu papel era essencial também na carne, pois toda a carne que fosse vendida na cidade tinha de ser notificada ao almotacé. A 24 de maio de 1511, a câmara aponta que quem não mostrar a carne do gado ovino (carneiros, cabrões e cabras) ao almotacé, nem a for pesar à balança do concelho corre o risco de pagar 200 reais de pena<sup>282</sup>.

Como ditam as *Ordenações Afonsinas*, alguns mestres e ofícios deviam abastecer segundo as vereações e posturas do Concelho<sup>283</sup>, respeitando a legislação sobre a quantidade, preços e medidas. E os almotacés tinham a tarefa de fazer cumprir estas leis, tanto gerais, como concelhias. Em caso de incumprimento estabeleciam as penas para cada tipo de fraude com que se deparavam.

Através do estudo das regulamentações estabelecidas pelas autoridades urbanas bracarense, conseguimos agrupar algumas que são importantes para o funcionamento normal do abastecimento da carne. As normas recaem sobre o licenciamento, ou seja os carneiros autorizados a exercer o mester, quantidade de carne disponibilizada, o preço, os processos de venda e compra, pesos e medidas, mas também sobre a manutenção e higiene dos locais de comercialização da carne, nomeadamente o açougue. Apesar de ao longo do presente capítulo, algumas das regulamentações relativas às vendas feitas pelos carneiros já terem sido referidas, faremos uma abordagem concisa de forma a agrupar os traços gerais da regulamentação deste mester.

---

<sup>282</sup> «E acordaram que d'aqui avante qualquer pessoa que matar carneiros cabriees cabras ou outra qualquer carne que se deva pesar e a nom cortar no açougue a peso que pague por cada vez que for achado que a fora corta ou mata per qualquer via que seja llc reais pagos da cadea.» I Livro de Acórdãos..., fl. 135v.

<sup>283</sup> *Ordenações Afonsinas*, Livro I, 181.

Os pesos constituíam uma dimensão essencial a ser regularizada. A carne era vendida ao arrátel, uma medida de peso, e por isso, a balança era um instrumento fundamental no açougue. A pesagem certa pelos pesos do concelho garantia o bem comum, evitando que existisse beneficiados e fraudes. E não se restringia apenas aos carneiros, pois outros ofícios usavam a balança do açougue<sup>284</sup>. Sendo a balança tão essencial no açougue, tinha de ter um responsável pela sua operacionalidade, que garantia que os pesos estavam afinados segundo as medidas padrão da cidade. Ao que tudo indica o responsável pela balança não era um almotacé, tal como se verifica noutras localidades. Arnaldo Melo refere os vedores dos pesos<sup>285</sup>. No caso de Barga com o seguinte exemplo de 27 de maio de 1518: «E que qualquer almotacel que consentir pesar mal ou nom mandar encher o peso da carne que falecer que page por cada vez dozentos reais per a arca a metade e a outra metade pera quem tiver carregado da balança.»<sup>286</sup>.

A câmara regulamentava a 1 de dezembro de 1509 que as balanças para o açougue deveriam ser as de ganchos, pois seriam mais apropriadas para os carneiros e almocreves, alegando que as balanças de vaso não pesavam corretamente os produtos:

*«E acordarom por verem se podem evitar o mal pesar que fazem com as balanças de vaso que o procurador logo mande fazer todas as balanças de ganchos asi de carneiros como de almocreves e que ponha niso boa diligencia.»<sup>287</sup>*

A importância de se pesar bem a carne era inquestionável, e claro, quem pesasse a carne mal, sofria multas. A 16 de Junho de 1515, a câmara decreta uma multa de 500 reais para quem vendesse carne de carneiro bom: «E se se achar que nom o dom a peso que pagem quinhentos reais da cadea por cada veez e isto e isto se entenda no carneiro boom e gordo.»<sup>288</sup> Contudo ficamos na dúvida se esta multa se aplica apenas à carne de carneiro bom, ou se também se estende a outro tipo de carne de gado ovino.

Mas, a responsabilidade e a penalização pelo incumprimento não estavam apenas do lado do carneiro. Este não podia pesar mal a carne, mas o almotacé não podia falhar no que dependia do seu ofício para evitar o benefício do carneiro. O almotacé que permitia a fraude e não exercia a sua autoridade para impedir a situação sobre a qual tinha conhecimento, saía igualmente penalizado. A pena, definida a 27 de maio de 1518, era de 200 reais, sendo que metade da coima

---

<sup>284</sup> Ver setor do pão. P. 107-118.

<sup>285</sup> Por isso era também nesses locais que estavam localizados os pesos e medidas específicos desses sectores, como as medidas de capacidade para cereais, na posse das medeiras do pão, ou os pesos da carne, controlados pelo vedor respectivo» Melo, «Trabalho...», p. 306.

<sup>286</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 138v.

<sup>287</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 53.

<sup>288</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 20.

devia ir para a arca das sisas<sup>289</sup> e, a outra metade, para o rendeiro da balança do açougue. Mas este último também não estava isento de responsabilidades. Sempre que a balança não estivesse no açougue e o rendeiro não se encontrasse presente para fazer a pesagem, também ele pagaria 200 reais de multa, destinadas para a referida arca.

*«E acordarom e mandarom que se ponha balança no açouge e que por cada vez que o carniceiro pesar mal page a penna na ordenaçam do reyno. E que qualquer almotacel que consentir pesar mal ou nom mandar encher o peso da carne que falecer que page por cada vez dozentos reais per a arca a metade e a outra metade pera quem tiver carregio da balança. E por cada vez que o rendeiro ali nom tiver a balança no açouge e nom estiver hi pera pesar a carne page dozentos reais pera a mesma arca.»<sup>290</sup>*

Este papel encontrado como “rendeiros”, eram homens que ficavam encarregues de arrendar os pesos ao concelho e ficar responsáveis pelo peso dos produtos do açougue. Por exemplo, a partir do excerto anterior, percebemos que o almotacé não era o responsável pela balança, pois ele tinha que pagar uma multa em que o seu valor tinha que ser dividido entre a arca do açougue e “para quem tiver carregio da balança”. Outras cidades também contam com este homem que tinha como objetivo pesar a carne, e outros artigos. No Porto, segundo o estudo de Arnaldo Melo, estes homens eram intitulados vedores dos pesos da carne<sup>291</sup>, em Évora os rendeiros da almotaçaria tinham de colocar os pesos à porta do açougue<sup>292</sup>

Sendo o peso medido e certo, não podiam existir manobras de “ilusão” que adulterassem o peso. Era proibido, por exemplo, que os órgãos dos animais fossem misturados com água ou com e partes não comestíveis que existiam entre as entranhas. Estes órgãos (tripas e fígado) e produtos eram aproveitados para alimentação, embora mais baratos, e quando pesados não deviam incluir esses elementos não comestíveis<sup>293</sup>. Esta norma implementada a 7 de julho de 1515, tinha como pena 50 reais<sup>294</sup>. Quanto às penas relativas aos pesos, parte destas deviam ser entregues metade aos rendeiros da balança e a outra metade para a arca das sisas<sup>295</sup>, caso o almotacé ou o carniceiro pesassem mal a carne<sup>296</sup>.

---

<sup>289</sup> Assunto abordado nos parágrafos sobre a sisa da carne.

<sup>290</sup> Il Livro de Acórdãos..., fl. 138v.

<sup>291</sup> Ver Melo, «Trabalho...», 232.

<sup>292</sup> Feio, «O abastecimento...», 144.

<sup>293</sup> Ver tabela de preços.

<sup>294</sup> « E acordarom e mandarom que daqui em diante pello acharem seer justiça e proveito dos carniceiros e desenganno do povoo que o arratel das tripas valha a dous reais e o meo aratel huum real com condiçam que nom estem na auga as tripas nem entre no peso o verde e com cada real de tripas derom huuma bete de verde e quem o contrairo fazer page por cada veez cinquenta reais e outro tanto do figado e que nom tirem sob a mesma penna o sevo as tripas e que vaa logo apregoar e que se guarde enteiramente. Il Livro de Acórdãos..., fl. 22v.

<sup>295</sup> Tema explorado no subcapítulo «Impostos».

<sup>296</sup> No excerto presente na tese, do Il Livro de acórdãos, fólio 138v, percebemos que metade da pena vai para quem estiver responsável pela balança: «E acordarom e mandarom que se ponha balança no açouge e que por cada vez que o carniceiro pesar mal page a penna na ordenaçam

As autoridades concelhias regulamentaram, a 6 de setembro de 1511, como deveriam proceder caso os rendeiros da balança não estivessem presentes. Nessa situação, se os carneiros não tiverem o rendeiro para receber o seu dinheiro, o que estava ausente tinha que pagar uma multa de 100 reais ao coimeiro<sup>297</sup>.

Estas regulamentações sobre o peso e o acerto dos instrumentos que faziam estabelecer uma medida padronizada para uma venda uniforme, tinham como objetivo o bem comum. Temos que ter em consideração que todos os produtos referidos ao longo desta dissertação eram considerados bens essenciais. Como referido nas fontes, o ganho dos carneiros deveria ser honesto<sup>298</sup>, não procurando o seu interesse ou benefício na venda de produtos essenciais à manutenção da paz social.

No espaço do açougue, uma das regras fundamentais para o bom funcionamento deste espaço a sua higiene. Neste local, onde a morte dos animais era recorrente e o desmanchar era comum, podemos imaginar um espaço caracterizado por imundície e até cheiros intensos. Esses aspetos, não muito agradáveis, tinham que ser resolvidos. Não manter a higienização destes locais, com todos os restos que ficavam do abate e desmancha dos animais, poderiam provocar uma grande crise de saúde pública. Por isso quem ficava responsável pelo açougue, ou quem tinha a chave do local, tinha como obrigação assegurar a higiene do espaço. Tal se constata, por exemplo, a 18 de agosto de 1509, quando os carneiros Álvaro Martins e Pedro Eanes ficaram com a chave do açougue, sob pena de 20 reais se não cumprissem esta regra estabelecida peço concelho. Estes dois carneiros públicos, ou cadimos, nesta data ficaram com a responsabilidade de tomarem conta do açougue e a partir desse registo podemos concluir estes aspetos básicos: a câmara preocupava-se com a limpeza destes espaços, e temos indicação que existiam carneiros responsáveis. Contudo o que não podemos saber era quanto tempo os carneiros ficavam encarregues destas atividades e se era um cargo rotativo. Só temos este excerto que nos explica que esta prática existia:

*«E logo no dicto dia per mandado dos sobredictos regedores per Tomee da Corda almotacel  
forom entregues perante mim escripvam da camara duas chavees do açougue, convem a saber,  
huuma a Alvaro Martinz e a outra a Pedr'Eannes carneiros e lhees pos penna de XX reais pera o*

---

do reyno. E que qualquer almotacel que consentir pesar mal ou nom mandar encher o peso da carne que falecer que pague por cada vez dozentos reais per a arca a metade e a outra metade pera quem tiver carrego da balança. E por cada vez que o rendeiro ali nom tiver a balança no açouge e nom estiver hi pera pesar a carne pague dozentos reais pera a mesma arca»

<sup>297</sup> «E acordaram que Jam de Ponte coymeiro ponha a balança no açougue per si ou per outrem e que lhe dem a metade da penna e assi que por cada vez que o carneiro nom tiver quem receba o dinheiro que pague cem reais como ja he acordado em outra vereaçam» I Livro de Acórdãos..., fl. 150v-151.

<sup>298</sup> «el rey nosso senhor manda davam aos carneiros onesto ganho pera usarem de seus officios» I Livro de Acórdãos..., fl. 130.

*concelho por cada vez que a dicta porta estiver aberta se carne nom cortarem e que cada sabado alimpem o dicto açougue sob a dicta penna.»<sup>299</sup>*

Passando a analisar o processo de venda de carne aos seus fregueses, os carneiros tinham de respeitar regras básicas para as suas trocas.

Um dos aspetos que eram acordados e regulados, era a repartição de carne. Este assunto era essencial na venda de carne. Este ponto, que será desenvolvido ao longo deste capítulo, é uma característica típica deste setor alimentar e do setor do peixe, em comparação com os restantes. Ao analisarmos os registos que as fontes concelhias nos dão, podemos perceber uma regra específica para a distribuição da carne dos carneiros pelos poderes da cidade, nomeadamente o concelho, o cabido e o arcebispo. Como sublinha Raquel Martins, no seu estudo da repartição de carne e de peixe na cidade de Braga: «a luta pela repartição da carne e do peixe em Braga durante os séculos XIV e XV, embora nem sempre linear nem constante, parece ter servido, quase sempre, como mais um símbolo do poder de governar a cidade, por parte daqueles que detinham esse mesmo poder»<sup>300</sup>.

Esta autora utilizou «documentos de outra natureza, como sentenças, cartas régias ou certidões de protesto»<sup>301</sup> e em comparação com o que relata através dessas fontes vemos uma similaridade nas fontes de vereação do concelho de Braga. A repartição de carne tinha de ser feita previamente pelos carneiros e tal repartição era controlada pelos almotacés da câmara e os almotacés do cabido. No caso da carne e do peixe, segundo as cláusulas do contrato de cedência de senhorio ao rei em 1402, depois do arcebispo retirar a parte que entendesse, mediante pagamento, o restante era dividido da seguinte forma: ao cabido era reservado 1/3 da carne, e ao “concelho e povo da cidade” os restantes 2/3<sup>302</sup>. Estas questões das repartições sempre causaram problemas entre estes dois poderes da cidade de Braga, como refere Raquel Martins<sup>303</sup>. Esta luta sempre esteve relacionado com a necessidade de se consumir a melhor carne, segundo o estatuto social e político da cidade, sendo que o primeiro com direito à escolha, tinha acesso às carnes que satisfaziam o gosto da época.

Posteriormente, a câmara também estipulou uma repartição de carne para os homens bons da câmara. Na vereação de 30 de junho de 1515, ficou acordado que o almotacé da câmara devia guardar 1/4 de boa carne para os oficiais que estavam na vereação, ou seja 1/4 do total

---

<sup>299</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 23.

<sup>300</sup> Martins, «A luta...», 239.

<sup>301</sup> Martins, «A luta...», 237-252.

<sup>302</sup> Martins, «A luta...», 245.

<sup>303</sup> Martins, «A luta...».

atribuído ao concelho e povo. E seria aos sábados que esta obrigação devia ser cumprida. A multa pelo incumprimento do almotacé era de 100 reais:

*«E acordarom os regedores que daqui em diante todo o almotaceel que nom guardar huum carto de boa carne pera os oficiaees que estiverem na vereaçam que page por cada sabado que o nom guardar cem reais pera o concelho.»<sup>304</sup>*

Independentemente da repartição da carne, esta tinha que passar pelo controlo do almotacé. Toda a carne vendida no açougue era controlada pelo responsável da balança e pelos almotacés, como vimos nos parágrafos anteriores. No entanto há especificações próprias para a carne de gado miúdo. Pelo que as fontes nos têm vindo a indicar, a carne de carneiro nem sempre era vendida no açougue e era comum a sua venda efetuar-se em casa dos carneiros<sup>305</sup>, em casos excecionais. Neste sentido, a 26 de maio de 1509, as autoridades concelhias determinam que quem matasse animal de gado ovino e não o mostrasse previamente ao almotacé, pagasse uma multa de 2000 reais:

*«E assi acordarom que qualquer que daqui em diante assi carneiseiro como outra qualquer pessoa martar cortar nenhuum gaado meudo atee se nom virem obrigar a camara pagar dous mil reais pera a camara da cadea e logo o mandarom apregoar. (...) E assi sob a dicta penna da cadea que nom vendam a lho e mais que nom possam matar cabra nem ovelha sem premeiro a mostrarem ao almotacel que a veja ou vereador sob a dicta penna.»<sup>306</sup>*

Esta regulamentação para a carne de carneiro que incluímos na determinação “carne de gado miúdo”, deveria ser declarada às autoridades locais, independentemente do seu abate ser em casa ou não. Contudo, esta exceção de fazer o abate ou venda a partir de casa, acabava por perder a legitimidade a 19 de junho de 1518<sup>307</sup> como já referido no capítulo “Abastecimento”.

Dentro do assunto da venda de carne, similarmente, a câmara acordava ou lembrava duas condições específicas: que a venda de carne a um preço superior ao estabelecido era proibida; e que a venda de carne para fora do termo era proibida, exceto quando autorizada pelos oficiais concelhios. Neste sentido, a 9 de maio de 1511, juntamente com um contrato que fizeram com Álvaro Martins para o abastecimento de carne à cidade, o concelho especifica essas proibições,

---

<sup>304</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 22.

<sup>305</sup> A 2 de maio de 1509, a câmara autoriza o carneiro Afonso Gil a dar 3 carneiros, um deles a partir de sua casa: «E assi pareceo perante ellees pareceo Afonso Gil carneiro e dise que se obrigava a dar cada somana dous carneiros boons e dar huum cada sabado no açougue e o outro em sua casasa a terça feira a tres reais o aratel e isto atee Janeiro.» I Livro de Acórdãos..., fl. 17. A 27 de abril de 1510, percebemos também que o carneiro Pedro Anes vendia carne de gado miúdo em sua casa: «Pedr'Eannes por toda carne de bois e gado meudo que matar em sua casa elle e seus filhos ou mancebos de soldada» I Livro de Acórdãos..., fl. 69v.

<sup>306</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 15.

<sup>307</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 141.



com a única exceção do caso de Álvaro Martins: «E assi de escrepverem logo ao coregedor que mande em sua coreiçom que nenhuum nom corte a mayores preços e assi de nom consentirem que nenhuuma pessoa do termo nem ciidade venda boy pera fora do termo somente a elle Alvaro Martinz»<sup>308</sup>.

A proibição de venda de carne fora do concelho é justificada neste documento pela carestia de bois: «E aprouve aos sobredictos senhores vendo a caristia dos bois»<sup>309</sup>. Não percebemos se a proibição era comum nos anos que não conheciam crise no abastecimento de carne, ou se era exclusiva desse ano em particular. Quanto à exclusividade do privilégio de Álvaro Martins carnicheiro cadimo, a fonte não justifica esta decisão por parte da câmara. Os dados adicionais a esta regulamentação de 1511, mostram que Álvaro Martins podia vender a dois coutos: Pedralva e Arentim<sup>310</sup>.

Com a venda de carne, a venda das tripas não podia ser proibida aos fregueses da cidade. Para além das regulamentações de como estas deviam ser pesadas na balança do açougue, existia a imposição para que fossem vendidas caso o cliente quisesse. Os carnicheiros que negassem a venda dessas partes dos animais, pagavam uma multa de 50 reais<sup>311</sup>.

E por fim, aplicadas todas estas normas locais, estas tinham que ser cumpridas pelos carnicheiros da cidade e oficiais da câmara, senão incorriam as respetivas penas. As quais se aplicavam também a quem ia abastecer-se à cidade, e não pertencesse à mesma. Temos, contudo, um registo que refere carnicheiros do Porto que são requeridos a abastecer em Braga, em 11 de abril de 1516. Mas claro, sob as normas do “bom regimento e governaçam da ciidade»<sup>312</sup>. E abastecer em qualquer que fosse a cidade que não pertencesse ao local natural do carnicheiro, requeria uma licença que legitimasse a sua atividade<sup>313</sup>.

### 6.1.6. Os carnicheiros

As fontes documentais disponíveis para cidade de Braga não são apenas ricas na informação que prestam relativamente ao abastecimento de carne. Para este setor carne

---

<sup>308</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 132v.

<sup>309</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 132.

<sup>310</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 132v.

<sup>311</sup> 10 de junho de 1509: « E acordarom que os carnicheiros daqui avante nom constringam ninguem que103 tomem as tripas contra sua vontade sob penna de cinquenta reais.» I Livro de Acórdãos..., fl. 18.

<sup>312</sup> E acordarom e ouverom por bem porquanto alguuns oficiaees se desma[n]dam a trespasar os acordos e veereações que por bom regimento e governaçam da ciidade som acordados e asentados no livro das veereações e asinados per todos que daqui em diante qualquer pessoa de qualquer calidade que seja que entender de fora nas posturas da camara sem premeiro seer per todos na dicta camara acordado e asentado por acordo e asinado per todos os que o acordasem page por cada veez quinhentos reais e estas nom sejam quites, convem a saber, os juizes veereadores e almotacees oficiaees da camara que o contrairo fazerem pagem a dicta penna.» II Livro de Acórdãos..., fl. 51v-52.

<sup>313</sup> «E asy mesmo ouverom por bem e acordarom e consentirom que qualquer cidade villa concelho ou lugar desta comarca d'Amte Doyro e Minho que receber e comsentir qualquer dos dictos carniceyros que se forem de huum lugar pera outro e por alla ser carniceyro e o la tomarem por carniceyro ou comsentirem cortar em seu lugar per cada huum que asy o comsemtyr page ese comselho, convem a saber, os hofeciaes iguallmente de pena jumta sallvo se levar lycemça dos hofeciaes do lugar domde se for.» I Livro de Acórdãos..., fl. 202.

conseguimos rastrear quem são os profissionais desta arte de talhar a carne. Este benefício no estudo do setor da carne não se irá prolongar para os setores do pão, hortícola e nos ofícios de revenda, sobretudo onde há mulheres a tomarem o controlo desses setores económicos.

Para a listagem dos nomes de carneiros, podemos aproveitar a tabela dos contratos de abastecimento da carne (tabela 2, p.83), onde se agrupam todos os nomes de carneiros encontrados no abastecimento de carne na cidade de Braga entre os anos de 1508 a 1519: Álvaro Martins, Pedro Eanes, Afonso Gil, João Fernandes, Álvaro Pires, Diego de Cidelo, Álvaro Moreira, Álvaro Vaz, Gonçalo Anes<sup>314</sup>.

Um dos aspetos que devemos que sublinhar, é a passagem do mester no agregado familiar, ou seja, a prevalência do mester dentro da família. É o caso o carneiro Pedro Eanes, cujo agregado familiar integrava a mesma atividade económica, nomeadamente Diego Pires (filho)<sup>315</sup>. Diego Pires, como já apontado na tabela de abastecimento era um carneiro que fazia contratos de fornecimento com a câmara de Braga e tinha acesso aos financiamentos providos pela câmara para a atividade.

O mesmo acontece com Álvaro Martins, mas não está escrito o nome dos seus ajudantes. No dia 2 de maio de 1517, percebemos que o carneiro não trabalhava sozinho, este gozava também do trabalho de jovens, sobre os quais nada sabemos quem eram. Os documentos descrevem-nos como “seus mancebos” que talhavam no seu talho: «E tornaram a dizer que o dicto Alvaro Martinz talhara seu talho soamente com seus mancebos»<sup>316</sup>. Neste caso específico não podemos concluir que estes mancebos pertenciam à família, ou se eram aprendizes da arte<sup>317</sup>. Não temos mais dados que permitiam concluir que outros carneiros da cidade também tinham mancebos a auxiliar o seu mester.

### 6.1.7. Carneiros cadimos

Entre os carneiros da cidade de Braga, há quatro que merecem destaque entre os demais. As fontes designam-nos como “carneiros cadimos”, cujo significado, no antigo *dicionário de Bluteau* significa: «CADIMO, adj. Exercitado na sua arte».<sup>318</sup> Ou como explica o *Elucidário*, cadimo era a designação do que era público, patente e manifesto, aquele que serve o seu ofício

---

<sup>314</sup> Ver tabela 1 p. 69-70.

<sup>315</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 14v.

<sup>316</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 94v.

<sup>317</sup> «Encontramos com frequência referências a mancebos e mancebas de um mesteiral. Mas o termo tinha um significado muito abrangente. Tanto podia corresponder a uma realidade próxima do que hoje chamaríamos aprendiz, como podia também referir-se, de modo mais lato, a todo o serviçal, pessoal doméstico ou “familiar”, que vivia sob o mesmo teto» Melo, «Trabalho...», 263.

<sup>318</sup> Bluteau, *Diccionario...*, 211.

continuamente<sup>319</sup>. No caso em estudo, trata-se de uma designação atribuída exclusivamente a esses quatro homens, que correspondiam aos carneiros que asseguravam o abastecimento mais avultado de carne na cidade de Braga: Pedro Eanes, Álvaro Martins, Gonçalo Anes e João Gonçalves.

No caso de Pedro Eanes encontramos registos desde 1509, ano que dá início ao *Livro de Acórdãos e Vereações* da cidade de Braga. A primeira vez que as fontes documentais fazem menção a Pedro Eanes é a 17 de março de 1509. No acordo para o abastecimento de carne, está descrito que Pedro Eanes exercia o seu mester há 20 anos: «Visto como a vinte annos que aqui carta carne e lhe ficarom a dar pello aratel asi como cortarem em Barcelos e Ponte de Lima e de Gimaraees»<sup>320</sup>. Não percebemos quando este e outros carneiros foram designados de cadimos. E desconhecemos se existia algum documento legal que atribuía este título. Também existe informação do tempo que Álvaro Martins exercia o mester. Trata-se de um contrato de abastecimento de carne à cidade de Braga a 17 de março de 1509 e podemos perceber que este já exercia-o há 30 anos na cidade de Braga, como podemos ver neste excerto: «e carneiro cadimo que nesta ciida[de] ganhou muito dinheiro a mais de trinta annos que usa o officio de carneiro»<sup>321</sup>.

Anos mais tarde, em 1515, registavam-se mais dois carneiros públicos na cidade: Gonçalo Anes e João Gonçalves. A 5 de maio de 1515, na vereação da câmara de Braga quando se obrigam a abastecer a cidade de carne, acordam que dariam a carne ao concelho e ao arcebispo «como carneiros cadimos e nom como siseiros»<sup>322</sup>. Como se depreende do texto, estes dois carneiros eram simultaneamente siseiros (ou seja, recebedores das sisas)<sup>323</sup>, mas era na qualidade de carneiros cadimos da cidade que se obrigavam às referidas condições:

*« E logo perante os dictos senhores parecerom Joam Gonçalvez e Gonçalo Anees siseiros e disserom que ellees se obrigavam a dar quatorze bois boos recebondos cada somana a ciidade a quatorze ceitis o arratel como manda el rey noso senhor e os touros as festas e que ponha a ciidade quem pese a carne que ellees darom a carne a balança se for mal pesada com tal condiçom que a camara lhees empreste quorenta mil reais e lhos leixem trazer atee quinze dias antees da Poscoa e que o senhor arcebispo nom tenha carneiro e que conprindo elles dictos senhorees que ellees se obrigavam a todo o suso dicto como carneiros cadimos e nom como siseiros.»*<sup>324</sup>

<sup>319</sup> Viterbo, *Elucidário...* vol. II, 59.

<sup>320</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 2v.

<sup>321</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 3.

<sup>322</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 12-12v.

<sup>323</sup> A função dos siseiros era receber as sisas e controlar os valores arrecadados face à atividade comercial: «a arrecadação das sisas era assegurada pelos siseiros através de uma atenta ação de vigilância sobre a atividade comercial e sobre o trânsito de mercadorias, assegurada pela consulta dos livros dos tabeliães, onde se fazia o registo de negócios realizados no concelho» Rosa, «Na Lisboa...», 523.

<sup>324</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 12-12v.

No total, contabilizamos 4 carneiros cadimos na cidade de Braga. Colocamos a hipótese de serem carneiros cadimos simultaneamente. A partir da tabela 1 e 2 /tabela 1, p. 76; tabela 2, p. 83), estes 4 carneiros continuavam a abastecer a cidade de Braga e a beneficiar com empréstimos da câmara. Ao que reparamos, eram estes carneiros que beneficiavam desse financiamento e os que abasteciam com a quantidade maior de carne. Repare-se que o carneiro Pedro Eanes recebeu o seu último financiamento, pelo menos o que sabemos, em 1511, porém abastece até 1519. Não sabemos se teria perdido o seu título, ou se a informação está parcialmente escrita e documentada.

Ao longo da investigação podemos perceber que estes carneiros cadimos gozavam de um certo estatuto, que os outros carneiros não usufruíam. Enquanto outros carneiros que abasteciam com menos carne e nem sempre tinham contratos anuais, aceitavam os pedidos e acordos da câmara, mas os carneiros cadimos nem sempre aceitavam as ordens dos homens bons. O primeiro exemplo a 26 de abril de 1511, quando Álvaro Martins e Pedro Eanes recusam a dar carne ao concelho. Apesar dos benefícios e isenções de impostos para auxiliar no período de carestia de carne (no dia 9 de maio de 1511, fazem menção a uma crise de abastecimento de carne<sup>325</sup>), os carneiros negam-se ao acordo:

*«E perante os dictos senhores parecerom Alvaro Martinz e Pedr'Eannes carneiros aos quaees logo foy requerido que cortasem a carne nesta cidade visto como som carneiros cadimos e se obrigasem e porquanto dizia que perdiam que a ellees lheets prazia de lhe darem o que nunca derom no que esperam de dar, convem a saber, a treze ceitiis por aratel per todo este anno e que lhe davam a sisa em XV mil reais e que a cidade pagaria trees mil reais ou que cortasem a dous reais o aratel e que cortasem sem pagar sisa nenhuuma de quantos bois matarem. Os quaees carneiros responderom que o nom aviam de fazer.»<sup>326</sup>*

A pena para este desentendimento por parte dos carneiros públicos era que deixassem de cortar carne para o resto das suas vidas. A autoridade pública impõe este desfecho com base na “penna que el rey nosso senhor manda”, ou seja, proibem-nos de cortar carne na cidade ou noutro local qualquer<sup>327</sup>. Contudo o desfecho não foi esse. A câmara voltou a chamar estes dois carneiros e ofereceram mais ajudas e benefícios para que estes pudessem abastecer a cidade

---

<sup>325</sup> «E aprouve aos sobredictos senhores vendo a caristia dos bois (...)» I Livro de Acórdãos..., 131v»

<sup>326</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 128v.

<sup>327</sup> «E visto pellos dictos senhores sua contumacia fazendo lhes as sobredictas vantagens diserom que elles os aviam por ynibidos na forma que el rey nosso senhor manda que em todo sua vida nom possam cortar carne na cidade nem em outra parte sob as pennas que el rey nosso senhor manda.» I Livro de Acórdãos..., fl. 128v-129.

com a carne. A 28 de abril de 1511 o juiz da câmara, João Fernandes prometia emprestar 40000 reais para o abastecimento dos bois<sup>328</sup>.

Assistimos no ano de 1516 Álvaro Martins e Gonçalo Anes a negarem o abastecimento, impondo a sua reivindicação sobre a imposição da oligarquia. A 26 de março, quando a autoridade pública ordena que Álvaro Martins, juntamente com Gonçalo Anes carnicheiro<sup>329</sup>, abasteçam com as mesmas quantidades do ano de 1515, estes negaram-se a fazê-lo. Esta recusa foi fundamentada no argumento de que estes não tinham fornecido carne no ano anterior.

*«E mandarom chamar Gonçalo Anes e Alvaro Martinz e lheets diserom que dessem carne como derom o ano pasado. Dise Alvaro Martinz que elle nom fora carnicheiro o anno pasado e os dicto juizes lhee davam o juramento que o jurase. Disse que nom avia de jurar e pello denegamento que negou jurar manda o juiz que o asentase asi e lhee manda que pois denegou o juramento onde noteficou que elle tevera parte e quinhom no talhar da carne que ora o anno se cortou no açougue da dicta ciidade segundo se fara certo que era parceiro com Gonçalo Anes que elle cortase carne como a cortou ora o anno sob penna de vinte cruzados. E que por cortar carne bespora de Pascoa a dezaseis ceitiis contra forma da ordenaçam d'el rey noso senhor sendo lhee requerido que o anno cortase a mayor preço de XIII<sup>o</sup> ceitiis segundo foy uso e custume que o aviam por condanado nos dez cruzados d'ouro como noso senhor manda a metade pera o concelho e a outra metade pera os cativos como el rey noso senhor manda. E o dicto Alvaro Martinz pidiio de todo huuma carta testemunhavel e elles mandarom que lha dese com o trelado da ordenaçam e com o artiigo que lhes apresentou e asi o mandarom a Gonçalo Anees que presentee estava sob penna doutros vinte cruzados que dese carne este anno pois foy carnicheiro o anno pasado. E elle dise que nom era obrigado este anno que dera carne a que avia de dar o anno pasado segundo foy obrigado e que se nom avia de obrigar e os dictos juizes sem embargo de todo lhee mandarom que dese a dicta carne sob a dicta penna. E o dicto Alvaro Martinz dise que elle viria per escripto mais perfeitamente.»<sup>330</sup>*

Não entendemos o porquê de os carnicheiros mostrarem resistência para não abastecerem no açougue da cidade. Estes carnicheiros tinham justificado que no ano de 1514 não tinham cortado carne para o concelho e dessa forma não dariam carne nesse ano: *«Dise Alvaro Martinz que elle nom fora carnicheiro o anno passado»*. Contudo, no decorrer do documento percebemos que Álvaro Martins carnicheiro estava a omitir a verdade, tendo sido de facto carnicheiro no ano

---

<sup>328</sup> «E proveerom sobre esta ynibiçam atras escripta se se asinaria ou nom e acordarom de mandar chamar os carnicheiros, convem a saber, Alvaro Martins e Pedr'Eannes os quaees vierom e lhee faziam as vantagens atras escriptas e mais lheets prometiam quorenta mil reais emprestado e que cortasem a treze ceitiis.» I Livro de Acórdãos..., fl. 129-129v.

<sup>329</sup> Gonçalo Anes carnicheiro aparece nas fontes várias vezes a par com o carnicheiro cadimo Álvaro Martins. Contudo, não sabemos se este é carnicheiro público como era Álvaro Martins. Fizeram abastecimento juntos em 1516 (II Livro de Acórdãos..., fl. 49, fl. 59v) e 1517 (II Livro de Acórdãos...fl. 86v).

<sup>330</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 49-49v.

anterior e tinha multas contraídas por fraudes que cometeu em certas vendas: «(...) *E que por cortar carne bescora de Pascoa a dezaseis ceitiis contra forma da ordenaçam d'el rey noso senhor sendo lhe requerido que o anno cortase a mayor preço de XIII<sup>o</sup> ceitiis segundo foy uso e custume que o aviam por condanado nos dez cruzados d'ouro como noso senhor manda*».

Gonçalo Anes, que também estava presente, negou-se a dar o abastecimento de carne pelo facto de não ter a obrigação: «*E elle dise que nom era obrigado este anno que dera carne a que avia de dar o anno pasado segundo foy obrigado e que se nom avia de obrigar*». Estas imposições por parte do carnicheiro Gonçalo Anes não foram tão bem recebidas pela câmara que, como podemos ver no excerto anterior a câmara impõe que cortasse carne sob a dita pena de 20 cruzados.

