



POR TERRAS DE ENTRE-DOURO-E-MINHO COM AS INQUIRIÇÕES DE D. AFONSO III¹

IRIA GONÇALVES

POR TERRAS DE
ENTRE-DOURO-E-MINHO
COM AS INQUIRIÇÕES
DE AFONSO III

IRIA GONÇALVES

Título: Por terras de Entre-Douro-e-Minho com as Inquirições de Afonso III

Autora: Iria Gonçalves

Design gráfico: Helena Lobo Design www.hldesign.pt

Imagem da capa: «Ceifa», pormenor do Missal antigo do Lorvão (Ordem de Cister, Mosteiro de Lorvão, códice 43, Arquivo Nacional da Torre do Tombo)

Co-edição: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória»

FLUP – Via Panorâmica, s/n | 4150-564 Porto | www.citcem.org | citcem@letras.up.pt

Edições Afrontamento, Lda. | Rua Costa Cabral, 859 | 4200-225 Porto

www.edicoesafrontamento.pt | geral@edicoesafrontamento.pt

Colecção: Monografias

N.º edição: 1493

ISBN: 978-972-36-1281-3

ISBN: 978-989-8351-22-7 (CITCEM)

Depósito legal: 352549/12

Impressão e acabamento: Rainho & Neves Lda. | Santa Maria da Feira
geral@rainhoeneves.pt

Distribuição: Companhia das Artes – Livros e Distribuição, Lda.
comercial@companhiadasartes.pt

Este trabalho é financiado por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e Tecnologia no âmbito do projecto PEst-OE/HIS/UI4059/2011

SUMÁRIO

Palavras de apresentação	5
Prefácio	7
Introdução	11
I. Os camponeses minhotos e a defesa da terra	15
Introdução	16
1. As defesas da região	16
2. Antes de soar a trombeta	23
3. Defender a terra	31
4. A guerra levada aos outros	43
A terminar	48
II. A árvore na paisagem rural do Entre-Douro-e-Minho	49
I. As essências florestais	53
1. O castanheiro	53
2. Os carvalhos	58
3. As demais árvores da mata	62
II. As fruteiras	67
1. As árvores mais documentadas	67
2. Várias outras espécies	73
3. Uma árvore diferente mas rara: a oliveira	78
III. A implantação da árvore no terreno	79
IV. A árvore e o decorrer das estações	82
III. Sobre o pão medieval minhoto	85
I. Os cereais cultivados	88
1. O trigo	88
2. O centeio	92
3. O milho	95
4. O painço	97
5. A cevada	99
6. A aveia	101
7. O pouco sobre as variedades cultivadas	102
II. Os pães consumidos	103
1. Os cereais panificados	103
2. O silêncio sobre pães de mistura	107
3. Os tipos de pão	107
4. Pães pequenos, pães grandes, pães enormes	112

IV. Espaços silvestres para animais selvagens no Noroeste de Portugal	121
I. A veação de grande e médio porte	123
II. A veação miúda	129
III. Os animais nocivos	134
IV. As aves	140
1. Os rapaces	140
2. As demais aves	144
V. Alguns outros animais	146
1. A abelha	146
2. Um ou outro anfíbio, um ou outro réptil	148
V. «Dant vitam maiordomo de quali habuerint».	149
Apontamentos sobre um direito senhorial à luz dos inquéritos afonsinos	
1. Os mordomos do Senhor Rei	150
2. As palavras e as coisas	153
3. O pagamento do direito: frequência e conteúdo	159
4. A pousada	173
VI. Alguns aspectos da visita régia ao Entre-Cávado-e-Minho, no século XIII	179
Introdução	180
1. A chegada do rei: preparar o alojamento	184
2. Alimentar o rei	189
3. As distrações possíveis	199
Bibliografia citada	209
1. Fontes	210
2. Estudos	211

PALAVRAS DE APRESENTAÇÃO

LUÍS CARLOS AMARAL*
ARNALDO SOUSA MELO**

* Universidade do Porto, CITCEM (Grupo de Investigação «Memória, Património e Construção de Identidades»)
** Universidade do Minho, CITCEM (Grupo de Investigação «Paisagens, Fronteiras e Poderes»)

O conjunto de seis estudos que integra a presente colectânea representa um caso singular de perseverante investigação. Elaborados num tempo longo, e tendo por base documental quase exclusiva as Inquirições de D. Afonso III, de 1258, incidem todos sobre o território de Entre-Douro-e-Minho. A conjugação destes factores confere-lhes, de imediato, um estatuto particular, ou seja, o de constituírem uma imagem impressiva de variados aspectos do universo rural do Noroeste português, na determinante centúria de Duzentos.

Afigura-se hoje um perfeito truísmo afirmar que o objectivo primordial dos inquiridos afonsinos consistia em promover o arrolamento da totalidade do património, dos rendimentos e dos direitos da coroa em cada um dos lugares visitados pelos inquiridores. Apesar de *verdade* adquirida, revela-se fundamental que os investigadores tenham sempre presente esta circunstância, uma vez que ela condicionou fortemente o tipo e a ordenação das informações recolhidas e exaradas pelos oficiais régios. Ora, é exactamente este princípio orientador que a autora revela em permanência, donde resulta um assinalável esforço colocado na compreensão e explicação das particularidades das fontes, visando avaliar sempre com rigor os limites informativos dos dados utilizados. Desta forma, e para lá da incontornável dimensão analítica que apresentam, os trabalhos de Iria Gonçalves assumem-se também como consistentes propostas metodológicas de abordagem de um acervo documental extraordinariamente complexo. Aliás, a própria autora reconhece que a partir do momento em que teve a oportunidade de se «embrenhar na leitura das *Inquirições*», logo procurou «desbravar terreno, desemaranhar teias de informação, entender lógicas de registo e abrir algumas veredas que permitissem avançar até um ou outro caminho mais largo e plano»¹.

Considerando o actual panorama da historiografia nacional dedicada ao estudo da Idade Média, o que acabámos de dizer mais do que justifica a publicação deste livro e sublinha a sua importância, acrescida ainda do facto de dois dos textos estarem inéditos². Todavia, uma outra razão substantiva legitima a presente edição: a vontade de se transformar em uma modesta homenagem à Senhora Professora Doutora Iria Gonçalves, que, não necessitando de qualquer apresentação, merece, com inteira justiça, ver reconhecida e celebrada a sua decisiva influência, tanto humana como científica, junto das gerações mais recentes de medievalistas portugueses. Para um centro de investigação como o CITCEM, radicado nas Universidades do Porto e do Minho e com uma larga percentagem de membros que dedica o essencial do seu labor ao estudo dos múltiplos tempos e espaços do Entre-Douro-e-Minho, só poderia ser motivo de grande satisfação aproveitar esta oportunidade.

¹ «Prefácio», p. 8.

² E acrescenta-se que um deles, «Os camponeses minhotos e a defesa da terra», foi elaborado com o objectivo de integrar esta colectânea.

PREFÁCIO

IRIA GONÇALVES

Todos os trabalhos que se seguem têm como base documental única, ou quase, os inquéritos mandados fazer ao Entre-Douro-e-Minho, em 1258, por D. Afonso III.

Quando pela primeira vez tomei contacto com as inquirições régias do século XIII – era eu, então, estudante do segundo ano do curso de Ciências Históricas e Filosóficas – dois sentimentos opostos se desencadearam dentro de mim: por um lado um enorme fascínio por uma fonte que eu adivinhava de imensa riqueza e de abrangência incalculável e por outro uma não menor frustração pela dificuldade em compreender a extrema complexidade daquele texto. Não tive, por então, oportunidade de fazer uma leitura mais demorada, a qual, aliás, naquela ocasião, não teria sido de muita utilidade, a não ser que pudesse contar com ajuda próxima. O que, na época, era difícil. Entretanto outras matérias e outros períodos históricos se tornaram prioritários para os meus afazeres de estudante e os inquéritos afonsinos tiveram que ser relegados para um plano secundário. Mas a Idade Média foi sempre o meu interesse mais constante e profundo. Por isso, aquelas fontes admiráveis e «misteriosas» nunca foram esquecidas.

Foi só mais tarde, já docente da Faculdade de Letras de Lisboa, que tive oportunidade de me embrenhar na leitura das *Inquirições* procurando desbravar terreno, desemaranhar teias de informação, entender lógicas de registo e abrir algumas veredas que permitissem avançar até um ou outro caminho mais largo e plano. Quando surgiu a oportunidade de orientar um seminário baseado sobre estas fontes e frequentado por alunos do curso de História, agarrei-a com muito entusiasmo. Foi uma tarefa árdua para aqueles estudantes, mas o trabalho que então realizámos produziu um artigo, publicado na *Revista da Faculdade de Letras* de Lisboa, com o título: «O Entre-Cávado-e-Minho, cenário de expansão senhorial no século XIII». Penso, ainda hoje, que valeu a pena.

A partir daí nunca mais perdi o contacto com os inquéritos régios do século XIII. Embora, mercê de circunstâncias várias, nunca tivesse podido realizar sobre eles um trabalho de maior fôlego, fui sempre relendo os seus textos e reflectindo sobre eles, quer no acompanhamento de trabalhos académicos realizados por várias «gerações» de estudantes, quer, por diversas vezes, no desenrolar da minha investigação pessoal. Esta incidiu sobre temáticas variadas, mas tendo sempre como objecto de análise, no essencial, os inquéritos de Afonso III no Entre-Douro-e-Minho, isto é, no espaço percorrido por três das cinco comissões que, a mandado do monarca, percorreram todo o Norte do País: a primeira, que demandou as terras para lá do Cávado e até ao Minho; a segunda, que inquiriu o espaço de entre o Douro e o Ave, tendo como limite oriental o Tâmega; a quinta, que completou o trabalho das outras duas, visitando a área compreendida entre o Ave e o Cávado.

Foram estes textos que agora reuni, embora não todos. Penso que não obstante as temáticas diferentes que neles são abordadas, o conjunto resultou coerente e eles ficaram, talvez, valorizados.

Do grupo aqui reunido dois dos textos encontravam-se inéditos e um deles – «Os camponeses minhotos e a defesa da terra» – foi escrito propositadamente para se juntar aos

restantes. Os outros, de diferentes «idades» e esparsa publicação, foram, todos eles, profundamente remodelados. Tentei actualizá-los nas ideias e sobretudo no apoio bibliográfico, que me proporcionou múltiplas oportunidades de alargamento e explicitação de vários dos pontos tratados, da revisão de outros. Resultaram, assim o espero, melhorados.

Trabalhos redigidos no decurso de um lapso considerável de tempo, para diversas circunstâncias, destinados, cada um deles, a constituir um todo compreensível, mas tendo como base o mesmo acervo documental, considerei necessário ir repetindo, em vários deles, uma ou outra explicitação tendente a tornar mais clara a leitura dos textos e sobretudo a dos mapas que acompanham todos os trabalhos. Naturalmente, numa publicação de conjunto isso tornar-se-ia, não só desnecessário como, sobretudo, inoportuno. Tentei, pois, eliminar essas repetições. Tenho, porém, a consciência de que nem sempre o consegui, embora, as mais das vezes, por considerar que algum texto ficaria menos completo sem uma abordagem já experimentada em outro. Mas procurei minimizar esses casos, de modo a fugir, tanto quanto possível, a repetições supérfluas e muito enfadonhas.

Espero que, agora de novo dados à estampa, os ensaios que se seguem possam ter ainda alguma utilidade.

Lisboa, Março de 2010

INTRODUÇÃO

Que as inquirições levadas a cabo ao serviço do poder central durante os séculos XIII e XIV são um inesgotável repositório de conhecimentos sobre os mais variados assuntos interessando o viver das populações suas contemporâneas, já foi expressamente reconhecido por numerosos medievalistas portugueses. Poucos serão aqueles que, no decurso das suas investigações, nunca tenham bebido algum precioso ensinamento naquela fonte. Já não são poucos, por isso, os trabalhos, alguns de grande fôlego, produzidos entre nós, cujos alicerces se encontram firmados, de maneira muitíssimo significativa, sobre os inquéritos afonsinos e dionisinos¹ e sem o apoio dos quais não poderiam sustentar-se; muitos são os ensaios que, quase sem outras bases documentais a servir-lhes de suporte, se ergueram, sólidos, no esclarecimento de um ou outro ponto da nossa realidade histórica²; incontáveis

¹ Vejam-se, por exemplo: A. Botelho da Costa VEIGA, «Corografia militar do Noroeste de Portugal em 1220-1258», *Estudos de história militar portuguesa*, Lisboa, 1936, pp. 1-216; Robert DURAND, *Les campagnes portugaises Entre Douro et Tage aux XII^e et XIII^e siècles*, Paris, 1982; Amélia Aguiar ANDRADE, *Vilas, poder régio e fronteira: o exemplo do Entre Lima e Minho medieval*, dissert. polic., Lisboa, F. C. S. H., 1994; José MATTOSO, Luís KRUS e Amélia Aguiar ANDRADE, «Paços de Ferreira na Idade Média: uma sociedade e uma economia agrárias», *Paços de Ferreira – Estudos monográficos*, 1986, pp. 171-243; id., *O Castelo e a Feira. A Terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*, Lisboa, 1989; id., *A Terra de Santa Maria no século XIII. Problemas e documentos*, Santa Maria da Feira, 1993; Maria Rosa Ferreira MARREIROS, *Propriedade fundiária e rendas da Coroa no reinado de D. Dinis. Guimarães*, dissert. polic., 2 vol., Faculdade de Letras, Coimbra, 1990; Isabel Castro PINA, *A encosta ocidental da serra da Estrela. Um espaço rural na Idade Média*, Cascais, 1998; António Maria Braga de Macedo Castro HENRIQUES, *O rei e Terra do Barroso. Montanha, periferia, poder régio (séculos XII-XIV)*, dissert. polic., Lisboa, F. C. S. H., 2002.

² Para lá dos trabalhos citados na nota anterior podem ser lembrados numerosos artigos que documentalmente se alicerçaram nas Inquirições do século XIII e princípios do XIV, os quais fui citando ao longo dos textos que irão seguir-se. Podem ser encontrados, esses títulos, entre a bibliografia elencada no final do presente volume. Mas para além dos temas que aqui abordei e para melhor compreensão dos quais fui citando os trabalhos que me pareceram pertinentes para o esclarecimento de um ou outro ponto, muitos mais trabalhos, interessando temáticas diferentes destas, foram já produzidos por diversos investigadores. A documentação em causa é suficientemente rica e multifacetada para permitir as mais díspares abordagens. Como exemplos disso citarei alguns títulos, não pretendendo, de forma alguma, ser exaustiva: Maria José Lagos TRINDADE, «A propriedade das Ordens Militares nas Inquirições Gerais de 1220», *Estudos de história medieval e outros*, Lisboa, 1981, pp. 129-143; José MATTOSO, «As famílias nobres da região de Guimarães no século XIII», *A nobreza medieval portuguesa. A família e o poder*, Lisboa, 1981, pp. 341-349; id., Luís KRUS e Olga BETTENCOURT, «As inquirições de 1258 como fonte de história da nobreza: o julgado de Aguiar de Sousa», *Revista de história económica e social*, n.º 9, 1982, pp. 17-74; José MATTOSO, José António FALCÃO e Jorge M. Rodrigues FERREIRA, «A propriedade eclesiástica no litoral nortenho (1220-1258) – Contribuição para o seu estudo», *Actas do Colóquio «Santos Graça» de etnografia marítima*, vol. III, *Povoamento e administração – Aspectos sociais*, Póvoa de Varzim, 1985, pp. 231-236; Maria Helena da Cruz COELHO, «A população e a propriedade na região de Guimarães durante o século XIII», *Homens, espaços e poderes (séculos XI-XVI)*, vol. 1, *Notas do viver social*, Lisboa, 1990, pp. 139-169; id., «A Terra e os homens da Nóbrega no século XIII», *ib.*, pp. 170-198; id., «A acção régia de D. Afonso III e de D. Dinis em Caminha», *ib.*, pp. 199-237; Luís KRUS, «Escrita e poder: as Inquirições de Afonso III», *Passado, memória e poder na sociedade medieval portuguesa. Estudos*, Redondo, 1994, pp. 35-57; id., «O rei herdeiro dos condes: D. Dinis e a herança dos Sousas», *ib.*, pp. 59-99; Maria Filomena ANDRADE, «O património dos mosteiros agostinhos segundo as Inquirições de 1220», *2º Congresso histórico de Guimarães. Actas do congresso*, vol. 6, *História local I. Idade Média, séculos XIII-XV. Época Contemporânea*, Guimarães, 1996, pp. 123-145; id., «Entre Braga e Tui: uma fronteira diocesana de Duzentos (O testemunho das Inquirições)», *As relações de fronteira no século de Alcanices*. IV Jornadas luso-espanholas de história medieval, *Actas*, vol. 1, Porto, 1998, pp. 77-98; Maria João Violante BRANCO, «“Vi”, “ouvi” e “estive presente”: em torno das testemunhas e dos testemunhos em inquéritos sobre questões entre Braga, Compostela e Toledo», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 127-140; Maria Leonor Ferraz de Oliveira Silva SANTOS, «Antroponímia fronteiriça minhota no século XIII», *ib.*, pp. 563-569.

aqueles estudos que, de forma mais ou menos marginal, mas sempre com evidente utilidade, neles foram procurar, e encontraram, as bases necessárias ao esclarecimento de algum problema³.

Naturalmente, nas pesquisas que ao longo dos anos fui levando a efeito sobre o acervo documental resultante dos inquéritos medievais, nunca esperei encontrar respostas para todas as questões que os temas escolhidos levantavam. Aliás, não caberiam no âmbito de pequenos ensaios, como são todos aqueles que constituem este conjunto. Mas tentei formular perguntas. Tentei ouvir respostas. Tentei interpretá-las. Sendo embora as inquirições régias – e não falo apenas naquelas que, neste conjunto de textos me irão servir de apoio documental⁴ – uma fonte inestimável, encerram, no entanto, dificuldades múltiplas. Nem sempre superáveis. Na verdade, e nas páginas que se seguem penso que isso ficou claro em diversos pontos, foram várias as interrogações levantadas que não lograram obter resposta. O que aliás, como se sabe, não é caso singular.

Como é do conhecimento geral, o primeiro objectivo destes inquéritos era realizar o inventário de todos os interesses que o rei detinha em cada lugar inquirido, revestissem eles a forma de propriedades, rendas, direitos, padroados de igrejas⁵. Deste modo, a informação chegou-nos condicionada por aqueles interesses e sempre na sua esteira. Quando se pretende, como nestes casos, conhecer um espaço em qualquer das suas vertentes, ele mostra-se-nos, esse espaço, na medida da sua apropriação pelo rei. Isto é, as terras imunes – e o caso do couto de Braga é, neste sentido, paradigmático – quedam-se impenetráveis, ou quase, aos nossos olhos. Mas também os reguengos, os alódios, alguns bens da Igreja sujeitos ao pagamento de qualquer foro, os bens próprios dos camponeses, desvendam-se apenas na medida em que isso serve os interesses régios. É assim que alguns dos seguintes textos, e em termos comparativos, não puderam beneficiar de um suporte informativo tão rico como seria para desejar. É o caso dos trabalhos que intitulei «A árvore na paisagem rural do Entre-Douro-e-Minho» e «Espaços silvestres para animais selvagens no Noroeste de Portugal», realidades que passavam bastante à margem de quanto el-rei pedia aos minhotos da época. Mas num caso como no outro, a riquíssima microtoponímia da região, tão miúda e sugestiva, resultou um auxiliar precioso⁶.

Assim, mesmo nos casos mais desviados da atenção régia, o manancial informativo é sempre importante e multifacetado. Há que não o minimizar.