Não entendemos o porquê deste conflito de interesses, que fazia com que os carnicheiros não quisessem abastecer. Podemos agrupar neste acontecimento alguns dados que podem nos conduzir a uma hipótese. A 1 de fevereiro de 1516 a câmara oferece a hipótese aliciante para os carnicheiros interessados a abastecer de obter um financiamento de 30000 reais<sup>331</sup>. Podemos colocar esta hipótese desse ano a câmara oferecer ajuda aos carnicheiros, de forma a publicitar esse cargo para o abastecimento, devido a algum período de carestia. Isso poderia justificar o facto de os carnicheiros não quererem abastecer com carne nesse ano.

Outro indício para a carestia de carne, foi a requisição de carnicheiros da cidade do Porto, a 11 de abril de 1516: «*E acordarom que escrepvam aos carnicheiros do Porto que venham aqui cortar carne*». O pedido para que carnicheiros de outras cidades abastecessem era em caso de exceção, tal como acontecia nesse ano.

A 10 de maio vemos mais uma prova da crise de carne que atravessava a cidade de Braga, e juntamente com essa prova, vemos a tomada de decisão por parte dos oficiais de forma a obrigar os carnicheiros a abastecerem a cidade e a obrigar-se às quantidades mínimas:

« E porquanto a ciidade carecia de carne e nom por ellees dictos regedores deixarem de trabalhar e fazer niso todo o que poderom por bem do povo e nom podem acabar com os carnicheiros que matarom os annos pasados que se obrigem acordarom e ouverom por bem que todos os carnicheiros asi da ciidade como do termo que o anno pasado matarom carne, convem a saber, bois vacas touros que ora se nom querem este anno obrigar posto que per muitas vezes per ellees requiridos fosse que nenhuum dellees asi os da ciidade como os de fora do termo em

---

<sup>331</sup> «E acordarom e mandarom que logo se lance pregom que se alguma pesoa quiser tomar a carniça desta ciidade que lhe emprestariam trinta mil reais e que lhe fariam boa companhia.» Il Livro de Acódãos..., fl. 47.

dias de suas vidas nom matarom boy nem vaca na dicta ciidade nem termo nem a cinco legoas da redor segundo forma da ordenaçam [d'el rei] noso senhor e seu regimento por que elles regedores os aviam por privados dos dictos officios de carniceiros segundo sua alteza em seu regimento manda salvos aquellees que da pobricaçam desta a oyto dias se quiserem viinr a cam[a]a obrigar porque pasado o dicto termo nom se vindo obrigar serom nelles executadas as pennas que o dicto senhor rey manda usando officio contra esta postura e asi nom matem nem posam matar carneiros nem cabritos nem outra nenhuuma carne sob a mesma penna.»<sup>332</sup>

Após este pequeno confronto entre a câmara e os carniceiros que não queriam abastecer como lhes requeriam, vemos mais tarde o assunto ser resolvido com um acordo. O acordo foi feito com Gonçalo Anes, como podemos verificar na documentação de carne na cidade de Braga.

### 6.1.8. Fiscalidade

O pagamento da sisa do ramo da carne, entre os anos de 1509 e 1519 foi arrecadado pelos carniceiros da cidade de Braga, normalmente os siseiros como anteriormente. Embora fosse a regra geral, o pagamento da sisa também podia ser feito através da arrecadação de dinheiro na “arca do açougue”, que tinha como fim cobrir as despesas do imposto, como veremos ao longo do capítulo. Ao longo dos seguintes capítulos, cabe-nos apresentar as diferentes formas do pagamento deste tributo, quem era o arrendatário deste custo e como se processava a organização para o pagamento da sisa. Este imposto régio foi o único que tivemos registo para o setor da carne.

Foi através dos documentos de acórdãos e vereações da cidade que obtivemos informações sobre o pagamento das sisas, e quem se declarava a ficar como siseiro do ramo da carne. Os dados recolhidos são apenas referentes a 1509, 1510, 1511, 1515, 1517 e 1519. Apesar da escassez de mais informações sobre os valores das rendas, percebemos como se processam estes contratos e quem tinha o poder económico para o arrendamento.

Dia e mês	Ano	Valor da sisa	Arrendatário	Observações	Fonte
12/mai	1509	18000rs	Pedro Eanes e Álvaro Martins	Metade da sisa cada um	ILA fl. 10v
27/abr	1510	1/2 da sisa (18000)	Álvaro Martins		ILA 68v
26/abr	1511	15000 reais (total de 18000rs)	Pedro Eanes e Álvaro Martins	Isentos de imposto da sisa por cabeça do boi morto	ILA fl. 128v
5/mai	1515		João Gonçalves e Gonçalo Anes		IILA fl. 12
12/mai	1515	3000rs	Diego Pires		IILA fl. 14
02/mai	1517	5000rs	Álvaro Martins		IILA fl. 94v
11/mai	1519	13000	Pedro Eanes, Bartelomeu Piris, Álvaro Piris		IILA fl. 170

<sup>332</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 56-56v.

Tabela 5 – Total da sisa na cidade de Braga nos inícios do século XVI

A partir da tabela 5, percebemos quanto era o valor da sisa para alguns anos, quem arrendava o imposto e alguns aspetos importantes que foram contratados. Entre os anos de 1509 e 1511, percebemos que o valor fixo da sisa era de 18000 reais, quanto aos restantes anos as fontes documentais não apresentam registos.

Quanto aos carneiros que arrecadavam a sisa para o concelho, observamos que são essencialmente os carneiros cadimos: Álvaro Martins e Pedro Eanes e os seus filhos (ver tabela 5).

Apesar de o imposto ser pago pelos carneiros públicos da cidade, notamos que o concelho tem posse de uma arca. Essa arca, instalada no açougue tinha como objetivo juntar algum dinheiro, que mais tarde ajudaria a pagar o bolo total da sisa e a ajudar os siseiros. A primeira vez que a arca foi mencionada nos documentos da câmara foi a 17 de maio de 1511. Nessa reunião, as autoridades concelhias acordaram que se fizesse uma arquinha para que toda a gente contribuísse para o imposto do ramo da carne:

*«E porquanto a cidade avia de pagar dezoyto mil reais a el rey da sisa da carne segundo na vereaçam atras escripta faz mençam acordarom de se fazer huuma arquinha em que se recebese na açougue de toda pesoa huum ceitil de cada aratel per consentimento do senhor arcebispo que pague e o cabiidoo.»<sup>333</sup>*

Esta “arca” ou “arquinha”, como é descrita nas fontes, servia então para arrecadar dinheiro para a sisa através da compra do arrátel da carne ou pelo pagamento de penas de fraudes cometidas pelos carneiros na venda da carne. Temos registo que a venda do arrátel do boi em 1518, era de 14 ceitis, contudo deveriam pagar pelo arrátel 15 ceitis, sendo separado 1 ceitil para a arca do açougue<sup>334</sup>. Mas este acréscimo do valor deveria ser apenas até o montante pretendido fosse colmatado: nesse ano o valor objetivo era de 4000, o valor do arrátel da carne de boi voltaria a ser 14 ceitis<sup>335</sup>.

Juntamente com esse pequeno valor acrescentado sobre o preço da carne para a “arquinha do açougue”, estavam as penas. Existe um registo em que a câmara impõe que algumas das multas feitas na pesagem da carne na balança, entrassem na soma da arca. A 27 de maio de 1518, há o acordo de que os almotacés permitiam que os carneiros pesassem mal, tinham que pagar para a arca 200 reais e os reideiros que faltassem ao seu dever de estar na

<sup>333</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 135v.

<sup>334</sup> «E asy acordarom que a carne que se a de pesar a quatorze ceptiis ho arratel se corte a quinze ceptiis e este ceptil que se mayns acrecentar he pera pagarem quatro mil reais de sisa que am de paga ao siseyro» II Livro de Acórdãos..., fl.138.

<sup>335</sup> «E tanto que se encher os dictos quatro mil reais logo se tornara a cortar a534 quatorze ceptis» II Livro de Acórdãos..., fl. 138.



balança, pagavam igualmente 200 reais<sup>336</sup>. Esse dinheiro deveria ser arrecadado e só aberto quando a câmara permitisse, sendo esta permissão feita perante os juizes e os vereadores da cidade:

*« E a arca se nom abrira senom na camara perante os juizes e vereadores e procurador della e fazendo o contrairo o que fezer pague de penna dez cruzados. E os almotacees terem carego de receber o dicto ceutil e se ouverem de ir pera fora o farom aos juizes ou vereadores ou a cada huum delles por se nom perder o dicto ceutil e nom ho fazendo asy pagarom de penna dozentos reais pera a dicta arca.»<sup>337</sup>*

Por fim, este dinheiro destinava-se a ajudar no pagamento da sisa, ou a emprestar aos carniceiros que pagavam a sisa do respetivo ano. A 5 de dezembro de 1516, na reunião dos homens bons manda-se que se pegue no dinheiro arrecadado na arca e que se desse os 5000 reais aos carniceiros que tomaram a sisa:

*«E acordarom que se abra a arca do açouge perante o juiz e que se de o dinheiro que se nella achar aos carniceiros dos cinco mil reais que lhe tem prometido a cidade.»<sup>338</sup>*

O setor da carne presenteia-nos com informação essencial para percebermos as diferentes regulamentações e controlos das diversas etapas deste setor económico. Desde o abastecimento do animal ainda vivo, a sua morte e a comercialização das suas partes, da regulamentação que controlava as divisões e repartições da carne no concelho e quem eram estes artistas do talhar da carne, conseguimos percorrer o caminho do início ao final do abastecimento de carne. Em comparação com os seguintes setores que encontraremos ao longo da presente dissertação, o abastecimento de carne no concelho de Braga foi o que melhor nos permitiu uma análise e investigação consistente.

## 6.2. Setor do pão

A transformação do cereal e a comercialização do pão, já panificado, ou em farinha, eram alvo da regulamentação pelas autoridades concelhias bracarenses. Apesar de ser um produto de interesse para a cidade, pois o pão era essencial na alimentação diária, este não é tão presente como a carne, nos Livros de Acórdãos do concelho em estudo. Desde a fase de produção à fase

---

<sup>336</sup> «E que qualquer almotacel que consentir pesar mal ou nom mandar encher o peso da carne que falecer que page por cada vez dozentos reais per a arca a metade e a outra metade pera quem tener carrego da balança. E por cada vez que o rendeiro ali nom tener a balança no açouge e nom estiver hi pera pesar a carne page dozentos reais pera a mesma arca.» II Livro de Acórdãos..., fl. 138v

<sup>337</sup> II Livro de Acórdãos... fl. 138.

<sup>338</sup> II Livro de Acórdãos..., fl.82.

de comercialização do produto e os respetivos ofícios e mesteres, foi possível a obtenção de 22 registos<sup>339</sup>.

As regulamentações concelhias debruçam-se sobre a necessidade da realização de trocas justas, de forma a não existir beneficiários fraudulentos. As bases das leis régias relacionadas com a venda de cereais vão impulsionar normas locais que nelas se inspiram, com vista a promover o bem e o interesse comum, com base no ideal medieval de preço justo. Esta regulamentação incide bastante sobre os pesos e medidas impostos pelo concelho, juntamente com os respetivos preços, e verificados pela almotaçaria, o interesse em garantir a oferta abundante produtos<sup>340</sup>, o ideal das padeiras cozerem e amassarem o pão “em todo o tempo”<sup>341</sup>, de venderem ao concelho, o ideal de cumprirem a suas obrigações sob juramento durante um determinado período, entre tantas outras regulamentações sobre o pão.

Para o estudo do pão e do seu abastecimento nos mercados urbanos, decidimos organizar este capítulo de forma a fazer uma contextualização da “História do Pão” até à mão do consumidor, com os dados que conhecemos para Braga.

Começando então o percurso do produto que abastecia a cidade minhota. Este era colhido nos campos portugueses ou estrangeiros, segundo a informação que nos chega das fontes locais. Sobre este tipo de informação as fontes documentais utilizadas não esclarecem com grande pormenor os sítios que permitiam o abastecimento da cidade de Braga. Percebemos que o cereal provinha “da terra” e “do mar”, mas quanto aos locais, as fontes de verificação não desvendam. Portanto, limitavam-se a regulamentar a comercialização distinta entre os cereais do reino e os cereais de outras terras. O termo de “cereal do mar”, é o termo utilizado na fonte e não nos indica se o cereal de fora “da terra”, possa ser de lugares estrangeiros, ou que apenas eram de outros locais do reino, mas transportados via marítima. Alguma bibliografia<sup>342</sup> indica que o cereal do mar fosse de facto estrangeiro, contudo, não podemos concluir que seja este o caso para as fontes de Braga.

---

<sup>339</sup> Os 22 registos estão relacionados com a venda ou transformação do cereal a partir de padeiras, ou forneiras. Os registos relacionados com a participação de padeiras em procissões ou eventos religiosos, estão excluídos desta afirmação.

<sup>340</sup> Ordenações Del-Rei Dom Duarte, 366.

<sup>341</sup> Ordenações Del-Rei Dom Duarte, 367.

<sup>342</sup> «A preocupação em controlar variações bruscas nos preços dos cereais importados vem já do final da Idade Média, quando D. João II requer ao concelho de Lisboa que aplique ao cereal do mar um conjunto de regras inspiradas «na maneira que se tem em Genoa na venda do pam», na tentativa de se mitigar «a grande mingua» então sentida» Mangas, Francisco Duarte Ferreira, «O terreiro do trigo de Lisboa no século XVI» (tese de mestrado, Lisboa, Faculdade de ciências sociais e humanas Universidade Nova de Lisboa, 2016),59. E «Será razoável concluir deste modo, sabendo que todo o vale se abastecia normalmente a si próprio raríssima até ele subindo o cereal do mar. Sempre, nestes casos sistematicamente fornecido peço Porto.» Oliveira, Aurélio de, «Os preços do pão no centro vinhateiro de Lamego (1750-1793)», *Douro – Estudos e Documentos*. Volume II, n.4 (1997): 168.

Esta informação encontra-se no Livro de Vereações, quando o concelho proíbe as padeiras de misturarem o pão da terra com o do mar, pois tal ousadia valeria de multa 1000 reais para o concelho.<sup>343</sup> Esta medida imposta, que proibia a imiscuidade entre os dois produtos, podem nos revelar a qualidade e a diferença entre os dois produtos. Idêntico ao caso do vinho, como veremos adiante, as qualidades diferentes, consoante a sua proveniência, não deviam ser misturadas.

Contudo, independentemente da proveniência do cereal, todos os produtos que entrassem no concelho tinham de passar pelo “pente” das autoridades locais, e atravessavam diversos impostos e taxas. Outros impostos eram colocados sobre o cereal, que caso fosse importado pagaria imposto de *portagem*, da *medidagem* e de *sis*a. Ou, temos o caso dos almotacés, que deveriam ser conhecedores de todos os produtos para a venda, estabelecendo aos comerciantes as regras e preços, exercendo a almotaçaria.

Contudo, podiam existir exceções no pagamento de impostos. A 31 de março de 1509 a partir de um documento ao procurador do ano anterior (1508), Pedro Anes, para descontarem 50 reais: «acordaram que leve em conta cinquenta reais a Pedr'Eanes procurador». Nesse mesmo acordo está escrito que a *sis*a, a *portagem* e a *medidagem* não foram aplicadas a quem trouxesse o pão de fora: «trigo de fora que nom ouve das medidas porquanto a ciidade fez franco de *sis*sa e *portagem* e *mididagem* todo o pom que de forra viesse o anno pasado vender a ciidade.»<sup>344</sup>

Em 4 de Agosto de 1509, a câmara mandou consultar quanto renderam as *sis*as do trigo de fora entre janeiro e agosto, para que o concelho pagasse a *sis*a aos rendeiros. Essa intenção teve como objetivo informar-se sobre o valor deste imposto, para que a câmara pudesse pagar o valor correspondente ao restante ano de *sis*as, «pera franquearem os forasteiros»<sup>345</sup>, ou seja o concelho vai pagar o valor das *sis*as para poder isentar desse pagamento as pessoas de fora da cidade que a ela trouxessem trigo. Juntamente com essa “benfeitoria” isentaram os que importavam o trigo estrangeiro de *portagens* ao concelho.<sup>346</sup> Um ano mais tarde, como verificamos no fôlio 43 verso, do Livro de Vereações, no ano de 1510, quando o concelho de Braga, em vereação «mandarom chamar Diego Soarez e Francisqu'Eannes e lhe requererom que lhees

---

<sup>343</sup> «E acordarom porquanto muitas padeiras mesturam o pom do mar com o da terra que nenhuuma pessoa nom seja tam ousada que pom pera vender nom no mesture o do mar com o da terra sob penna de mil<sup>343</sup> reais pera o concelho e pagos da cadea que cada huum coza sobre si estremado.» | Livro dos Acórdãos e Vereações..., fl. 87.

<sup>344</sup> «E asi acordarom que leve em conta cinquenta reais a Pedr'Eannes procurador pello trigo de fora que nom ouve das medidas porquanto a ciidade fez franco de *sis*sa e *portagem* e *mididagem* (fl. 5v.) todo o pom que de forra viesse o anno pasado vender a ciidade.» | Livro dos Acórdãos e Vereações..., fl. 5-5v.

<sup>345</sup> «E assi acordarom que Jam Franco procurador fose fallar com Alvaro Pereira e soubese quanto rendeo a *sis*a des Janeiro atee esta parte do trigo que vem de fora pera outro tanto pagar o concelho aos *sis*eiros pellos outros meses que estam por viinr pera franquearem os forasteiros.» | Livro de Acórdãos..., fl. 20v.

<sup>346</sup> «se pague a *portagem* a custas do concelho pera de todo os forrarem porquanto o sentiam assi por ser serviço de Deus e bem do povoo.» | Livro de Acórdãos..., fl. 20v.

aprovese de leixarem a sisa do pam que viir de fora pera fazerem livres e foros della todos os que de fora vierem vender pom a cidade.»<sup>347</sup>. Este pedido do concelho para deixarem de cobrar as sisas do pão que vier de fora a quem o vier vender à cidade, foi aceite pelos dois homens, recebedores das sisas, dando a isenção de sisa a todos os que importavam cereais à cidade de Braga<sup>348</sup>. Estes tipos de medidas extraordinárias tinham como objetivo claro permitir uma maior afluência do produto à cidade, permitindo um comércio mais livre e resulta sobretudo de um período de forte carestia do cereal na cidade.

Independentemente das exceções, o princípio do controlo permitia uma melhor contenção dos bens importados e sobre a quantidade de pão que se venderia efetivamente no concelho. A partir destes conceitos a troca seria mais justa, visto que os preços eram estabelecidos consoante a disponibilidade, tentando evitar trocas paralelas que nem sequer cumpriam os preços estabelecidos pelo concelho. As transações clandestinas poderiam praticar preços mais baixos, ou mais altos, gerando uma concorrência injusta às padeiras estabelecidas para a venda de pão nos respetivos anos, ou poderiam cobrar demasiado ao consumidor, o que provocaria lucros ilegais ao vendedor.

A partir da mesma fonte da cidade de Braga, podemos observar a tentativa de romper com essas práticas de concorrência desleal, por parte das elites governativas. Por isso era proibido comprar pão a quem quer que fosse antes que o pão fosse repartido pelos almotacés na praça. E claro, junto com a regulamentação vinha sempre a pena. Por consequência de desrespeito à lei imposta em 7 de setembro de 1510, e de novo, mais tarde a 10 de maio de 1516, pagaria 1000 reais a partir da cadeia.<sup>349</sup>

Uma das curiosidades que devemos apontar aqui é que o parágrafo anterior ao que continha a norma de 7 de setembro de 1510, observamos que dois homens bons da cidade de Braga, mais concretamente mestre Antoneo<sup>350</sup> e Martim Piriz<sup>351</sup>, cometeram o crime de comprar trigo na estrada para depois venderem sem ser almotaçado na cidade. Contudo, a pena foi distinta do que a lei posterior apontava. Estes apenas teriam de pagar uma multa 300 reais, e claro,

---

<sup>347</sup> I Livro dos Acórdãos e Vereações..., 43v.

<sup>348</sup> Diego Soares era recebedor das sisas no ano de 1510, e no ano de 1509 controlava os açougues. Para Francisco Eannes não obtive mais informações adicionais, mas deveria ter o mesmo cargo de Diego Soares no ano de 1510.

<sup>349</sup> «Sabado sete dias do mees de Setembro de mil e Vc e dez fizeram vereaçam (...) E acordarom que qualquer que comprar nas estradas algum trigo (...) se vier vender aa cidade sejam presos e da cadea paguem mil reais393 ametade pera quem o acusar e a outra metade pera o concelho e que perca a mercadoria pera o concelho e que se apregoe.» I Livro de Acórdãos..., fl. 89; «Sabado dez dias do mees de Mayo de mil e Vc e dezaseis fizeram vereaçam (...) E acordarom e ouverom por bem que se lance pregom que nenhuuma pesoa de qualquer calidade que seja nom seja tam ousado que pom nenhuum nom compre como for dentro do termo de Bragaa ate o dicto pom seer na praça e lhe seer repartido pello almotaceel portanto que todos ajam seu quinhom e qualquer que o contrairo fizer que page mil reais da quadea (sic) e que se apregoe logo.» II Livro de Acórdãos..., fl. 55v-56.

<sup>350</sup> Mestre Antoneo, homem bom da cidade de Braga, teve cargo de almotacé em 1517, 1518, 1519.

<sup>351</sup> Martim Piriz, homem bom da cidade de Braga, tinha o cargo de siseiro. Ver em I Livro de acórdãos..., fl. 20v.

ficaram sem os cereais que seriam almotaçados e vendidos para bem do povo do concelho de Braga.<sup>352</sup>

Juntamente com estas medidas, temos que sublinhar as ações extraordinárias de isenções de impostos presentes nestes excertos, quer de *sis*, *portagem* ou *medidagem*. A decisão tomada pelas autoridades concelhias permitia que a venda dos cereais de fora da cidade fosse mais fácil. Estas isenções tinham como objetivo tornar o mercado mais atrativo para quem viesse fornecer a cidade, tornando o abastecimento em épocas de carestia mais facilitado. Mas tenhamos em atenção que eram exceções, os cereais teriam então de passar pelos impostos e posteriormente distribuídos pelos almotacés aos respetivos vendedores.

O mesmo era pesado e tabelado com os preços concordados pela elite governativa. Quanto ao local onde se pesava, percebe-se que este era no açougue.<sup>353</sup>

Para os preços dos cereais da cidade de Braga instituídos pela elite governativa, só obtivemos dados entre 1509 e 1517, através das fontes selecionadas para a presente investigação. Contudo, com a contribuição da dissertação de mestrado de Sérgio Carlos Ferreira, que pesquisou os preços de variados produtos e salários, também apresenta o preço de géneros alimentares de variadas cidades, de zonas do reino de Portugal em geral.

O preço do trigo<sup>354</sup> foi o que acabou por mostrar mais preocupação pelas autoridades bracarenses em comparação com os cereais restantes e foi o que mais mostrou dados para a cidade de Braga e a Região Entre Douro e Minho na tese de Sérgio Ferreira. Pelos dados que conseguimos recolher que vão de encontro com o intervalo temporal escolhido para a presente dissertação, reparamos numa subida de preço significativa até aos inícios do século XVI, como podemos observar no gráfico 7. O que juntamente com as isenções de sisas e impostos desse ano atrás referidas, comprova a tendência para provável escassez de trigo nesse ano.

---

<sup>352</sup> «E acordaram porquanto mestre Antoneo e Martiim Piriz conpraram juntos dous carros de trigo que vinham a vender a cidade que sejam penhorados por lllc lllc reais cada huum e que todavia venha o trigo a praça e se apregoe no preço por que o ellees comprarom pera o povo o comprar.» I Livro de Acórdãos..., fl. 89.

<sup>353</sup> «E acordaram que Jam de Ponte coymeiro ponha a balança no açougue per si ou per outrem (...) E que dem a pesa as padeiras do pam de real pois o trigo val a trinta e cinco reais.» I Livro de Acórdãos..., fl. 150v-151.

<sup>354</sup> O cereal trigo foi reconhecido nas fontes com o toponímico de “trigo” e “pão molete”. Percebe-se que quando falavam de outros tipos de pães, constituídos por outros cereais, referem-se como: “broa”, “pão bregado”, “pão de semente”.

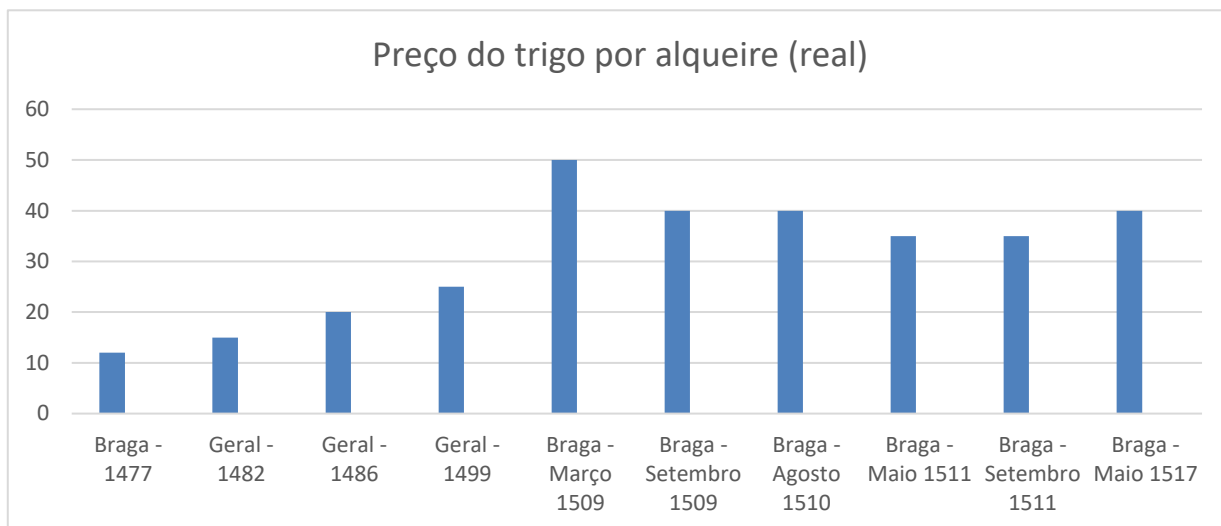


Gráfico 7 - Evolução do preço do alqueire do Trigo no Reino e Braga na segunda metade do século XV e inícios de XVI. Gráfico da tabela 14 no Apêndice nº 14.

Dados sobre o preço do centeio são mais escassos e com os meios utilizados para a recolha deste tipo de dados não permitiram uma obtenção de dados exaustiva. Percebe-se que há um aumento significativo de preço no ano de 1487, quando apresenta o valor de 26 reais o alqueire, comparando-se na mesma década com o preço do trigo a 20 (1486). Por fim, através das fontes da câmara de Braga, só temos registo para o preço do alqueire do centeio a 1511, quando o seu preço estava nos 6 reais.

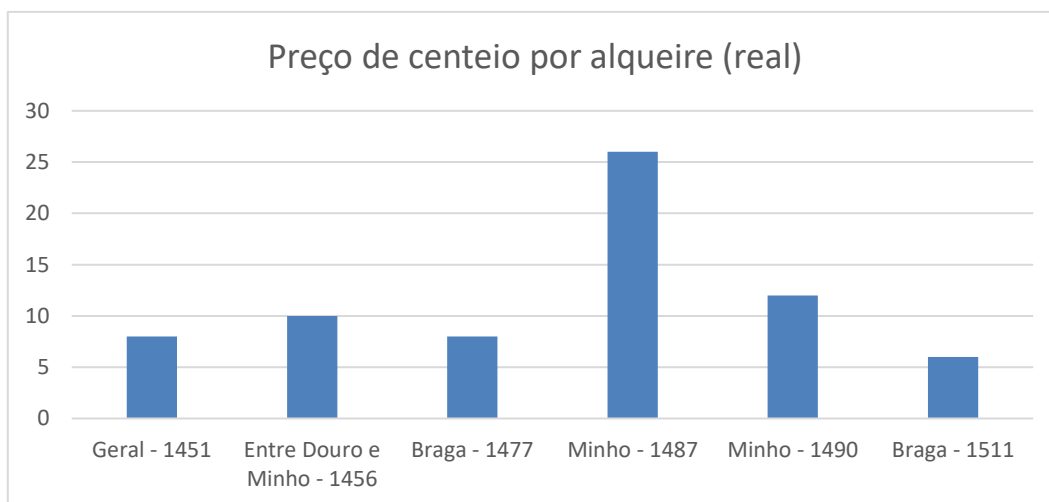


Gráfico 8 - Evolução do preço do alqueire do centeio no Reino, Entre Douro e Minho e Braga na segunda metade do século XV e inícios de XVI. Tabela 15 no Apêndice nº 3.

Por fim, o milho, o último cereal que temos informação para a cidade de Braga, não conta com muitos registos, como acontece com o cereal de eleição – o trigo. Os dados são todos da tese de Sérgio Ferreira e do Livro de Vereação de Braga. No caso deste cereal, apesar das suas

variações de preço, podemos concluir que estes mantiveram-se na média dos 6 reais por alqueire de milho, não sofrendo com muitas variações de preço, como podemos observar no gráfico 9.

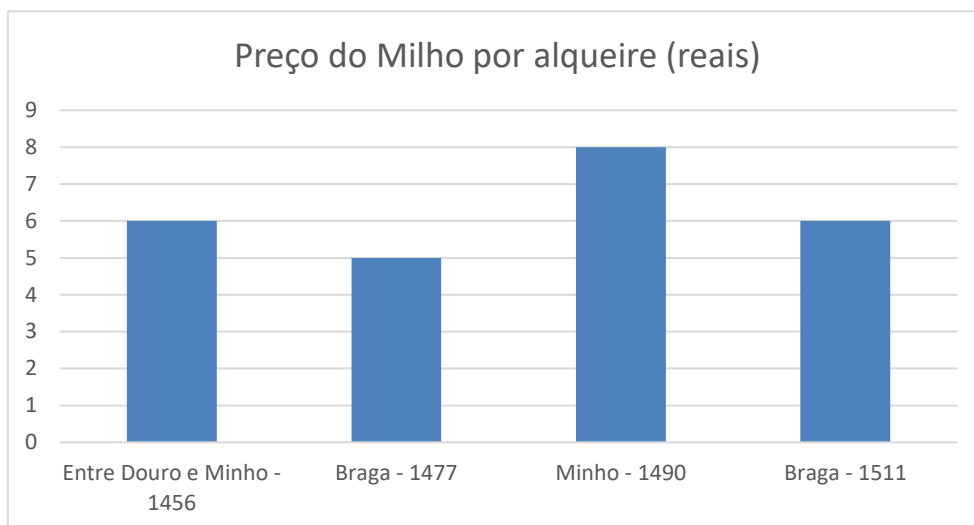


Gráfico 9 - Evolução do preço do alqueire do milho Entre Douro e Minho e Braga na segunda metade do século XV e inícios de XVI. Tabela 16 no Apêndice n.º4.

Podemos observar, em comparação com os outros gráficos, que foi o cereal que sofreu menos aumento de preço ao longo do ano.

Os Livros de vereações de Braga fornecem informações acerca dos farelos de diferentes cereais que eram vendidos a um preço diferente das farinhas. Isto acontece, porque o farelo é a primeira fase de moagem dos cereais, onde se retira a casca exterior. Já a farinha é o processo posterior, que torna possível a confeção de pães mais saborosos. No ano de 1511 a câmara de homens bons acordou que o farelo de trigo deveria ser vendido a 8 reais o alqueire, e o farelo de centeio e de milho deveria ser vendido a 6 reais o alqueire<sup>355</sup>.

Também existem dados para o preço do pão já panificado. Este era tabelado pelo peso que apresentava, não pela medida, como acontecia com o cereal ainda em grão ou em farinha. Temos diversos dados a partir dos documentos da cidade de Braga.

Em setembro do ano de 1509, o real do pão “bregado” era de 6 onças, do pão “molete” 7 onças, de pão de “semea” 9 onças e por fim a broa, com a típica mistura de cereais menos nobres de 33 onças. Um ano depois, em 1510, 1 real de pão de trigo deveria pesar 6 onças, como no ano anterior. Em 1517, voltamos a ter registo do preço do peso do pão e notamos uma subida de preços. Nesta data a câmara já colocava a regulamentação dos preços com uma proibição de aumentar mais o preço. Ou seja, as autoridades estabeleceram que 1 real de pão não seja menos

<sup>355</sup> | Livro de Acórdãos..., 142-142v.

pesado que 5 onças, ou dois reais de pão não menos de 10 onças.<sup>356</sup> Acordaram dias mais tarde que 1 real de pão pese 6 onças<sup>357</sup>.

Estes preços estabelecidos pelos governos locais se não fossem cumpridos podiam ser alvos de penas definidas igualmente pelos concelhos, tal como ditavam as Ordenações Afonsinas:

*«Para os Almotacees saberem se as paateiras dam o pam por peso (...)e quando virem, que compre pesar, pesem-lho; e se lho acharem minguado do peso contragam-nas que paguem a pena do Concelho»<sup>358</sup>, ou, «todollos que tem medidas de pam (...) mostrem para as veerem se som direitas, sob a pena, que lhes he posta na postura do concelho»<sup>359</sup>.*

Nesse mesmo sentido, segundo esse princípio das penas terem que ser pagas consoante a imposição do concelho, encontramos, por exemplo, em 1517, a determinação que em caso de desrespeitarem os preços dos cereais tinham que pagar 200 reais<sup>360</sup>

Com esta regulamentação nas formas de abastecimento de cereais e controlo de pesos, medidas e preços, era importante a existência de locais próprios para o exercício de venda do cereal, já panificado ou não, consoante as regras estabelecidas. Desta forma, era mais facilitado o controlo por parte das autoridades locais, devido à centralização e organização dos mesteres e officios ligados ao setor do pão. Para Braga, existem vários locais de venda de pão.

Não há informações concretas para a venda do mesmo antes do século XVI, podemos supor que seria no açougue da cidade, onde se vendiam diversos géneros alimentares<sup>361</sup>, ou em tendas junto a esses açougues e pela cidade<sup>362</sup>.

Como apresenta Dra. Maria do Carmo na sua tese de doutoramento, o arcebispo D. Diogo de Sousa, para além de obras nos açougues, fez algumas mudanças de forma a organizar a cidade no século XVI, tornando a venda do pão centralizada numa praça junto à Sé: «Deste modo, a pequena rua e a praça diante da porta principal da Sé passam a integrar a Praça do Pão, que adquire uma nova expressão no urbanismo da cidade desde o século XVI até, pelo menos, ao século XVIII.»<sup>363</sup> Este espaço era destinado à venda do pão: «baixo um alpendre com dois arcos grandes e assentos de pedra para se vender pão»<sup>364</sup>.

---

<sup>356</sup> « E acordaram que o real de pom nom deça de cinco honças e os dous reais dez honças» (2 maio de 1517) em II Livro de Acórdãos..., fl 94v.

<sup>357</sup> «E acordaram que o real do pom pese seis onças pois o trigo vay a quorenta reais.» (23 de maio de 1517) em II Livro de Acórdãos..., fl. 100v.

<sup>358</sup> Ordenações Afonsinas, Livro I, 184.

<sup>359</sup> Ordenações Afonsinas, Livro I, 181.

<sup>360</sup> « (...) se de menos peso for que pague por cada vez dozentos reais.» em II Livro de Acórdãos..., fl 94v.

<sup>361</sup> «edifício que servia, para a matança de animais, preparação e venda da carne (...) serviam também para venda de vários produtos alimentares, para além de carnes e peixes.» em Ribeiro, «Espaços e...», 392.

<sup>362</sup> Ver em Ribeiro, «Espaços e...», 392.

<sup>363</sup> Ribeiro, «Braga, entre...», 481.

<sup>364</sup> Ribeiro, «Braga, entre...», 481.





Imagem 2 - Local da Praça do pão no século XVI em Ribeiro, «Braga, entre...», 480.

Para o trigo importado, em 1509 a vereação bracarense decide que a sua venda seria realizada numa casa alugada para o efeito, porém a documentação não é explícita quanto ao local: «E assi que se alugue huuma casa pera se vender o dicto trigo de fora»<sup>365</sup>.

Posteriormente, resta-nos saber quem eram os protagonistas da transformação e da venda do pão. Para a cidade de Braga verificamos que quem vendia o pão/cereal, ou o transformava, no significado atual dos vários panificáveis, eram: moleiros, azenheiros, padeiras, regateiras e almocreves.

Para a transformação do cereal em farinha ou em farelo, ou seja, os moleiros, não existe nenhum dado para Braga, nem regulamentação. Esta falta de informação para este mester faz com que o estudo do mesmo seja debilitado. Os documentos fazem apenas menção a azenhas e azenheiros<sup>366</sup>, porém não abordam sobre o produto que transformam na cidade, nem a sua localização. A única informação que retiramos é que a câmara de Braga, a 30 de junho de 1509, passa uma licença para que os azenheiros coloquem as azenhas a moer<sup>367</sup>. Uma outra regulamentação que pode ser vista como indireta, é a obrigação para quem vender o cereal de “trinca muito fina”, sob pena de 50 reais<sup>368</sup>. Esta regulamentação podia ser destinada aos azenheiros da cidade, que moíam cereais. A única menção encontrada a algo que nos reporte para a profissão de moleiro, neste caso a palavra Moinho, só se encontra na lista nos últimos fólhos do II Livro de Acórdãos e Vereações da câmara de Braga. Ai podemos observar pessoas que são ligadas a “Moynhos”. Por exemplo as padeiras “Catarina Andre dos Moynhos (...) e a molher de

<sup>365</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 20.

<sup>366</sup> As azenhas eram instrumentos de moagem e trituração movidos a água equipada com rodas exteriores verticais (Ver em Melo, «Moleiros, moinhos...», 427) e eram bastante disseminadas no Porto e no norte litoral em geral (Melo, «Moleiros, moinhos...», 429). A sua origem era árabe. Ver em Oliveira, *Tecnologia tradicional...*, 80.

<sup>367</sup> «se pasem alvaraees pera os azenheiros que lancem as azenhas a moer» I Livro de Acórdãos..., fl 19.

<sup>368</sup> Lei estabelecida a 9 de Julho de 1511: «com penna de cinquenta reais por cada vez e assi que a mesma penna pague quem nom vender trinca muito fina.» I Livro de Acórdãos..., fl 142v.

Joam Alvarez dos Moynhos”<sup>369</sup>. Contudo, nada além destes registos nos indicam que estas pessoas eram ligadas à moagem dos cereais, sendo a possibilidade de ser um topónimo.

Para o pão, quem tem um maior destaque nas regulamentações na cidade de Braga são as padeiras. Estas aparecem quase sempre ligadas à regulamentação destinada ao “pão” e nas organizações das festas religiosas da cidade de Braga. As padeiras contam com 7 registos na base de dados, porém apenas 2 registos tratam de regulamentação em relação à venda de pão. As restantes menções estão relacionadas à organização de festas religiosas.

A regulamentação da qualidade dos produtos era uma preocupação para o concelho. Verificamos que as autoridades constatavam que as padeiras da cidade misturavam o cereal importado com “o da terra”. Sendo o cereal importado mais caro e possivelmente de melhor qualidade, esta mistura podia beneficiar as padeiras que o fizessem. A 31 de Agosto de 1510, a vereação de Braga ao saber que existiam padeiras que misturavam no pão cozido os cereais da terra e os importados, decreta que é proibido misturar e constringe as padeiras que o fizessem com 1000 reais de multa.<sup>370</sup>

Quanto ao peso do pão e o controlo da venda dos cereais, a elite governativa acha por bem estabelecer um local que pesasse o pão, pelas medidas controladas pelas autoridades concelhias. Este sistema de uniformização dos pesos era um problema recorrente em vários locais, podemos verificar por exemplo, em Évora, no ano de 1392 quando o governo concelhio decreta que o peso do pão e de outros bens devem ser aferidos e comprovados pelas medidas do concelho<sup>371</sup>. Em Braga também se percebe que as padeiras deviam pesar o pão no açougue, como podemos observar em 6 de setembro de 1511, as padeiras iam ao açougue confirmar os seus pesos pela balança da cidade, perante o coimeiro<sup>372</sup>.

Os restantes 5 registos para a atividade das padeiras, concentram-se nas organizações de festas religiosas, como a do Corpo de Deus<sup>373</sup>, a de São João<sup>374</sup>, a de Santa Isabel<sup>375</sup>, a do Anjo, a

---

<sup>369</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 202.

<sup>370</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 87.

<sup>371</sup> «It a mais razoada e igual cousa que os sabedores acharom pera cada hum aver seu direito do que compravam e vendiam asy foy a ballança com os pesos e a medida e porque em balde seria o regimento da almotaxaria posto que se cada hum pesasse ou medisseper a medida e peso que lhe prouvese e os que comprassem senpre poderiam receber engano o que já per muytas vezes foy e he a meude achado por nom teerem os pesos e medidas direitas nem serem vistos e afiliados per os officiaes nem postos nos lugares que per os antigos pera esto foram deputados, por todo vyr a boom regimento com acordo dos suso ditos ordenou e mandou que todos os que daqui endeante ouverem de vender pam ou vinho ou azeite ou sall ou legumes ajam as medidas afiliadas asynadas e certas direitas per a marca do concelho e nom per outra nem hua» Pereira, Documentos..., 197.

<sup>372</sup> «Aos seis dias do mees de Setembro de Vc e XI foram juntos pera vereaçam (...) E acordaram que Jam de Ponte coymeiro ponha a balança no açougue (...) E que dem a pesa as padeiras do pam de real pois o trigo val a trinta e cinco reais.» I Livro de Acórdãos..., fl. 150v-151.

<sup>373</sup> Festa realizada 60 dias depois do dia de Páscoa.

<sup>374</sup> Dia 24 de Junho.

<sup>375</sup> Dia 4 de Julho.

de Santiago<sup>376</sup>, e de São Geraldo<sup>377</sup>. As regulamentações relativas à participação das padeiras nestas festas, relacionadas com a atividade que estavam encarregues de realizar, que eram as pellas<sup>378</sup>.

Um aspeto que criou curiosidade, foi o facto que nas páginas finais do *II Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga*, se encontrarem várias listas correspondentes a várias procissões de diversos anos que se realizaram em Braga e com os nomes das padeiras que nelas participaram. As listas mostram ou o nome das padeiras, ou o nome do homem responsável pelas mesmas (pai, marido...). Estes dados não se encontram organizados cronologicamente, sendo estas listas cópias de outras, ou escritas de memórias de anos anteriores.<sup>379</sup> Muitas questões podem ser colocadas sobre estas listas, desde a dimensão das atividades económicas do agregado familiar, à independência da sua identidade.

A identidade das padeiras que foi sempre omitida nas reuniões de vereação, mesmo que o assunto se dirigisse às mesmas, está exposta nestas listas que enumera as participantes das diferentes festas religiosas. Também se poderá colocar a questão: estas mulheres que pertenciam à organização das “pellas” de um respetivo ano numa respetiva festa, eram as padeiras contratadas pelo concelho para abastecer o pão naquele ano? Ou apenas eram escolhidas por outros fatores, como benefícios sociais e políticos, por proximidade afetiva ou familiar, por disponibilidade, ou apenas por aleatoriedade?

Também se pode questionar se a participação em diferentes festas religiosas pode ditar a sua importância económica perante a organização do concelho na distribuição de pão. Por exemplo, sabendo a importância das festas do Corpo de Deus na Idade Média ou da festa de São João para a cidade de Braga. Estes aspetos seriam relevantes para o estudo de uma certa hierarquia entre as iguais? Ou apenas se trata de questões aleatórias e casuais, onde não existe qualquer situação de hierarquia social?

As forneiras quase que faziam um trabalho complementar ao das padeiras, que necessitavam de cozer os pães nos fornos. Os fornos públicos não ficavam sob a responsabilidade das padeiras, mas sim das forneiras e forneiros que tinham o trabalho de manter o forno quente, pronto a cozer o pão, que as padeiras tinham que dar abundantemente ao concelho. Para o ofício

---

<sup>376</sup> Dia 25 de Julho.

<sup>377</sup> Dia 5 de Dezembro.

<sup>378</sup> Em I Livro de Acórdãos..., fl 12v, fl 105, fl 87, fl 83, fl 151, fl 139, fl 151, fl 139. E II Livro de Acórdãos..., 16v.

<sup>379</sup> Fundamento esta hipótese, pois os primeiros dois anos que estão listados neste rol são de 1518 e 1519. Depois da lista destes anos, encontra-se o ano de 1516: “Estas som as padeiras que fizeram as pelas o ano passado de mil e Vº e dezaseis” (II Livro de Acórdãos..., fl 202v). Posterior ao ano de 1516, está a lista de 1517: “Estas fizeram este anno de Vº e dezasete” (II Livro de Acórdãos..., fl 203.). Após o ano de 1517, aparece de novo uma lista referente ao ano de 1519, mas com nomes de participantes completamente distintos. Por fim, depois de todas as listas dos diversos anos, aparece uma nota ao ano de 1517, para a procissão de São Geraldo.

de forneira<sup>380</sup> existe um registo, onde o concelho regulamenta o quanto estas deveriam retirar do pão que coziavam, ou o que deveriam cobrar de quem o levasse a cozer nos fornos:

*«E acordarom e ouverom por bem que daqui em diante as forneiras asy de fornos cadimos como das fornhalhas nom levem mais que de vinte pera baixo atee doze leve huum pam e de vinte pera trinta levem dous e de pera cima soldo a livra e os que quiserom pagar a boroa a dinheiro pagarom a ceartil por borroa e isto se entendera nos paes molletes grandes e da boroa e que se apregoee e que nom tirem masa nenhuma de pom nenhuum sob penna de cem reais.»<sup>381</sup>*

Outro ofício relacionado com a venda de pão na cidade de Braga eram os almocreves. O registo data de 6 de março de 1512, quando a elite governativa da cidade de Braga pede a Pero Bernardes escudeiro, que continha os pesos e medidas do pão, emprestasse uma casa aos almocreves para guardarem o seu pão sem nada pagar por isso, devendo estes pagar-lhe apenas a mediagem como era “uso e costume”<sup>382</sup>. Os almocreves, em princípio, iriam vender o pão fora da cidade, pelo mundo rural, ou traziam-no à cidade.

Para a venda do pão, no concelho de Braga apenas se encontram estes registos através da lista selecionada de fontes para este tema. Apesar desta escassez de registos, encontramos regulamentações importantes e basilares para o comércio do pão, estando relacionadas com o controlo de peso e a qualidade do produto vendido, quer em cereal ou já panificado. Estas medidas de apoio ao cliente, que hoje são bastante comuns à sociedade atual, ainda que incompletas, mostram a complexidade das regras em Braga medieval.

### 6.3. Setor do peixe

Nos dias de abstinência e não só, era o peixe que alimentava a população medieval. E não sendo poucos esses dias consumia-se bastante peixe, sendo este setor complementar com o da carne. Segundo o que as fontes escritas nos relatam existia a comercialização de pescado proveniente de pesca fluvial, mas sobretudo da marítima. Braga goza de uma relativa proximidade da zona costeira e encontra-se entre duas redes hidrográficas (Cávado e Ave), constituindo estas uma parte dos locais de origem do pescado consumido na cidade. Todavia, não eram só os locais próximos que forneciam este bem de primeira necessidade.

---

<sup>380</sup> A única vez que aparece o registo de forneiro/a, o nome comum está no feminino. Existe apenas um registo no I Livro de Acórdãos..., fl 130v, com um registo de um forneiro (masculino). Contudo esse forneiro trabalhava para alguém, neste caso na casa da “Infeenta”, e não para os fornos públicos do concelho. Quando regulamentavam o ofício público de forneiros/as, apenas registavam como forneiras, no género feminino. Concluo, que para o concelho, quem cozia o pão eram mulheres.

<sup>381</sup> I Livro de Acórdãos..., fl 151, ano de 4 de setembro de 1518.

<sup>382</sup> «ficou de dar a casa aos almocreves para recolherem seu pom de graça somente lhe pagarom sua mediagem como foy uso e custume», I Livro de Acórdãos..., fl 182.

Para o estudo deste setor não pudemos fazer uma investigação pormenorizada sobre as formas de obtenção do produto, ou de como os pescadores estavam regulamentados na sua atividade. O concelho de Braga beneficiava apenas de peixe originário de fora do concelho, pois não tinha nenhuma zona costeira no seu território. E quanto à pesca fluvial dispomos de reduzidas informações. Em todo o caso, do Rio Este ou das pequenas ribeiras existentes nas proximidades da cidade, pelas suas reduzidas dimensões e caudais, não permitiriam grandes pescarias. Dos vários rios de maior dimensão da região, pode-se supor que do rio Cávado, pela sua proximidade relativa de Braga, pudesse prover algum peixe fluvial, mas não se encontraram informações significativas. Logo, depreendemos que existiam várias zonas de proveniência do peixe, sobretudo de zonas costeiras e fluviais próximas, mas também de áreas mais longínquas. As fontes documentais também providenciam registos de locais de onde provinha certo tipo de peixe, relacionando essas zonas com a respetiva qualidade. Percebemos que existia importação da Galiza, devido à menção da qualidade das suas sardinhas<sup>383</sup>, e também de Sesimbra<sup>384</sup> onde essa mesma qualificação se regista. Estas distinções de qualidade serão expostas ao longo do presente capítulo.

Apesar de desconhecermos dados precisos sobre os locais de proveniência de todo o peixe que abastecia Braga, as regras para a sua comercialização quando entrava na cidade eram idênticas às dos restantes produtos. Sempre que o pescado entrasse na cidade tinha de ser mostrado ao almotacé, para que a qualidade, preços e vendas fossem por ele fiscalizados, fazendo prevalecer as normas do concelho.

Começamos pelo estabelecimento dos locais da venda de peixe, que tinha espaços próprios para a sua realização. Os açougues do peixe são uma realidade tardia na cidade bracarense, pois foram construídos no século XVI. Para os anos anteriores, não conseguimos apresentar dados sobre os locais onde se poderia vender peixe antes da existência deste açougue. Mais tarde, a venda de peixe passou a ser feita no açougue, existindo a menção de um açougue do peixe quando, a 17 de Abril de 1518, o arcebispo Dom Diogo de Sousa mencionava a sua intenção de fazer obras na cidade:

*«E logo pello dicto senhor ouvidor foy dicto que elle vinha a camara per mandado do senhor arcebispo Dom Diego de Sousa primas etc. o qual mandava dizer a ellees senhores juizes veereadorees e homees boons da camara que a elle dicto senhor prazia de mudar o paço do*

---

<sup>383</sup> II Livro de Acórdãos..., fl.45.

<sup>384</sup> II Livro de Acórdãos..., fl 109v.

*concelho e comprar certas casas pera tornar o dicto paço atraz e concertar açouge de carne e pescado e pera pom e fruta e outras muitas cousas que por honra da cidade som necessarias a esta cidade se fazerem e isto todo a sua custa somente»<sup>385</sup>*

Não podemos deixar de citar aqui um excerto do *Memorial das obras que Dom Diogo de Sousa mandou fazer*, apresentado por Maria do Carmo Ribeiro:

«Mandou fazer na praça que está à porta de Sousa uns açougues para pescado de (ao) longo da rua, muito compridos e anchos (largos) e anda-se todos de arredor, são madeirados sobre 12 colunas com suas vazas e capiteis, tem dentro 4 mesas grandes de pedra postas cada uma sobre dois pilares, toda esta obra de pedraria muito bem lavrada e sobre cada mesa um tirante com dois ferros para terem a balança de pesar do pescado, todo este alpendre muito bem calçado e com degraus de pedraria”<sup>386</sup>

Nesta obra é indicado que o açougue do peixe se localizava numa praça destinada para a comercialização deste produto, que veio a conhecer vários nomes, ajustando-se ao que efetivamente se vendia nesse local ao longo dos anos. Maria do Carmo Ribeiro localiza este espaço nas imediações da Porta Nova, onde o arcebispo Dom Diogo mandou fazer um mercado coberto para o peixe<sup>387</sup>.



Imagem 3 - Rua Nova em *Mapa de Braga Primas* (Ribeiro, «Braga entre...», 472). A vermelho representa-se o local do mercado para a venda de peixe (edifício do açougue do peixe).

Nestes locais encontramos à venda espécies distintas de pescado, que variavam o preço consoante a espécie e a qualidade (em virtude da dimensão reduzida da amostra, não foi possível determinar se também se verificava alguma variação dos preços ao longo do tempo). Das espécies

<sup>385</sup> II Livro de Acórdãos..., fl.133.

<sup>386</sup> «Memorial das Obras que D. Diogo de Sousa mandou fazer (1532-1565) ...», fls. 329. Em Ribeiro, «Espaços e arquiteturas...», 395.

<sup>387</sup> «Nas imediações da nova porta, o referido arcebispo irá igualmente criar um novo espaço aberto, imediato ao Arco da Porta Nova, mandando fazer na dita praça um mercado coberto para o peixe. (...) No Mapa de Braunio aparece ainda assinalado como Mercado do Pescado (Forum piscarium). Este espaço irá ligar-se por sua vez, à Rua da Sapataria através do Rossio da Praça (...)» Ribeiro, «Braga entre...», 471.

registadas, destaca-se a menção a sardinhas<sup>388</sup>, sáveis<sup>389</sup>, sarda, pescada<sup>390</sup>, robalos<sup>391</sup>, rodovalhos<sup>392</sup> e ruivos<sup>393</sup>, como podemos verificar na Tabela seguinte (Tabela 6). Entre estas espécies a mais numerosa pela quantidade de registos é a sardinha, que era a mais acessível entre os restantes e altamente regulamentada na sua venda e nos seus preços. Quanto aos restantes tipos de peixes mencionados, verifica-se que a sua venda não era tão sistematicamente regulamentada como a da sardinha. Como será esclarecido quando falarmos da qualidade e da venda destes produtos com menos registos, podemos perceber que estes eram bastante apreciados e mais caros. A tabela seguinte (tabela 6), verificamos a quantidade de vezes que os diferentes peixes foram mencionados nas fontes da cidade de Braga:

Peixe	Nome documentos	Quantidade de registos	Fonte documental
Sardinha	sardinha	14	ILA: fl85; fl 158v; fl 197v. IILA: fl 29; fl 41; fl. 42; fl 45; fl109v; fl 122; fl 153; fl 153v; fl 154; fl 156; fl 157.
Pescada	pescada	3	ILA: FI71; FI93; IILA: FI205
Sarda	sardas	2	IILA: fl 43; fl45
Sável	savees	1	ILA: fl 71.
Robalos	robalos	1	ILA: fl 71.
Rodovalhos	rodovalho	1	IILA: 205v
Ruivos	roivos	1	ILA: fl 71.

Tabela 6 - Registo das diferentes espécies de peixes comercializadas em Braga, segundo o I e II Livro de Acórdãos e Vereações daâmara de Braga.<sup>394</sup> Registos entre 1509-1519.

O abastecimento destas espécies era importante para o consumo de pescado na cidade, e havia a obrigação de que este consumo fosse variado. Existe uma regulamentação imposta na vereação de 11 de maio de 1510, em que a vereação obrigou os almocreves a abastecerem com diversas espécies. Esta norma acaba por sair para impedir que estes abasteçam exclusivamente com sáveis, que era um peixe fluvial. A câmara, para fazer face a esse abastecimento preferencial dos sáveis por parte dos almocreves, obriga a que estes dessem abastecimento de outras espécies, como a pescada, robalos e ruivos, entre outros.:

<sup>388</sup> «SARDINHA, f. f. peixinho vulgar.» Bluteau, Dicionário da Língua Portuguesa, 377.

<sup>389</sup> SÁVEL Peixe migratório muito apreciado, pescado nas águas doces: «Deve salientar-se que os peixes de água doce como “lampreias e sáveis e solhos são presentes que se oferecem aos reis, ou riqueza que eles próprios reclamam”» Gomes, «Territórios medievais...», 36.

<sup>390</sup> «PESCADA, f. f. peixe vulgar, espécie do Afellus Latino.» Bluteau, Dicionário da Língua Portuguesa, 194.

<sup>391</sup> «ROBALOS, f. m. peixe conhecido» Bluteau, Dicionário da Língua Portuguesa, 351.

<sup>392</sup> «RODOVALHOS, f. m. peixe do mar, que he chato, tem as costas pardas, boca rasgada, e desdentada» Bluteau, Dicionário da Língua Portuguesa, 353.

<sup>393</sup> «RUIVOS, f. m. peixe do mar, he a cabrinha crescida» Bluteau, Dicionário da Língua Portuguesa, 361.

<sup>394</sup> Abreviaturas: ILA – I Livro de Acórdãos; IILA – II Livro de Acórdãos.

*«E acordarom porquanto os almocreves nom querem hir buscar outro pescado se nom savees por que som muitos que todo o almocreve morador na cidade traga a sesta feira e o sabado cada somana outro pescado, convem a saber, pescadas e robalos e roivos e outro boo pescado sob penna de Ilc reais a cada huum pera o concelho.»*<sup>395</sup>

A partir deste documento percebemos que são os almocreves da cidade que não têm interesse em ir buscar outro tipo de peixes, ou seja. Tinham mais interesse no tipo de peixe fluvial, enquanto o concelho tem interesse em ser abastecido com peixe de mar.

Quanto a este tipo de preferência no abastecimento, que se contestavam que *«os almocreves nom querem hir buscar outro pescado se nom savees por que som muitos»*<sup>396</sup>, levanta certas questões. A fonte por si explica que estes abasteciam bastante sável devido à sua quantidade disponível, porém, podemos colocar a questão da proximidade do recurso ser um ponto positivo para quem abastecia a cidade de peixe, neste caso os almocreves. Sendo o sável peixe de pesca fluvial, deve-se ao facto de a cidade de Braga estar entre as redes hidrográficas do Cávado e do Ave, o que torna a captação e transporte mais facilitados? A fonte não esclarece esta questão, nem faz menção aos recursos fluviais que estavam próximos e dos seus usos, mas parece uma explicação muito plausível. O certo é que as autoridades queriam garantir o abastecimento da cidade em peixe de mar, e não apenas de rio, e nesse sentido obrigam os almocreves da cidade.

Junto com estas questões também surgem outras relativas às regulamentações de captação do peixe nestas zonas fluviais, e se as mesmas aconteciam efetivamente nos rios que circundavam Braga. Contudo, as fontes documentais não trazem qualquer informação quanto a este assunto, nem aos locais, nem formas de regulamentação dos que pescavam, entre outras questões que podem surgir a partir dessa fase do abastecimento do peixe, como referido no início do presente capítulo. Essa falta de informação para a pesca fluvial, e quem seriam os fornecedores dos almocreves que posteriormente iam abastecer a cidade, pode se dever ao facto de que a pesca fluvial não necessitar de um profissional especializado. Ou seja, como explica Maria Helena Coelho, o peixe do rio era sobretudo para o consumo local, salvo algumas exceções. Na pesca destas espécies podiam estar envolvidos homens que utilizavam esta atividade de forma adjunta<sup>397</sup>.

---

<sup>395</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 71.

<sup>396</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 71.

<sup>397</sup> «O peixe dos rios destinava-se, basicamente, ao consumo local, ainda que algum se pudesse comercializar mesmo até longas distâncias. Por isso muito dos homens que se lhe dedicavam, utilizando tantas vezes processos artesanais, tinham a pesca fluvial como atividade subsidiária do seu básico trabalho de cultivar a terra. Já a pesca marítima era assumida, no geral, por profissionais, que dispunham de apetrechos específicos e técnicas mais evoluídas, destinando-se a maior parte do produto do seu labor à comercialização.» Coelho, «A pesca fluvial...», 89-90.



Quanto aos fornecedores de peixe proveniente do mar, não temos registos que nos saciem as nossas dúvidas. Só temos a possibilidade de rastrear, por vezes, de onde provinha o pescado, mas como forma de distinguir as qualidades.

Retomando o assunto do abastecimento do peixe e das variadas espécies que enchiam as bancas e os cestos transportados pela cidade, temos de notar a presença das sardinhas nos documentos da cidade. Este peixe, como consta no dicionário de Bluteau na edição revista por António Morais, era um peixe “vulgar”<sup>398</sup> e era presente em abundância nas costas portuguesas. A sardinha sempre foi um peixe comum na mesa dos portugueses, principalmente os mais desfavorecidos, até tempos bem recentes. Na Idade Média igualmente, era comum este peixe estar presente na mesa das famílias, nos dias de abstinência e nos outros dias da semana. Isto é compreensível pelo seu preço mais baixo em relação a outros peixes e sobretudo em relação à carne, como será analisado de seguida<sup>399</sup>.

Dentro das sardinhas existia a comparação da qualidade entre as diferentes proveniências ou do seu estado de conservação. Todos estes critérios de diferenciação eram regulamentadas de forma a estabelecer preços justos para as diversas qualidades existentes no mercado. A forma segundo a qual se tabelava diferentes preços das sardinhas, distinguindo consoante os locais de proveniência ou outras características específicas, esclarece-nos sobre as diversas qualidades e a preocupação de as distinguir.

Como foi supramencionado, a qualidade da sardinha era diferenciada pelo local de proveniência e era interesse por parte da câmara assegurar o abastecimento com qualidade deste bem essencial. Temos o registo de 3 de julho de 1510, onde subentendemos que a câmara da cidade de Braga impõe que se subam os preços da sardinha para que a sua qualidade seja melhor. Esta prática fazia com que a subida de preços permitisse aos almocreves uma maior capacidade de abastecer com maior qualidade, evitando a sardinha “ruim e podre”:

*«E assi no dicto dia e ora tornarom acordar que porque as sardinhas som rois e podres que daqui em diante deem cinco sardinhas o real sendo muito boas e d'i em diante pera sobir mais e nom decer fique aos almotacees sob penna de pagar o que contrairo fezer cem reais pera o concelho e que seja apregoado e se entenda esto asi nas pessoas de fora como da cidade.»<sup>400</sup>*

<sup>398</sup> «SARDINHA, f. f. peixinho vulgar.» Bluteau, Dicionário da Língua Portuguesa, 377.

<sup>399</sup> «Porventura a abundância e a acessibilidade económica haviam desconsiderado socialmente este alimento, no entanto, a sardinha era presença assídua em mesas pobres e ricas, embora não fosse, na verdade, alimento de exceção.» Gomes, «Territórios...», 40.

<sup>400</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 85.

Para além de subirem o preço da sardinha de 5 sardinhas por 1 real, estabelecia que os almotacés não descessem mais desse valor estipulado.

A fiscalização do preço face à qualidade estava entregue aos almotacés da cidade, que deveriam controlar estes aspetos através das diretrizes da câmara. A câmara impõe isso em vereação, no dia 20 de novembro de 1518, encarregando os almotacés de fazerem justiça quando a qualidade do peixe (e também do vinho) não valesse o preço tabelado pelas autoridades concelhias<sup>401</sup>. Identifica-se a prática de muitos vendedores mostrarem a boa sardinha e depois venderem a má (pelo mesmo preço e enganando o consumidor), ou seja, uma prática fraudulenta (que também se detetava na venda dos vinhos) e que os almotacés deviam reprimir eficazmente com pesadas multas.

Paralelamente, a sardinha também podia ser comercializada processada de forma a obter uma “data de validade” expandida. As diferentes técnicas encontradas na cidade de Braga incluem a sardinha salgada<sup>402</sup> e seca<sup>403</sup>. Os preços destas sardinhas conservadas eram acordados pelos almotacés. Estes métodos de conservação eram distintos. A salga permitia uma conservação «íntegra manutenção da qualidade e sabor do peixe»<sup>404</sup> tendo como base o mineral tão abundante da costa portuguesa para conservar. A secagem era feita pela cura do pescado ao sol, distribuído em estacas<sup>405</sup>.

As fontes não são muito expansivas quanto às técnicas de conservação do pescado, nem quem eram as pessoas que realizavam esta tarefa. Sabemos que o método da salga era preferencialmente feito quando o peixe ainda estava fresco, tentando desta forma preservá-lo com qualidade. Por isso, essa técnica deveria ser feita perto do seu local de captura, contudo com restrições claras: era proibido realizar esta atividade em praças ou locais movimentados, devido aos maus cheiros que o processamento para a conservação do peixe libertava<sup>406</sup>.

Como já se referiu, questões como qualidade também eram regulamentadas no seu ato de venda, e penalizavam tentativas de engano que prejudicavam o consumidor. Os Livros de Acórdãos e Vereações contêm um documento datado a 4 de setembro de 1518 onde revela um

---

<sup>401</sup> «E ouverom por bem avendo respeito como a sardinha he muito cara que a boa se dem tres a real e se for maa que o almotaceel faça delle justiça e faça cada somana duas coreiçoes asy pellos vinhos como pellas sardinhas que mostram a boa e vendem muita maa com ella e desencaregom nisto suas conciencias e emcaregam as dos almotacees.» II Livro de Acórdãos..., fl. 157-157v.

<sup>402</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 158.

<sup>403</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 181.

<sup>404</sup> Catarino, «Abastecimento...», 25.

<sup>405</sup> Catarino, «Abastecimento...», 25.

<sup>406</sup> «O método da salga, mais favorável à íntegra manutenção da qualidade e sabor do peixe, garante-se pelo menor tempo que medeia entre a captura e seu envolvimento pelo sal. Essa técnica ocorre normalmente no local de descarga ou em espaços próprios a tal reservados. Mas nem sempre é assim. A salmoura que escorre e enche o ar de “maos odores” propaga-se de tal forma pela cidade que é necessário fazer impor a força da lei – “que nam seJa nehũu tam ousado que faça salga de sardinha nas praças da cidade nem da rribeira des a dicta porta do mar ataa ponte do rrego que esta as privadas e quallquer que o fezer que perca a sardinha pera o Concelho.» Catarino, «Abastecimento...», 25.

caso direto de ilegalidade por parte de vários ofícios. Mas, neste caso, concentremo-nos só nos que fazem parte do abastecimento do peixe.

No dia 4 de setembro de 1518, na câmara apontam que os almocreves e pescadeiras<sup>407</sup> e carneiros enganavam as moças e moços que iam comprar em nome dos homens da câmara, e acusam que não os servem como eles pedem e enganam ao dar a peça errada ou a de menor qualidade. Com isto colocam multas para quem não dá a qualidade certa aos seus funcionários, sublinhando o seu poder e a sua prioridade social e política para receber certos produtos de maior qualidade:

*E acordaram e ouverom por bem pella pouca cortesia que os carneiros catam aos moços e moças dos juizes e vereadores e oficiaees da camara e asy dos cidadaos e homeens honrados quando o almotaceel esta presente acordaram e mandom que quando quer moço ou moça dos sobredictos principalmente os dos oficiaees da camara por serem ocupados com seus officios que pidirem carne no açouge aos carneiros asy de vaca como de carneiro a carne pera seus amos e lha nom der cada huum dos carneiros a que pidida for que page o carneiro que asy nom der a dicta carne cem reais pera o concelho per a premeira vez e pella segunda llc e pella terceira trezentos. E que lhes dem elles carneiros a carne que cada huum merecer e de bom lugar segundo uso dos almotacees e meerecimento de suas pessoas e que isto mesmo se entenda asy nos almocrevees e pescadeiras.<sup>408</sup>*

A questão da qualidade dos bens essenciais e a priorização de certas elites sociais e políticas na obtenção dos melhores produtos será debatido no capítulo “A hierarquização do alcance dos bens e o ideal medieval de justiça: dois opostos?”. Por enquanto a regulamentação da venda é a prioridade. Existe outras formas de regulamentação do comércio do pescado para além da qualidade.

A câmara impunha que os almocreves, os principais vendedores de peixe na cidade, colocassem o peixe a vender sob certas regras que tinham como objetivo tornar justa a troca e venda de produtos. Essa necessidade, como ocorre com outros setores estudados na presente tese, é essencial para o bom funcionamento e paz na cidade. Era necessário proteger o consumidor das tentativas de ganho de lucro por parte dos vendedores.

A necessidade de verificação do abastecimento das espécies que já foram enumeradas, era importante para que os almotacés controlassem a quantidade que se vendia, nas formas de venda e sobretudo nos preços. Era proibido que certas mercadorias, como o peixe, fossem

---

<sup>407</sup> Neste registo de 4 de setembro de 1518 é a única vez que aparece o ofício “pescadeira”.

<sup>408</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 150v-151.

transacionadas sem o seu conhecimento, conforme se verifica muito claramente no exemplo da penalização de práticas fraudulentas dos almocreves, registada a 13 de novembro de 1518. As autoridades alegam que os almocreves, e outras pessoas<sup>409</sup> iam buscar clandestinamente em carros e em animais, sardinhas para vender a outro preço (superior ao acordado pelas autoridades públicas, que erra 4 sardinhas por 1 real e não 3 por um real), quando a postura era que vendessem a que tivessem ao preço estabelecido e não vendessem mais do que o estabelecido. A câmara, perante este assunto atribui a pena de 500 reais<sup>410</sup>.

A partir desta atuação por parte da câmara, podemos concluir várias regulamentações estabelecidas na cidade. Primeiro, percebemos que os almocreves tinham uma quantidade específica de pescado para venda: *«os almocreves e outras pessoas desta cidade sem embargo de lhe a camara e regedores della lhes mandar dar quatro sardinhas a real e depois lho darem algum favor pera gastarem aquella que tinham e mais nom»*. Em segundo lugar, percebemos que a sua quantidade de venda estabelecida deveria ser vendida e não a poderiam ultrapassar de outra forma: *«e mais nom»*. E por fim, concluímos que todo o pescado deveria ter o conhecimento da câmara e a sua aprovação, estabelecendo assim um controlo sobre a quantidade de produtos que enchiam as bancas dos almocreves e das pescadeiras: *«elles foram buscar outra em bestas e em carros e sem consultarem com a camara nem almotacees as abrirom»*.