³ São efectivamente incontáveis os trabalhos que alguma coisa pediram às Inquirições do século XIII e princípios do XIV. Seria incomportável referir aqui um conjunto representativo desses trabalhos. Mais vale, por isso, nem sequer tentar.

⁴ A documentação que irei utilizar encontra-se em *Portugaliae Monumenta Historica, Inquisitiones*, Lisboa, 1888-1977, que citarei: P. M. H., *Inq.*

⁵ É este um quase lugar comum que já foi repetido inúmeras vezes. Veja-se, para maior facilidade: A. H. de Oliveira MARQUES, «Inquirições», *Dicionário de História de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, pp. 552-554 e Luís KRUS, «Inquirições», *Dicionário ilustrado da história de Portugal*, coord. por José Costa Pereira, Lisboa, 1985, pp. 343-344.

⁶ Explico adiante, num daqueles textos, o segundo, a forma como utilizo as informações toponímicas.

Porque até os problemas levantados e não resolvidos podem revelar-se importantes e enriquecedores, sobretudo se chamarem a atenção de outros investigadores que sobre eles reflitam e, por ventura, logrem encontrar para eles as respostas adequadas.

Para uma melhor compreensão dos textos que vão seguir-se, convém que sejam explicitadas algumas normas metodológicas seguidas, nomeadamente no que toca à cartografia que acompanha todos eles. Na verdade, qualquer trabalho em que o espaço é componente importante, como é o caso, não pode dispensar nunca o seu apoio.

A que se segue nestes trabalhos teve que ser simplificada nas suas localizações.

Na verdade, a toponímia minhota é extremamente exuberante, para lá de se repetir, em certos casos, por dezenas de lugares, em ocasiões bem próximos uns dos outros. Considerando toda a que utilizo, ela eleva-se a alguns milhares de casos, por vezes em concentrações tão densas que tornariam infrutífera qualquer tentativa de representação cartográfica, ao menos a uma escala compatível com uma publicação do género da que se pretende. Recolhi a informação a seguir utilizada em 848 das freguesias em que, à época, o Entre-Douro-e-Minho se encontrava dividido. É certo que algumas delas proporcionaram um único elemento, a utilizar num único texto e a interessar, globalmente, toda a paróquia, mas algumas centenas largas trouxeram três, quatro ou cinco indicações diversas ligadas a outras tantas referências toponímicas e foram muitas aquelas que se mostraram ainda mais prolixas a espalhar a sua informação por sete, oito e mais lugares diferentes, todos eles bem apropriados pelas populações locais, a partir de um nome identificativo. Seria impraticável tentar, sequer, a sua localização rigorosa. Tanto mais que alguns desses nomes não subsistem, tão pouco, na memória da gente local, quanto mais nas cartas geográficas que podemos utilizar.

Deste modo, e como única solução que se me afigurou viável, reporteí toda a informação à sede da respectiva freguesia. Por esse motivo, as regiões de montanha, mais agrestes e inóspitas, que afastavam os homens, quedam-se desnudas ou quase, situando-se o povoamento nas áreas mais baixas e nos vales dos rios. Este facto, que relativamente a algumas temáticas não coloca problemas, pode colocá-los em relação a outras, nomeadamente aquelas em que homens e mulheres se encontram mais arredados das questões em análise. Para uma correcta leitura e compreensão dos mapas que irão seguir-se, há, pois, que ter em conta, a metodologia neles utilizada.

I.

OS CAMPONESES MINHOTOS
E A DEFESA DA TERRA

INTRODUÇÃO

Bem divididas que estavam, na Idade Média, as funções que a cada grupo social competiam, à nobreza estava destinado, como é sabido, o mister das armas, aquele que tornava mais fortes os fortes e assim grandemente lhes facilitava a tarefa de fazerem vingar os seus direitos e prerrogativas – ou os que reclamavam sem lhes pertencerem – e, em caso de necessidade, de mais eficazmente os defenderem. Mas também lhes cabia a defesa da terra perante todos os inimigos que atentassem contra a sua segurança e integridade.

A guerra, porém, era tarefa demasiado ingente e diversificada para que dela se pudessem dispensar contingentes significativos de homens válidos apenas porque o seu dia-a-dia se processava na execução de tarefas simples e pacíficas, fossem elas o trabalho do campo ou o exercício de qualquer mester. Chegada a hora de pegar em armas, havia trabalho para todos, camponeses ou mesteirais, e as tarefas que cada um era compelido a executar estavam bem vivas na memória colectiva, tivessem elas sido estabelecidas há pouco como há muito tempo, tivessem elas conhecido uma forma escrita ou se mantivessem apenas no domínio da oralidade.

Assim, quando os inquiridores de D. Afonso III chegaram ao Entre-Douro-e-Minho encontraram essas memórias bem vivas e, como era de sua obrigação, registaram-nas para as levar a el-rei.

São essas memórias que agora me proponho analisar. Talvez omissas em alguns casos, talvez pouco explícitas em vários outros, mas suficientemente significativas para nos elucidarem sobre as obrigações que estes minhotos de meados do século XIII tinham de cumprir, por vezes de forma tão sofrida, para que da sua terra fossem rechaçados os inimigos que ameaçavam a paz e a segurança das suas pessoas e bens, mas também para que o rei de Portugal pudesse manter intactas as suas fronteiras.

1. AS DEFESAS DA REGIÃO

Quando, em 1258, os enviados de Afonso III chegaram ao Minho para inquirir sobre os direitos que aí lhe pertenciam, a região estava preparada para se defender de eventuais ataques vindos de Norte e de Leste, por assim dizer os únicos que na altura se poderiam temer, mas as estruturas erigidas em mais recuados séculos, quando as guerras contra a mourama de desenrolavam ali bem perto, passado que fosse o Douro, continuavam, ao menos em parte, operacionais e prontas a responder a quaisquer eventualidades nas quais a sua intervenção se revelasse necessária. As guerras passadas e aquelas outras que a cada momento de tensões mais violentas podiam eclodir tinham as suas marcas bem visíveis implantadas no terreno. Marcas que tinham os seus pontos mais significativos nas estruturas fortificadas que se erguiam em locais estratégicos escolhidos com mestria, de acordo com as direcções de onde, com maior probabilidade, poderia surgir o perigo. Algumas des-

sas estruturas encontravam-se, à época, já em ruínas ou mesmo completamente apagadas, porque o andar dos tempos, as vicissitudes políticas, os progressos da arte de fazer a guerra e de fazer e manejar as armas as tinham tornado obsoletas. Eram, com efeito, em grande parte, castelos roqueiros muito rudimentares¹, cuja maior fortaleza se encontrava no próprio terreno sobre que se implantavam e no bom aproveitamento da morfologia local. Mas eram muitos, esses castelos, construídos, principalmente, a partir do século XI² e se acietarmos, com Carlos Alberto Ferreira de Almeida, aliás na sequência de outros autores³, que toda a gama toponímica por ele recenseada no Entre-Douro-e-Minho e reportada a questões militares⁴ indicia um antigo castelo, teremos uma impressionante rede castelar a cobrir todo o espaço, com grandes concentrações em determinados pontos mais importantes e vulneráveis⁵.

Eram, como disse, castelos muito rudimentares, adequados a manter apenas uma pequena guarnição, isolados de povoamento mas capazes de vigiar e proteger enormes extensões e portanto adequados às estratégias militares da época⁶. Com efeito, a expansão territorial de uma qualquer força política passava pela ocupação dos lugares fortes. Tomado um desses pontos, o vencedor guarnecia-o com um pequeno grupo de combatentes e daí passava a controlar o espaço que essa fortificação podia dominar⁷. E, naturalmente, as vias de penetração que possibilitavam o avanço de contingentes militares. Assim, num primeiro período, as fortificações do Entre-Douro-e-Minho viravam-se, de preferência, para Sul e Oeste, a vigiarem, na primeira direcção, as entradas pelo Porto e por Anégia⁸ e as vias de trânsito que a partir daí e já franqueado o Douro permitiam progredir por Guimarães, Braga ou Ponte de Lima até Contrasta (Valença) e Mazedo (Monção), de onde era possível atravessar o rio Minho e continuar para Norte. Por aí entravam as hostes muçulmanas em ataques surpresa e razias devastadoras, que era urgente detectar para melhor lhes fazer face, procurando aniquilá-las⁹. Na segunda direc-

¹ Veja-se como exemplo de castelos roqueiros muito rudimentares, embora já à margem do espaço aqui em consideração, o trabalho de Catarina TENTE, *A ocupação alto-medieval da encosta noroeste da Serra da Estrela*, Lisboa, 2007.

² Mário Jorge BARROCA, «Do castelo da Reconquista ao castelo românico (séc. IX a XII)», *Portugalia*, nova série, vol. XI-XII, 1990-1991, p. 91.

³ Por exemplo Francisco MARSÁ, «Toponimia de la Reconquista», *Enciclopedia lingüística hispánica*, vol. I, Madrid, 1960, pp. 615-646.

⁴ *Castelologia medieval de Entre-Douro-e-Minho. Desde as origens a 1220*, dissert. policop., Faculdade de Letras, Porto, 1978, pp. 4-7.

⁵ Veja-se o mapa que o autor publica no final do trabalho acima citado.

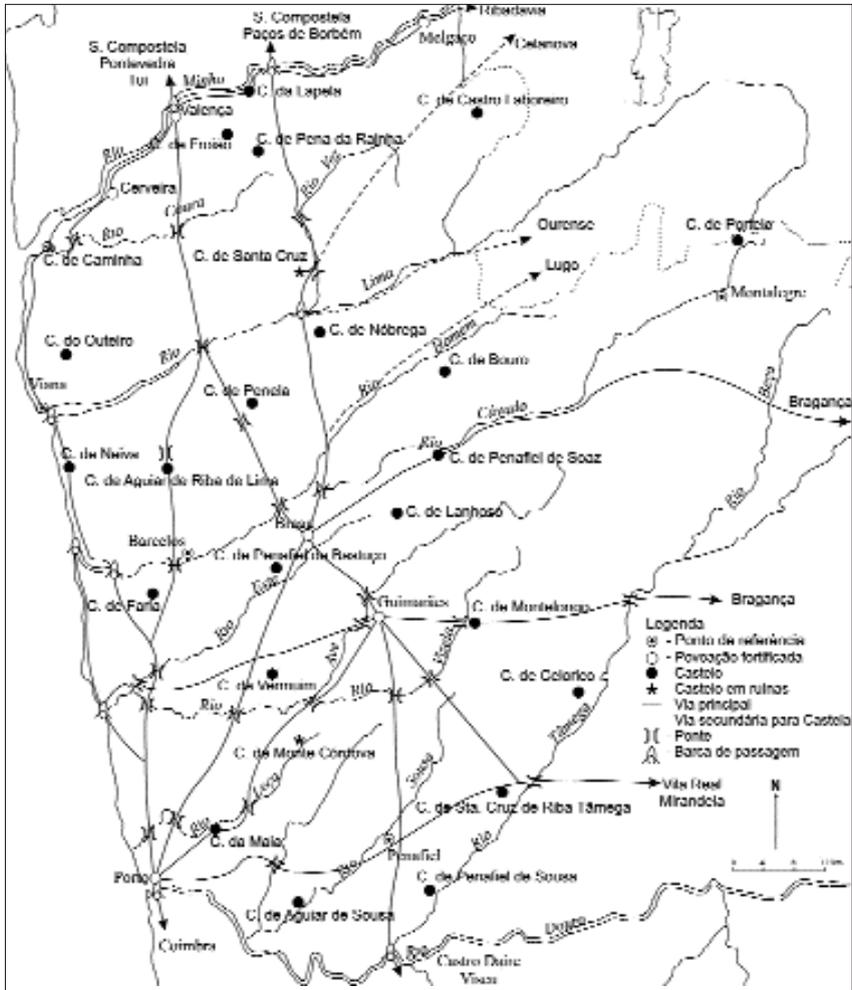
⁶ Philippe CONTAMINE, *La guerre au Moyen Âge*, Paris, 1980, p. 110.

⁷ Veja-se Mário Jorge BARROCA, «Estratégias e táticas», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, Lisboa, 2003, p. 150.

⁸ Sobre a «civitas» de Anegia (actualmente Eja, freguesia do concelho de Penafiel) pode ver-se Mário Jorge BARROCA, «Organização territorial e recrutamento militar», *Nova história militar de Portugal*, citada acima, p. 70.

⁹ Veja-se o mapa I.1 que acompanha este texto. Para a sua elaboração, no que se refere às estradas utilizei principalmente, simplificando-o, o mapa publicado por Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA, «Os caminhos e a assistência no Norte de

Mapa I.1: Principais fortalezas e vias de comunicação.



Portugal», *A pobreza e assistência aos pobres na Península Ibérica durante a Idade Média*, Actas das 1.^{as} Jornadas Luso-espanholas de história medieval, Lisboa, 25-30 de Setembro de 1972, t. I, Lisboa, 1973, extra-texto; algumas aporções fornecidas pelo mesmo autor em *Vias medievais. I – Entre Douro e Minho*, dissert. policop., Faculdade de Letras, Porto, 1968, mapa n/n. de final do volume; por Elisa FERREIRA PRIEGUE, *Los caminos medievales de Galicia*, Ourense, 1988, mapas de final do volume; por José MARQUES, «Viajar em Portugal nos séculos XV e XVI», *Revista da Faculdade de Letras do Porto*, História, II s., vol. XIV, 1997, p. 119; por Paulo Drumond BRAGA, «Barcas de passagem em Portugal durante a Idade Média. Elementos para o seu estudo», *Arquivos do Centro Cultural Português*, vol. XXXII, 1993, pp. 373-388. Por sua vez para a cartografia das fortificações baseei-me em Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA, *Castelologia medieval de Entre-Douro-e-Minho*, pp. 27-43 e mapa de final do volume; A. Botelho da Costa VEIGA, «Corografia militar do Noroeste de Portugal em 1220-1258», *Estudos de história militar portuguesa*, vol. I, Lisboa, 1936, p. 1-216, *passim*; Mário Jorge BARROCA, «Arquitetura militar», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, Lisboa, 2003, p. 107, além de alguns passos do texto que me proponho analisar e que irei citando ao longo destas páginas.

ção, a da costa, as principais preocupações iam para as embocaduras dos rios, eles próprios, sobretudo o Douro, mas também o Ave, o Cávado, o Lima, o Minho, excelentes vias de comunicação, navegáveis em extensões mais ou menos longas dos seus percursos¹⁰ e que a pirataria muçulmana e nórdica infestava¹¹. Também aqui o esforço de vigilância não podia ser descurado.

Com a separação do Condado Portucalense do reino de Leão e posteriormente com o reino de Portugal já estabelecido e com o seu lugar demarcado dentro do xadrez político da Península, novas fronteiras se criaram e por isso novos pontos estratégicos foram assumidos como necessitando de vigilância aturada e de fortificações que assegurassem a inviolabilidade do espaço, ou, pelo menos, fossem capazes de uma eficiente oposição a quaisquer forças invasoras. Desta vez em direcção a Norte e a Leste¹². Assim, o rio Minho vai passar a ser balizado, ao longo de todo o seu percurso internacional e do lado português¹³, por uma linha de fortalezas que passava por torres de vigia, castelos e povoações fortificadas, tarefa em que os nossos monarcas pessoalmente se empenharam¹⁴. Estas últimas eram particularmente importantes e vinham a ser reconhecidas como a forma mais eficaz de consolidar as divisórias políticas, tanto os extremos confinantes com outros países cristãos, como a fronteira por excelência da Idade Média peninsular, a que demarcava

¹⁰ Podem ver-se, entre outros autores: A. H. de Oliveira MARQUES, *Portugal na crise dos séculos XIV e XV*, vol. IV de *Nova história de Portugal*, dir. pelo mesmo e Joel Serrão, Lisboa, 1987, pp. 128-129; Orlando RIBEIRO, *Introduções geográficas à história de Portugal. Estudo crítico*, Lisboa, 1977, pp. 98-101; Maria Luísa B. H. Pinheiro BLOT, *Os portos na origem dos centros urbanos. Contributo para a arqueologia das cidades marítimas e flúvio-marítimas em Portugal*, Lisboa, 2003, pp. 158 e 162-196, *passim*.

¹¹ Sobre este assunto vejam-se Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração pública em Portugal nos seculos XII a XV*, 2.ª ed., org. por Torquato de Sousa Soares, vol. IV, Lisboa, 1947, pp. 21-23; Henrique Barrilaro RUAS, «Normandos, ataques dos», *Dicionário de história de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, pp. 162-163; Reinhart P. A. DOZY, *Los Vikingos en España*, trad. de Antonio Machado y Álvarez, Madrid, 1987; Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA, «Castelos e cercas medievais. Séculos X a XIII», *História das fortificações portuguesas no mundo*, Lisboa, 1989, p. 48; Christophe PICARD, *L'Océan Atlantique musulman. De la conquête arabe à l'époque almohade. Navigation et mise en valeur des côtes d'al-Andalus et du Maghreb occidental (Portugal-Espagne-Maroc)*, Paris, 1997, pp. 347-359; Luís Miguel DUARTE, «A marinha de guerra portuguesa», *Nova história militar de Portugal*, dir. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, Lisboa, 2003, pp. 293-294; Amélia Aguiar ANDRADE, «A estratégia régia em relação aos portos marítimos no Portugal medieval. O caso da fachada atlântica», *Ciudades y villas portuarias del Atlántico en la Edad Media*, Encuentros internacionales del Medievo, Nájera 27-31 julio 2004, ed. por Beatriz Arízaga Bolumburu e Jesús Ángel Solórzano Telechea, Logronho, 2005, p. 65.

¹² Vejam-se Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA, *Castelologia medieval de Entre-Douro-e-Minho*, p. 44; Amélia Aguiar ANDRADE, *Vilas, poder régio e fronteira: o exemplo do Entre Lima e Minho medieval*, dissert. policop., Faculdade de Ciência Sociais e Humanas, Lisboa, 1994, pp. 186 e seg.

¹³ O que não tinha correspondência do lado galego. Veja-se Paz ROMERO PORTILLA, «Ausencia de fortalezas de frontera en Galicia (ss. XIII-XIV)», *La fortaleza medieval. Realidad y símbolo*. Actas. XV Asamblea general de la Sociedad Española de Estudios Medievales, Alicante, 1998, pp. 333-338.

¹⁴ Foi Amélia Aguiar Andrade quem, entre nós, melhor estudou esta fronteira e o modo como os nossos monarcas nela se empenharam de modo a torná-la forte e segura contra o poder castelhano. Vejam-se, desta autora: *Vilas, poder régio e fronteira*, pp. 186-191; «Afonso Henriques e a fronteira noroeste: contornos de uma estratégia», *A construção medieval do território*, Lisboa, 2001, pp. 75-86; «A estratégia dionisina na fronteira noroeste», *ib.*, pp. 87-95.

os Estados cristãos dos muçulmanos¹⁵. É certo que a raia de separação entre Portugal e Galiza foi, até muito tarde, um espaço de grande cumplicidade entre uma e a outra margem do rio, mantendo os seus moradores relações de convivalidade e mesmo de amizade e até familiares, inexistentes em qualquer outro lugar da fronteira portuguesa¹⁶. Isso, porém, não impedia a necessidade de fortificar a linha de separação entre ambos os poderes políticos que até ela se estendiam, nem, aberto o conflito, desobrigava os homens de pegar em armas para lutar contra os vizinhos. E muitas vezes, sobretudo em tempos de Afonso Henriques, esses poderes se confrontaram, em incursões de um lado e outro, atravessando o rio¹⁷.