Também se pode aqui deduzir outras práticas pouco claras que os almocreves fariam, como trazer primeiro uma quantidade limitada de sardinhas, deixar que essa quantidade acabe e depois, sem dar conhecimento aos almotacés ir buscar mais, não sem antes provocar um aumento artificial do preço do produto pela aparente falta do mesmo, e dessa forma poder vender a sardinha mais cara, nesse segundo momento: por um real passam a vender 3 sardinhas apenas, em vez de 4. Tudo isto, sem conhecimento dos almotacés ou outras autoridades. O que se proíbe expressamente e multa de 500 reais.

A prática de uma venda não clara e com indícios de açambarcamento era expressamente proibida e condenada. A 9 de outubro de 1518, a câmara impõe que se coloque uma pena com o valor de 500 reais a quem esconder a sardinha: *«E acordaram que se lance pregom que sob*

---

<sup>409</sup> Devemos compreender que seriam pescadeiras? Não sabemos a quem se dirigiam com “outras pessoas”, mas sabemos que a comercialização do peixe estava entregue a almocreves e pescadeiras. Il Livro de Acórdãos..., fl. 151.

<sup>410</sup> «E acordaram porquanto os almocreves e outras pessoas desta cidade sem embargo de lhe a camara e regedores della lhes mandar dar quatro sardinhas a real e depois lho darem algum favor pera gastarem aquella que tinham e mais nom elles foram buscar outra em bestas e em carros e sem consultarem com a camara nem almotacees as abrirom e vendem tres a real inda em seu favor lhes mandom que dem quatro a real sob penna de quinhentos reais de penna a cada huom e nom seerem quinhentos pera o concelho e que logo lho notefiquem os almotacees com o escriptam d'almoçaria.» Il Livro de Acórdãos..., fl. 156.

penna de Vc reais dem quatro sardinhas a real e se se çarrarem que pagem cada huum mil reais e despacharom fectos e pitições»<sup>411</sup>.

Mais tarde, a 16 de outubro de 1518, a câmara é de novo clara em relação a questões de açambarcamento: « E acordarom que vista a contumacia dos almocreves que nom quiserom vender a sardinha e se çarrarom com ella que os almotacees com o alcaide vão logo veer todos os que a tenerem e çarrarom e que pagem da cadea os quinhentos reais como se contem na vereação que se fez em casa do senhor ouvidor e que logo abram a dicta sardinha sob penna doutros quinhentos reais.»<sup>412</sup>

Na sequência do que se acabou de referir, proíbe-se expressamente a prática dos almocreves esconderem as sardinhas que traziam para abastecer a cidade, com o objetivo de provocar carestia e subir artificialmente os preços, ou ainda beneficiando certos clientes dispostos a pagar mais para terem maiores quantidades, era punido pelas autoridades públicas. A multa por “çarrarem” a sardinha, valia 500 reais, ou seja, na vereação de 17 de outubro de 1518 determinase que os almotacés fossem com o alcaide fiscalizar os almocreves e que aqueles que fossem encontrados com as “sardinhas çarradas” (ou seja fechadas e escondidas e não colocadas à venda) pagassem 1000 reais de multa conforme as posturas em vigor na cidade; e que além disso, aqueles que se recusassem a pô-las à venda de imediato pagassem outros 500 reais de multa. E note-se como esta ação foi ordenada para ser executada de imediato e que os almotacés fossem acompanhados do alcaide, ou seja uma ação musculada apoiada pelos homens d’armas, consequência duma prática continuada (contumácia) por parte dos almocreves, o que era considerado inadmissível pelas autoridades.

Como referido nos capítulos anteriores, as autoridades locais regulamentavam a diferenciação da qualidade e podemos refletir isso na variação de preços das espécies e consoante os seus pontos de origem. Os preços dos bens de consumo eram estabelecidos pelas autoridades concelhias e fiscalizados pelos almotacés, como vemos acontecer nos outros bens de consumo alimentar ao longo da presente tese.

Como podemos observar, temos vários registos de tabelamento de preços a partir das fontes de vereação da cidade de Braga. Notamos uma preocupação maior com o tabelamento de preços da sardinha, talvez por ser o peixe mais consumido pela população e mais corrente, e outros peixes como a sarda e a pescada. Contudo, apesar das fontes utilizadas mostrarem uma

---

<sup>411</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 153.

<sup>412</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 153v-154.

maior diversidade dos peixes que eram comercializados em Braga, como referido anteriormente, o tabelamento dos preços dessas outras espécies é inexistente. O que se compreende, pois, a regra geral de tabelamentos de preços nos diversos setores, não é a de tabelar todos os produtos, mas apenas os considerados mais relevantes e essenciais, não os excepcionais e pouco frequentes, como seriam as “outras” espécies de peixes.

Data	Preço da sardinha boa	Sardinha de média qualidade	Sardinha salgada	Sardas	Pescada	Fonte
Agosto 1510	5 sardinhas - 1 r.					IIA: fl. 85
Novembro 1511	3 sardinhas - < 1 r.		< 1 r.			IIA: fl. 158-158v
Outubro 1515	5 sardinhas - 1 r.					IIA: fl. 29
Janeiro 1516	Galiza: 4 sardinhas - 1 rs	6 sardinhas - 1r		1 arratel - 2,5 rs		IIA: fl. 43
Fevereiro 1516	Galiza: 7 sardinhas - 2 rs	3 sardinhas - 5ceitis		1 arratel - 3 rs		IIA: fl. 45
Março 1517					1 arratel - 3rs	IIA: fl. 93
Agosto 1517	Sesimbra: < 5rs					IIA: fl. 109v
Janeiro 1518		4 sardinhas - 1r				IIA: fl. 122
Novembro 1518		4 sardinhas - 1r				IIA: fl. 156

Tabela 7 - Preços do peixe na cidade de Braga entre os anos de 1510 e 1518.

Analisando os dados da tabela 7, podemos perceber que de facto a sardinha era o peixe mais tabelado e que apresentava um preço mais baixo. Vemos a evolução das sardinhas de maior qualidade, pois é a categoria que apresenta maior registos e percebemos que os anos de 1510 e 1515 foram os que apresentaram o preço mais baixo por unidade (0.2 reais por unidade). Em oposição, em 1511 e 1516 a sardinha apresentou um ligeiro crescimento no seu preço (em média 0.3 reais a unidade). Contudo temos de ter em atenção a diferença de preços consoante a qualidade. Comparando as sardinhas que eram consideradas boas, com as de qualidade média, podemos perceber uma acentuada diferença de preços: expondo o exemplo de janeiro de 1516, a sardinha boa ficava a 0.25 reais a unidade e de qualidade média a 0.17 reais a unidade. Os preços também variam entre os períodos de pesca da sardinha, sendo esta mais barata no período dos meses de Verão.

A sardinha fresca devia ser tabelada pelo almotacé pelo preço máximo de 3 sardinhas por um real. Ou seja, deduz-se que o preço poderia variar, talvez diariamente, que seria fixado pelos almotacés, mas fixando-se esse teto máximo de preço.

Note-se que a “sardinha de Sesimbra” devia ser tabelada pelos almotacés ao seu critério, “segundo virem”. De igual modo, a “sardinha salgada da terra”, ou seja, da costa próxima, portanto, era tabelada consoante a determinação do almotacé que as fiscalizava, “segundo

virem”<sup>413</sup>. Ou seja, provavelmente a “sardinha de Sesimbra” seria igualmente salgada, ou sujeita a alguma outra forma de conservação. O que faria sentido, tratando-se de uma região mais afastada do que a costa norte de Portugal ou a Galiza, regiões de onde as sardinhas vinham frescas, portanto colocamos essa hipótese. Esta forma de atuação também era comum a outros alimentos como poderemos ver no caso do vinho e de frutas na presente tese.

Finalmente, como dito anteriormente, considerada de inferior qualidade, ou estragadas, era a sardinha que não era fresca, ou não tinha bom sabor, apresentada em fontes como “ruim e podre”.

Quanto a outras espécies apresentados, não podemos fazer a estimativa do real pela unidade, pois estas espécies eram vendidas ao arrátel. Contudo, podemos verificar que aparentemente as sardas e a pescada apresentavam preços semelhantes entre si, como podemos ver pelos preços referentes aos anos de 1516 e 1517, não obstante a escassa dimensão da amostra.

O respeito por estes tabelamentos era essencial, quem não os cumprisse, como vemos a acontecer com outros alimentos, tinham uma multa associada a essa fraude. Por exemplo, sempre que a câmara apregoa o preço, estabelecia juntamente a multa pelo incumprimento, tendo por exemplo a Vereação de 9 de outubro de 1518: «E acordarom que se lance pregom que sob penna de Vc reais dem quatro sardinhas a real e se se çarrarem que pagem cada huum mil reais e despacharom fectos e pitiçõeess.»<sup>414</sup> Neste caso, a câmara regulamenta o preço e impõe uma pena de 500 reais a quem não respeitasse esse preço.

Esta regulamentação que temos vindo a expor, relativa à fiscalização dos almotacés concelhios sobre os almocreves e a outros ofícios, com o fim de controlar a sua atividade com base nas regulamentações gerais e do concelho, é essencial. No entanto, as autoridades municipais não eram os únicos poderes no que toca ao abastecimento alimentar da cidade. Um exemplo dessa realidade, é a determinação (mandado) que o Arcebispo Dom Diogo de Sousa envia em benefício dos almocreves da cidade a 10 de janeiro de 1516, que nos relembra que a cidade estava sob a autoridade e jurisdição senhorial do arcebispo de Braga, conforme se referiu no capítulo inicial. A partir deste documento podemos perceber o poder da Sé de Braga no

---

<sup>413</sup> «E acordarom que daqui em diante nenhuum almotacel nom seja tam ousado que mande dar menos de tres sardinhas o real frescas e que as de Cicimbra ponham segundo virem e que se apregoe. E qualquer almocreve que menos der pague por cada vez cem reais pera o concelho e as salgadas da terra poeram os almotacees segundo virem.» ver em I Livro de Acórdãos..., fl. 158v.

<sup>414</sup> II Livro de Acórdãos..., fl.153.

abastecimento alimentar e lembra-nos que a distribuição de alimentos estava sob a sua influência e interesse.

O próximo excerto, da carta de sentença, podemos verificar essa influência e decisão em questão de abastecimento, e a partir do mesmo podemos retirar várias ilações sobre o que realmente se passaria nesta rede de abastecimento e interesses:

*«Tralado do mandado e determinaçam do senhor arcebispo dado em favor dos almocrevees*

*Dom Diego de Sousa arcebispo e senhor da cidade de Bragaa primas etc. fazemos saber aos que a presente virem que os almocreves desta nosa cidade se agravaram a nos per sua enformaçam na qual nos faziam saber que os almotacees lhees queriam levar d'almoçaria certo pescado e outras cousas que elles nunca pagaram pidindo nos que com justiça os remediasemos etc. Pello qual vista per nos sua pitiçam mandamos antes de outra cousa fazer Afonso Lopez escripvam da camara desta nosa cidade que logo tirase huuma inquiriçam per esees mais antiigos que o melhor podem saber ao qual foy satisfeito e foram tomados por testemunhas Diego Rodriguez Bocarro e Gonçallo Machado e Jam Fernandez e Antoneo da Silva e Jam Pimintel e Antoneo Alvarez e Pero Afonso Beltrom e Fernam Gil e Vasco Gil e Gil Martinz. A qual inquiriçam nos foy trazida e a lemos toda e achamos que em nenhuum tempo que elles acordarom nenhuuma mostra de pescado se dara salvo do vinho atavernado de cada caminho de monstra huuma canada e cereijas huum arratel e de sardinhas de pouco pera ca de cada caminho huuma duzia de cada almocreve e conformando nos nos com os seus testemunhos e com noso parecer asi o mandamos e determinamos que a mais nom sejam contrangidos pagar soomente de todo o vinho que se abrir atavernado na dicta cidade huuma canada e de cada caminho que trouver o almocreve outra canada e de cada carga de cereijas huum aratel e de cada caminho de sardinhas huuma duzia e mais nom e doutras cousas nom levarom mostra. E por que o asi mandamos e determinamos sejam certos os que o contrairo fezerem serom per nos punidos segundo sentiirmos seer noso serviço e justiça e mandamos Afonso Lopez escripvam da camara que dese esta nosa carta aos dictos almocreves per nos sinada e que a treslade no livro da camara da dicta cidade. Dada aos dez dias do mes de Janeiro de mil e Vc e dezaseis.»<sup>415</sup>*

Encontramos, então, na data de 10 de janeiro do ano de 1516, uma carta do arcebispo Dom Diogo de Sousa que sai em clara defesa dos almocreves da cidade de Braga, como esclarecido logo no início do traslado. Resumidamente, o mesmo expõe que os almotacés da câmara começaram a colocar almoçaria em produtos que não estavam destinados a ser

---

<sup>415</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 40v-41.



almotaçados. Lembra que o acordo era que os almocreves, perante a mercadoria que possuíam para venda e distribuição, deveriam pagar uma canada sobre qualquer vinho atabernado que vendiam, um arrátel de cerejas e uma dúzia de sardinhas independentemente de sua origem.

Porém o arcebispo alega que este acordo não estaria a ser cumprido, pois os almotacés colocavam almotaçaria sobre produtos “certo pescado e outras cousas que elles nunca pagaram”. Repare-se nas palavras “certo pescado e outras cousas”, para além das sardinhas, vinho atabernado e cerejas. A partir desta afirmação podemos concluir que fosse pescado e outros bens de maior qualidade, visto que a sardinha era um peixe mais corrente e acessível às “massas”?

Não podemos retirar grandes conclusões sobre este documento, visto que não há possibilidade de cruzamento de dados de registos que surgissem próximos da data de 10 de janeiro de 1516, que nos dessem pistas de alguma fraude por parte dos almocreves ou das autoridades públicas.

Por fim, no que se trata da venda e distribuição do peixe, temos registos para o pagamento da sisa do ramo do peixe na cidade de Braga. A câmara regulamentara no dia 6 de novembro de 1511 que a sisa do pescado deveria ser entregue aos almocreves da cidade, enquanto outros mesteres e ofícios deveriam arrecadar as sisas dos produtos que vendiam:

«os tres anos da sisa de que Francisqu'Eanes e Diego Soarez eram arequadores som acabados que os dous vindouros os ramos se dem cada huum aos seus mesteres, convem a saber, (...) e o pescado aos almocreves etc E quando alguuns delles o nom quiserem que se lance a pregom na praça a quem mais por elles der e doutra maneira se nom dara nem sera valioso e asinaram aqui. E isto se nom dara atee o janeiro vindoiro de Vc e XII.»<sup>416</sup>

A arrecadação da sisa é entregue nestes anos preferencialmente a cada mester em relação aos respetivos produtos. Caso eles não queiram é que seria posto em praça publica, em leilão. No caso do pescado, são os almocreves que são identificados como aqueles associados à venda do pescado, o que significa que na cidade de Braga o comércio de peixe era maioritariamente realizado pelos almocreves, que de igual modo asseguravam o seu transporte para a cidade, como vimos atrás. Simultaneamente também se dedicavam à venda (e transporte) de outros produtos, como os vinhos, cereais e frutas<sup>417</sup>.

Os únicos dados que temos para o valor deste imposto do rei pertencem ao ano de 1511. No registo do dia 31 de dezembro de 1511, o almocreve João Martins e outros almocreves que

---

<sup>416</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 157v.

<sup>417</sup> Ver capitulo “Almocreves”.

estavam presentes (não identificados) arrecadavam o preço das sisas durante dois anos, que começava em janeiro de 1512 e acabava a 1514. Anualmente, João Martins, tinha de pagar 30.000 reais e pagava o valor aos quartos<sup>418</sup>.

O que podemos perceber sobre o abastecimento de peixe na cidade em estudo, era por quem era transportado até à urbe, ou seja os ofícios que se encarregavam da venda de pescado. Os almocreves e as pescadeiras<sup>419</sup> estavam encarregues desta função e da posterior distribuição pelos consumidores da cidade. Contudo, o registo de almocreves é bastante superior quando era discutido o abastecimento de peixe na cidade, como podemos observar no gráfico 10<sup>420</sup>:

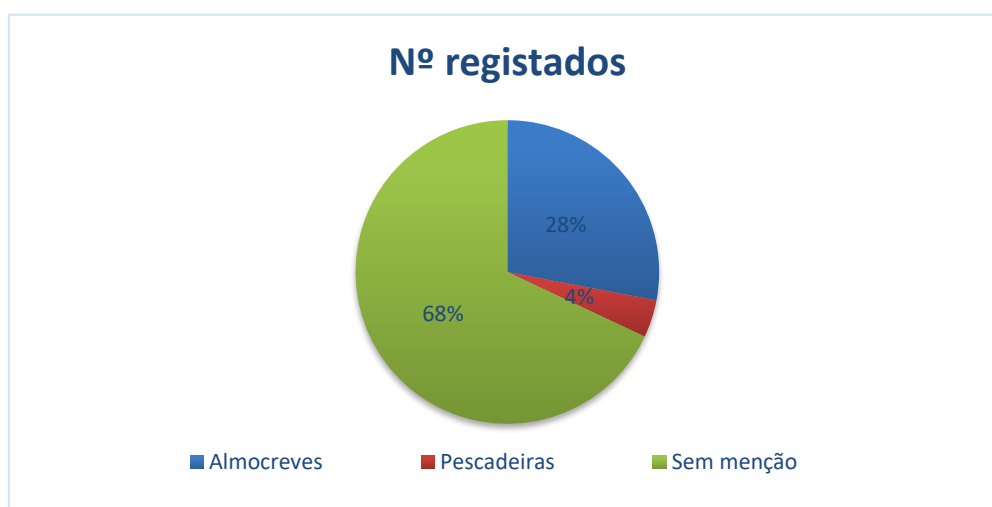


Gráfico 10 -Número de registos de ofícios na distribuição e abastecimento de pescado em Braga entre os anos de 1509-1519. Tabela do gráfico no apêndice n.º 8.

Apesar de não existir mais registos sobre as pescadeiras nas regulamentações referentes ao abastecimento de pescado, não podemos concluir que a atividade fosse quase exclusiva dos almocreves. Como já foi referido no setor do pão, e como será exposto no setor hortícola, as mulheres não tinham grande visibilidade através das fontes utilizadas para a presente tese. Para além de se notar a palavra “Pescadeiras”, que nos remete à profissão desempenhada por mulheres, vemos um exemplo de uma regulamentação para a venda do peixe, onde aparece o

<sup>418</sup> «E logo no dicto dia e ora os dictos senhorees regedores derom o ramo do pescado a Jam Martinz almocreve que presente estava e pera todos os outros almocreves que com elle aqui serem (sic) teer estees dous annos, convem a saber, que se começa per Janeiro de Vc e doze e se acabaram per Janeiro de mil e Vc e quatorze em preço de trinta mil reais cada anno em paz e em salvo a el rey nosso senhor e as ordinarias. O qual Joham Martinz dise que recebia o dicto ramo nos dictos dous annos e se obrigava a pagar cada anno a el rey nosso senhor aos quartees, convem a saber, cada huum anno os dictos trinta mil reais e as ordinarias e officiaees como dicto he. E obrigou si e seus beens movees e de raiz e deu por fiadorees e principaaes pagadorees a Pero Bernaldez escudeiro e a Pero Afonso Beltrou que presentees estavam os quaaes logo diserom que o fiavam na dicta sisa (...).» I Livro de Acórdãos..., fl. 165.

<sup>419</sup> Menção de “pescadeiras” em um único documento que aborda vários ofícios da cidade. I Livro de Acórdãos..., fl. 150v-151.

<sup>420</sup> Gráfico com base nos registos apontados na base de dados, com base na informação recolhida no I e II Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga.

nome de Maria Martins<sup>421</sup>. Contudo não podemos concluir a sua profissão, porque nada estava associado ao seu nome, nem há pistas para se perceber quem era esta mulher e se existiam mais no ramo.

Normalmente os agentes que faziam o abastecimento de pescado nas cidades litorais eram as pescadeiras, regateiras e pescadores<sup>422</sup>. Já nas cidades interiores a venda de peixe era diferente. No caso de Braga, sendo necessário o transporte do peixe até à cidade, quem acaba por ter essa função era o almocreve. Os almocreves foram essenciais nas comunicações comerciais na Idade Média e a chegada de peixe do mar deveu-se grande parte à sua atividade: «Tem-se chamado sobretudo a atenção para a importância do seu papel no transporte do peixe e do sal da costa para o interior»<sup>423</sup>

Quanto à regulamentação destas atividades, não podemos desassociar as regulamentações estabelecidas para o ato de venda e abastecimento de peixe. Não há indícios de regulamentação específica para almocreves ou pescadeiras ou para a sua atividade específica quanto agentes de distribuição alimentar. Ou seja, as regulamentações para este tipo de ofícios são as que são destinadas à venda do produto e não à pessoa que o transaciona. Para os almocreves, como atividade será exposto um capítulo exclusivo a este ofício transversal, contudo, para as pescadeiras não temos dados para estudar a regulamentação deste ofício na cidade de Braga.

#### **6.4. Setor hortícola e frutícola**

O abastecimento de fruta e produtos hortícolas, que faziam parte da alimentação quotidiana do Homem medieval, não mostrava ser um problema de grande relevância para as autoridades de Braga. Através da análise de ocorrências, sobretudo nos Livros de Vereação da cidade, constata-se que este assunto não parece constituir uma grande preocupação. O que podemos encontrar através desses registos limita-se sobretudo à proteção de locais de produção, tabelamento de preços de certos frutos, e algumas regulamentações para a comercialização de fruta e hortaliças na urbe bracarense.

---

<sup>421</sup> Neste caso indica que esta mulher pertencia à atividade juntamente com os homens que aparecem na fonte: «E acordaram e ouverom por bem por que a sardinha he cara que a boa de Galiza dem sete por dous reais e tres por cinco ceitiis. E derom juramento a Jam Leite e a Pero Afonso e a Maria Martinz que asi o cumprisem e jurarom que asi o fariam per si e mulher e filhos» 16 de fevereiro de 1516. Il Livro de Acórdãos..., fl.45.

<sup>422</sup> Ver o exemplo do caso do Porto: «No caso do peixe, até à hora da nona os pescadores e pescadeiras eram obrigados a vender diretamente aos consumidores na praça da Ribeira, sendo vedado aos regateiros e regateiras comprar. Obrigando-se os pescadores e pescadeiras a garantirem o acesso de todos os moradores que quisessem o peixe, sem preferências e proibindo-se o açambarcamento e compra por grosso. E apenas podiam vender na presença dos almotacés, ou seus representantes. Só depois dessa hora podiam os regatões e regateiras comprar para depois revender, provavelmente mais caro, e onde quisessem, pela cidade.» Melo, «O trabalho...», 309. E em Lisboa o artigo de Catarino, «Abastecimento e consumo...». 17-35.

<sup>423</sup> Moreno, «A ação...», 205.

Através das fontes conseguimos registar algumas variedades que circulavam no comércio de fruta e hortícolas. Para a fruta<sup>424</sup> temos registo de: figos<sup>425</sup>, meloas<sup>426</sup> e cerejas<sup>427</sup>. Entre os bens hortícolas encontramos cebolas<sup>428</sup>, alhos porros<sup>429</sup>, couve<sup>430</sup>, nabos<sup>431</sup>.

Não se encontrou nenhum elemento que sugira importação ou proveniência longínqua de fruta e produtos hortícolas para a cidade de Braga. Pelo contrário, a partir das leis de proteção para os terrenos agrícolas de algumas freguesias circundantes da cidade, parece que a urbe beneficiava sobretudo do abastecimento a partir do seu termo. Percebemos que existe estes espaços de cultivo e produção de produtos hortícolas, temos conhecimento de pomares (as árvores identificadas em fontes foram a pereira<sup>432</sup> e castanheiro<sup>433</sup>), vinhas, hortas e meloais, como podemos verificar na tabela seguinte:

	<b>Locais</b>	<b>Fontes</b>
Horta	Rua Nova, Maximinos, São Marcos	ILA Fl. 147; ILA fl. 197v
Vinha	Arrabalde do hospital da rua Nova; Maximinos; São Lourenço; Rua nova; Portas da cidade	IILA fl. 31; IILA fl. 38; ILA fl. 146; ILA fl. 149; ILA fl. 155v
Pomar	-	ILA fl. 21v
Meloal	-	ILA fl. 85v

Tabela 8 - Locais de produção hortícola e frutícola na cidade de Braga no fim da Idade Média.

As fontes não são francas sobre a localização destes locais, apenas sabemos que existiam na cidade pois a câmara regulamentava estes espaços. Mas com os dados que recolhemos percebemos que o local predominante eram os arrabaldes da cidade, ou nas freguesias que faziam parte da zona Sul do concelho: Maximinos e São Marcos. Também constatamos a existência de hortas dentro da cinta da muralha, quando se referem a hortas da Rua Nova.

Estes espaços eram essenciais no abastecimento de frutícolas e hortícolas, pelo que, a destruição e furto de pomares, vinhas ou meloais podia custar uma multa de 100 reais ao infrator, a 31 de agosto de 1510. Mais tarde, a 31 de agosto de 1510, sob o pretexto que essa multa era demasiado baixa para tal crime, a câmara de Braga fez com que a multa subisse para 300 reais, além do pagamento do valor do prejuízo ao dono<sup>434</sup>. Através destas regulamentações, podemos

424 Apesar de existir dados sobre vinhas, não incluo a uva nesta lista, pois não há dados ou provas que apontem a sua comercialização.

425 Existem várias menções a figos, entre vários exemplos: I Livro de Acórdãos..., fl. 159.

426 I Livro de Acórdãos..., fl. 85v.

427 II Livro de Acórdãos..., 40-41v.

428 I Livro de Acórdãos..., fl. 207v.

429 I Livro de Acórdãos..., fl. 207v.

430 Existem várias ocorrências para a "couve", contudo utilizo apenas uma ocorrência como prova: II Livro de Acórdãos..., fl. 129-130v.

431 I Livro de Acórdãos..., fl.3

432 I Livro de Acórdãos..., fl. 21v.

433 I Livro de Acórdãos..., fl. 114.

434 «E acordarom porquanto a penna dos danirilhos de cem reais da cadea he pequenna que daqui em diante todo aquelle que for achado em pumar ou vinha ou meloal que pague da cadea trezentos reais, convem a saber, cento pera quem o prender ou acusar e dozentos pera o concelho e o dapno a seu donno», I Livro de Acórdãos..., fl. 85v.

perceber que a cidade tinha árvores de fruto, produzia uvas (provavelmente para fazer vinho ou até consumo da fruta) e produzia melões.

Para além destes campos de produção de fruta, existe a menção às hortas. Estes espaços proviam à cidade os produtos hortícolas. Como explica Maria Amélia Campos e outros historiadores, eram uma forma de produção agrícola dentro das muralhas<sup>435</sup> ou, nas freguesias que circundavam o centro urbano. Estes espaços de produção mereciam o cuidado e proteção, como os campos de produção de fruta. A câmara, a 2 de maio de 1509, estabelece a multa de 50 reais a quem tentar furtar uma horta<sup>436</sup>. Por seu turno, também eram aplicadas multas a quem produzisse em hortas que não lhe pertenciam<sup>437</sup>.

A importância da horta era essencial para abastecer a mesa dos mais desfavorecidos com variados vegetais, como foi relatado nos parágrafos anteriores. Em 1510 a câmara de Braga determina que quem possuir leiras nas hortas de Maximinos e São Marcos deve ter sempre um terço dessas leiras a produzir “couves”<sup>438</sup>, sob pena de 50 reais. Esta lei fora apregoada a abril, e visaria garantir que o concelho não tivesse falta deste vegetal, rico em Ferro e de fácil produção e manutenção<sup>439</sup>. A 27 de março de 1518, os homens bons da cidade de Braga voltam a obrigar os hortelãos a produzir 1/3 do seu terreno com “couves”, com base em “vereações antigas” da cidade de Braga:

*«E acordarom porquanto os orteleiros som obrigados per vereações antiigas de todo aquelle que tener ortas de o terço da terra que semear poer em couves e o nom queriam fazer que daquí em diante todo aquelle que se o terço da terra que lavrar nom tener em couves despostas que page por cada veez cinquenta reais»<sup>440</sup>*

Após a fase de produção, as frutas e legumes deviam ser comercializados na cidade, e de preferência em locais próprios para estarem sob o olhar das autoridades concelhias, que tabelavam preços e regulamentavam os atos de venda e verificavam se nenhuma fraude passava ao lado das penas pesadas que a câmara impunha. Por exemplo, a 3 de maio de 1513 o concelho

<sup>435</sup> Campos, «Alimentar a cidade de Coimbra...», 121.

<sup>436</sup> « E acordarom e mandarom que lançasem pregom pella devasidoom que se faz nas hortas que qualquer que entrar neellas e tomar qualquer cousa sem mandado de seu dono que pague por cada vez que alguma cousa tomar quer seja grande quer pequenna cinquenta reais pera o concelho » I Livro de Acórdãos..., fl 16v.

<sup>437</sup> «Mandou que qualquer que for achado nas ortas sem ter la horta pague trinta reais por cada vez pera o concelho e isto se entendera asy nas de Sam Marcos como nas de Meyxeminhos salvo sendo achado tal persoa onrada que se nom presuma fazer mal que esta tal nom pagara a tall penna.» 2 de Agosto de 1511. I Livro de Acórdãos..., fl. 207.

<sup>438</sup> «COUVE, f. f. hortaliça bem conhecida, de que há várias espécies. Caulies (...), Dicionário da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, Tomo Primeiro, A-K, 304.

<sup>439</sup> Item Antom Sanchez pregoeiro me deu que elle lançara pregom per mandado da camara que qualquer que tener leiras nas hortas asi das de Meiximinhos como de Sam Marcos que ponha o terço das leiras que trouver em couves sob penna de cinquenta reais pera o concelho e que averia huum mees que o lançou. Eu Afonso Lopez escripvm da camara esto escripvi aos XX d'Abril de Vc e dez.» I Livro de Acórdãos..., fl. 197v.

<sup>440</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 129-130v.

de Braga determina que os hortelãos fossem vender diariamente a hortaliça junto do chafariz da Rua Nova (que passou mais tarde a ser Rua do Campo e atualmente Rua Frei Caetano Brandão)<sup>441</sup>, sob pena dos de pagarem de multa 20 reais ao concelho<sup>442</sup>.



Imagem 5 - Imagem correspondente ao local que durante vários anos correspondeu a diversos locais de comercialização de bens alimentares. Mapa de Braga Primas em Ribeiro, «Braga, entre...», 472.

A venda de hortícolas parece ter conhecido mais tarde outro local de venda, como aponta Maria do Carmo Ribeiro na sua tese de doutoramento, este local passaria a ser um pouco ao lado, na zona da Porta Nova, um espaço aberto que conheceu vários nomes e designações<sup>443</sup>. Estas

<sup>441</sup> «Segundo as referências do 1º Livro do Tombo do Cabido, a Rua da Sapataria ligava-se a norte à Rua Nova, localizada intramuros, pois o mesmo Tombo refere uma Rua Nova localizada extramuros. Deste modo, a Rua Nova descrita no século XIV deveria acompanhar a continuidade do traçado da Rua da Sapataria, num trajeto semelhante àquele que se preservou até ao século XIX e corresponde aos inícios da moderna Rua do Campo, como aparece representado no Mapa do século XIX e na planta topográfica de 1883/84. Tendo em conta a proposta de um perímetro intermédio da muralha medieval, a Rua da Sapataria e a Rua Nova acompanhariam o traçado daquele perímetro pelo lado interior.» ver em Ribeiro, «Braga, entre...», 468-469. Atenção: « Rua Nova, designada, no século XVI, de Rua do Campo, a qual corresponde a parte do traçado da actual Rua Frei Caetano Brandão» ver em Ribeiro, «Braga, entre...», 355.

<sup>442</sup> E mandaram que lancem pregom que os ortelaos tragam cada dia a ortaliça ao chafariz da rua Nova sob penna de vinte reais | Livro de Acórdãos..., fl. 131.

<sup>443</sup> «Nas imediações da nova porta, o referido arcebispo irá igualmente criar um espaço aberto, imediato ao Arco da Porta Nova, mandando fazer na dita praça um mercado coberto para o peixe. Esta Pracinha conheceu vários designativos até meados do século XVIII, sendo chamada de Praça da Hortaliça, Praça do Pescado e Praça do Pão, o que demonstra corresponder a um local de intensa atividade mercantil.» em Ribeiro, «Braga, entre...», 471.

mudanças foram protagonizadas pelo Arcebispo da cidade, D. Diogo de Sousa, que reformou vários espaços da cidade. Esse espaço ficava entre a Praça do Rossio e a Rua Nova de Sousa.

Para a fruta, o açougue parece constituir um local de comercialização privilegiado, entre outros, na cidade de Braga. A 17 dias do mês de abril de 1518, o ouvidor do Arcebispo, Pero Fernandez, foi à câmara comunicar a intenção do arcebispo D. Diogo de Sousa fazer mudanças estruturais na cidade de Braga e concertar o açougue para a venda de vários produtos, entre eles a fruta:

*«E logo pello dicto senhor ouvidor foy dicto que elle vinha a camara per mandado do senhor arcebispo Dom Diego de Sousa primas etc. o qual mandava dizer a ellees senhores juizes veereadorees e homees boons da camara que a elle dicto senhor prazia de mudar o paço do concelho e comprar certas casas pera tornar o dicto paço atraz e concertar açouge de carne e pescado e pera pom e fruta e outras muitas cousas que por honra da cidade som necessarias a esta cidade se fazerem e isto todo a sua custa soomente. (...) [Assinatura:] Pero Fernandez»<sup>444</sup>*

Fica a dúvida se antes dessa obra anunciada já se vendia a fruta no açougue e também nada indica que fosse exclusivamente nesse local que ela era vendida.

A cidade medieval não era tão organizada como podemos concluir pelos topónimos, ou pelo que as fontes nos relatam através das imposições dos locais de venda a certos ofícios. Continuavam a existir as vendas ambulantes, ou às janelas de casas, por essa razão é impossível descrever na sua totalidade onde se situava a venda de fruta e produtos hortícolas, entre outros, nas cidades<sup>445</sup>.



Imagem 6 - Rua Nova e Porta Nova da cidade de Braga em Mapa de Braga Primaz, século XVIII, em Ribeiro, «Braga entre...», 390

<sup>444</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 133-133v.

<sup>445</sup> Realidade e ilusão misturam-se assim, dificultando o acesso ao mundo urbano medieval. Dificuldade a contornar com estudos mais profundos e demorados em que se pode ter sempre a certeza de que a cidade nunca se desvendará completamente a quem a interroga.» Andrade, *Horizontes...*, 96.

Independentemente do sítio da venda destes produtos, era proibido aos hortelãos venderem a hortaliça nas suas hortas<sup>446</sup> sob pena de 40 reais. Com a exceção do cebolinho, que se podia vender nas hortas. Suponho que esta exceção se deve a que o cebolinho é a planta que gera a cebola, ou seja, para além de ser possível consumir, este é utilizado para a plantação de cebolas. Estas proibições de vender nas hortas e de tentar concentrar a venda em certos locais específicos da cidade, decerto prende-se com as preocupações das autoridades em controlar os preços praticados, bem como a qualidade dos produtos, além do acesso equitativo de todos os eventuais compradores, como era habitual no setor alimentar e claro, cobrar impostos.