Para Leste a delimitação continuava por serras abruptas, galgando encostas, seguindo o viso dos montes, descendo a precipícios, numa indefinição de linhas que a natureza dos terrenos, a fraca densidade populacional e o modo de vida dos seus habitantes, em larga medida dedicado à montaria de ursos, cervos e javalis, ajudaria a manter. Mas por muito indefinida, larga¹⁸ e inóspita que essa fronteira pudesse ser, não podia deixar de ter as suas balizas e os seus pontos nevrálgicos. Aquelas eram, fundamentalmente, as fortalezas de Melgaço, Castro Laboreiro, Bouro e Portelo, a primeira vigiando ao mesmo tempo o rio e as montanhas, as restantes, sobre as serras, atentas, sobretudo Castro Laboreiro e Bouro, às portelas abertas nas penedias, a permitirem incursões hostis que facilmente poderiam atingir Ponte da Barca e

¹⁵ Amélia Aguiar ANDRADE, «D. Afonso Henriques e a fronteira noroeste», cit., pp. 84-85; Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA, «Castelos e cercas medievais», cit., pp. 50-54; André BAZZANA, Pierre GUICHARD, Philippe SÉNAC, «La frontière dans l'Espagne médiévale», *Frontière et peuplement dans le monde méditerranéen au Moyen Âge, Castrum*, vol. 4, Roma-Madrid, 1992, pp. 53-54.

¹⁶ Paz ROMERO PORTILLA, «Ausencia de fortalezas de frontera en Galicia», cit., pp. 333-338; id., «Los problemas de frontera entre Portugal y Castilla (s. XIV-XV)», *Actas do 2.º Congresso Histórico de Guimarães*, vol. 6, *História local, I – Idade Média, Séculos XIII-XV. Época Contemporânea*, Guimarães, [1997], pp. 185-186; Carlos BARROS GUIMERANS, «O cerre da fronteira medieval entre a Galicia e Portugal», *Congresso internacional Bartolomeu Dias e a sua época*, Actas, vol. IV, *Sociedade, cultura e mentalidades na época do Cancioneiro Geral*, Porto, 1989, pp. 461-470. Eu própria também já tinha abordado o assunto em «Entre a Peneda e o Barroso: uma fronteira galaico-minhota em meados de Duzentos», *As relações de fronteira no século de Alcanices*, IV Jornadas luso-espanholas de história medieval, Actas, vol. I, Porto, 1998, p. 65.

¹⁷ Estas incursões, decisivas que foram para a afirmação de Portugal como reino independente, tinham de ter suscitado, desde há muito, numerosos trabalhos. Podem lembrar-se, por exemplo, as já antigas construções de Alexandre HERCULANO, *História de Portugal desde o começo da monarquia até ao fim do reinado de Afonso III*, ed. crítica de José Mattoso, t. I, Lisboa, 1980, pp. 407-562, ou de Luís Gonzaga de AZEVEDO, *História de Portugal*, vol. IV, Lisboa, 1944, pp. 9-128, como os recentes trabalhos de José MATTOSO, «D. Afonso Henriques», *História de Portugal*, dir. por José Hermano Saraiva, vol. 2, Lisboa, 1982, pp. 55-77; id., «1096-1325», *História de Portugal*, dir. pelo mesmo, vol. II, *A monarquia feudal (1096-1480)*, coord. pelo mesmo, Lisboa, 1993, pp. 58-60; id., *D. Afonso Henriques*, Lisboa, 2006, pp. 57-60, 138-142; Maria Alegria Fernandes MARQUES, «A viabilização de um reino», *Nova história de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. III, *Portugal em definição de fronteiras. Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, coord. por Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, 1996, pp. 25-27; id., «As etapas de crescimento do reino», *ib.*, pp. 59-61, bem como a excelente síntese de Luís KRUS, «Afonso I, D.», *Dicionário ilustrado de história de Portugal*, coord. por José Costa Pereira, vol. I, Lisboa, 1985, p. 23.

¹⁸ Percorrida através de serras tão fracamente habitadas como esta que se estendia entre a Peneda e o Barroso, a fronteira só podia materializar-se eficazmente em alguns pontos e esses seriam os que possibilitavam as passagens.

Braga e progredir daí para Sul pelas estradas a que acima fiz referência¹⁹. Isto é, as vias que antes possibilitavam as penetrações muçulmanas na direcção norte eram as mesmas que agora abriam o passo a invasões em sentido contrário, mas a estas somavam-se outras estradas a cruzar-se com as primeiras e a exigirem, também elas, guarda a não descurar.

Por outro lado, afastados os muçulmanos para longe, lá bem a Sul do Tejo ou mesmo definitivamente expulsos do território português, problemas vindos dessa direcção deixaram de se temer, para lá de eventuais conflitos entre o monarca e alguma facção descontente da sua nobreza²⁰. Do mesmo modo a pirataria quase deixou de assolar as nossas costas. Os islamitas, perdidas que foram as bases de apoio de Lisboa e Alcácer do Sal, pela conquista cristã das respectivas cidades, deixaram de poder operar na região como anteriormente o faziam; tanto estes como os normandos, à medida que os sítios fortificados foram pontilhando, cada vez mais apertadamente, todos os espaços e as populações locais foram aprendendo a defendê-los, perderam eficácia. Tanto uns como os outros, preparados para incursões rápidas, vinham muito ligeiramente armados para se enfrentar com fortalezas²¹. As suas expedições deixaram de ser lucrativas e perderam a razão de ser.

A preocupação com intrusões de hostes armadas no espaço minhoto mudou, portanto, em toda a linha. O que tornou dispensáveis algumas das fortalezas e as fez cair em ruínas²². Por outro lado, novas normas administrativas se foram implantando, no sentido de enquadrar e dominar a terra e os seus habitantes. Com a generalização do sistema administrativo das terras impulsionado por Fernando Magno e que a partir daí fez o seu caminho num *crescendo* ao longo de todo o século XII e ainda do XIII, a rede constituída por todos estes pequenos castelos que tão densamente ponteava todo o Entre-Douro-e-Minho sofreu profundas transformações. Aquele sistema administrativo, com cada uma das circunscrições em que se dividia bem delimitada das suas vizinhas por marcos perfeitamente visíveis na paisagem e entregue a um *tenens* que passava a administrá-la, a controlá-la, a dominá-la a partir de um lugar forte alpendorado lá num alto e que pela sua materialidade

¹⁹ Chamo de novo a atenção para o mapa I.1 deste trabalho.

²⁰ Foram várias, como é sabido, as ocasiões em que se verificaram enfrentamentos deste género. Podem ver-se alguns desses casos, quer o Entre-Douro-e-Minho tenha sido, ou não, palco de operações e dentro de cronologias não demasiado afastadas daquelas que estão aqui em apreço, em José MATTOSO, «A guerra civil de 1319-1324», *Estudos de história de Portugal*. Homenagem a A. H. de Oliveira Marques, vol. I, *Séculos X-XV*, Lisboa, 1982, pp. 161-176; Hermínia Vasconcelos VILAR, *D. Afonso II, um rei sem tempo*, Lisboa, 2005, pp. 85-113; Hermenegildo FERNANDES, *D. Sancho II. Tragédia*, Lisboa, 2006, pp. 221-232; Leontina VENTURA, *D. Afonso III*, Lisboa, 2006, pp. 73-84; José Augusto de Sotto Mayor PIZARRO, *D. Dinis*, Lisboa, 2005, pp. 125-127; Bernardo Vasconcelos e SOUSA, *D. Afonso IV (1291-1357)*, Lisboa, 2005, pp. 168-169.

²¹ Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA, *Castelologia medieval de Entre-Douro-e-Minho*, p. 45.

²² Os próprios textos que me proponho analisar dão-nos informações sobre algumas dessas fortalezas. É o caso, por exemplo, do castelo de Caminha, que guardava a foz do Minho, acerca do qual ficou registado: «...o monte u steve o castelo de Camina deu a romper por d el Rey Menendus Ferreiro joiz et Suerius Monaco clerico de Camina, que tunc teniam a terra de mano d el Rey» (*P. M. H., Inq.*, p. 349) ou o de S^{ta} Cruz, no julgado de Valdevez, do qual ficou dito que «ora jaz esse Castello derribado» (*ib.*, p. 379).

e simbolismo acrescentava ao seu mando força e poder, tendeu a proporcionar a esse lugar uma força material e simbólica que se sobrepôs à de todas as outras fortalezas que se levantavam dentro do seu espaço administrativo. Nem sequer importava que ele próprio, o senhor, aí habitasse ou apenas um seu representante, como, com o andar dos tempos, veio a acontecer²³. Essa fortificação não podia sofrer a «concorrência» de quaisquer outras. Deste modo a tendência foi para a diminuição do número de estruturas militares dispersas por cada terra em favor de uma única, o castelo cabeça de terra, que passaria a dominar em exclusivo. Tinha que ser criteriosamente escolhido esse castelo, de acordo com as condições de defesa do terreno sobre o qual se encontrava implantado e com o campo de visão que o sítio proporcionava, no sentido de permitir uma tão ampla quanto possível vigilância sobre a terra que lhe estava subordinada, de um modo especial as vias de comunicação que a cortavam e os principais núcleos de povoamento que a integravam²⁴. Naturalmente outras estruturas congêneres se conservaram na qualidade de vigias subordinadas ao castelo, dado que, em regra, este não tinha, por si só, a capacidade de vigiar eficazmente todo o território que lhe estava confiado²⁵.

Estes castelos assim transformados em fortificação principal de cada terra foram sofrendo melhoramentos de acordo com as novas concepções da arquitectura militar, no sentido de uma mais eficaz resposta às novas exigências da arte da guerra. Assim se transformaram naquilo que foi um dos melhores modelos do castelo românico em Portugal²⁶: muros espessos, torre de menagem de planta quadrangular, rés-do-chão cego, isolada no interior do pátio, de modo a permitir que as chefias aí pudessem manter resistência a um eventual ataque que tivesse conseguido romper a defesa do castelo²⁷. Era uma fortaleza apenas capaz de uma resistência passiva²⁸, função para que, no entanto, era bem eficaz, mormente tendo em conta a operacionalidade das armas às quais tinha de opor-se. Todavia, a introdução, entre nós, dos primeiros elementos arquitectónicos possibilitadores de uma resistência activa não se fariam esperar muito à data em que os inquiridores de Afonso III percorreram o Entre-Douro-e-Minho. Com efeito, segundo Mário Jorge Barroca, o pri-

²³ Segundo José MATTOSO (*Identificação de um País. Ensaio sobre as origens de Portugal*, vol. I, *Oposição*, Lisboa, 1985, pp. 93-94) no século XIII já não habitavam em permanência os seus castelos, mas preferiam os seus paços e quintãs das terras baixas, deixando a uma guarnição o cuidado de manter a fortaleza. Aponta a primeira metade do século XIII como a época da transição.

²⁴ Mário Jorge BARROCA, «Do castelo da Reconquista ao castelo românico», cit., p. 120; id., «Castelos medievais portugueses. Origens e evolução (séc. IX-XIV)», *La fortaleza medieval. Realidad y símbolo*, Actas de la XV Asamblea General de la Sociedad Española de Estudios Medievales, Alicante, 1998, pp. 21-23; id. e António Joaquim Cardoso MORAIS, «A Terra e o castelo – uma experiência arqueológica em Aguiar de Pena», *Portugalia*, nova série, vol. VI-VII, 1985-1986, pp. 35-88; Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA, «Castelos e cercas medievais», cit., p. 49.

²⁵ Mário Jorge BARROCA, «Do castelo da Reconquista ao castelo românico», cit., p. 120; id., «Organização territorial e recrutamento militar», cit., pp. 75-76.

²⁶ Mário Jorge BARROCA, «Do castelo da Reconquista ao castelo românico», cit., p. 120.

²⁷ Sobre este tipo de castelo e sua funcionalidade pode ver-se: *ib.*, pp. 89-136; id., «Arquitectura militar», cit., p. 106; Gabriel FOURNIER, *Le château dans la France médiévale. Essai de sociologie monumentale*, Paris, 1978, pp. 80-90.

²⁸ Mário Jorge BARROCA, «Arquitectura militar», cit., pp. 106-116.

meiro desses elementos que o nosso País conheceu foi um balcão de matacões construído, precisamente, a encimar a porta da muralha de Melgaço, em 1263²⁹. Seria, assim, esta região nortenha, a primeira a beneficiar de tais melhoramentos.

2. ANTES DE SOAR A TROMBETA

Em caso de ameaça armada, fosse qual fosse a direcção da qual ela pudesse provir, era de todo necessário, em primeiro lugar, que as estruturas defensivas se encontrassem operacionais para serem capazes de responder eficazmente às tentativas de agressão. Mas esses pontos fortes continuavam a ser bastantes e espalhados por todo o espaço e agora muito exigentes nos cuidados de manutenção. Mantê-los em bom estado não era tarefa fácil nem rápida e requeria a mobilização de um largo espectro de populações. Aliás, já há muito Alexandre Herculano fez notar que era o desempenho desta tarefa que abrangia o maior número de indivíduos e «de todas as classes sociais»³⁰. Só com o empenho de todos se podiam manter de pé e em bom estado os muros das fortalezas, as suas portas solidamente fechadas, os seus fossos bem cavados. Só com toda a rede castelar bem reparada a expectativa de futuros ataques podia ser encarada com alguma serenidade³¹. Ao menos por parte do senhor.

Mas este não era trabalho a fazer na hora que o inimigo escolhera para atacar – era muito anterior a ela. Iniciara-se no momento em que as populações compreenderam a utilidade de tais estruturas para a segurança individual de cada um e de todos a um tempo e conseguiram desenvolver mecanismos de solidariedade capazes de levar para a frente obras que, apesar de rudimentares, eram de grande vulto e exigiam enormes esforços³². É evidente que no momento em que o texto em análise foi produzido tudo se mostrava de forma muito diferente, desde a materialidade das fortalezas até aos processos de levar a cabo as necessárias obras. Mas, não obstante os sentimentos de opressão e violência senhorial que o castelo, à época, já incarnava, o sentido da sua utilidade colectiva não se tinha perdido. Um texto da acta que uma das freguesias nos preservou, penso que pode ser, sob este aspecto, bastante elucidativo.

²⁹ Mário Jorge BARROCA, «D. Dinis e a arquitectura militar portuguesa», *As relações de fronteira no século de Alcanices*, IV Jornadas luso-espanholas de história medieval, Actas, vol. I, Porto, 1998, pp. 803-804.

³⁰ *História de Portugal*, vol. III, p. 445.

³¹ Pelo menos em épocas bastante posteriores a esta que de momento me ocupa e, na verdade, quando o País estava em paz já há tempo, nem sempre o trabalho de reparação dos castelos se apresentou como tarefa prioritária. Quando, em princípios do século XVI, D. Manuel mandou Duarte de Armas percorrer a fronteira para lhe levar debuxos de todas as fortalezas, este encontrou muitas delas em parte destruídas, tanto nas suas torres como nas suas muralhas. Veja-se Duarte de ARMAS, *Livro das Fortalezas, Fac-simile do ms. 159 da Casa Forte do Arquivo Nacional da Torre do Tombo*, int. de Manuel da Silva Castelo Branco, 2.ª ed., Lisboa, 1997, fl. 9-10 (Moura), 21-22 (Juromenha), 69 (Castelo Mendo), 71 (Castelo Bom), 75 (Castelo Rodrigo), 99 (Portelo), 110-111 (Valença do Minho) e outros ainda. Mas os maiores estragos, de que não trouxe exemplos, porque talvez menos importantes, verificavam-se nas barreiras, algumas delas completamente danificadas.

³² Veja-se Mário Jorge BARROCA, «Arquitectura militar», cit., pp. 97-98.

Aquando da batalha de Ervas Tenras, junto a Pinhel, travada por Sancho I contra Leão³³, alguns homens da freguesia de S. Salvador de Castelões³⁴, no julgado de S^{ta} Cruz, foram chamados a incorporar-se na hoste sob o comando de D. Martim Eanes. O único jurado que nesta freguesia respondeu ao inquérito, Mem Moniz, um clérigo e que na altura do conflito devia ser muito jovem, foi um dos incorporados, mas D. Martim Eanes mandou-o regressar «quod veniret guardare castellum Sancte Crucis». Mas, entretanto, surgiu um boato alarmante: «dixerunt quod veniebant furtare castellum». Então, ele com todos os outros «fuerunt intrare in castellum et guardaverunt illud usque venit mandatum Domini Martini Johannis»³⁵.

Foi um movimento colectivo em defesa do castelo. Estava em causa a segurança de todos. E todos sabiam quanto essa segurança se fragilizava em caso de conflito armado, ainda que o teatro de operações se encontrasse a boa distância.

Sendo necessário, para se tornarem úteis, conservarem-se em bom estado, as obras a realizar nos castelos eram constantes, renovavam-se periodicamente, exerciam-se onde quer que uma reparação fosse necessária, deviam retomar-se logo que o perigo passava. Era o serviço da anúduva³⁶ que, a fazer jus à constatação de Herculano, mais do que qualquer

³³ Sobre esta batalha vejam-se, como obras mais recentes sobre o assunto, Mário Jorge BARROCA, «História das campanhas», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, Lisboa, 2003, pp. 52-53 e Maria João Violante BRANCO, *D. Sancho I, o filho do Fundador*, Lisboa, 2006, pp. 156-157.

³⁴ Actualmente, freguesia do concelho de Penafiel.

³⁵ *P. M. H., Inq.*, p. 599.

³⁶ A generalidade dos investigadores portugueses, na sequência de Alexandre HERCULANO, (*História de Portugal*, vol. III, pp. 444-445), Alberto SAMPAIO (*Estudos históricos e económicos «As vilas do Norte de Portugal»*, Lisboa, 1979, pp. 204-215) e Henrique da Gama BARROS (*Historia da administração pública em Portugal*, vol. III, pp. 55-58) têm considerado a anúduva no sentido em que aqui a tomo, de trabalhos a executar na construção e reparação de fortalezas. Entre os autores que têm perfilhado esta interpretação podem citar-se, além de outros, Paulo MERÊA, «Anúduva e adua (dúvidas e sugestões)», *Estudos de história de Portugal*, Lisboa, 2006, pp. 495-507; Rui Abreu TORRES, «Anúduva», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. I, Lisboa, 1963, p. 161; João Gouveia MONTEIRO, *Os castelos portugueses nos finais da Idade Média. Presença, perfil, conservação, vigilância e comando*, Lisboa, 1999, pp. 160-162; id., «Castelos e armamento», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, Lisboa, 2003, p. 176; Amélia Aguiar ANDRADE, *Vilas, poder régio e fronteira*, p. 191; Mário Jorge BARROCA, «Organização territorial e recrutamento militar», cit., pp. 85-86. Os investigadores espanhóis, também na esteira de antigos e prestigiados autores como Alfonso GARCÍA GALLO (*Curso de historia del derecho español*, t. I, *Exposición histórica*, 7.ª ed., Madrid, 1958, p. 365) consideram as tarefas englobadas no conceito de «anubda» como o serviço de vigilância. Assim Carmela PESCADOR, «La caballería popular en León y Castilla», *Cuadernos de historia de España*, vol. XXXVII-XXXVIII, 1963, pp. 99-100; María Estela GONZÁLEZ, «La anubda y la arrobda en Castilla», *ib.*, vol. XXXIX-XL, 1964, pp. 5-42; Luis G. de VALDEAVELLANO, *Curso de historia de las instituciones españolas. De los orígenes al final de la Edad Media*, 3.ª ed., Madrid, 1973, pp. 252, 382, 624; Pilar LOSCERTALES, «Anubda», *Diccionario de historia de España*, dirig. por Germán Bleiberg, vol. 1, 2.ª ed., Madrid, reimp. de 1979, p. 282, entre outros. Só Antonio PALOMEQUE TORRES, citando Gama Barros, volta a falar em serviços de reparação de castelos: «Contribución al estudio del ejército en los Estados de la Reconquista», *Anuario de historia del derecho español*, t. XV, 1944, pp. 225-226. É provável que se trate de conceitos diferentes e que em Portugal se não tenha conhecido o equivalente à «anubda» castelhana no sentido de vigilância, até porque as «velas» eram conhecidas com

outro movimentava, aqui também, os chefes de família de numerosas freguesias, por vezes na sua totalidade, por vezes apenas um determinado número deles³⁷. Sobretudo no Entre-Cávado-e-Minho esse serviço parecia adquirir um carácter de grande generalidade. Os únicos espaços onde a informação não foi encontrada, ou onde o foi com menos insistência correspondem às serranias da Peneda-Gerês e Arga e isso devido à rarefeita população que habitava aquelas paragens inóspitas, ou ao couto de Valença, cujos moradores não prestavam serviços ao rei, mas desempenhariam iguais funções a mando do concelho. Mais para Sul a anúduva era ainda devida com bastante generalidade nos julgados de Penafiel de Soaz, S. João de Rei, Lanhoso, Freitas, Travassós, Montelongo, Celorico de Basto³⁸, enquanto nos restantes se encontrava ausente ou fracamente representada³⁹. Sendo que por todo o território se erguiam castelos e algumas muralhas urbanas – para não falar nas torres de vigia, que também elas precisariam de reparações – é difícil acreditar numa diferença assim tão pronunciada entre as obrigações que impendiam, neste particular, sobre uns e outros dos seus moradores.