Quanto aos preços praticados, só conseguimos recolher registos para os figos.

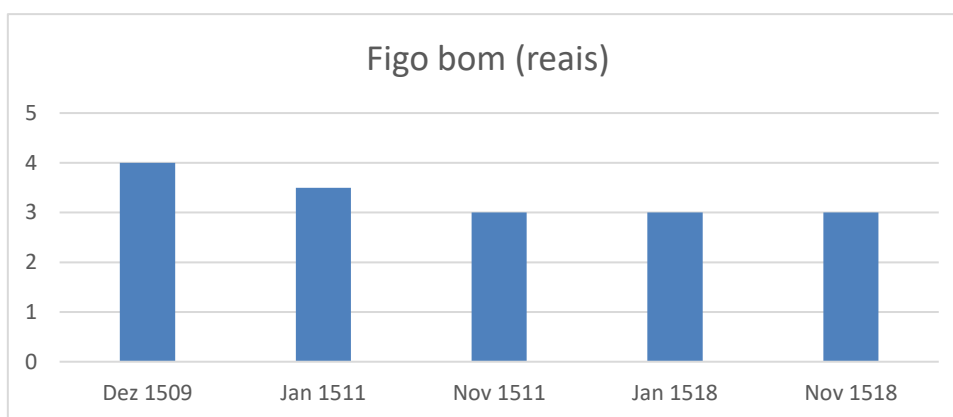


Gráfico 11 - Evolução do preço do figo na cidade de Braga. Gráfico com base na tabela 17 no apêndice nº5.

As fontes utilizadas não tabelam o preço dos restantes produtos que vai fazendo menção nas reuniões de vereação. Contudo, conseguimos perceber a evolução do preço dos figos no Gráfico 12<sup>447</sup>, que por vezes eram tabelados segundo a sua qualidade. Devido a esta distinção na forma de venda, era claro que não era permitido misturas<sup>448</sup> e os figos de menor qualidade eram tabelados segundo o parecer do almotacé<sup>449</sup>.

As fontes escritas utilizadas eram explícitas sobre a qualidade dos diferentes produtos que comercializavam, distinguindo as suas diferentes características. No caso da fruta podemos observar o mesmo, e neste caso a qualidade de figos podia se repartir em três distinções: “figos

<sup>446</sup> 3 de maio de 1511: «e se a venderem dentro da orta que pagem outros vinte e que se nom entenda no cebolinho» I Livro de Acórdãos..., fl. 131.

<sup>447</sup> Elaborado com base nos dados da Tabela 17 no Apêndice nº 5.

<sup>448</sup> 4 de janeiro de 1511: «E derom os dictos senhores licença a molher de Gonçallo Afonso çapateiro que vendese quatro quartos ou cinco de figos doudos a tres reais e meio o aratel e lhe derom juramento que o o nom mesturase.» I Livro de Acórdãos..., fl 110.

<sup>449</sup> 29 de novembro de 1511: «E acordarom que os figos pasados os boons nom pasem de tres reais o aratel e os somenos que os ponha o almotacel como vir que merecem e que se apregoe.» I Livro de Acórdãos..., fl. 159.



boons”, “boons merchantes”, “somenos”<sup>450</sup>. As fontes não revelam o que ditava estas distinções entre estas formas distintas de classificação. Não conseguimos perceber se estes se distinguem pelas suas características exteriores, espécie, ou sabor, ou como acontece no caso do vinho, se distinguem-se pela zona de onde provinham.

Concluindo, podemos dizer que a regulamentação da venda de produtos hortícolas e frutícolas não constituiu a principal preocupação do concelho de Braga, ao contrário do que se verificava, por exemplo, no setor da carne. Como já foi descrito, a venda em locais próprios era regulamentada, e quem o fizesse a partir da sua horta pagava uma multa. Também já foi referido que a qualidade de certos produtos não deveria ser misturada e que o preço dos produtos de qualidade mais baixa devia ser tabelada “na hora” pelo almotacé (veremos isso a acontecer também no vinho). Talvez a última regulamentação que deverá ser exposta aqui, de forma a encerrar este setor, será a imposição de uma multa de 100 reais, a 17 de março de 1509, a quem vender fruta e hortaliça roubada<sup>451</sup>.

Outro dado que podemos retirar sobre os ofícios que se encarregavam na cidade de Braga, da venda de produtos hortícolas, é a participação dos hortelãos nas festas religiosas. Os hortelãos eram regulamentados na sua presença nas variadas procissões religiosas da cidade, como por exemplo: na procissão do Corpo de Deus em 1509<sup>452</sup>; Corpo de Deus de 1510<sup>453</sup>; Corpo de Deus de 1511<sup>454</sup>; Corpo de Deus de 1515<sup>455</sup>; Corpo de Deus 1516<sup>456</sup>; Corpo de Deus de 1517<sup>457</sup>; Corpo de Deus de 1518<sup>458</sup>; Corpo de Deus de 1519<sup>459</sup>. A sua função na procissão do Corpo de Deus era levarem os seus carros: «Item os hortelãees faram seu carro.»<sup>460</sup>.

Este é um dos setores em que se recolheu menos registos, tendo em base a informação que as fontes escolhidas para esta dissertação de mestrado puderam fornecer. Este acaba por ser

---

<sup>450</sup> Podemos ver o exemplo na Vereação de 12 de Dezembro de 1509: «E acordaram que os figos se vendessem per estes preços, convem a saber, os figos doudos boons a quatro reais e os boons merchantes a tres reais e os outros somenos a dous reais e meio sob penna de Ilc reais pera o concelho.» I Livro de Acórdãos..., fl 41.

<sup>451</sup> E assi acordaram que daqui avante qualquer que trouver erva em sacco porquanto furtam muitas cousas nos ditos sacos que paguem cem reais da cadea e isto por evitar muitos mallees que furtam pam fruita couves nabos e outras muitas cousas.» I Livro de Acórdãos..., fl 3.

<sup>452</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 13v.

<sup>453</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 73.

<sup>454</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 139v.

<sup>455</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 16.

<sup>456</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 54.

<sup>457</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 99.

<sup>458</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 136.

<sup>459</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 173.

<sup>460</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 73.

um dos setores económicos mais simples, pois não está associado a atividades de transformação, ou especializações de ofícios ou mesteres que se dedicavam a esta atividade.

### 6.5. Setor do vinho

A bebida que não podia faltar à população medieval era o vinho. A sua importância já referida nos capítulos anteriores, realça que este era essencial no quotidiano. Claro, consumido com moderação, e recomendações de se misturar com água para que não fizesse mal ao estômago, segundo o rei D. Duarte<sup>461</sup>. Portanto, cabe-nos perceber quem abastecia o mesmo à cidade de Braga, e como a sua comercialização era feita sob a regulamentação das autoridades locais.

A produção de vinho estava disseminada por todo o território português, com diversas características, como as fontes fazem questão de apontar. As fontes forneceram para este produto uma quantidade considerável de informações, em particular sobre a sua origem, o que nem sempre acontecia para outros produtos. Para a cidade de Braga vemos locais próximos a abastecer a cidade, ou seja, da mesma comarca, mas também encontramos locais mais longínquos. As regiões que abasteciam de vinho eram sobretudo: Chaves, Vila Real, Ribapinhão, Basto, São Martinho, Lamego, Monção e a própria cidade de Braga<sup>462</sup>. Outra terminologia que as fontes nos apresentam é a do vinho “de fora”. Sobre o mesmo não sabemos se referem a outros vinhos de outras regiões do Reino, ou de locais fora do Reino.

Não encontramos dados sobre a fase de produção do vinho “da terra”. A única informação que se poderia relacionar com locais a produção do mesmo é a palavra “adega” entre os fólhos 71-71v do II Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga. Porém esta menção não indica que haja produção nas mesmas, ou seja, as adegas podiam ser um local de armazenamento de vinho<sup>463</sup>.

O vinho, tal como os outros produtos alimentares tinha de ser fiscalizado pelas autoridades concelhias para que a sua venda fosse realizada segundo as normas instituídas pelo concelho, que refletia várias preocupações: preços, quantidade e qualidade. Para o estudo da regulamentação sobre venda de vinhos encontramos 35 ocorrências na Base de Dados, que se

---

<sup>461</sup> «non beuer mais de duas uezes ou tres ou mais larguo, e aquestas non muyto sobejo em cada hua, mas tanto que a vontade razoadamente se contente ou deua contentat, e o vynho se o beuer seja razoadamente augoado, porque se he forte de mayor trabalho ao estomago em o cozer e dirygir. E acreçenta sede porque non se pode bem soportar com pouco beuer.» Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte, 253.

<sup>462</sup> Para as respetivas referências documentais ver a Tabela 18 dos preços do Vinho no Apêndice nº 6.

<sup>463</sup> Por exemplo, vemos casos de armazenamento de vinho de outros locais nas adegas dos vinhateiros da cidade de Braga, como podemos observar nestes excertos: «que daqui em diante todo vinhateiro de qualquer condiçom que seja cadimo se vender vinho de Villa Real e Chaves nom tenha vinho de Basto nem da terra em sua *adega* nem fora della pera vender nem pera beber. E vendendo vinho da terra nom tenha vinho de Basto pella dicta guisa e vendendo vinho de Basto nom venda nem tenha vinho da terra em guisa que soamente venda cada vinho sobre sy sem teer na dicta *adega* outro vinho boo nem mao sallvo aquelle que vender podera ter na dicta *adega* vinho branco somente» em II Livro de Acórdãos..., 71-71v.

podem agrupar segundo diversos tipos de regulamentação. Como podemos observar no gráfico 13 (p. 147), os temas que mostram maior relevância na preocupação das autoridades públicas, são as que dizem respeito às regulamentações relativas aos preços, ao ato de comercialização e depois, questões relacionadas à qualidade. De seguida estão os temas relativos à importação do vinho e o controlo dos almotacés ao mesmo.

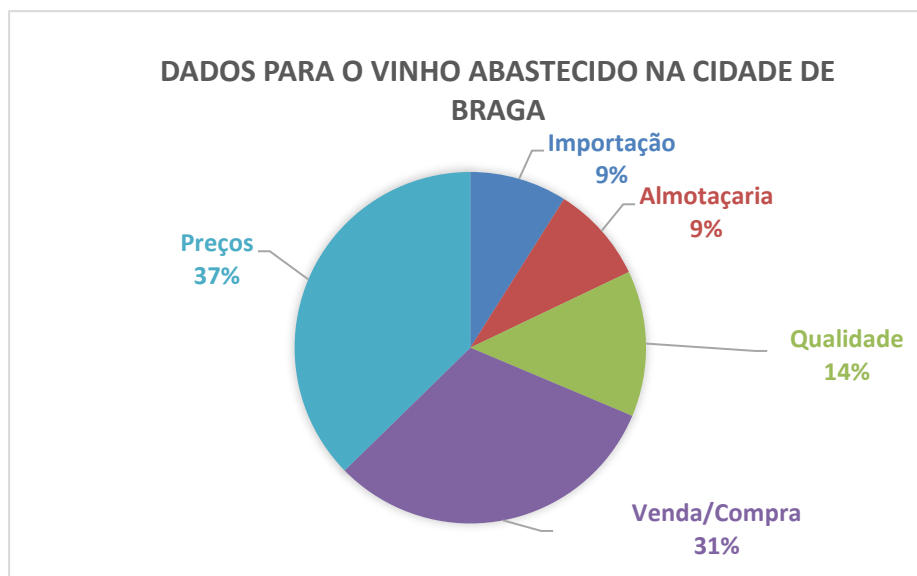


Gráfico 12 – Tipo de registos e regulamentações para o vinho na cidade de Braga com base nos registos agrupados na Base de Dados, através das fontes do I e LL Livro de Acórdãos e Vereação da Câmara da cidade de Braga.

O Gráfico 13 faz uma resume o tipo de ocorrências e regulamentações que podem ser analisados, a partir dos registos estudados da cidade de Braga. Existem diversos dados que apontam os preços do produto, e questões relativas ao ato de venda e compra, onde se inserem as regulamentações sobre a qualidade. A regulamentação da venda e legislação sobre a qualidade, normalmente aparecem quase sempre juntos na mesma vereação. Outro assunto que também está bastante presente, é relativo à importação<sup>464</sup>.

Os preços do vinho foram fortemente tabelados e regulamentados ao longo dos anos que temos registos das Atas de Vereação para a cidade de Braga, e chegamos a poder perceber a sua variação de preço através do ano. Pela análise dos mesmos, a partir da tabela 18 em Apêndice nº6, verificamos que as suas flutuações não são tão abismais, como acontece com outros produtos aqui já mencionados.

Os preços eram tabelados pela câmara de Braga, e depois, como acontece nos outros produtos, fiscalizado pelos almotacés. Mas um aspeto importante a ser referido no caso do vinho, é o tabelamento de preços feitos pelos almotacés<sup>465</sup>. Ou seja, o vinho considerado “bom” no gosto

<sup>464</sup> O vinho é o produto que fornece mais dados sobre a sua proveniência, como podemos ver anteriormente referido, podemos perceber a diversidade dos locais que abasteciam o concelho de Braga. Ver também a Tabela 18 no Apêndice nº 6.

<sup>465</sup> Caso também observado noutros produtos, como na fruta (ver Capítulo “Setor horticola e fruticola”).

medieval, era tabelado em vereação pela elite governativa. Já o vinho com menor qualidade, teria o seu preço segundo o palato e gosto do almotacé que o fosse provar e controlar. Como podemos ver um dos exemplos, a 2 de maio de 1517, «E se nom for boom que o almotaceel o posa abaixar»<sup>466</sup>.

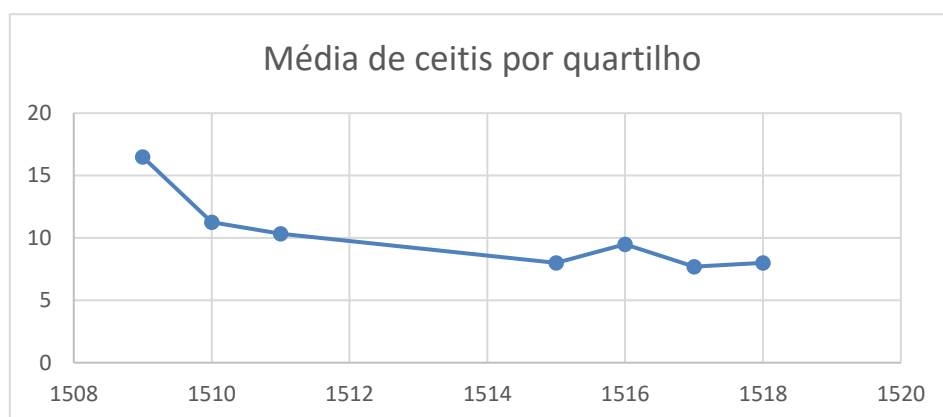


Gráfico 13 - Média do preço do vinho bom por quartilho definido em vereação, com base na Tabela 18 no Apêndice n.º 6.

Visto que os preços tinham a sua variação consoante a sua qualidade, a mistura aparenta ser uma preocupação primordial para as autoridades. A questão é que reparavam que o vinho podia ser misturado, entre diversas qualidades e de diversos locais, trazendo benefícios nos custos que agradavam ao vendedor<sup>467</sup>. A 29 de novembro de 1511, a câmara impõe que se coloquem selos nas pipas das tabernas para distinguir as qualidades. E era proibido ao taberneiro vender, ou misturar vinho diferentes nos recipientes sem que o almotacé estivesse presente, sob pena de 200 reais<sup>468</sup>.

As fontes sugerem os locais que produziam a melhor qualidade de vinho. Através dos preços referentes às diferentes qualidades e à proibição de certas misturas nas adegas, fazemos concluir que há qualidades de certos vinhos que se destacam perante outros. Podemos fazer uma análise breve dos preços das diferentes regiões, através do gráfico 15<sup>469</sup>, onde compara os diversos vinhos e analisa a sua progressão ao longo dos anos. Através da análise dos diversos anos, percebemos que as regiões de Chaves e Vila Real aparentam ser as que vendem o vinho mais caro. O vinho que podemos achar que fosse “mediano” ao gosto medieval, era o de Basto, que tinha um preço médio entre os vinhos mais baratos e os mais caros. Em contrapartida, o

<sup>466</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 95.

<sup>467</sup> «acordaram e ouverom por bem pello engano que o povoo recebe dos vinhateiros pelo vinho que mesturom segundo achom per experiencia e voz e fama que mesturom o vinho de Basto com Villa Real e Chaves com o da terra e o da terra com elle afim de o venderem a mayor preço» II Livro de Vereações, fl 71.

<sup>468</sup> «E acordaram que se aselasem as pipas e entregasem o seello grande a Jacome Rodriguiz almotacel e que qualquer taverneiro que boliir com o sello ou lançar vinho na pipa sem o almotacel pague llc reais pera o conelho e que se apregoe.» I Livro de Acórdãos..., fl.159.

<sup>469</sup> Informações com base nos registos da Tabela 18 no Apêndice n.º 6.

vinho da terra e de Lamego apresentam, na maioria das vezes ser o vinho mais barato entre os restantes.<sup>470</sup>

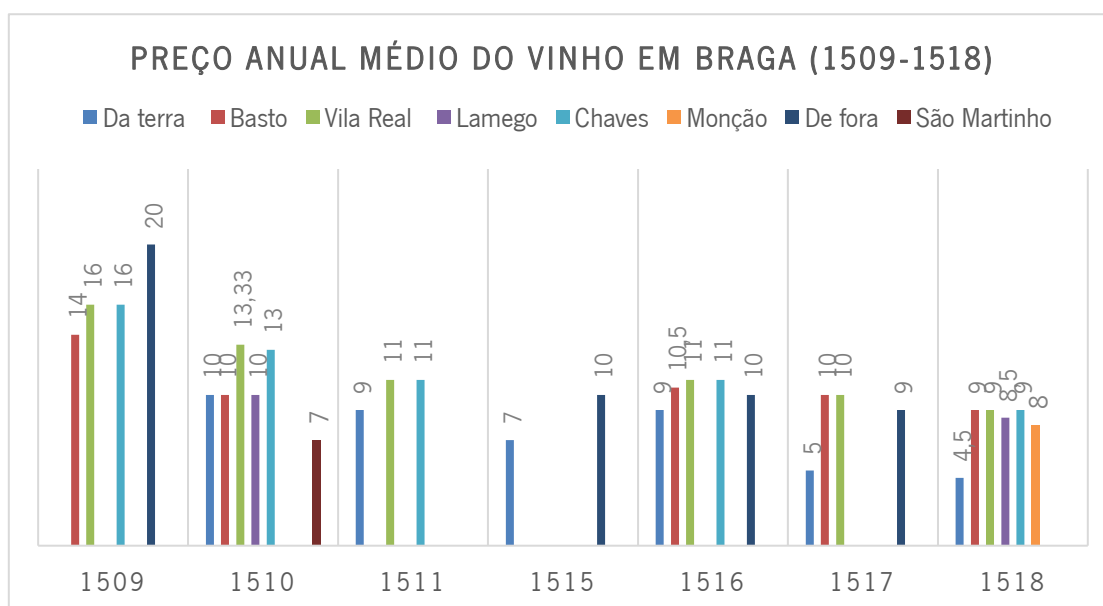


Gráfico 14 - Preço anual médio do vinho de diversas regiões na cidade de Braga (1509-1518). Gráfico com base nos registos da tabela 18 do Apêndice n.º 6, na presente tese de mestrado.

Outra das pistas que podemos encontrar, é a da proibição de armazenar certos tipos de vinhos numa mesma adega. Essa vereação já referida neste capítulo, merece uma especial atenção, pois a necessidade que esta tem em regulamentar este tipo de divisão subentende que as qualidades eram distintas e não deveria haver misturas entre vinhos de certas regiões:

*E acordaram e ouverom por bem pello engano que o povoo recebe dos vinhateiros pelo vinho que mesturom segundo achom per experiencia e voz e fama que mesturom o vinho de Basto com Villa Real e Chaves com o da terra e o da terra com elle afim de o venderem a mayor preço como vendem o que he grande dapnno do povoo e carrego de conciencia dos vinhateiros por evitarem tamanho erro e mal que daqui em diante todo vinhateiro de qualquer condiçom que seja cadimo se vender vinho de Villa Real e Chaves nom tenha vinho de Basto nem da terra em sua adega nem fora della pera vender nem pera beber. E vendendo vinho da terra nom tenha vinho de Basto pella dicta guisa e vendendo vinho de Basto nom venda nem tenha vinho da terra em guisa que soamente venda cada vinho sobre sy sem teer na dicta adega outro vinho boo nem mao sallvo aquelle que vender podera ter na dicta adega vinho branco soamente. Os quaes vinhos venderom em seus preços cada huom segundo lhe for posto por vereaçam e pellos almotaces os quaes vinhos nom venderom sem premeiro os almotaces os veer os quaes lhes virom as adegas e casas se fazem contrairo do que dicto he. E achando se que fazem o contrairo do em esta vereaçam declarado page*

<sup>470</sup> Os vinhos “de fora”, como as fontes relatam, não indicam qualquer parte geográfica que podiam constituir esta designação.

*cada huum por cada vez dous mil reais do castello e alem diso a penna que el rey noso senhor manda em suas ordenaçõeess segundo cada huum for comprendido e que se apregoee. E alem da dicta penna qualquer que for comprendido seja ynibido de nunca mais em toda sua vida vender vinho.*<sup>471</sup>

A complexidade desta regulamentação merece uma especial atenção no que toca à qualidade superior ou inferior dos vinhos segundo o gosto medieval. A câmara acusa que os vinhateiros misturam os vinhos de Basto com os de Vila Real, e os de Chaves com os da terra. Como apresento anteriormente, com base nos preços médios anuais do vinho, os vinhos que provinham de Vila Real e Chaves apresentavam ser de uma qualidade superior, com base no seu preço. Aqui o texto confirma essa suposição. Com esta acusação, a câmara relata que tais misturas seriam para o proveito do lucro do vinhateiro, pois vendiam o vinho de qualidade inferior (Basto e o da terra) ao preço do vinho de qualidade superior.

Para a resolução dos problemas de mistura, as autoridades públicas decretam que a partir da data dessa regulamentação, as formas de armazenamento de vinho deveriam ser reguladas de forma a evitar qualquer junção de qualidades: o vinhateiro que guardasse na sua adega vinho de Chaves e Vila Real, não devia ter nesse local o vinho da região de Basto e o da terra. Para além disso, quem tivesse vinho de Basto, de qualidade mediana, que não armazenasse juntamente o vinho da terra de qualidade inferior.

Estas regras específicas limitavam as infrações de misturas de qualidades a todo o custo, e os vinhateiros podiam ter as suas casas confiscadas pelos almotacés, para que garantissem que não tinham na sua posse diferentes qualidades de vinhos. Caso infringissem esta lei específica, pagariam a multa pesada de 2000 reais e corriam o risco de não poderem estar envolvidos na comercialização do vinho.

Quanto aos impostos referentes ao vinho, só existe um registo de 6 de novembro de 1511, para o pagamento da sisa. A câmara de Braga para penalizar vários mesteres e ofícios, incluídos os vinhateiros, que não vendiam em proveito do povo, impôs que se pagassem a sisa para os próximos dois anos seguintes:

«E logo no dicto dia e ora os ditos senhorees acordarom e mandarom porquanto lhes foy dicto que algumas pessoas desta cidade trabalhavam em perjuizo da dicta cidade e povoo per alguuns modos eliciitos e danosos lançasem na sisa desta cidade contra forma do mandado que sua alteza mandou em proveito do povoo e porque os tres anos da sisa de que Francisqu'Eanes e

---

<sup>471</sup> 26 de julho de 1516. I Livro de Acórdãos..., fl 71-71v.

Diego Soarez eram arequadores som acabados que os dous vindouros os ramos se dem cada huum aos seus mesteres, convem a saber, aos carniceros a carne e aos vinhateiros o vinho e o geeral aos envençaees e o pescado aos almocreves etc. E quando alguuns delles o nom quiserem que se lance a pregom na praça a quem mais por elles der e doutra maneira se nom dara nem sera valioso e asinaram aqui. E isto se nom dara atee o Janeiro vindoiro de Vc e XII.»<sup>472</sup>

Para a regulamentação da venda e da necessidade de abastecimento, o concelho de Braga fazia questão de ter sempre vinho à disposição do cliente, claro, nos locais que o comercializavam para consumo. Temos o caso das tabernas que eram obrigadas a terem vinho sempre à venda quando estivessem abertas. Esta obrigação, imposta a 31 de agosto de 1510, impunha uma multa de 500 reais a quem não a cumprisse<sup>473</sup>. As tabernas não foram locais que conheceram preocupação de regulamentação e as menções às mesmas não são abundantes. Não percebemos quem fazia o abastecimento de vinho às tabernas, ou como procediam à comercialização do vinho nestes espaços.

A venda regulamentada do vinho era realizada pelos vinhateiros e pelos taberneiros da cidade de Braga, com a indicação de serem sempre homens<sup>474</sup>. As fontes deram a oportunidade para o registo de nomes de certos vinhateiros, temos registo dos seguintes:

<b>Nomes dos vinhateiros de Braga</b>	<b>Ano</b>	<b>Registo nas fontes</b>
Fernão de Ponte	1511	I Livro de Acórdãos..., fl. 144.
João Fernandes	1511	I Livro de Acórdãos..., fl. 144.
Rui Domingues	1511	I Livro de Acórdãos..., fl. 144.
Pero Afonso	1511	I Livro de Acórdãos..., fl. 144.
Fernando Alvares	1512	I Livro de Acórdãos..., fl 161.
João Fernandes	1512	I Livro de Acórdãos..., fl 161.
Rui Domingues	1512	I Livro de Acórdãos..., fl 161.
Pero Afonso	1512	I Livro de Acórdãos..., fl 161.
Fernando Alvares	1512	I Livro de Acórdãos..., fl 161.
Gonçalo Fernandes	1512	I Livro de Acórdãos..., fl 161.
João Afonso	1512	I Livro de Acórdãos..., fl 161.

<sup>472</sup> I Livro de Acórdãos..., fl 157v.

<sup>473</sup>«Item no dicto dia acordaram que o vinho de Chaves e Vila Real valha o cartilho a quatorze ceitis e os da terra a dez ceitis e isto os boons e os de Basto a doze ceitis e que assi se apregoe sob pena de pagar qualquer que o contrairo fezer Vc reais da cadea e asi sejam avisados que tenham suas tavernas senpre abertas com vinho sob a dicta penna.» I Livro de Acórdãos..., 87v.

<sup>474</sup> Registos de vinhateiros são exclusivamente do género masculino.

João Fernandes Gambeo		I Livro de Acórdãos..., fl 161.
João Gonçalves da Cruz da Pedra		I Livro de Acórdãos..., fl 161.
Martim		I Livro de Acórdãos..., fl 161.
Álvaro Luís		I Livro de Acórdãos..., fl 161.

Tabela 9 - Lista dos nomes dos vinhateiros que abasteciam a cidade de Braga entre 1509-1519.

No documento, presente no I Livro de Acórdãos e Vereações no fólíio 144, onde estão presentes os primeiros quatro nomes da tabela, refere-se a um mandato de como deviam de vender o vinho e o seu preço. Estes quatro vinhateiros foram chamados à câmara para ouvirem esta nova norma. No documento onde estão escritos os nomes dos vinhateiros aí expostos, no fólíio 161, refere-se a um documento para acordarem quem queria arrendar a sisa do vinho para os seguintes dois anos. No início do documento está escrito: «E mandorom chamar os vinhateiros todos pera se queriam tomar os ramos do vinho e do vento por estes dous annos, convem a saber...»<sup>475</sup> e de seguida existe uma lista dos vinhateiros chamados à câmara.

Estes registos não podem concluir que estes eram os únicos vinhateiros a abastecer a cidade de Braga, visto que estas informações só foram expostas pelo I Livro de Acórdãos e Vereações, que compreende dados entre 1509 e 1511.

Para as fontes utilizadas, a regulamentação do ofício de vinhateiro, não vai muito mais além das políticas estabelecidas para a venda do vinho, como tem vindo a ser listado no presente capítulo. Percebe-se que o abastecimento da cidade estava entregue aos vinhateiros, visto que quem tentasse vender o vinho que comprasse ao longo dos acessos para a cidade, pagava 1000 reais<sup>476</sup>. Esta medida não era exclusiva ao comércio de vinho, mas também ao do pão e ao do azeite. Mas neste caso em concreto nota-se a importância deste abastecimento fazer parte dos vinhateiros, que já estavam sob algumas regras de comercialização do vinho, e esta exclusividade permitia que o vinho chegasse ao consumidor com uma maior qualidade e sem enganar e burlas.

Com isto, as regras relativas aos vinhateiros, eram à base do cumprimento das regulamentações estabelecidas ao comércio do vinho. Ou seja, deveriam mostrar o vinho ao almotacé, deveriam vender aos preços estabelecidos pela qualidade, evitar enganar e misturas de forma a burlar o consumidor, entre outras medidas já anteriormente referidas.

<sup>475</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 161.

<sup>476</sup> «E acordarom que qualquer que comprar nas estradas algum trigo ou vinho ou azeite ou outra qualquer mercadoria se vier vender aa cidade sejam presos e da cadea paguem mil reais a metade pera quem o acusar e a outra metade pera o concelho e que perca a mercadoria pera o concelho e que se apregoe.» I Livro de Acórdãos..., fl. 89.



O setor do vinho, foi um dos setores em que se verifica a existência de maior número de regulamentações relativas à qualidade, em particular restrições à mistura de vinhos de diferentes regiões, preços e garantias de qualidade. Apesar dos seus registos na Base de Dados não serem os mais numerosos, este é dos setores em que mais se demonstra preocupação em registar os locais de proveniência do produto, bem como do controlo da variação de preços consoante a sua qualidade e altura do ano.

## 6.6. Setor do azeite

O setor do azeite conta com 12 registos na Base de Dados, a partir das fontes utilizadas para a cidade de Braga e a comarca em que se insere. Dentro destes registos vemos uma preocupação constante em regulamentar os preços e a periodicidade do abastecimento do azeite por parte das autoridades governativas. Como referido no capítulo «A alimentação e indústria alimentar em Portugal na Idade Média», o azeite tem uma grande importância na alimentação e “consumo energético” na Idade Média.

O azeite tem uma certa complexidade na sua produção, conhecendo variadas fases de processamento. Uma das fases desse procedimento passa pela moagem da azeitona, através de lagares destinados à fabricação do azeite. Estes podiam ser movidos pela força animal ou pela corrente da água, como aponta Ricardo Córdoba de la Llave no seu estudo sobre as diferentes tecnologias produtivas no reino de Castela<sup>477</sup>. Contudo, não podemos concluir que existisse produção de azeite na cidade de Braga a partir das suas azenhas. As azenhas eram comuns na Região norte litoral para a moagem de cereais<sup>478</sup>, apesar de não excluir a possibilidade da produção deste óleo, sublinhamos que não há menções a outras pistas que indiquem a existência de fatores essenciais à sua fabricação: olivais ou lagares de azeite.

Apesar da palavra “lagares” estar presente nos documentos fontes da Câmara de Braga, elas indicam-nos que a sua função era para armazenar o vinho, como visto no setor do vinho. Maria Helena Coelho aponta no estudo que fez sobre o Baixo Mondego nos Finais da Idade Média que a produção de azeite em Coimbra era feita em lagares. Mas como expõe, em nota, existe o problema de identificar estes lagares, que podiam pertencer à produção de vinho ou de azeite<sup>479</sup>.

---

<sup>477</sup> «Las piedras, además de por tracción animal, podían ser movidas por energía hidráulica, aunque estos alfarjes no fueron muy abundantes en época medieval ni posterior.» Llave, *Las técnicas...*, 327.

<sup>478</sup> Melo, «Moleiros, moinhos...», 429.

<sup>479</sup> «Acontece ainda que certas vinhas com olivais e lagares do aro citadino são alvo de contratos, mas, nestes casos, é problemático saber se o lagar é de vinho ou de azeite.» Coelho, *Baixo Mondego...*, 233

Portanto, mais uma vez a hipótese de existir produção de azeite no concelho de Braga, não nos transmite segurança.

A informação relativa aos locais de onde provinha o azeite, ou que abasteciam o concelho de Braga, não é abundante. Contudo existe um vestígio de um dos locais do país que podia abastecer a cidade: «E mandaram nos almotaçees que logo fossem veer e varejar com os que ho assy vendem E lhes ponham pena que o nom vendendam mais dos dictos vinte rreais E que dem em abastança e seja da estremadura e doutro lugar nom»<sup>480</sup>. Esta informação encontra-se nos Livros de Prazos da Camara, numa reunião de Vereação que aconteceu em 18 de fevereiro de 1469. Para além desta informação, não sabemos mais sobre os locais de proveniência do azeite.

Com esta falta de indicação se de facto havia a hipótese da cidade produzir azeite, ou de que sítios provinha o mesmo, quando o produto chegava à cidade, a câmara começava a regulamentar os processos de comercialização. Após o produto dar entrada no concelho, passava pelo controlo das autoridades, como podemos assistir com todos os produtos vindos de fora do concelho. De facto, as medidas tinham de ser expostas aos almotacés «pera as veerem se som dereitas»<sup>481</sup> e almotaçadas, passando sempre pelo reconhecimento de controlo de qualidade e quantidade das autoridades competentes para tal. A câmara proíbe que os azeiteiros vendam o azeite sem almotaçaria. O azeite que entrasse na cidade e o azeiteiro não o mostrasse aos almotacés, pagaria uma multa de 1000 reais ao concelho<sup>482</sup>.

A compra de azeite pelas estradas para que depois se vendesse na cidade, também era proibida, sob a pena de 1000 reais, tal como era o vinho e o trigo. Esta lei já referida em outros capítulos da presente dissertação, foi acordada pela câmara de Braga em 7 de setembro de 1510<sup>483</sup>. Estas medidas tinham impacto sobre a regulamentação das vendas e a proibição de trocas paralelas que podiam não cumprir as normas estabelecidas. Era essencial que as mercadorias fossem abastecidas com rigor, proibindo a revenda, que por vezes trazia lucros ao vendedor, agravando a situação do povo.

Apesar deste controlo feito pelas autoridades locais, os registos para esta atividade nas fontes, para além de ser pouca, acaba por não dar todos as informações para que o estudo sobre este setor fique minimamente completo. Por exemplo, não temos registo para o local de venda

---

<sup>480</sup> Transcrição do fólio 10 do Livro de Prazos da Camara Secular 1445-1509 em Martins, «O concelho...», 94.

<sup>481</sup> Ordenações afonsinas, Livro I, 181.

<sup>482</sup> 8 de março de 1511: «E mandaram aos azeiteiros que nom vendam mais azeite sem almotaçaria sob penna de mil reais a cada huum.» | Livro de Acórdãos..., fl. 120v.

<sup>483</sup> «E acordaram que qualquer que comprar nas estradas algum trigo ou vinho ou azeite» | Livro de Acórdãos, fl. 89.

estipulado na cidade para este produto. Não podemos concluir onde este produto era comercializado, se era comercializado junto com a diversidade de produtos presentes no açougue, ou em alguma praça junto das hortícolas e frutícolas. Na cidade de Coimbra apontam que era nas tendas da cidade juntamente com outros produtos<sup>484</sup> ou como relata Maria do Carmo Ribeiro, este tipo de produtos podia ser vendido e comercializado de forma dispersa, ou de porta em porta<sup>485</sup>.

Quanto aos preços, estes constituíam outro fator alvo de tabelamento pelas autoridades concelhias. Podemos verificar a partir do gráfico 15 a sua evolução na cidade de Braga. Os preços do azeite tiveram sempre um desenvolvimento crescente quanto aos valores que foram acordados pelo concelho bracarense. Um dos aspetos que penso que merece ser refletido na apresentação dos preços da canada de azeite é a medida de 1469, em que a câmara de homens bons da cidade de Braga concordou que devia colocar um preço máximo na venda de azeite, comparando com os valores praticados na cidade do Porto:

*«Os quaees todos juntos acordarom que nom sseja nenhuum tam ousado que azeite venda mais de vinte rreais por que ouuemos per çerta enformaçom que no porto nom vallya mais de xbj rreais cada nem esse meesmo neestes lugares a nos comarcaaos nom vall mais de vinte rreais s E portanto ho hordenamos assy E mandamos que assy se apregoe e manadarom nos almotaçees que logo fossem veer e varejar com os que ho assy vendem E lhes ponham pena que o nom vendendam mais dos dictos vinte rreais E que dem azeite em abastança e seja da estremadura e doutro lugar nom»<sup>486</sup>*

No gráfico 15 vemos então a evolução dos preços do azeite vendido na cidade de Braga. Devemos apontar que é uma evolução crescente face ao seu preço, e podemos notar a diferença considerável da canada do azeite entre 1469 e 1517, existindo uma diferença de 16 reais. Podemos observar que entre os anos de 1509, 1511 a variação do preço não foi tão acentuada, como entre o intervalo entre março de 1511 e 1517.

---

<sup>484</sup> «Nas tendas da cidade, o habitante de Coimbra poderia comprar lacticínios como o queijo e a manteiga; gorduras como o azeite<sup>30</sup>; e outros produtos como o mel, a pimenta e o carneiro pisado cru.» Campos, «Alimentar...», 119.

<sup>485</sup> «Paralelamente, o abastecimento à cidade de uma gama variada de produtos alimentares, como a manteiga de azeite, o mel, ovos, alhos ou cebolas podia ser realizado de forma dispersa pela cidade, à porta de casas, pelas regateiras ou por aqueles que os produziam, como se verificava em Coimbra.» ver em Ribeiro, «Espaços...», 397.

<sup>486</sup> Transcrição do fólio 10 do Livro de Prazos da Camara Secular 1445-1509 em Martins, «O concelho...», 94.

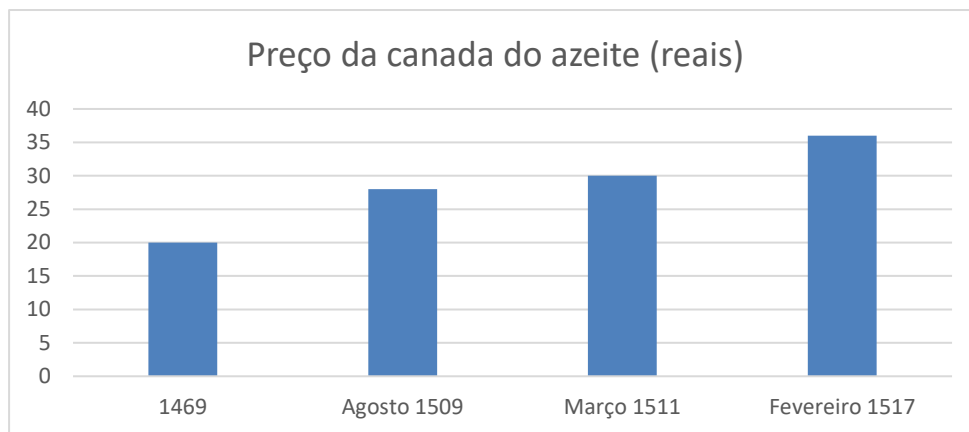


Gráfico 15 – Gráfico com a evolução dos preços do azeite na cidade de Braga na Idade Média. Gráfico com base na tabela 19 do Apêndice nº 7.

O abastecimento deveria ser controlado pelas autoridades. Os azeiteiros que normalmente traziam e vendiam o azeite, tinham a sua assiduidade da comercialização na cidade controlada pela câmara. A 20 de dezembro de 1516, os azeiteiros foram obrigados a pagar a pena de 200 reais por não terem abastecido nos dias que deveriam dar azeite à cidade<sup>487</sup>. Logo, através desta medida tomada face à falta de comparência dos azeiteiros para vender azeite, subentende-se que existiam dias e/ou assiduidades na venda imposta para a venda do óleo. Segundo os registos disponíveis, acontecia o mesmo que se verificava com o setor da carne e os carneiros, existia o acordo com a obrigação dos azeiteiros de abastecer  $x$ , durante  $x$  tempo, a um  $x$  preço. Contudo, não temos dados para estudar estas imposições de quantidade e assiduidade nos locais de venda, como temos para o setor da carne.

Existia, contudo, um controlo bastante assegurado no que dizia respeito ao pagamento da sisa por parte da cidade. Existe vários casos em que os azeiteiros e outros homens do concelho tomavam para si o pagamento das sisas durante dois ou três anos, do ramo do azeite.

A 8 de março de 1511, Martim Peres, Álvaro Luis e o Namorado e Pedro Afonso tomam as contas do azeite, até janeiro de 1512. Com isto tinham a obrigação de manter o preço do azeite a 30 reais a canada. Pretendem também impor as medidas certas aos que vendiam de outras terras. Caso os “forasteiros” fizessem algo contra as medidas teriam que pagar 200 reais de multa:

*«E logo perante os dictos senhores parecerom os dictos Martim Piriz e Alvaro Luis e o Namorado e Pedro Afonso aos quaees o dicto senhor ouvidor deu juramento e lhes tomou a conta do azeite diserom todos juntos que ellees se obrigavom como de feito logo obrigavom de dar per*

<sup>487</sup> «E mandarom que todavia pagasem os azeiteiros dozentos reais por nom darem azeite os dias pasados e que os caregasem sobre o procurador.» II Livro de Acórdãos..., fl. 83v.

*todo este anno que se acabara per Janeiro de Vc e doze a dar a canada do azeite boom e bello que nom seja de baldizem todo o anno a trinta reais a canada e as mididas pague nas como se acontecer e que faram aos forasteiros avença que ficarom fazer o anno pasado sob penna de pagarem por cada vez que falecer cada huum llc reais pera o concelho e sinarom aqui.»<sup>488</sup>*

E depois que terminara a obrigação dos rendeiros da sisa, do ano de 1511, Martim Peres e Pedro Afonso tomam de novo esta obrigação: entre janeiro de 1512 e janeiro de 1514. E quando tomaram a renda do azeite, acordaram que fariam esses dois anos com as mesmas regras e preços dos anos anteriores. Neste documento relataram que davam o preço da sisa aos quartos, enquanto asseguravam todos os seus bens no caso de incumprimento:

*« E logo perante os dictos senhorees parecerom Martim Piriz e Pedro Afonso por si e em nome dos outro azeiteiros e diserom que recebiam em si o ramo do azeite estes dous annos que se começaram per este Janeiro de Vc e doze e se acabara per Janeiro de Vc e quatorze, convem a saber, naquelle preço e naquella maneira que a tiverom os tres annos pasados<sup>631</sup> e asi se obrigavam a pagar aos quartees e a tirar a paz e a salvo a camara do dicto ramo de todo o que ellees devem de pagar pera o que obrigarom seus beens moveees e de raiz. E pellos dictos senhores foy dicto que lhees aviam por rematado o dicto rama (sic) e que pera mais abastança se vão obrigar ellees e todolos outros no livro d'el rey e dar suas fianças e asinarom aqui.»<sup>489</sup>*

Por exemplo, como visto já anteriormente, verificamos em 20 de dezembro de 1516, que as autoridades concelhias colocaram a pena de 200 reais aos azeiteiros, por estes não terem abastecido nos dias que tinham de abastecer<sup>490</sup>.

Na fase seguinte, para o processo de comercialização do azeite notamos que os únicos officios ligados ao ramo eram os azeiteiros na cidade de Braga. Não verificamos nenhum registo que notasse a venda por parte de almocreves, regateiras ou vendedeiras. Contudo, apesar de não mencionarem outros mesteres, não podemos concluir que esta atividade fosse exclusiva neste ramo e excluir outros grupos económicos na distribuição deste bem.

Os azeiteiros eram então o officio encarregado pelo abastecimento de azeite na cidade. As fontes não nos sugerem uma diversidade de regulamentações para o officio e não conseguimos alcançar muitas mais conclusões sobre os mesmos através dos registos das fontes utilizadas na presente tese de mestrado. Percebemos que este officio estava encarregue da importação de azeite, pois as fontes não nos identificam olivais, ou qualquer meio de transformação da azeitona

---

<sup>488</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 120v.

<sup>489</sup> 3 de janeiro de 1512: I Livro de Acórdãos..., fl. 165v-166.

<sup>490</sup> «E mandarom que todavia pagassem os azeiteiros dozentos reais por nom darem azeite os dias pasados e que os caregassem sobre o procurador.» II Livro de Acórdãos..., fl. 84.

no óleo aqui estudado, como já exposto anteriormente. Mas apesar desta falta de informação, podemos concluir que o abastecimento por parte destes homens, era essencial. A falha de abastecimento de azeite tinha a como pena 200 reais<sup>491</sup>.

Para este ofício temos registo de vários nomes de azeiteiros que abasteciam a cidade com de azeite e também eram obrigados a arrendar as sisas deste ramo. É através destes contratos de arrendamento dos impostos referentes ao azeite que temos a possibilidade de recolher algum dos nomes, contudo, não podemos concluir que fossem estes os únicos azeiteiros a prover a cidade deste óleo:

<b>Nomes dos azeiteiros</b>	<b>Ano</b>	<b>Fonte</b>
<b>João Rodrigues</b>	1509	ILA fl. 20v
<b>Martim Peres</b>	1511	ILA fl. 121, 166
<b>Pedro Afonso</b>	1511	ILA fl. 121, 166
<b>Álvaro Luís</b>	1516	ILA fl. 120v, 121
<b>Martim Rodrigues</b>	1517	IILA fl. 91

Tabela 10 - Nome dos azeiteiros da cidade de Braga e os seis registos nos livros de Acórdãos e Vereações da câmara da cidade de Braga.

O setor do azeite não conta com uma grande variedade de registos, por esse motivo a nossa compreensão deste setor apresenta-se mais limitada. Contudo podemos perceber uma diversidade de informação, que de certa forma permitiu estudar as regulamentações base sobre o abastecimento do azeite. Podemos concluir que era uma atividade económica simples, e sem grande complexidade no seu percurso até ao consumidor final, ao contrário do que nos apercebemos noutros setores já abordados.

---

<sup>491</sup> «E mandarom que todavia pagasem os azeiteiros dozentos reais por nom darem azeite os dias pasados e que os caregasem sobre o procurador.» II Livro de Acórdãos..., fl. 83v.

## 7. Os ofícios transversais aos setores: regateiras, regatões e almocreves

Revendedores ou fornecedores sem exclusividade a um tipo de setor alimentar, as regateiras, regatões e almocreves faziam parte da rede de abastecimento da cidade. A sua forma de atuação era distinta das atividades vistas anteriormente – dos carneiros, moleiros, padeiras, peixeiras, hortelãos, vinhateiros e azeiteiros. Os mesteres e ofícios da atividade alimentar, antes descritos e listados, encaixam-se num setor, e as suas regulamentações andam a par com as regras de transformação e venda dos produtos respetivos.

Já estes ofícios transversais merecem uma atenção distinta, pois fica algo por dizer quando os tratamos apenas como agentes de abastecimento de um produto em particular. Nas suas cestas, carrinhos, ou seja, nos seus meios de transporte, vão diversos produtos que abastecem a população, logo estes estavam sob as regras de diversas regulamentações. Portanto, os seguintes capítulos têm como fim apresentar estes ofícios na sua globalidade, agrupando as perspetivas económicas, sociais e culturais, regulamentações e formas de atuação que tanto caracterizam estes ofícios transversais.

Para o caso de Braga não encontramos casos de regateiras e regatões especializados, como acontece para outros locais do reino de Portugal. O nome regateira ou regatão são genéricos nas fontes utilizadas para o estudo de Braga, porém noutros locais este nome podia ser mais especificado, consoante a atividade que estes se inseriam. Por exemplo, temos as regateiras do pão ou do pescado, dependendo do tipo de alimentos que as mesmas vendiam.<sup>492</sup>

### 7.1. Regateiras e regatões

As regateiras e regatões pertencem ao palco das transações dentro dos concelhos, a sua atividade de revenda fazia mover bens nos espaços populacionais. Apesar do seu trabalho ser limitado e controlado pelas regulamentações concelhias<sup>493</sup> que evitavam que a sua atividade crescesse de forma excessiva e interditavam determinadas práticas, o seu papel continua a ser relevante para o estudo da História económica e social.

Na cidade de Braga não temos um grande número de registos sobre a atividade, e os que existem indicam uma certa despreocupação pela sua atuação ou até uma luta contra a sua existência, como iremos investigar nos parágrafos seguintes. Essa forma de imposição faz-nos

---

<sup>492</sup> «Como por toda a Europa o pequeno comércio de variados bens, mas sobretudo bens alimentares de abastecimento diário ou quase, estaria em larga medida nas mãos de mulheres, quer designadas genericamente de regateiras (...) quer especificando o produto, do tipo “regateira do pão”. Melo, «Mulher, ...», 276.

<sup>493</sup> A cidade de Braga não era exclusiva nesta forma de atuação: «as autoridades concelhias parecem querer manter as regateiras/regatões apenas no âmbito de um pequeno comércio a retalho, dificultando ou proibindo as suas ações ou tentativas de açambarcamento, compras de grandes quantidades de produtos e consequente controlo de preços.» Melo, «Mulher, trabalho e família...», 278.

questionar o porquê da posição do governo local face a estes ofícios, o porquê de os fazerem permanecer no anonimato, e o porquê de necessitarem de lhes tirar o poder ou a possibilidade de crescimento. Porém, não temos dados que possam esclarecer essas questões que foram surgindo ao longo do estudo das fontes medievais da cidade de Braga.

Por enquanto, quem eram estes revendedores de alimentos? Sabemos da existência de homens e mulheres que faziam parte da rede de abastecimento. A sua individualidade como género era pelo menos esclarecedora como poderemos ver na tabela seguinte:

	Nº de ocorrências	Fonte
Regateiras	4	IILA fl. 19; IILA fl.33; IILA fl.54; IILA fl. 91v
Regatãos	3	ILA fl. 201v; ILA fl. 209; ILA fl.210
Nº total de ocorrências	7	

Tabela 11 - Registo de regateiras e regatãos nas fontes utilizadas para o estudo da cidade de Braga.

Esta separação de género num ofício desempenhado por homens e mulheres, é essencial para o estudo da História do género e a importância da mulher nos meios económicos. Nos ofícios medievais, para além do abastecimento alimentar, percebe-se que as mulheres tinham papel ativo na produção e no meio económico, porém, quase sempre eram excluídas da memória histórica<sup>494</sup>. No mundo alimentar, o feminino ganha outro alcance<sup>495</sup>. A partir do abastecimento alimentar conseguimos distinguir a sua presença no carácter individual, e não como um ser ligado a uma figura masculina, contudo a sua representatividade continua a ser escassa<sup>496</sup>. Já no caso de regateiras e regatãos, os dois géneros eram referidos com os seguintes nomes: para o masculino o nome de “*regataees*”; para o feminino as “*regateiras*”.

Sabemos que o ofício das regateiras e regatãos era a revenda de variados produtos, como o pão, vinho, azeite, carne, peixe, fruta e legumes, sal, entre outros<sup>497</sup>. Para a cidade de Braga, temos a prova que estes revendiam gado<sup>498</sup> e hortaliça<sup>499</sup>. As fontes da cidade de Braga só fazem menção a estas vendas, contudo, percebemos que não eram tão limitados a um produto. A partir do excerto da vereação realizada a 5 de junho de 1515, percebemos que as regateiras compravam

<sup>494</sup> A mulher teve um papel fundamental na economia medieval, não só no trabalho com o marido, mas também por conta própria. No fim da Idade Média e a mudança do tipo de economia, que era cada vez mais independente do sistema senhorial, a mulher acaba, juntamente com a família, por se especializar para entrar no mercado. Ver em Opitz, «O quotidiano da mulher...», 392-393. «a mão de obra feminina auxiliava a masculina em certas atividades transformadoras.» Ver em Marques, Portugal na crise..., 116.

<sup>495</sup> Profissões como padeiras, peixeiras e pescadeiras e regateiras esclareciam o papel ativo da mulher, quase independente, no meio urbano medieval.

<sup>496</sup> «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 viúva. 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.» Campos, «Alimentar a cidade...», 125.

<sup>497</sup> «E sob nomes específicos, ou com os genéricos de regateiras e vendeiras, as mulheres negociam o pão, o peixe e a carne, a fruta e os legumes, o vinho, o azeite, o sal e tantos outros bens alimentares.» Coelho, «Homens, Espaços e Poderes», 41.

<sup>498</sup> Carta menciona que regatões vendem bois, vacas e outro gado. Esta Carta datada a 8 de julho de 1511, foi enviada pelo Rei D. Manuel a Guimarães para esclarecer e tratar de problemas referentes à venda de carne na comarca de Entre Douro e Minho. A carta será desenvolvida ao longo deste capítulo, sendo esta importante para o estudo da venda de animais por parte dos regatões. I Livro de Acórdãos..., fl. 209.

<sup>499</sup> Vendiam hortaliça até à data de 28 de fevereiro de 1517. II Livro de Acórdãos..., fl. 91v.



e vendiam variados produtos (ou seja, revendiam). A câmara ao dirigir-se às regateiras que tinham um papel ativo na sua atividade, identifica-as como: «toda a regateiras que nesta cidade comprar e vender»<sup>500</sup>. Através deste excerto podemos concluir que transacionavam produtos e que a sua atividade era presente no concelho de Braga. Mas não passamos muito além dessa conclusão, não há registos para a diversidade de produtos que regateiras e regatões comercializavam na cidade, nem a sua quantidade.

Por este motivo, o estudo do seu impacto económico está um pouco limitado, não temos registos que indiquem a variedade e quantidade de produtos que estes comercializavam na cidade, e em que pontos vendiam estes bens de primeira necessidade, ou que tipo de regulamentações estavam implícitos.

Nas outras cidades vemos que as regateiras têm impacto na economia alimentar bastante vasto. O tipo de produtos que comercializavam passava por: peixe (seco ou fresco), legumes, frutas, marisco, carne e azeites<sup>501</sup>. A sua atividade era regulamentada pelos almotacés em alguns dos concelhos portugueses e nas maiores cidades do reino, a sua participação no abastecimento era essencial para o bom funcionamento do provisionamento de alimentos<sup>502</sup>.

Apesar da falta de registos que temos para estes ofícios de revenda, temos outros documentos que tornam a investigação interessante. Temos diversos documentos que tratam de problemas relativos à venda de gado por parte dos regatões aos carneiros. Esta menção da venda de animais, surgiu após a ocorrência de subida de preço. Como alegam os diferentes registos, a subida de preço deve-se à revenda destes animais por parte dos regatões, quando compravam aos lavradores os animais e depois vendiam aos carneiros a preços muito mais elevados. Estes registos verificam-se a 9 de abril de 1496, bem como a 8 de julho e 9 de julho de 1511.

A 9 de abril de 1496, trata-se do «Regimento da carne que fez ho licenciado Pero de Gouvea no Porto que trazia alçada»<sup>503</sup>. Nesta vereação, que teve lugar na cidade do Porto, teve várias figuras que representavam diferentes cidades da região de Entre Douro e Minho: a representar a cidade de Braga o cônego Jácome Mendes; Barcelos, o seu juiz Diogo da Costa; Ponte de Lima, Rui Gonçalves, homem bom; e Diogo Fernandes procurador de Vila de Conde. Este

---

<sup>500</sup> «E acordarom que daqui em diante toda a regateiras que nesta cidade comprar e vendez busquem cada anno os homeens ou negros que tragam as pelas.» Il Livro de Acórdãos..., fl. 19.

<sup>501</sup> Ver em Pereira, «O Papel das Regateiras...», 500.

<sup>502</sup> Ver em Pereira, «O Papel das Regateiras...», 500-501.

<sup>503</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 200 – fl. 202.

documento tratava de variados assuntos relativos à venda e comercialização da carne<sup>504</sup>, e proibia qualquer pessoa de “regatear” a carne:

*«E mays concertarom que logo cada huuns em seus lugares da dicta comarca d'Amtre apregoar que nemhuum nom seja tam ousado que vemda nenhum gado a nenhum carniceyro regatam nem outra pessoa ata o fazer a saber nas camaras dos lugares hos ofeciais dellas pera emxaminar suas cartas de vezinhamça e que trouxerem e lhe serem hordenadas e repartidas as comtias dos gados que ham de levar nem aja hi nemhuum regatam dos dictos gados salvo hos carniceyros cadymos e todo isto sob pena de quem ho comtrayro fezer pagar por a primeyra vez mill reais e por a segumda dous mill e por a terceyro quatro mill e da cadea e a metade por hos cativos e outra ametade por por ao concelho.»<sup>505</sup>*

Este pequeno excerto, do longo documento aqui em análise, é claro sobre a proibição de se negociar o preço da carne e que a venda da mesma teria de ser feita pelos carneiros cadimos da cidade, salvo se os outros vendedores tivessem carta de vizinhança. Regatar os preços era tarefa dos regatões e regateiras, e a fonte é explícita quando diz “*nemhum carneiro regatam nem outra pessoa*”. Notamos aqui uma clara intenção de colocar a venda de carne exclusiva aos carneiros e retirar os revendedores do palco de transações. O documento não é explícito acerca do trabalho dos regatões na venda de gado, se era uma prática comum, se esta nova lei se deveu a algum incumprimento ou fraude protagonizada pelos regatões, ou outro motivo que levou a limitar a sua atividade.

Também percebemos a mesma intenção, entre os dias de 8 e 11 de julho de 1511. No dia 8 de julho encontramos uma cópia no I Livro de Acórdãos e Vereações de uma carta do Rei enviada a Guimarães<sup>506</sup>, onde se dirige a vários locais do país (encontramos a menção a: Porto, Ponte de Lima, comarca de Entre Tejo e Guadiana, Estremadura, Santarém, comarcas da Beira, Entre Douro e Minho – por isso se conserva nos livros de Acordãos de Braga - e Trás-os-Montes). No documento há várias regras que se deviam aplicar na venda da carne e outros assuntos, e proibia a venda de carne por parte dos regatões:

*«Item vimos o apontamento que nos fezestes acerca dos regataees que conpravom os bois e vacas e outro gaado da mão dos lavradores e criadores que o criavam donde se seguia que os carneiros e assi merchantees que costumavam conprar os gados e os trazer pera os cortarem acharem mais caros os dictos gaados do que os achariam estando na mão dos dictos lavradores*

---

<sup>504</sup> Temas desenvolvidos no setor da carne.

<sup>505</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 201v.

<sup>506</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 208 – fl. 209v.

*per homde lheets convinha alevantarem o preço da carne. E parece nos cousa proveitosa o que nos pediis acerca de nom aver os dictos regatãaes e defendemos que nom aja regataees que conprem os dictos gaados da mão dos lavradores que vivam na villa e termo ou concelho e terra delle donde os taees gados hi forem conprar segundo veeses pella provisam da defesa que acerca diso posemos.»<sup>507</sup>*

Essa proibição é justificada de novo pelos preços altos que estes cometiam na venda de carne, trazendo prejuízo para o povo.

A 11 de julho, o alvará do rei para o corregedor da comarca de Entre Douro e Minho, repete-se no mesmo assunto. Contudo, listam o que os regatões não podiam comprar aos lavradores:

*«defendemos e mandamos que em nenhuma cidade villa ou logar de nosos regnos [os regatões] nom posa conprar ho dicto gado asy vacuum como ovelhum e cabrum da mão dos dictos lavradores e criadores.(...) avemos por bem que perca ho gado que asy comprar e revender em quatro dobro ametade pera os cativos e a outra pera quem ho acusar e maiis sejam degradados pera os nosos logares d' allem»<sup>508</sup>.*

Quem o fizesse, mesmo após a proibição, perderia o gado que comprou.» Este documento repete o mesmo assunto que só dizia respeito aos regatões, que vinha na carta de 8 de julho e é mais específico, estabelecendo uma pena pecuniária para o regatão que for apanhado com gado para depois revender.

Existe outra proibição para a venda de artigos por parte das regateiras da cidade de Braga. A 28 de fevereiro de 1517 a venda de hortaliças pelas regateiras foi proibida. A câmara acorda que a venda de hortaliças e porros (alhos) deveria ser feita por quem os produzia e não revendida pelas regateiras da cidade, sob pena de 50 reais<sup>509</sup>.

Este ofício tinha limitações nas questões de venda e compra mesmo noutros locais. Como vemos nos exemplos anteriores, existiam queixas que através deste sistema de revenda, os preços subiam e eram inflacionados. Face a este problema, que contraria o interesse e bem comum, o trabalho das regateiras é por vezes limitado pelas autoridades concelhias. Por vezes limitam o horário na aquisição de bens alimentares, como por exemplo para o pescado<sup>510</sup> e outros bens,

<sup>507</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 209.

<sup>508</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 210.

<sup>509</sup> «E asi que toda regateira nem outra pessoa nenhuma nom seja ousada de tomar nenhuma ortariça nem porros pera vender a nenhuma pessoa de fora nem da cidade que somente aquellas pessoas que as criam as vendam per si e seus moços e nom nenhuma outra pessoa sob a mesma penna por cada vez e que se apregoee.» II Livro de Acórdãos..., fl. 91v

<sup>510</sup> «Queixas imputam às regateiras a responsabilidade da alta dos preços. Os oficiais concelhios procuravam minorar o mal – exigem eu as regateiras só comprem peixe depois das 9 horas da manhã (...) a fim de que a população se pudesse abastecer diretamente no pescador, se quisesse; fixam nas em lugares certos, onde o almotacé vigiasse a qualidade e o preço da mercadoria.» Coelho, *Homens...*, 41.

dando primazia ao abastecimento no mercado antes de passarem para as mãos dos revendedores<sup>511</sup>. Estas formas de atuação por parte das autoridades concelhias procuravam limitar a possibilidade de açambarcamento e inflação de preços<sup>512</sup>.

Após esta exposição de proibições de venda de gado e de hortaliças pelas regateiras e regatões, com o objetivo de impedir a subida dos preços que a sua ação acarretaria, e a inexistência de mais dados sobre estes ofícios, ficamos sem saber o que realmente estes venderiam após estas datas. Há uma lógica evidência que a câmara de Braga queria limitar a sua atividade na cidade, sob a justificação que os preços que praticavam causariam dano ao bem comum.

As regateiras também participavam nas festividades religiosas da cidade. Nas festas religiosas, as regateiras participavam juntamente com as padeiras, para fazerem as “*pellas*”, como era comum nas procissões de outras cidades portuguesas<sup>513</sup>. Contudo a sua presença nestas atividades começou a mostrar ser cada vez menos ativa. O primeiro registo que temos sobre este assunto é a 5 de julho de 1515, onde a câmara de Braga as incube de contratar “homens e negros” para realizarem as *pellas* para as procissões: «E acordarom que daqui em diante toda a regateiras que nesta cidade comprar e vendez busquem cada anno os homeens ou negros que tragam as pelas.»<sup>514</sup>.

A 1 de dezembro de 1515, a câmara afasta a participação das regateiras na festa de São Geraldo, retirando a sua participação na organização. Porém, desta vez acusam as regateiras de não participarem nas atividades e dessa forma, estas mulheres deviam se encarregar de colocar outras pessoas para fazerem as *pellas*: «E acordarom e ouverom por bem que porquanto as regateiras desta cidade nom fazem cousa nenhuma pera festa nenhuma que daqui em diante elles tenham cuidado de buscarem quem traga as peellas pera todas as festas.»<sup>515</sup>

Mais tarde, na festa do Corpo de Deus de 1516, vemos que são os procuradores que estão encarregues de encontrar quem faça as *pellas*: «Item as regateiras que busquem quem traga as *pellas* e disserom que tenha o procurador diso carego.»<sup>516</sup>

---

<sup>511</sup> A ideia era minimizar a ação de intermediários, como por exemplo regateiras, através de por exemplo: «proibir ao intermediário o acesso ao produto durante um certo período, logo após a sua chegada ao mercado.» Gonçalves, Um olhar..., 102.

<sup>512</sup> «Existiam, assim, formas de controlo, como proibições de açambarcar ou especular e controlo de preços, que podia também ser no sentido de não venderem por valores muito superiores ao que compraram, ou da “cotação” na cidade ou na região de cada bem num dado momento.» Melo, «Trabalho e Produção...», 320.

<sup>513</sup> Temos o exemplo da procissão do Corpo de Deus na cidade do Porto, onde «uma péla [era] composta por raparigas e regateiras». Ver em Barros, «A procissão...», 130.

<sup>514</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 19.

<sup>515</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 33.

<sup>516</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 54.

Não percebemos a falta de interesse por parte das regateiras em participar nas festas religiosas da cidade, os documentos não nos esclarecem sobre esse assunto. Contudo, como vimos para as padeiras da cidade, percebemos que estas atividades lúdicas eram normalmente organizadas por mulheres, sendo estas listadas anualmente com a sua participação nas procissões da cidade<sup>517</sup>. Já as regateiras demonstram não querer participar.

Após este estudo sobre as regateiras e regatões, não podemos concluir que fosse uma atividade que gerasse, ou não, algum tipo de reconhecimento económico, social e cultural. Pelos poucos registos que as fontes referem a estes ofícios, podemos até concluir que há uma necessidade de os afastar e diminuir o seu poder e a sua representatividade.

## 7.2. Almocreves

Os almocreves inserem-se juntamente com regateiras e regatões no comércio de produtos que os mesmos não produzem ou transformam, como faziam os carneiros, padeiras, ou hortelãos, entre outros. Nem estavam destinados à venda de um só produto, os almocreves destinavam-se ao transporte e venda de diversos artigos nas cidades e fora delas. Para o estudo dos almocreves para a cidade de Braga reunimos vários registos que nos contam mais sobre esta profissão e do seu impacto económico, social e político no meio em que se inseriam.

Ao contrário das regateiras e regatões, os almocreves já beneficiavam de uma certa consideração por parte das autoridades públicas. Aqueles aparecem várias vezes nas fontes da câmara, e por vezes, parecem aparentar uma certa notoriedade por parte das elites governativas da cidade de Braga. Alguns dos registos assinalados ao longo deste capítulo, relativos a rendas, propriedades e outros assuntos, indicam que este ofício beneficiava de um certo tipo de benefício económico.

Podemos notar alguns dos almocreves que faziam parte do abastecimento da cidade de Braga e do registo dos seus nomes em algumas vereações através da seguinte tabela

Almocreves	Datas	Fonte
João Martins	31 de dezembro 1511	ILA fl. 165
Bastiam Gonçalves	1509	ILA fl. IIv
Pero Afonso	22 de setembro 1515; 11 de julho 1516	IILA fl. 27v; IILA fl. 68v
Pedro Eanes	22 de setembro 1515	IILA 28
Bartolomeu Gonçalves	3 de novembro 1515	IILA fl. 31v

<sup>517</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 201v-205.

Fernando Alvares	6 de setembro 1516	IILA fl. 75
João Rodrigues	12 setembro 1516	IILA fl. 111
<b>Nº total de almocreves referidos na cidade de Braga: 8</b>		

Tabela 12 - Os almocreves da cidade de Braga entre os anos de 1509-1519.

Como visto nos capítulos anteriores, os almocreves na cidade de Braga estavam encarregues da comercialização e abastecimento de pão, peixe, vinho, fruta e “outras cousas”<sup>518</sup> segundo os registos dos Livros de Acórdãos e Vereações da câmara da cidade de Braga, entre os anos de 1519-1519. O registo da sua atividade apesar de não ser vasto, tendo em comparação os carnicheiros da cidade, é mais rico do que a informação que encontramos para as regateiras e regatões.

Para a venda e comercialização destes produtos, os almocreves tinham espaços próprios para que pudessem vender a suas mercadorias. Para a venda de peixe, por exemplo, utilizavam os açougues destinados à comercialização do pescado<sup>519</sup>. Mas além dessa estrutura, como aponta Maria do Carmo Ribeiro, o arcebispo de Braga Dom Diogo constrói casas para que pudessem expor os seus bens essenciais de forma gratuita:

*«D. Diogo de Sousa, nos inícios do século XVI, mandou construir à porta do Souto uma casa, estrebarias e alpendres com suas colunas para pousarem de graça os almocreves que trazem mantimentos para a cidade, assim como à porta de Sousa uma estrebaria com suas manjedouras calçada e leitões para os almocreves se instalarem de graça.»<sup>520</sup>*

Nas fontes da cidade de Braga também assistimos à mesma situação. A 6 de março de 1512, quando a câmara entrega a Pero Bernardes escudeiro a renda dos pesos e medidas da cidade, dizem para dar uma casa aos almocreves para que estes pudessem abastecer a cidade de pão gratuitamente. Desta forma só tinham que pagar a “medidagem”, como era costume na cidade de Braga<sup>521</sup>. Esta isenção de renda dos locais de abastecimento e a preocupação de criar um espaço próprio para a venda de artigos que os almocreves transportavam até à cidade, indica a importância que a sua atividade representava para a cidade e também a necessidade de os estabelecer num local. Estas medidas também podem indicar necessidade de controlo por parte das autoridades.

<sup>518</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 40v.

<sup>519</sup> Ver capítulo Setor do peixe.

<sup>520</sup> Ribeiro, «Espaços...», 397.

<sup>521</sup> «E logo no dicto dia pellos dictos senhorees foy rematada a renda dos pesos e medidas e varas e assi os seellos a Pero Bernaldez escudeiro que presente estava em preço de mil e trezentos reais e elle ficou de dar a casa aos almocreves para recolherem seu pom de graça somente lhe pagarem sua medidagem como foy uso e custume e sinarom aqui.» I Livro de Acórdãos..., fl. 181v.