Ficou já atrás lembrado o carácter rudimentar dos primitivos castelos da Reconquista, cuja fragilidade, inerente a muitos dos materiais utilizados na construção – e a madeira era um deles, o que adiante voltarei a referir – permitindo deteriorações rápidas, incompatíveis

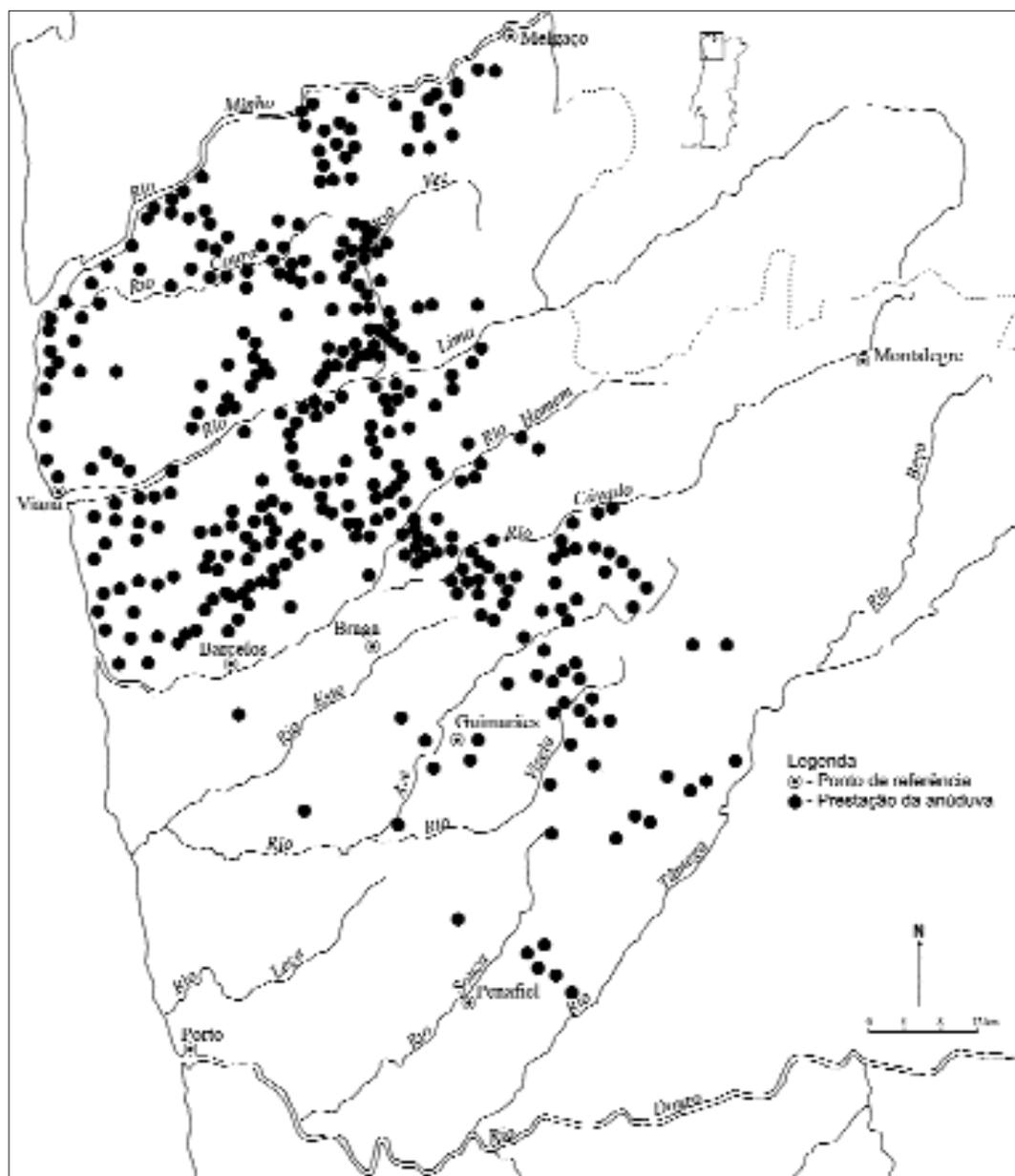
o mesmo significado, lá como cá (veja-se, por exemplo, Pilar LOSCERTALES, «Velas o escuchas», *Diccionario de historia de España*, dir. por Germán Bleiberg, vol. 3, 2.ª ed., Madrid, reimp. de 1979, p. 920). Segundo o entendimento da generalidade dos investigadores portugueses a anúduva corresponderia antes à «castellaria» da documentação castelhana e que, na portuguesa, ocorre muito raramente. Não é este o local onde o problema possa ser tratado com profundidade e com documentação abundante e variada, como convém que seja. Limito-me, de momento, a alinhar pelo entendimento da anúduva como sendo o serviço de construção e reparação de fortalezas e a deixar esta chamada de atenção para o assunto, porque creio que ele a merece.

³⁷ Nem sempre os inquiridores nomearam este serviço de igual maneira. Se na maior parte das vezes ele foi, efectivamente, designado por «anúduva» – «vam in anuduva», «vadunt in anuduva» (*P. M. H., Inq., passim*) – em outras ocasiões diz-se quer «vam ao castello», «vadunt ad castellum» (*ib.*, pp. 307-320, 612-621, 663-674, entre outros locais). Que «ir ao castello» ou «ir em anúduva» são expressões equivalentes, prova-o, penso, um ou outro passo do texto em análise. Por exemplo na freguesia de S. Martinho de Vila Fria, julgado de Neiva (actualmente concelho de Viana do Castelo) diz-se que «vam ao castello», mas alguns, por isenção proveniente de amadigo não «vam in anuduva» (*ib.*, p. 315). Também na freguesia de S. Tiago de Anha (no mesmo concelho, na actualidade) se diz que todos os moradores do reguengo vão ao castello, mas em seguida enumeram-se alguns nomes e acrescenta-se: «et estes per amadigos non ... vam in anuduva» (*ib.*, p. 315). Aliás, em 1220 ficou registado em relação a esta paróquia, como à de S. Pedro de Cortegaça que «vadunt ad castellum quando faciunt illud» (*ib.*, p. 106). Há, porém, outras fórmulas que são mais difíceis de compreender. Quando se diz, por exemplo, como em S. Martinho de Balugães (actualmente concelho de Barcelos) e em várias outras freguesias do julgado de Aguiar de Neiva que «vam in anuduva et ao Castello» (*ib.*, p. 321). Aliás, em Sta Maria de Quintiães, no mesmo julgado (agora também concelho de Barcelos) onde, em 1258 é aquela a expressão utilizada (*ib.*, p. 323), em 1220 a fórmula é outra: «vadunt ad castellum facere» (*ib.*, p. 128). Esporadicamente ocorrem ainda outras expressões como ir «in anuduva d el Rey» (*ib.*, p. 322) ou «al Rey» (*ib.*, p. 342) ou ir «in anuduva cum corpore Regis» (*ib.*, p. 413).

³⁸ Sobre a localização deste e dos demais julgados pode ver-se José MATTOSO, *Identificação de um País. Ensaio sobre as origens de Portugal. 1096-1325*, vol. II, *Composição*, Lisboa, 1985, pp. 222-223.

³⁹ Veja-se o mapa I-2 que acompanha este texto.

Mapa I.2: A prestação da anúduva.



com as funções que tinham a desempenhar, precisavam ser cuidados com periodicidade⁴⁰ talvez anual, talvez mais do que isso. Com as novas técnicas construtivas e uma melhor qualidade do trabalho talvez a anúduva tivesse, em alguns julgados, perdido o seu carácter periódico para ser requisitada apenas quando, na verdade, fossem necessárias obras de algum vulto. Sabe-se, inclusive, que, na altura, o serviço podia já ser remido a dinheiro, facto de que o texto em análise nos guardou alguns registos. Com efeito, na freguesia de S^{ta} Eulália de Oliveira, no julgado de Prado⁴¹, três dos jurados referiram-se a esta possibilidade. Um deles disse que o meirinho entrara na povoação «et que levava inde omees a Valencia pora anuduva, et deron a la de seus dineiros et venerom se»; um outro disse que «vira os omees d Ulveira ir a anuduva de Valencia, e que os tornara inde a Joiz de Prado»; o último deu um testemunho na primeira pessoa: ele próprio «fora a Valencia in anuduva, et que deu os dineiros a Gunsalvo Simeonis que entom y stava»⁴². É certo que se tratava aqui de uma longa distância a percorrer – desde as proximidades do Cávado até às margens do Minho – mas isso não impediu que outros homens, deslocados também de muito longe – de Freiriz, no mesmo julgado do Prado⁴³ e de S^{ta} Maria da Vinha, no julgado de Ponte de Lima⁴⁴ – tivessem desempenhado a tarefa para a qual tinham sido convocados. Esforço que foi decerto pedido aquando da construção da praça forte de Valença do Minho, obra que deve ter necessitado de um largo espectro de braços, de competências, de materiais. Seria um caso esporádico. Mas em S. Miguel de Entre as Aves⁴⁵, julgado de Vermoim, a substituição das anúduvas por dinheiro parece um facto já estabelecido pelo costume: «...omnes anudvas istorum predictorum herdatorum levat inde Martinus Pimentellus»⁴⁶. Deste modo é possível que onde a anúduva não ficou referenciada ou onde o ficou de modo esporádico ela fosse exigida apenas de quando em quando ou, transformada em dinheiro, estivesse na posse de qualquer potentado ou englobada numa renda conjunta.