Não é apenas através destes registos que percebemos a proteção deste ofício. Por algumas vezes assistimos à comunicação por parte do arcebispo da cidade de Braga, neste caso Dom Diogo de Sousa, a interceder pelos almocreves e mercadores. A 2 de agosto de 1511 escreve à câmara para reconhecer os privilégios que concedeu aos mercadores e almocreves da vila de Vila de Conde, e pede para que o juiz da câmara, João Fernandes, reconheça:

*«Aos dous dias do mes d'Agosto de mil e Vc e XI per Jam Rodriguiz mercador morador em a Villa de Conde foy pidida huuma carta testemunhavel e lhe foy dada a Jam Fernandez juiz em como hera verdade que guardam os privilegios desta ciidade em Vila de Conde e o fez certo per Jam Leite e Alvaro Fernandez e per outros almocrevees. E que o senhor arcebispo mandava que asi guardasem nesta ciidade os privilegios de Villa de Conde e o dicto juiz ficou de asi o fazer conprir. E o dicto Jam Rodriguiz ficou de trazer outra carta de Villa de Conde testemunhavel em como se la guardam os privilegios desta ciidade.»<sup>522</sup>.*

A carta a que se referem, com os privilégios que o arcebispo doa aos almocreves e mercadores de Vila de Conde, encontra-se uns fólhos antes, datada de 11 de agosto de 1511:

*«Treslado da carta dos oficiaees de Villa de Conde sobre a portagem*

*Aos que esta nosa carta virem os juizees e vereadorees procurador regedores desta villa de Villa de Conde fazemos saber como estando nos em camara em a dicta villa aos honze dias d'Agosto do anno de Vc e honze nos foy apresentada huma carta do reverendissimo senhor Dom Diego de Sousa arcebispo e senhor da ciidade de Bragaa em a qual carta recontava os moradores desta Villa de Conde se agravarem ao dicto senhor de lhe nom quererem gardar o privilegio desta villa da portagem na dicta ciidade e que em a dicta Villa de Conde gardavam o privilegio da portagem aos moradores da dicta ciidade que por a dicta rezom nom deviam os moradores da dicta vila pagar portagem e deviam seer della escusos em a dicta ciidade. E que o dicto senhor vemdo esto mandara viinr perante si moradores da dicta ciidade e se certificara como na dicta villa lhees gardavam o privilegio da dicta ciidade e os nom constringiam pagar a dicta portagem e que senpre lhees fora guardado o privilegio da dicta ciidade. E que sua senhoria avia por bem e mandava que daqui em diante todos os moradores e vizinhos da dicta Vila de Conde nom pagem em a dicta ciidade portagem e se guarde o privilegio da dicta villa. Emquanto guardarem o privilegio da dicta ciidade que os moradores da dicta ciidade nom paguem em a dicta vila portagem. E que assi mandava aos ouvidores juizes e a totalas outras justiças da dicta ciidade de Bragaa que daqui em diante guardem a todos os moradores da dicta vila todos seus privilegios e liberdades. E dello mandou o dicto senhor pasar huma carta pera a dicta villa per sua senhoria sinada e feita per Joam Freire escripvam da*

---

<sup>522</sup> | Livro de Acórdãos... fl. 203.

*camara delle. E nos vendo todo o que na dicta carta recontava e como o dicto senhor manda guardar o privilegio aos moradores da dicta villa logo em a dicta camara mandaram asentar per acordo que daqui em diante os privilegios da portagem da dicta cidade se guardem em a dicta villa e que os vizinhos e moradores da dicta cidade se atee qui foram escusos de nom pagarem a dicta portagem que daqui em diante o sigvam muito mais enteiramente e ajam a dicta liberdade de seu privilegio asi e pella guisa que o dicto senhor manda gardar o privilegio da dicta villa. E assi o avemos por bem os que ora somos e ao diante forem segundo per hordenança faça nos dictos livros da camara que o cumpram e guardem enteiramente. E pedem aas justiças do dicto senhor arcebispo que asi mandem guardar o privilegio da dicta villa e dello mandamos pasar esta carta per nos sinada e seelada com o sello desta villa. Feita em camara da dicta villa per Joam Martinz de Liom escriptvam da dicta camara da dicta villa aos XI dias do mees d'Agosto de Vc e XI annos.»<sup>523</sup>*

Esta longa cópia, dos oficiais da câmara de Vila do Conde, explica detalhadamente o problema com que estava a lidar o arcebispo de Braga com a câmara de Braga. O respeito pela isenção de portagens, não estava a ser cumprida na cidade de Braga, enquanto os moradores bracarenses não pagavam o imposto quando iam a Vila do Conde. Neste documento refere que o arcebispo mandava aos ouvidores, juizes e outros representantes da autoridade pública da cidade de Braga guardassem estes privilégios aos comerciantes da Vila de Conde. Ou seja, um acordo de privilégio mútuo com fim a salvaguardar interesses de ambos os locais<sup>524</sup>

Outra forma de atuação do arcebispo em prol do benefício dos almocreves, foi no trelado do mandado a favor dos almocreves que abasteciam a cidade com vinho, cerejas, peixe e “outras cousas”. Este documento de 10 de janeiro de 1516 já foi exposto no capítulo do setor do peixe na presente tese, na ótica do consumo e abastecimento de peixe. Contudo, analisemos o mesmo excerto na ótica do ofício e do privilégio que gozava através da intervenção do arcebispo. Esta carta, com base no testemunho de vários homens bons da cidade, explica que nem toda a mercadoria que os almocreves da cidade transportavam estava sujeita a almotaçaria, especificando o que deviam pagar de imposto por cada tipo de produto. Portanto, o arcebispo mandava e determinava que as autoridades públicas não fizessem o contrário<sup>525</sup>.

Após estas duas intervenções do poder religioso nos assuntos de abastecimento alimentar, concluímos que o ofício de almocreve beneficiava de privilégio, no que dizia respeito à isenção de

---

<sup>523</sup> | Livro de Acórdãos..., fl. 192v-193v.

<sup>524</sup> Esta carta não tem como objetivo salvaguardar o privilégio de isenção de portagem só para os mercadores e almocreves. A colocação da mesma neste capítulo tem como objetivo esclarecer a carta a que se referiam a 8 de agosto de 1511 (I Livro de Acórdãos..., fl. 203).

<sup>525</sup> «mandamos e determinamos que a mais nom sejam contrangidos pagar soamente de todo o vinho que se abrir atavernado na dicta cidade huuma canada e de cada caminho que trouver o almocreve outra canada e de cada carga de cereijas huum aratel e de cada caminho de sardinhas huuma duzia e mais nom» ver em II Livro de Acórdãos..., fl. 41.



impostos. Porque teriam esse benefício na comercialização de outras coisas e no transporte de bens? Havia algum aspeto que também beneficiasse a Sé de Braga, ou era uma relação de benefício mútuo? As razões explícitas não chegaram até ao presente momento, mas podemos perceber como os almocreves poderiam beneficiar desta isenção, retirando mais lucros na venda dos produtos que transportavam até à cidade.

Esta doação de privilégios revela de facto a importância que este ofício podia ter para a cidade de Braga. Como fomos percebendo, no desenrolar do estudo dos diferentes setores, que os almocreves vão tendo um papel necessário no transporte de bens alimentares para o abastecimento da cidade. Os setores onde estes demonstram ser ativos são no setor do pão<sup>526</sup>, peixe<sup>527</sup>, vinho e fruta<sup>528</sup>. Para além da notoriedade da sua atividade no abastecimento da cidade, o seu papel a nível económico é benéfico para a comunicação comercial entre locais de comércio longínquos e próximos. Como aponta Baquero Moreno, «efetivamente, sendo o transporte do litoral para o interior, e vice-versa, o mais significativo pelo seu valor económico e necessidade vital para as populações, é de considerar ainda o apoio mais restrito aos centros de consumo, cujos almocreves apenas se deslocavam às zonas mais próximas do ponto de vista geográfico.»<sup>529</sup>

Mas estas doações de privilégios de venda e de isenções de impostos não tornavam o seu ofício livre de obrigações, estamos longe da miragem de um mercado livre. Estes continuavam a ser regulados na venda dos diversos artigos, como já foi exposto no setor do vinho<sup>530</sup> e no setor do peixe<sup>531</sup>.

Apesar que para o controlo da venda de produtos por parte deste ofício, não encontramos um conjunto vasto de regulamentações. Todavia, não significava que estas não eram comuns no seu dia a dia. As políticas relativas à proibição de açambarcamento, ou inflação eram gerais aos vendedores de bens essenciais e o desrespeito por este princípio tinha como consequência penas e intervenção das autoridades. A 13 de novembro de 1518, as autoridades alegam que os almocreves, e outras pessoas<sup>532</sup> iam buscar clandestinamente em carros e em animais, sardinhas para vender a outro preço (superior que o acordado pelas autoridades públicas), quando a postura

---

<sup>526</sup> Ver capítulo “Setor do pão”.

<sup>527</sup> Ver capítulo “Setor do peixe”.

<sup>528</sup> «[almocreves] pagar soamente de todo o vinho que se abrir atavernado na dicta ciidade huuma canada e de cada caminho que trouver o almocreve outra canada e de cada carga de cereijas huum aratel e de cada caminho de sardinhas huuma duzia e mais nom» ver em II Livro de Acórdãos..., fl. 41.

<sup>529</sup> Moreno, «A ação...», 205.

<sup>530</sup> Várias regulamentações da venda de vinho pelos almocreves: I Livro de Acórdãos..., fl. 89v. II Livro de Acórdãos..., fl. 75.

<sup>531</sup> Várias regulamentações da venda de peixe pelos almocreves: I Livro de Acórdãos..., fl. 71, 158v. II Livro de Acórdãos..., fl. 141, 153v, 156.

<sup>532</sup> Devemos compreender que seriam pescadeiras? Não sabemos a quem se dirigiam com “outras pessoas”, mas sabemos que a comercialização do peixe estava entregue a almocreves e pescadeiras. II Livro de Acórdãos..., fl. 151. Trelado do arcebispo encontra-se transcrito do capítulo “Setor do Peixe” p. 131.

era que gastassem o que tivessem e não vendessem mais que o estabelecido. A câmara, perante este assunto atribui a pena de 500 reais:

*«E acordarom porquanto os almocreves e outras pessoas desta cidade sem embargo de lhe a camara e regedores della lhes mandar dar quatro sardinhas a real e depois lho darem alguum favor pera gastarem aquella que tiinham e mais nom elles forom buscar outra em bestas e em carros e sem consultarem com a camara nem almotacees as abrirom e vendem trees a real inda em seu favor lhes mandom que dem quatro a real sob penna de quinhentos reais de penna a cada huum e nom seerem quinhentos pera o concelho e que logo lho notefiquem os almotacees com o escriptvam d'almotaçaria.»<sup>533</sup>.*

Os almocreves apareciam também em situações de arrendamento de impostos, bem como na qualidade de fiadores de outros ofícios e mesteres da cidade de Braga:

Tipo de contrato	Datas	Nº de registos	Fonte
Arrendamento de sisa	6 de novembro de 1511; 31 de dezembro de 1511.	2	ILA fl. 157v; ILA fl. 165
Fiadores	20 de abril de 1510; 29 de dezembro de 1511; 11 de julho de 1516.	3	ILA fl. 67; ILA fl. 162v; IILA fl. 68v

Tabela 13 - Nº de registos de acordos em que os almocreves se juraram fiadores e arrendatários das sisas

Por fim, para concluir este capítulo que se destina a conhecer os almocreves da cidade de Braga, resta-nos apontar a sua única participação na procissão do Corpo de Deus, segundo os registos das fontes da câmara de Braga. Esta participação ocorre no ano de 1515, quando o almocreve Pedro Eanes aparece juntamente com um alfaiate da cidade. Este é chamado a participar levando o andor de “Santa Maria da carreta” juntamente com Álvaro Luiz, João Afonso alfaiate e Fernam Gonçalves.

Uma observação que deve ser exposta perante este dado, é a sua participação distinta dos restantes ofícios relacionados ao setor alimentar. Visto que os diversos ofícios ligados ao abastecimento alimentar, como os carnicheiros, hortelãos, padeiras e regateiras, estão incumbidos de fazer as *pellas* e levar animais e carros, este almocreve aparecia num ponto distinto da

<sup>533</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 156.

procissão. Talvez este pertencesse a um estatuto social mais elevado, ou apenas o ofício de almocreve, como temos visto, era privilegiado em relação aos restantes?

Estes são os registos que as fontes de Braga utilizadas na presente tese forneceram relativamente ao ofício dos almocreves. Concluo que, em comparação com outros mesteres, este ofício era protegido pelas autoridades e pelo arcebispo da cidade, juntamente com os carnicheiros da cidade. Estes homens eram encarregues de levar diversos produtos que abasteciam a população citadina, com o benefício de isenção e alguns privilégios associados à atividade, mas permanecendo sob a regulamentação geral imposta pelas autoridades locais<sup>534</sup>.

---

<sup>534</sup> Ao longo dos capítulos do setor do peixe, setor do vinho e da carne, do setor frutícola e hortícola, encontramos várias formas de regulamentação, que estavam relacionados com a venda dos produtos específicos.

## 8. Os ideais económicos medievais: entre a teoria e a prática.

Por fim, como modo de conclusão da presente tese de mestrado, decidimos colocar os estudos feitos nos diversos setores económicos ligados ao abastecimento alimentar, numa perspetiva do ideal medieval de justiça e da filosofia política e social. A Idade Média conheceu diversas fases na sua forma de pensar, e com a evolução das teses intelectuais, iremos justificar, ou colocar em oposição as diversas atuações das autoridades que tinham como objetivo fazer prevalecer o comportamento moral.

### 8.1. Relação entre vendedor e consumidor sob as leis: proteção do consumidor comum na cidade de Braga.

No fim da Baixa Idade Média, o pensamento de Aristóteles<sup>535</sup> começava a desvanecer-se nas novas realidades económicas e políticas da época. Numa economia cada vez mais assente em trocas e interdependência de países e regiões, a teoria de que a virtude e a felicidade eram ausentes na busca de riqueza<sup>536</sup>, entrava em mutação. Paralelamente, o Cristianismo e a visão de Santo Agostinho, tradicionalmente punham em causa o valor da riqueza, pois o fundador desta nova crença e filosofia de vida optou por uma vida simples, como relatam as Escrituras. Os seus ensinamentos constantes sobre a simplicidade da vida e a negação à riqueza mundana e efémera marcam os pilares de toda a filosofia cristã.

A abertura para ideia de mercado mudou com Tomás de Aquino. Claro, ainda bastante influenciado pelas ideias de Aristóteles e com base nas crenças e moral judaico-cristãs. A ideia de trocas de bens e de crescimento económico já não eram tão radicais como as anteriores:

*«Los escolásticos pedían, simplemente, un comportamiento correcto: en particular, sin fraude ni coacción, pero también sin aprovecharse de la posición más débil de la otra parte en la negociación.»<sup>537</sup>*

Juntamente com Aquino apareceram outros seus contemporâneos que apoiavam o comércio, onde os ideais de preço justo iam mais além na visão capitalista, como por exemplo Alexandre de Hales e Alberto Magno<sup>538</sup>.

---

<sup>535</sup> A filosofia de Aristóteles teve influência sobre os ideais económicos medievais: «The ideas of the scholastics, based substantially on Aristotle, merged at various points with political ideas, particularly on the role of the ruler in relation to money.» ver em Wood, *Medieval...*, 71.

<sup>536</sup> «Certo conforto material é condição para a vida reflexiva do cidadão, no entanto a procura ilimitada da riqueza é um vício que impede o alcance da verdadeira felicidade. (...) Somente as atividades voltadas ao entendimento de necessidades naturais de consumo são dignas de serem examinadas pela Economia.» Feijó, *História...*, 71.

<sup>537</sup> Roncaglia, *La riqueza...*, 62.

<sup>538</sup> «Alexander of Hales (...) he suggested that it should be conducted 'by a just estimation of the thing, and by commerce, according to the way it is commonly sold in that city or place where trade occurs'. Albert the Great declared that the just price was what goods were worth according to the

Apesar de que a partir do século XV novas ideias apareciam de novo nos meios académicos, juntamente com os temas dos escolásticos, o pensamento escolástico continuava a ser marcante em Portugal. No século XV e XVI, marcados por uma abertura a novas oportunidades de mercado, relacionados com um mundo em mudança e sobretudo, um país que se abria para o exterior, surge os ideais mercantilistas a passo com os escolásticos. Mas na universidade de Coimbra predominava o clero e a literatura escolástica<sup>539</sup>. E nas obras do Rei filósofo, D. Duarte, a marca das figuras escolásticas estavam presentes<sup>540</sup>.

Estes ideais moldam posteriormente a aplicação de leis que visionavam a atuação da sociedade com base no que percecionavam ser mais justo. O ideal de justiça e do preço justo adaptou a forma de comercialização de bens essenciais. Se formos a verificar algumas leis gerais do Reino, percebemos essa necessidade de controlo e regulamentação visavam um certo equilíbrio das trocas. A imposição de que os bens alimentares fossem medidos e pesados corretamente<sup>541</sup>, sem enganar ou tentativas de lucrar com uma venda corrompida<sup>542</sup>, faziam com que as trocas comerciais seguissem princípios básicos.

Como vimos a apresentar nos diversos setores, as coimas eram aplicadas em caso de incumprimento e das leis que controlavam questões de quantidade, condições de venda e de preços, de forma a proteger o consumidor.

Ao longo da investigação e organização das fontes usadas para a cidade de Braga, apercebemos-mos da praticabilidade dos ideais medievais. A colocação de regulamentações, sobre variados temas para a alimentação, desde o tabelamento de preços, a regulamentação para a venda dos produtos de primeira necessidade, o estabelecimento de medidas e pesagem obrigatórias, tinham o objetivo de evitar atitudes imorais na visão teórica e ética das atividades económicas. Este capítulo não se destina a repetir todas as regulamentações que até aqui foram expostas, mas considerar alguns exemplos para verificar se, nesses casos, a teoria era materializada, ou não.

---

estimation of the market at the time of the sale. Aquinas was more cautious (...) 'Strict justice' seemed to involve accepting the market price, even if justice in this case had parted company from virtue.» em Wood, *Medieval...*, 135-136.

<sup>539</sup> «O século XVI é ainda marcado pela dominância da literatura escolástica produzida por professores da Universidade de Coimbra e Salamanca, na sua maioria membros do clero.» Bastien, «A divisão...», 8.

<sup>540</sup> O rei no capítulo XXVIII do "Leal Conselheiro" cita Aristóteles e Bernardo de Claraval: «"avendosse como convem e possuynndo libereza, que he hua virtude, posta e declarada nas Ethicas d'Aristotilles e ouros muytos livros"; "Bernardo em o Trautado do Regymento da Casa, onde screve que, se as rendas e despesas forem iguaees, qual quer caso nom penssado que se recreça cedo a podera destroy".» em *Obras dos príncipes*, 296-297.

<sup>541</sup> «padeiras E tauerneiras E todo-llos outros que ham de comprar E uender toda-llas uendas e ujandas das ujllas E lugares de seu senhorio per pesso e medida E per outra maneira certa E bem ujsta de Justiça uendem como querem E hu querem sem pesso E dem medida de direito» *Ordenações Del-Rei Dom Duarte*, 351.

<sup>542</sup> «E que dem per peso E per medida direjta E ssem mestura E ssem engano (...)» *Ordenações Del-Rei Dom Duarte*, 366.

O ideal era que o produto vendido, sob um certo preço ajustado pelas autoridades no caso dos bens “essenciais”, correspondesse ao valor daquilo que o comprador estava a pagar. Enganar e prejudicar quem comprava, dando produtos de menor qualidade com o preço estabelecido para outro produto de maior qualidade era considerado imoral. As leis acabavam por legislar diversas maneiras que impedissem essa atuação errónea por parte dos ofícios.

A mistura de qualidades e de produtos de origem diferente era alvo de penalização. Observamos a proibição da mistura de diferentes qualidades de cereais que estavam tabelados de forma distinta: «E acordarom porquanto muitas padeiras mesturam o pom do mar com o da terra que nenhuuma pessoa nom seja tam ousada que pom pera vender nom no mesture o do mar com o da terra (...) que cada huum coza sobre si estremado.»<sup>543</sup>. O mesmo acontecia com o vinho, que conhecia diferentes qualidades, distinguidas pela sua proveniência. Os vinhateiros e taberneiros da cidade de Braga estavam proibidos de o misturarem e de terem nas suas adegas diferentes qualidades de vinho<sup>544</sup>. Para este fim até selavam as pipas na taberna para evitar qualquer tipo de corrupção da bebida.

Os pesos e medidas regulamentados e estabelecidos pelas autoridades, defensoras das leis e do bem-estar da comunidade, eram outra medida que fazia prevalecer a ética no comércio de bens alimentar. A balança no açougue, fiscalizada pelo concelho, permitia a pesagem de diversos alimentos, como o pão, a carne e o peixe<sup>545</sup>. A comércio dos produtos não líquidos “pelo peso” era mais viável, sendo alguns destes fáceis de manipular, como por exemplo, o cereal: «a farinha, produto de grande fluidez, adaptava-se particularmente bem a manipulações fraudulentas. (...) A solução óbvia era, nos casos mais gritantes, passar de medida ao peso.»<sup>546</sup>

A medida do peso também era altamente regulamentada, estando presente na balança do açougue ou o “coimeiro” ou o almotacé, figura da autoridade pública que fiscalizava os meios económicos<sup>547</sup>. O controlo destes espaços definidos pela câmara para se realizarem as pesagens, permitia que estas fossem cumpridas sem adulteração do peso real.

Para além dos pesos, podemos destacar a prática da repartição equitativa dos bens alimentares (segundo a sua condição social), que visavam que todas as pessoas do concelho tivessem a sua parte e a oportunidade de comprar os produtos. A atividade de venda e compra e

---

<sup>543</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 87.

<sup>544</sup> Ver no capítulo setor do vinho o documento de 26 de julho de 1516. I Livro de Acórdãos..., fl. 71-71v.

<sup>545</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 150v-151.

<sup>546</sup> Gonçalves, *Um olhar...*, 110.

<sup>547</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 151.

de alcance dos bens também constituía uma das formas de se aplicar a justiça. Temos esse exemplo para o pão a 10 de maio de 1516:

*«E acordarom e ouverom por bem que se lance pregom que nenhuma pessoa de qualquer calidade que seja nom seja tam ousado que pom nenhum nom compre como for dentro do termo de Bragaa ate o dicto pom seer na praça e lhe seer repartido pello almotaceel portanto que todos ajam seu quinhom e qualquer que o contrairo fizer que page mil reais da quadea (sic) e que se apregoe logo.»<sup>548</sup>*

Através desta mesma lei, podemos perceber as medidas tomada pelo concelho relativamente à venda dos produtos de forma a evitar encarecimento dos mesmos e o acesso de todos a esse bem. O mesmo vemos a acontecer nos locais com acesso ao mar, com a compra de peixe por revendedores nos cais mal estes acabavam de chegar, por exemplo<sup>549</sup>. Ou seja, a proibição de venda por parte dos revendedores. Em diversos locais vemos a mesma atuação perante estes officios, «proibir ao intermediário o acesso ao produto durante um certo período, logo após a sua chegada ao mercado»<sup>550</sup>. A câmara de Braga também penaliza, a 7 de setembro de 1510, quem comprar cereais, vinho e azeite na estrada<sup>551</sup>.

Era necessário que a mercadoria passasse pelo visto e certificação do almotacé, antes que começasse a ser vendida: «E acordarom que qualquer mercadoria que daqui em diante entrar na cidade pera se vender que todavia se venda por almotaçaria e a nom leixem sair. E mandam aos almotacees sob penna de llc reais que asi o cumpra.»<sup>552</sup>.

Todas estas medidas que regulavam e traziam o equilíbrio em questões importantes na troca e venda de produtos, tais como o tabelamento de preços, a integridade do produto, o controlo das medidas e dos pesos, visavam o ideal de justiça e bem comum. Estas práticas tinham como objetivo proporcionar segurança ao consumidor, face às fraudes que podiam ser cometidas pelos vendedores de produtos alimentares.

---

<sup>548</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 55v-56.

<sup>549</sup> «Queixas imputam às regateiras a responsabilidade da alta dos preços. Os oficiais concelhios procuravam minorar o mal – exigem que as regateiras só comprem peixe depois das 9 horas da manhã (...) a fim de que a população se pudesse abastecer diretamente no pescador, se quisesse; fixam-nas em lugares certos, onde o almotacé vigiasse a qualidade e o preço da mercadoria.» Coelho, Homens, Espaços..., 41.

<sup>550</sup> Gonçalves, Um olhar..., 102.

<sup>551</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 89.

<sup>552</sup> 31 de agosto de 1510, I Livro de Acórdãos..., fl. 86v-87.

## 8.2. A estrutura social e o ideal medieval de justiça: dois opostos

No mundo medieval a estrutura social ditava o que se comia. As elites governativas do poder secular e do poder religioso, ou seja, os que ficavam no topo da pirâmide social medieval gozavam de privilégio no que tocava ao alcance de bens.

A sociedade medieval distanciava estas elites dos homens comuns, o direito por sangue, ou por legitimidade dada por Deus ao poder, afastava-os na forma de comer. Falar do que fazia parte da mesa da elite e o que fazia parte das refeições do homem citadino e do campo, sem títulos, é apresentar realidades bem distintas. Na mesa dos primeiros fazia parte produtos de maior diversidade, e até produtos que provinham de locais mais longínquos como as especiarias<sup>553</sup>. Mas sobretudo, as distinções estão na quantidade dos produtos e a sua qualidade<sup>554</sup>. Por exemplo, pelo estudo de Iria Gonçalves em «A mesa itinerante dos nossos primeiros reis»<sup>555</sup>, temos a percepção, através de um cardápio que devia abastecer o mais alto escalão da nobreza, observamos uma riqueza de variedade e qualidade dos produtos exigidos para se manter um grupo social. Mas estes gastos, do quão exagerados que eram, e também dispendiosos, mereciam críticas e medidas, como Iria Gonçalves aponta:

*«mais tarde para D. Afonso IV, para reprimir os gastos exagerados da nobreza, determinou que os ricos-homens só pudessem comer ao jantar, a refeição mais importante do dia, três iguarias de carne, que poderiam ser de diferentes animais, ou do mesmo, mas cozinhado de maneiras diferentes (...).»<sup>556</sup>*

A partir deste ponto, a qualidade, quantidade e variedade vai se ajustando ao merecimento do grupo social, ao que tinham direito por sangue.

A elite do governo secular da cidade de Braga reconhecia também privilégios no abastecimento. Presente nos cargos de administração da cidade, tinham acesso a um abastecimento com uma qualidade superior e uma quantidade fixa reservada. Através de alguns excertos das fontes de verificação da cidade de Braga, percebemos a imposição de multas a quem não cumprisse este abastecimento especial aos homens bons da cidade.

A 30 de junho de 1515, os homens bons da câmara dirigiram-se aos almotacés, relembando que devia guardar  $\frac{1}{4}$  de carne de qualidade aos sábados, pagando 100 reais de pena

<sup>553</sup> «The expensive elements in the diet – wine, spices, game – were reserved for the lord's family and the gentries» Dyer, *Standarts of living...*, 65.

<sup>554</sup> «Talhados no açougue ou expostos em bancas no mercado diário, a venda sujeita a minuciosa regulamentação que em cada cidade os poderes municipais iam implementando, aguardavam a escolha dos cidadãos que todos os dias, pela manhã procuravam abastecer-se de acordo com os seus gostos e, sobretudo, com as possibilidades económicas de cada um.» Gonçalves, «A alimentação», 236.

<sup>555</sup> Gonçalves, «A mesa...», 286-303.

<sup>556</sup> Gonçalves, «A mesa itinerante...» 291.



em caso de incumprimento. Esta carne destinava-se aos oficiais que estavam na vereação, que se realizava ao sábado:

«E acordaram os regedores que daqui em diante todo o almotaceel que nom guardar huum carto de boa carne pera os oficiaees que estiverem na vereaçam que page por cada sabado que o nom guardar cem reais pera o concelho»<sup>557</sup>

Nesta lei, prestemos atenção à qualidade e quantidade. Estes sublinham a qualidade da carne que deveriam guardar para o consumo dos oficiais da câmara. E para além da qualidade, a quantidade que os mesmos exigiam só para esse dia, era o quarto da carne abastecida ao concelho. Neste aspeto temos que apontar que os oficiais da câmara eram uma minoria. Ou seja, a quantidade de carne que estes tinham direito e posse era bastante avultada.

Temos outra ocorrência a 4 de setembro de 1518, que relata que os carneiros não abastecem os oficiais da câmara como suposto. Neste registo acusam que os carneiros roubam os moços e moças que vão buscar carne em nome dos oficiais e apresentam multa a quem não der a carne consoante o seu direito: 100 reais de pena pela primeira vez, 200 à segunda e 300 à terceira. Esta pena também era aplicada em almocreves e pescadeiras que enganassem estes moços:

*«E acordaram e ouverom por bem pella pouca cortesia que os carneiros catam aos moços e moças dos juizes e vereadores e oficiaees da camara e asy dos cida[d]aos e homeens honrados quando o almotaceel esta presente acordaram e mandom que quando quer moço ou moça dos sobredictos principalmente os dos oficiaees da camara por serem ocupados com seus officios que pidirem carne no açouge aos carneiros asy de vaca como de carneiro a carne pera seus amos e lha nom der cada huum dos carneiros a que pidida for que page o carneiro que asy nom der a dicta carne cem reais pera o concelho per a premeira vez e pella segunda lhc e pella terceira trezentos. E que lhes dem elles carneiros a carne que cada huum merecer e de bom lugar segundo uso dos almotacees e meerecimento de suas pesoas e que isto mesmo se entenda asy nos almocrevees e pescadeira.»<sup>558</sup>*

A partir do mesmo excerto desta fonte reparamos que a pena serve para penalizar quem vendia e enganava o cliente com produtos que não eram os pretendidos, mas «principalmente os dos oficiaes». E devemos ter em atenção nas palavras finais deste excerto que diferenciam os tipos de clientes por: «que cada huum merecer», «merecimento de suas pessoas». Aqui reparamos na qualidade que devia servir cada pessoa segundo o seu estatuto social.

---

<sup>557</sup> II Livro de Acórdãos..., fl. 22.

<sup>558</sup> II Livro de Acórdãos, fl. 150v-151.

Falemos do cabido da cidade de Braga que também tinha um papel privilegiado no que tocava ao abastecimento alimentar. Esta era a outra elite, a religiosa, mas que na cidade de Braga também tinha um forte poder administrativo, económico e político<sup>559</sup>. Estes também se distanciavam dos *laboratores* e a sua forma de vida era mais luxuosa em diversos aspetos e também no que toca à alimentação. As fontes da cidade de Braga não nos dão informação do que consumiam e a diversidade destes produtos, apesar de deixarem algumas pistas do seu consumo.

No abastecimento de carne estes são específicos no que consomem. Um terço da carne era exclusivamente destinado a eles. Estes também tinham os seus próprios almotacés e realizavam controlo sobre os carneiros e o seu abastecimento. A 13 de outubro de 1510 a câmara é bastante esclarecedora sobre esta repartição e exige obediência ao almotacé do cabido:

*«E mandaron os suso dictos regedores a mim Afonso Lopez escriptvram da camara que notificase a Pedr'Eannees e a Alvaro Martinz carneiros que dessem muito per inteiro o terço da carne ao cabiido e assi que fosem bem obedientees ao seu almotacel sob penna de pagar por cada vez duzentos reais pera o concelho cada huum anno. E eu logo lho notefiquei e em testemunhos (sic) de verdade aqui siney. (...) E esto atraz escripto foy requerido per Jolham (sic) Afomso abade de Santiago almotacel do cabido dizendo que o cabiido lhees mandava isto pedir.»<sup>560</sup>*

Este terço da carne era para além do abastecimento de carne feito à cidade, essa terceira parte era pago pelo cabido e o empréstimo do dinheiro era feito à parte aos carneiros que davam o terço da carne<sup>561</sup>. A repartição dos alimentos, sendo um terço destinado ao cabido da cidade, foi acordado desde 1402: «O restante, ou resíduo, seria dividido em três, a saber: uma parte para o cabido, e duas partes para o concelho e povo da cidade.»<sup>562</sup> Estas duas partes estavam sempre em conflito face a esta parte de repartição do que restava, depois do arcebispo da cidade ter escolhido a sua parte. O poder do arcebispo na repartição dos bens alimentares era inquestionável: «É importante referir que nunca se questionaram os direitos do arcebispo, talvez pela simbologia do seu estado eclesiástico, bem como pelo seu poder político e influência social.»<sup>563</sup>

Desta forma se repartia os alimentos, sobretudo a carne, pelos diferentes grupos sociais segundo a sua importância e disposição na pirâmide medieval.

---

<sup>559</sup> Ver capítulo: «Particularidades da cidade de Braga: aspetos políticos, sociais, demográficos e geográficos.»

<sup>560</sup> I Livro de Acórdãos..., fl. 101v-102.

<sup>561</sup> Ver capítulo do «Setor da carne».

<sup>562</sup> Martins, «A luta...», 245.

<sup>563</sup> Martins, «A luta...», 245.

## 9. Conclusão

Após a elaboração da dissertação de mestrado acerca do abastecimento alimentar na cidade de Braga nos finais da Idade Média, podemos finalmente retirar as ideias gerais e resumir os pontos principais que podemos anotar, agora que a dissertação conheceu o seu fim. Tendo esta problemática envolvido diversos assuntos de interesse para a História económica, social e política da cidade de Braga, resta-nos abordar os pontos gerais.

O estudo do abastecimento, fez-nos reconhecer que Braga tem certas particularidades que acabam por se manifestar na forma da realização das atividades de abastecimento alimentar. Cidade que se situa na comarca de Entre Douro e Minho, revela ter uma forte interação para o abastecimento alimentar com outras vilas e concelhos que integravam esta área administrativa. Sendo também um senhorio do arcebispo, conseguimos perceber as intervenções políticas na resolução de problemas do abastecimento de bens essenciais. Mas para além destas características administrativas, políticas e jurisdicionais, notamos a sua imposição geográfica que limita ou molda certas formas de fornecimento e provisão de bens alimentares.

Junto com as características naturais, humanas e sociais da cidade, o entendimento do funcionamento dos diversos setores económicos voltados para o aprovisionamento alimentar da cidade medieval foi claro e esclarecedor, tendo em conta o espaço e o meio que se inseriam. Os diversos setores que proviam os alimentos base da alimentação do Homem medieval, enchiam as bancas, açougues, praças, cestas dos mais variados produtos. E cabia às autoridades locais regulamentar em benefício do bem comum, respeitando as particularidades da cidade. Estas regras que estabeleciam preços, locais de compra, regras de higiene e a preocupação do estado de conservação dos alimentos, de leis que limitavam a fraude por parte dos diversos ofícios, permitiam um sistema de abastecimento alimentar justo e agradável a todos os intervenientes.

Entre estes setores, concluímos que o sistema económico alimentar, principalmente o destinado ao abastecimento de carne, era bastante dinâmico e avançado, estando ligado a um sistema de empréstimos, onde contratos delimitavam os prazos, intervenientes, credores e devedores, fiadores e todo um conjunto de aspetos que solidificavam este sistema de créditos para o abastecimento.

Com isto, percebemos que a preocupação das autoridades concelhias e do senhorio da cidade era certificar o abastecimento e também a capacidade dos mesteres e ofícios terem meios para o alcance dos bens alimentares. Preocupações fundamentais para um sistema de aprovisionamento funcionar de forma natural e equilibrada.

Por fim, como foi abordado, todas estas práticas das autoridades da cidade de Braga iam de encontro ao ideal de justiça, mas também com base no pensamento e ideologia social. Estabelecendo-se regras para a repartição de bens, priorizando o alcance dos bens por classe social, os princípios sociais são notoriamente colocados em prática. Sendo o abastecimento alimentar algo essencial numa cidade medieval, através deste tema podemos verificar que é versátil no estudo da História, oferecendo perspetivas sociais, políticas, económicas e culturais.

## Fontes e Bibliografia

---

## 10. Fontes e Bibliografia

### 10.1. Fontes

#### 10.1.1. Fontes Manuscritas

- Livro I dos Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga 1509-1511.
- Livro II dos Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga 1515-1519.

#### 10.1.2. Fontes Impressas

- *Atas de Vereação de Loulé: século XV*. Separata da Revista Al-Ulyã, nº10 (2004).
- *Atas de Vereação de Loulé: século XVI, 1522-1527*. Separata da Revista Al-Ulyã, nº14 (2014).
- *Atas municipais de Loulé: séculos XIV-XV*. Loulé: Loulé Arquivo Histórico Municipal. Câmara Municipal, 1999-2000.
- Bíblia Sagrada: contendo o velho e novo testamento. Lisboa: Sociedade Bíblica, 1986.
- *Chancelarias portuguesas: D. Duarte*. Vol. I-III.o Lisboa: Centro de Estudos Históricos, 1998.
- *Cortes Portuguesas Reinado de D. Manuel I (Cortes 1498)* (Lisboa: Centro de Estudos Históricos Universidade Nova de Lisboa, 2002).
- *Cortes Portuguesas Reinado de D. Manuel I: Cortes 1499* (Lisboa: Centro de Estudos Históricos Universidade Nova de Lisboa, 2001).
- *Cortes Portuguesas. Reinado de D. Afonso V: Cortes de 1439*, Lisboa: Centro de Estudos Históricos Universidade de Nova de Lisboa, 2016.
- *Cortes Portuguesas. Reinado de D. Duarte (1436 e 1438)*. Lisboa: Centro de Estudos Históricos, Universidade Nova de Lisboa, 2004.
- *Cortes portuguesas: reinado de D. Afonso V: Cortes de 1438*. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2014.
- *Cortes portuguesas: reinado de D. Afonso V: Cortes de 1441-1447*. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2017.
- *Documentos Históricos da Cidade de Évora*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1998.
- Duarte, Rei de Portugal – *Ordenações D´El-Rei Dom Duarte*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1988.
- *Livro das Leis e Posturas*. Lisboa: Faculdade de Direito, 1971.
- *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: Câmara Municipal, 1974.
- *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte* (Livro da Cartuxa). Lisboa: Editorial Estampa, 1982.

- *Monumenta Henricina*, volume I. Coimbra: Comissão Executiva das Comemorações do V Centrnário da Morte do Infante D. Henrique, 1960.
- *O livro das Posturas Antigas da Cidade de Évora*. Évora: CIDEHUS-EU, 2012.
- Obras dos príncipes de Avis: Livro da montaria, Leal Conselheiro, Livro da ensinança de bem cavalgar toda a sela, O livro da virtuosa benfeitoria, Livro dos ofícios. Porto: Lello e Irmão, 1981.
- *Ordenações Afonsinas*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1998.
- Posturas do Concelho de Lisboa. Lisboa: Sociedade de Língua Portuguesa, 1974.
- Posturas Municipais portuguesas (séculos XIV-XVIII). Ponta Delgada: Centro de Estudos Gaspar Frutuoso, Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades, 2012.
- *Vereações: 1401 -1449: O segundo livro de vereações do Municipio do Porto existente no seu arquivo*. Porto: Câmara Municipal, 1980.

## 10.2. Instrumentos metodológicos

- *Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e accrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro* (Volume 1: A - K). Lisboa : Na Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789.
- *Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e accrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro* (Volume 2: L - Z). Lisboa : Na Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789.
- Viterbo, Joaquim de Santa Rosa de. *Elucidário das palavras, termos e frases*, volume 2. Porto: Civilização Editora, 1983.

## 10.3. Bibliografia

- Adamson, Melita Weiss. *Food in medieval times*. London: Greenwood Press, 2004.
- Almodovar, António, e José Luís Cardoso. *A History of Portuguese Economic Thought*. London: Routledge, 1998.
- Andrade, Amélia Aguiar e Mário Farelo. *Pão, Carne e Água: Memórias de Lisboa Medieval*. Lisboa: Arquivo Municipal, 2019
- Andrade, Amélia Aguiar, e Gonçalo Melo da Silva eds.. *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*. Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide, 2020.
- Andrade, Amélia Aguiar. *Horizontes Urbanos Medievais*. Lisboa: Livros Horizonte, 2003.
- Arnaut, Salvador Dias. *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*. Sintra: Colares Editora, 2000.

- Barros, Amândio Jorge Morais. «A procissão do Corpo de Deus do Porto nos séculos XV e XVI: a participação de uma confraria». *Revista da Faculdade de Letras: História. X (1993)*: 118-136.
- Bastien, Carlos. «A divisão da história do pensamento económico português em períodos». Documento de trabalho n.º 16, Lisboa, Gabinete de História Económica e Social, 2000.
- Beirante, M. A., «Ritos Alimentares em algumas confrarias portuguesas medievais». Em *Actas do Colóquio Internacional. Piedade Popular: sociabilidades, representações, espiritualidades*, 20-23 de novembro de 1998, 559-570. Lisboa: Terramar, 1999.
- Campos, Maria Amélia Álvaro. «Alimentar a cidade de Coimbra na Baixa Idade Média: notas sobre os alimentos, as estruturas e transformação alimentar e os ofícios». Em *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, coords. Carmen Soares, Irene Coutinho de Macedo. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014.
- Catarino, Maria Manuela. «Abastecimento e consumo de pescado – alguns aspetos do quotidiano na Lisboa dos séculos XIV e XV». *Cadernos do Arquivo Municipal. 2ª Série N.º 8 (2017)*: 17 – 35.
- Cherubini, Giovanni. «O camponês e o trabalho no Campo». Em *O Homem Medieval*, dir. Jacques Le Goff, 81-95. Lisboa: Editorial Presença, 1989.
- Coelho, Maria Helena da Cruz. «“Em prol do bom governo da cidade”: a presença das elites urbanas nas cortes medievais.». Em *La Gobernanza de la ciudad Europea en la Edad Media*, eds. Jesús Ángel Solórzano Telechea y Beatriz Arigaza Bolumburu. La Rioja: Instituto de Estudios Riojanos, 2011.
- Coelho, Maria Helena da Cruz. «A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa». *Cadernos Históricos, VI. Actas do Seminário Pescas e Navegações na História de Portugal (Séculos XII e XVIII)*, 81-102. Lagos, 1995.
- Coelho, Maria Helena da Cruz. *Homens, Espaços e Poderes (Séculos XI e XVI): vol 1 - Notas do Viver Social*. Lisboa: Livros Horizonte, 1990.
- Coelho, Maria Helena da Cruz. *O Baixo Mondego nos Finais da Idade Média: Volume 1*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1989.
- Cortoseni, Alfo. «Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média», em *História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos atuais*, dir. Massimo Montanari, 31-49. Lisboa: Terramar, 2001.
- Desportes, Françoise. «Os ofícios da alimentação». Em *História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos atuais*, dir. Massimo Montanari, 43-55. Lisboa: Terramar, 2001.



- Dyer, Christopher. *Standards of living in the Later Middle Ages*. Social change in England c.1200-1500. Cambridge: Cambridge Medieval Textbooks, 1989.
- Feijó, Ricardo. *História do Pensamento Económico*. São Paulo: Atlas, 2006.
- Feio, Rodolfo Petronilho. «Do cultivo ao consumo: O abastecimento de cereal na Gafaria de Coimbra nos séculos XIV e XV». Em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva, 129-147. Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide: 2020.
- Ferreira, Sérgio Carlos. «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média». Dissertação de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007.
- Flandrin, Jean -Louis, Massimo Montanari, dir.. *História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos atuais*. Lisboa: Terramar, 2001.
- Gomes, Sandra Rute Fonseca. «Territórios medievais do pescado do Reino de Portugal». Dissertação de mestrado, Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2011.
- Gonçalves, Iria. «A Alimentação». Em *História da Vida Privada em Portugal: A Idade Média*, dir. José Mattoso, 226-259. Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2010.
- Gonçalves, Iria. «A cozinha e a mesa em Loulé medieval nos seus utensílios de uso comum: o testemunho dos Inventários de Órfãos». *Medievalista (online)*, nº25 (2019).
- Gonçalves, Iria. «A mesa itinerante dos nossos primeiros reis». Em *A mesa dos reis de Portugal*, coord. Ana Isabel Buescu, David Felismino, 286-303. Lisboa: Círculo de Leitores, 2011.
- Gonçalves, Iria. «Posturas municipais e vida urbana na Baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa». Em *Separata das Atas das Jornadas sobre o Município na Península Ibérica: séculos XII e XIX*, 279-300. Santo Tirso: Câmara Municipal de Santo Tirso 1989.
- Gonçalves, Iria. «Uma pequena Cidade Medieval e o seu Pão na Baixa Idade Média: O Caso de Loulé». Em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva, 179-212. Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide: 2020.
- Gonçalves, Iria. *Um olhar sobre a cidade medieval*. Lisboa: Patrimonia Historica, 1996.
- Lauriou, Bruno. «Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)». Em *História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos atuais*, Jeano Louis Flandrin, Massimo Montanari dir.. Lisboa: Terramar, 2001, 67-82.
- Lauriou, Bruno. *A Idade Média à Mesa*. Lisboa: Publicações Europa América, 1989.

- Llave, Ricardo Córdoba de la Llave. «Los molinos hidráulicos de la cuenca de Guadalquivir a fines de la Edad Media: instrumental y equipamiento técnico». *Anuário de Estudos Medievales*, XXXIII, nº 1 (2003): 291-337.
- Llave, Ricardo Córdoba de la. «Las técnicas Preindustriales». Em *Historia de la ciência y de la técnica en la Corona de Castilla*, coord. Luis García Ballester, vol. 2, 223-434. Valladolid: Consejería de Educación y Cultura, 2002.
- Marques, A. H. de Oliveira Marques. *Introdução à História da Agricultura em Portugal: A questão cerealífera durante a Idade Média*. Lisboa: Edições Cosmos, 1978.
- Marques, A. H. Oliveira. *A sociedade medieval portuguesa: Aspetos da vida quotidiana*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2010.
- Marques, A.H. Oliveira. *Portugal na Crise dos Séculos XIV e XV*. Lisboa: Editorial Presença, 1937.
- Marques, José. *Braga Medieval*. Braga: Oficina Gráfica Livraria Cruz, 1983.
- Marques, José. *Braga nos finais da Idade Média. Subsídios para o seu estudo*, 1983.
- Martins, Raquel de Oliveira, «A luta política pelo controlo da repartição da carne e do peixe em Braga nos séculos XIV e XV». Em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva, 237-251. Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide: 2020.
- Martins, Sandra Raquel da Silva Oliveira. «O concelho de Braga na segunda metade do século XV: O governo d’Os homrrados cidadaaos e Regedores». Dissertação de Mestrado, Braga, Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, 2013.
- Melo, Arnaldo Rui Azevedo de Sousa. «Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média: O Porto, c.1320 – c.1415». Tese de doutoramento, Braga: Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, 2009.
- Melo, Arnaldo Sousa. «Mulher, trabalho e família: a dimensão económica do agregado familiar». Em *Os Reinos Ibéricos na Idade Média*. Volume I, coord. Luís Fonseca, Luís Amaral, Maria Santos, 273 – 287. Porto: Livraria Civilização Editora, 2003.
- Melo, Arnaldo. «A organização dos mesteres do Porto em tempos manuelinos: entre permanências e mudanças». Em *III Congresso Histórico de Guimarães – D. Manuel e a sua época*. Guimarães: Câmara Municipal de Guimarães, 2004, 79-100. Buescu, Ana Isabel, David Felismino, coord. *A mesa dos reis de Portugal*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2011.
- Melo, Arnaldo. «Moleiros, moinhos e azenhas no Porto nos séculos XIV e XV: um setor-chave do abastecimento cerealífero urbano». Em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia

- Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva, 423-448. Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide: 2020.
- Menjot, Denis. «Defender la ciudad contra el hambre: las políticas anonarias de los gobiernos urbanos en la Europa bajomedieval». Em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva, 151-178. Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide: 2020.
  - Moreno, Humberto Baquero. «A Ação dos Almocreves no Desenvolvimento das Comunicações Inter Regionais Portuguesas nos fins da Idade Média». Comunicação apresentada no Colóquio Papel das áreas regionais na formação histórica de Portugal, 187-239. Lisboa, Academia Portuguesa da História, 1975.
  - Oliveira, Ana Rodrigues. *O dia-a-dia em Portugal na Idade Média*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2015.
  - Oliveira, Ernesto Veiga de, Fernando Galhano, Benjamim Pereira. Sistema de moagem1. Tecnologia tradicional portuguesa. Lisboa: Instituto de Investigação Científica, 1983.
  - Opitz, Claudia. «O quotidiano da mulher no final da Idade Média (1250-1500)». Em *História da Mulheres no Ocidente. A Idade Média*. Volume II, dir. Christiane Klapisch-Zuber. Porto: Edições Afrontamento, 1993.
  - Petrowiste, Judicael, Mario Lafuente Gómez, org. *Faire son marche au Moyen Age : Méditerranée Occidentale, XII-XVI siècle*. Madrid : Casa de Velásquez, 2018.
  - Ribeiro, Maria do Carmo, Arnaldo Sousa Melo. «A materialização dos poderes no espaço como expressão da memória e identidade urbana medieval.». *Medievalista* online, nº12 (2012).
  - Ribeiro, Maria do Carmo, Arnaldo Sousa Melo. «Tecido urbano e poderes em Braga na Idade Média». Em *Construir la memoria de la ciudad: Espacios, poderes e identidades en la Edad Media (XII-XV)*, coord. Gregoria Caverro Dominguez, 79-93. León: Universidad de León, 2015.
  - Ribeiro, Maria do Carmo. «Braga entre a época romana e a Idade Moderna. Uma metodologia de análise para a leitura da evolução da paisagem urbana». Tese de doutoramento, Braga: Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, 2008.
  - Ribeiro, Maria do Carmo. «Espaços e arquiteturas de abastecimento na cidade medieval». Em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva, 383-402. Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide: 2020.

- Rocha, Ana Rita. «Do cultivo ao consumo: O abastecimento de cereal na Gafaria de Coimbra nos séculos XIV e XV». Em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva, 111-127. Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide: 2020.
- Rosa, Catarina. «Lisboa de D. João I (1385-1433): a fiscalidade régia e abastecimento.». Em *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade, e Gonçalo Melo da Silva, 511-526. Lisboa: IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide: 2020.
- Telechea, Jesus Angel Solorzano, Arnaldo Sousa Melo eds. *Trabajar en la Ciudad Medieval Europea*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2018.
- Trindade, Luísa. *Urbanismo na Composição de Portugal*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2013.
- Wood, Diana. *Medieval Economic Thought*. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.



## 11. Apêndices

### Apêndice nº 1 – transcrição documental

Arquivo Municipal de Braga, I Livro de Acórdãos e Vereações da Câmara de Braga, fls. 200-202.

A transcrição documental foi realizada seguindo as *Normas Gerais de Transcrição e Publicação de Documentos e Textos Medievais e Modernos*, de Avelino de Jesus da Costa.

«(fl. 200) Regimento da carne que fez ho licenciado Pero de Gouvea no Porto que trazia alçada

A nove dias do mes d’Abrill ano de mill e <IIII· LR VI><sup>564</sup> em a camara da vereaçom desta muy noble e sempre leall cidade do Porto si ajuntarom estes oficiaees e omes boons que se seguem.

Estevom Memdez criado que foy d’Afomso Rodriguiz juiz. Fernand’Aranha Vicente Afonso Joham d’Oliveira Lopo Rabelo vereadores Gill Momteyro procurador e Gomez Fernandez Diogo Carneiro Amtonio Afomso de Figueira Afonso Rodriguiz Gonçalo Vaaz Joham Rodriguiz Sueiro Gomez Afonso Tomee Gonçalo Annes Bramdom Joam de Payva Ruy de Babo Jorge Lourenço Joam de Figueiro Gonçalo Symom Nicollao Fernandez Joham Soarez e outros muytos homens boons e povo da dicta cidade a que em especiall nom sey hos homens (*sic*). E semdo asy juntos na dicta vereaçom fallamdo e semdo asy juntos na dicta vereaçam fallamdo (*sic*) em cousas de boom segimento por serviço de Deus e d’el rey noso senhor e bem do povo logo hy foram presentes hos homrados e discretos Jacome Memdez coneguo em a noble cidade de Bragua e Diogo da Costa juiz da villa de Barcellos e Ruy Gomçallvez homem bom da dicta villa de Pomte de Lima e Diogo<sup>565</sup> Fernamdes procurador do comcelho de Villa de Comde os quaes foram recebidos em a dicta camara em nome da dicta cidade e villas como deviam e lhes pediom que quisesem repousar pera praticarem e comunicarem como irmãaos e boons vezinhos que foram e esperavam lhe rezom que sempre sejam. A quall pratica que asy queryam ter he sobre a guovernamça e regimemto da carne e per ho dicto casso a dicta cidade de Bragua e os dos lugares for chamados por carta pasados por ho licenciado Pero de Gouvea que era he omrado per ell rey noso senhor com allçada a estas comarcas. E loguo todos juntos apareceo acerca do dicto casso algumas

---

<sup>564</sup> Escrito sobre uma palavra rasurada. Os nomes dos vereadores mencionados neste documento estão citados nas atas de vereação do Porto de 1485-1488 (RIBEIRO, 2019) e de 1500-1504 (RAMOS, 1997).

<sup>565</sup> Segue-se uma palavra riscada.

cousas que lhe bem parecerom perante o senhor licenciado pera elle dar detreminaçam como bem lhe parece. E loguo no dicto forom todos juntos hos procuradores dos dictos lugares com hos officiaes da cidade perante ho senhor licenciado e asy mesmo Joam Sodere (fl. 200v.) e Joam do Porto procuradores da nobre e leall cidade de Guimaraes e todos juntos asemtarom cada hum per sy aquello que lhes bem pareceo. Perante ho dicto licenciado diserom as duvidas e causas que ay avia acerqua deste negocio e sobretudoo foy acordado per todos e detreminado e comfirmado e mandado per o dicto senhor licenciado ho que se segue<sup>566</sup> nom estando<sup>567</sup> emtom presentemte porquamto a sua jurdiçom sem embargo de lhe dizer ho dicto senhor licenciado que por elle que por ello (*sic*) estar em ho dicto negocio nom fazia perjuizo nem comtrauto e os sobredictos que ficarom apresentarom suas procuraçoees, convem a saber, ho dicto Diogo d'Açoffa per sy e por sua pessoa como juiz que he de Barcellos com Ruy Gonçallvez homem boom que hera de Barcellos e os dictos Diogo de Pomte e Joam Corea tabeliam na dicta villa a dous dias d'Abril deste anno presente e Joam Sodere(?) e Joam do Porto por [*re*]gedores(?) per huuma carta do comselho asynada e asellada com ho sello da dicta villa. Fecta a VIII dias do dicto mes presente e ano sobredicto. E Diogo Fernandez procurador do concelho de Villa do Comde e o que asy comconcertarom e comcordarom e foy comfyrmado e por ho dicto senhor licenciado que isto que se segue.

Primeyramente começarom e quiserom o que acerqua do corte da carne dos boys asy em esta cidade do Porto como em Bragua e mais villas sobredictas e lugares de rador desa comarca d'Amte Doyro e Minho [*con*]certados se corte a dous reais ho aratell e asy mesmo por ese preço se faça e corte nos houtros lugares chaos que forem de dozemos vezinhos em povoaçom jumta e a dey por acima e nos houtros lugares que nom forem e nos houtros lugares que nom forem (*sic*) de tamta povoaçom jumta se corte a omze ceytys o aratel e o aratel da vaca jerallmente se corte X ceytys e o touro a nove ceytys. E os officiaes que naquelle anno forem do concelho que tomarem ou comsemtirem carnyceyro que corte a maiores preços dos taes e asy mesmo em hos coutos e omras pagem de pena X justos d'ouro a metade por a chamçallarya d'ell rey e a outra ametade por aos captivos. A qual pena pagarom hos officiaes iguallmente tanto huuns como outros e o carnyceyro que corte a maior preço dos que som hordenados em este capitulo pagara mill reais ametade pera o (fl. 201r.) concelho e ametade por hos cativos. E o procurador do concelho o faça por em recepta sobre ho thesoureiro ou recebedor do luguar so pena de os pagar de sua

---

<sup>566</sup> Seguem-se uns riscos.

<sup>567</sup> Segue-se riscado "emtom nom estando".

cassa e ho tesoureyro nom ouver memposteyro dos cativos ho faça escrepver no livro da camara pera vyr a boa recadaçom nom tolhemdo que cada huum possa cortar a menos preço se quiser em seu lugar. E quanto ha enxerqua de gado vacuum acordam todos que seja defesa per cada huum em seus lugares e asy mesmo em seus lugares (*sic*) e asi mesmos concertaram que nom defendam aos carniceyros obrigados que nom matem gado meudo porem acordamdo a quallquer carnicey[ro] que nom matar e o nom vemda senom ao peso por preços que a sydade (*sic*) e villa e lugar ordenar per sua almotaçarya salvo hos cabritos que poderem vemder a olho a quallquer dos dictos carniceyros que nom cortar a peso pagara por cada vez cem reais pera o concelho por a primeyra vez e por a sigumda dozemtos reais e por a terceyra III<sup>c</sup> reais. E cortaram ho dicto gado nos açougues acostumados sob<sup>568</sup> a dicta pena e o dicto almotacell ou outro quallquer ofecial que lhe der licemça pera cortar a emxerqua ou fora dos açougues que page por cada vez quinhemtos reais, convem a saber, ametade por a quem ho acusar e a outra ametade per hos cativos e quamto he na guarda das saquas. E manda ho dicto senhor licenciado que os ofeciais que diso caso tem em seus lugares e o faça <muy> emteyramente e com delligemcia segundo he mamdado em seus regymentos per as ordenações e asy mamda que em esta comarca d'Amtre Doyro e Minho que em cabeça de cada almoxaryfado vam logo com muyta delligencia vam logo tirar a imquiçom sobre os pesadores. Tiradas has dictas imquições bem e como devem has emvyem çaradas e aselladas por acastigar hos que achar cullpados como ver que he direito.

(fl. 201v.) E mays concertarom que logo cada huuns em seus lugares da dicta comarca d'Amtre<sup>569</sup> apregoar que nemhuum nom seja tam ousado que vemda nenhum gado a nenhum carniceyro regatam nem outra pessoa ata o fazer a saber<sup>570</sup> nas camaras dos lugares hos ofeciais dellas pera emxaminar suas cartas de vezinhamça e que trouxerem e lhe serem hordenadas e repartidas as comtias dos gados que ham de levar nem aja hi nemhuum regatam dos dictos gados salvo hos carniceyros cadymos e todo isto sob pena de quem ho comtrayro fezer pagar por a primeyra vez mill reais e por a segumda dous mill e por a terceyro quatro mill e da cadea e a metade por hos cativos e outra ametade por por (*sic*) ao concelho. E isto se nom emtemda nos dictos carniceyros obrigados as cidades e villas desta comarca d'Amtre Doyro e Minho as quaes levarom certidom de como som carniceyros obrigados ou vam por mandado dos dictos oficiaes comprar hos dictos gados. E quamto he as carnes sallgadas que si llevam per mar pera fora em naos e navios e asy pera fora em naos e navios (*sic*) comcertarom e concordarom que nemhuum

---

<sup>568</sup> Palavra corrigida de "sobre".

<sup>569</sup> Palavra corrigida e segue-se riscado "Doyro".

<sup>570</sup> Palavra corrigida e segue-se riscado "so penna".



nom seja tam ousado em toda ha dicta comarca d'Amre Doyro e Minho que leve nemhuuma carne que seja pera fora nas dictas naos e navios a quallquer lhe for ordenada pera seu mamtymento segumdo a qualidade das pessoas a quallquer que a levar pera fora toda a dicta carne e que lhe asy for tomada ou provado que levou e mais ho mestre do navio e que for caregada page dous mil reais da cadea e ametade pera ho concelho e a outra ametade pera quem ho acusar.

Acordarom e comcertarom que quallquer remdeyro que hy houver das penas suso dictas se fizerem avenças com as partes em que asy emcorerem que allem das penas comteudas na ordenaçom pagem III<sup>re</sup> reais por cada vez que ho fizerem pera o concelho e a outra ametade pera quem ho acusou.

(fl. 202r.) E asy mesmo ouverom por bem e acordarom e comsentirom que quallquer cidade villa concelho ou lugar desta comarca d'Amre Doyro e Minho que receber e comsentir quallquer dos dictos carniceyros que se forem de huum lugar pera outro e por alla ser carniceyro e o la tomarem por carniceyro ou comsentirem cortar em seu lugar per cada huum que asy o comsemtyr page ese conselho, convem a saber, os hofeciaes iguallmemte de pena jumta sallvo se levar lycemça dos hofeciaes do lugar domde se for.

As quaes cousas asy apo[*n*]tadas e acordadas e comcertadas per todos hos sobredictos o dicto senhor licenciado a elle pedirom que asy ho ouvese todo por detryminado e jullga[*da*] e acordado o quall visto ho comsentimento de todos e como asy he todo comcertado bem e justamente e por a boa governamça e proveyto do povo ouve todo asy por bem e factio ho determinou e jullgou asy per sua sentença e nandou (*sic*) por vertude dos poderes e regymento que traz d'ell rey noso senhor que asy ho cumpras e guardes emteyramente em toda esta comarca d'Amre Doyro e Minho e seus lugares na maneyra que dicto he e com as penas suso dictas sem outra duvida nem embargo que a isso huuns e outros ponham. Portamto mandou a mim Diogo Velho escrivam da camara desta cidade em presemça dos sobredictos que ho asy asemtase e escrepvese em este lyvro da camara da dicta cidade pera elle o asynar com hos sobredictos ofeciais e procurador. Eu sobredicto Diogo Velho per seu mandado o scripvi asy dia e mes e anno ja dicto. Mandou o dicto licenciado que hos juizes das cabeças dos almoxaryfados ho mandem asy notificar per todos almoxaryfados pera o depoyos nemhuum allegar inoramçya e mamdem asemtar a noteficaçom diso por escripto.»

**Apêndice nº2 – Tabela 14: Preço do trigo por alqueire no Reino de Portugal e em Braga, no final da Idade Média.**

Tabela 14 - Preço do trigo por alqueire em reais no Reino de Portugal e em Braga, no final da Idade Média.

<b>Ano</b>	<b>Preço do trigo alqueire (reais)</b>	<b>Zona</b>	<b>Fonte documental</b>
<b>Braga - 1477</b>	12	Braga	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 41 - 42.
<b>Geral - 1482</b>	15	Geral	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 229.
<b>Geral - 1486</b>	20	Geral	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 229.
<b>Geral - 1499</b>	25	Geral	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 41 - 42.
<b>Braga - setembro 1509</b>	40	Braga	ILA fl.27v
<b>Braga - agosto 1510</b>	40	Braga	ILA fl. 87
<b>Braga - maio 1511</b>	40	Braga	ILA fl. 135v
<b>Braga - setembro 1511</b>	35	Braga	ILA fl. 151
<b>Braga - maio 1517</b>	40	Braga	IIIA fl. 94v

**Apêndice nº3 – Tabela 15: Preço do centeio por alqueire em reais no Reino de Portugal e em Braga no final da Idade Média.**

Tabela 15 - Preço do centeio por alqueire em reais no Reino de Portugal e em Braga, no final da Idade Média.

Ano	Preço de centeio por alqueire (real)	Fonte documental
Geral - 1451	8	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 41 - 42.
Entre Douro e Minho - 1456	10	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 41 - 42.
Braga - 1477	8	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 41 - 42.
Minho - 1487	26	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 41 - 42.
Minho - 1490	12	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 41 - 42.
Braga - 1511	6	ILA fl. 142v

**Apêndice nº 4 – Tabela 16: Preço do milho por alqueire em reais no Reino de Portugal e em Braga, no final da Idade Média**

Tabela 16 - Preço do milho por alqueire em reais no Reino de Portugal e em Braga, no final da Idade Média.

Ano	Preço do milho por alqueire (reais)	Fonte documental
Entre Douro e Minho - 1456	6	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 41 - 42.
Braga - 1477	5	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 41 - 42.
Minho - 1490	8	Sérgio Carlos Ferreira, «Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média» (Tese de Mestrado, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2007), 41 - 42.
Braga - 1511	6	ILA fl. 142v

**Apêndice nº5 – Tabela 17: Preço do figo na cidade de Braga entre 1509-1518**

Tabela 17 - Preço do figo na cidade de Braga entre 1509-1518

Ano	Figo bom (reais)	Figo "mercante" (reais)	Figo menor qualidade (reais)	Fólio
Dez 1509	4	3	2,5	I Livro, fl 41
Jan 1511	3,5			I Livro, fl 106v
Nov 1511	3			I Livro, fl 159
Jan 1518	3			II Livro, fl 122
Nov 1518	3			II Livro, fl 156

## Apêndice nº6 – Tabela 18: Preço do vinho na cidade de Braga.

Tabela 18 - Preço do vinho na cidade de Braga

Mês	Ano	Origem do vinho	Preço	Quantidade	Fonte
Novembro	1509	Chaves	16 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., fl 38.
Novembro	1509	Vila Real	16 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., fl 38.
Novembro	1509	Basto	14 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., fl 38.
Novembro	1509	Da terra	2 reais	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., fl 38.
Novembro	1509	De fora	20 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., fl 38.
Agosto	1510	Vila Real	14 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., fl 87-87v.
Agosto	1510	Da terra	10 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., fl 87-87v.
Agosto	1510	Basto	12 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., fl 87-87v.
Setembro	1510	São Martinho	7 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., 88v.
Setembro	1510	Vila Real	16 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., 88v-89.
Setembro	1510	Chaves	16 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., 88v-89.
Setembro	1510	Basto	8 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., 88v-89.
Outubro	1510	Chaves	10 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., 103.
Outubro	1510	Vila Real	10 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., 103.
Outubro	1510	Lamego	10 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., 103.
Agosto	1511	Vila Real	11 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., 144.
Agosto	1511	Chaves	11 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., 144.
Agosto	1511	Da terra	9 ceitis	1 quartilho	I Livro de Acórdãos..., 144.
Maio	1515	Da terra (bom)	<7 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 13.
Julho	1515	Da terra (bom)	8 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 23.
Outubro	1515	Vinho bom	<1 real	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 29v.
Novembro	1515	Da terra (bom)	<7 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 32v.
Novembro	1515	De fora (bom)	<10 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 32v.
Maio	1516	Da terra (bom)	9 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 55v.
Maio	1516	Chaves	10 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 55v.
Maio	1516	Vila Real	10 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 55v.
Maio	1516	Basto	10 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 55v.
Abril	1516	Vinho	50 reais	1 almude	II Livro de Acórdãos..., 56.
Abril	1516	Da terra (bom)	9 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 56.
Abril	1516	De fora (bom)	10 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 56.
Julho	1516	Da terra (bom)	8 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 71v.
Setembro	1516	Vila Real	12 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 75.
Setembro	1516	Chaves	12 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 75.
Setembro	1516	Basto	11 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 75.
Setembro	1516	Da terra (bom)	9 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 75.
Outubro	1516	Da terra (bom)	<4 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 78v..
Maio	1517	Da terra (bom)	5 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 95.
Maio	1517	De fora (bom)	9 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 95.
Agosto	1517	Da terra (bom)	<5 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 109v.
Agosto	1517	Basto	<10 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 109v.
Agosto	1517	Vila Real	<10 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 109v.
Agosto	1517	Chaves	<10 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 109v.
Novembro	1517	Da terra	5 ceitis	1 quartilho	II Livro de Acórdãos..., 157.

<b>Abril</b>	1518	Basto	10 ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 133v.
<b>Abril</b>	1518	Chaves	10 ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 133v.
<b>Abril</b>	1518	Vila Real	9 ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 133v.
<b>Abril</b>	1518	Riba Pinhão	9 ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 133v.
<b>Abril</b>	1518	Lamego	9 ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 133v.
<b>Abril</b>	1518	Da terra (bom)	5 ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 133v.
<b>Novembro</b>	1518	Da terra (vermelho bom)	4 ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 156v.
<b>Novembro</b>	1518	Basto	8ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 156v.
<b>Novembro</b>	1518	Vila Real	8ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 156v.
<b>Novembro</b>	1518	Lamego	8ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 156v.
<b>Novembro</b>	1518	Chaves	8ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 156v.
<b>Novembro</b>	1518	Monção	8ceitis	1quartilho	II Livro de Acórdãos..., 156v.

### Apêndice nº7 – Tabela 19: Preço da canada de azeite em reais, em Braga no fim da Idade Média

Tabela 19 - Preço da canada do azeite em reais, em Braga no fim da Idade Média.

Ano	Preço da canada do azeite (reais)	Fonte
<b>1469</b>	20	Livro de Prazos da Camara Secular 1445-1509, fl10. Em Raquel, «O concelho...», 94.
<b>Agosto 1509</b>	28	ILA fl. 20v
<b>Março 1511</b>	30	ILA fl. 121.
<b>Fevereiro 1517</b>	36	ILA fl. 91.

### Apêndice nº 8 – Tabela 20: Registo dos ofícios relacionados com o abastecimento de peixe entre 1509-1519

Tabela 20 - Registo dos ofícios relacionados com o abastecimento de peixe entre 1509-1519.

Ofícios	Nº registados	Fontes
<b>Almocreves</b>	7	ILA fl. 71; IILA fl. 40v-41; 141v; 150-151; 154; 156;
<b>Pescadeiras</b>	1	IILA fl. 150v-151.
<b>Sem menção</b>	17	ILA fl. 71; 158-158v; 165-165v; 181. IILA fl. 29; 40-41v; 43; 45; 133; 156; 141-141v; 150v-151; 153; 154.
<b>Total</b>	25	