Sobejam, no entanto, vários casos de anúduvas muito repetidas, inclusive semanalmente, a cumprir num certo dia da semana⁴⁷ ou não, e designadas, inclusive, por geiras⁴⁸.

⁴⁰ Periodicidade que José Mattoso considera anual, acrescentando que as reparações se faziam geralmente entre o mês de Março e 11 de Novembro (*Identificação de um País*, vol. I, p. 421) o que, na verdade, corresponde a mais de oito meses por ano, o que significa que poderiam ser feitas em qualquer altura, com excepção dos meses invernosos, sem dúvida devido às condições climáticas, não adequadas à realização de obras e que também dificultavam as expedições armadas.

⁴¹ Lugar da freguesia de S. Paio, concelho de Vila Verde.

⁴² *P. M. H., Inq.*, pp. 301-302.

⁴³ *Ib.*, p. 300. Freiriz, freguesia do concelho de Vila Verde.

⁴⁴ *Ib.*, p. 330. Sta Maria de Vinha é actualmente Areosa, concelho de Viana do Castelo.

⁴⁵ Actualmente Aves, concelho de Sto Tirso.

⁴⁶ *P. M. H., Inq.*, p. 624.

⁴⁷ Em S. Tiago de Molnes, julgado de Faria (actualmente lugar da freguesia de Remelhe, concelho de Barcelos) diz-se que os moradores de duas quintãs vão «ad castellum de Faria ad servicium si vocatus fuerit ipse die, videlicet, qualibet feria iij^a» (*ib.*, p. 1439).

⁴⁸ *Ib.*, pp. 1457, 1492, 1494.

Poderia pensar-se, talvez, que se tratava aqui de outros serviços que não os de anúduva propriamente dita, no entanto, em 1220, quando foi inquirida a freguesia de S. Miguel de Caçarilhe, no julgado de Celorico de Basto, ficou dito que os moradores de cinco casais «debent ire uno die in quacumque ebdomada ad castellum facere»⁴⁹, o que, penso, não suscita dúvidas quanto à natureza do serviço.

Um serviço que podia ser muito diversificado e o texto em análise mostra-nos algumas das suas variantes. Nele ficaram lembrados os trabalhos nos muros das fortalezas⁵⁰, na construção das portas⁵¹ que, naturalmente, se queriam bem sólidas, na abertura de fossos⁵² ou das infra-estruturas necessárias para lhes fazer chegar a água⁵³ que os encheria a dificultar a aproximação das forças inimigas em caso de assédio. Mas o que ficou mais explicitado foi o transporte de materiais de construção que, por vezes, os próprios tinham que fabricar ou afeiçoar. Assim, alguns homens fariam a cal necessária para o castelo de Celorico de Basto e transportá-la-iam até ao seu destino⁵⁴, tal como vários outros homens, em diversos pontos da região e por isso mesmo a servir várias fortalezas, teriam que fornecer e transportar a madeira⁵⁵, alguma dela já preparada para utilizações diversas, como o tabuado ou as escadas que os próprios deviam construir⁵⁶. Curiosamente, o material de construção que em maior número de casos se encontra expresso no texto das *Inquirições* de 1258 a ser pedido aos moradores dos diversos julgados é mesmo a madeira, talvez por ser aquele que com maior facilidade qualquer um podia possuir ou talhar nas matas de usufruição comum. Um material frágil, sobretudo se pensarmos que o seu destino era fazer parte de uma *fortaleza*. Mas não era o único nem sequer o menos resistente que aí se utilizava, pois até a giesta e os caniços lá poderiam ter o seu lugar⁵⁷, como, por certo, também o colmo, dado que a obrigatoriedade de «cobrir» as casas do castelo impendia sobre algumas paróquias⁵⁸. Casas bem

⁴⁹ *Ib.*, p. 134. Caçarilhe é actualmente uma freguesia do concelho de Celorico de Basto.

⁵⁰ Os homens da freguesia de Sta Eulália de Gaifar, no julgado de Penela, «yam fazer o muro de Penela quando caya» (*ib.*, p. 402). Gaifar pertence agora ao concelho de Ponte de Lima.

⁵¹ Em 1220, na paróquia de Sta Eulália de Valões, julgado de Nóbrega, vivia uma linhagem de foreiros encarregada de fazer as portas do castelo (*ib.*, p. 120). Valões é agora freguesia do concelho de Vila Verde.

⁵² Alguns dos jurados da freguesia de S. Pedro da Torre, julgado de Froião, disseram ter visto «os desta davandita collatione in na carcava et no muro de Valentia lavar» (*ib.*, p. 364). Torre é lugar da freguesia de Gondomil, concelho de Valença do Minho.

⁵³ A cargo dos moradores de S. Mamede de Insalde, do mesmo julgado, ficava a tarefa de fazer «o rego da agua pora o castello», «de fazer o rego pora o castello per que vay a agua» (*ib.*, p. 362). Insalde, actualmente concelho de Paredes de Coura.

⁵⁴ *Ib.*, pp. 637-638.

⁵⁵ *Ib.*, pp. 313, 319, 358-361, 368, 415-416, 420 e outros.

⁵⁶ Por exemplo os moradores da freguesia de S. Paio de Carvalheira, no julgado de Bouro (*ib.*, p. 416). Carvalheira, hoje concelho de Terras de Bouro.

⁵⁷ Em S. Paio de Antas como em S. Fins de Belinho, julgado de Neiva, levavam «segnos feixes de geesta ao Castello» e também «canizos cada que os pedirem» (*ib.*, pp. 313-314). Antas e Belinho são povoações agora no concelho de Esposende.

⁵⁸ Trabalho que competia, no castelo de Neiva, aos moradores de S. Tiago do Castelo (*ib.*, p. 313) e no de Penafiel de Soaz aos de S. João da Cova (*ib.*, p. 1505). Actualmente a primeira das povoações é Castelo do Neiva, concelho de Viana do Castelo e a segunda é Cova, concelho de Vieira do Minho.

rústicas seriam estas, a exemplo do que acontecia, na região e não só, com a construção corrente, mas ainda com os paços que pertenciam ao rei e que este mesmo texto guardou também a memória de que deviam, periodicamente, receber cobertura semelhante⁵⁹. Dentro dos muros fortes, construídos e alicerçados no granito minhoto, a aproveitar as fragosidades do terreno para maior solidez lhe imprimir, eram permitidas as construções frágeis, a necessitarem de constante reconstrução, para o que se convocavam os moradores das freguesias, como era o caso do castelo de Pena da Rainha⁶⁰.

A par destas tarefas que tantos minhotos tinham de cumprir, alguns deles, embora em muito menor número e bem mais circunscritos no espaço, eram chamados a contribuir, em determinadas alturas, para a alimentação do casteleiro.

Esse contributo podia revestir várias formas⁶¹. Podia constar de uma refeição a ser mensalmente servida, talvez, em alguns lugares, em dia à escolha do beneficiário porque nenhuma precisão, sob este aspecto, ficou registada⁶², mas em outros teria lugar no primeiro dia do mês, porque assim ficou expresso, e seriam servidas aquelas iguarias que a família para si própria tivesse⁶³. O serviço podia, por outro lado, ser apenas anual e a ter lugar num qualquer dia, mas servido a «tribus hominibus pretoris ipsius castelli», no caso, o de Celorico de Basto⁶⁴. Podia também constar apenas do fornecimento de determinados víveres, quase sempre ovos, um⁶⁵ ou dois⁶⁶ por mês, ovos que podiam ser substituídos por dinheiro, quantia equivalente ao seu valor. Embora com menos frequência os alimentos devidos podiam ser alguns pães: fogaças no julgado de Neiva⁶⁷ – anteriormente, em 1220, teriam sido regueifas⁶⁸ – ou, mais modestamente, mondas centeias⁶⁹, que à época dos inqueritos de Afonso II podiam ser substituídas por farinha, na eventualidade de em casa do contribuinte não haver o pão confeccionado⁷⁰. Este serviço podia ainda encontrar-se já de todo descaracterizado e ser, assim, solvido em moeda: um dinheiro pago mensalmente por cada uma das famílias sobre as quais impendia a obrigação. Assim acontecia, com uma excepção, no julgado de Nóbrega⁷¹. E essa excepção, representada pela freguesia de S.

⁵⁹ Iria GONÇALVES, «Alguns aspectos da visita régia ao Entre-Cávado-e-Minho no século XIII», nesta colectânea, p. 185.

⁶⁰ Os moradores da freguesia de S. Veríssimo de Luzio (concelho de Monção) deviam fazer «a cabana ao Castello de Pena Regina» (*P. M. H., Inq.*, p. 373).

⁶¹ Veja-se o mapa I-3.

⁶² *P. M. H., Inq.*, pp. 357, 362.

⁶³ *Ib.*, p. 313.

⁶⁴ *Ib.*, p. 650.

⁶⁵ Assim no julgado de Penela: *ib.*, pp. 396-405.

⁶⁶ *Ib.*, pp. 313, 314.

⁶⁷ *Ib.*

⁶⁸ *Ib.*, p. 108.

⁶⁹ *Ib.*, p. 412.

⁷⁰ *Ib.*, p. 119.

⁷¹ *Ib.*, pp. 407-415.

Embora pudesse ser esta uma refeição quantiosa, não teria que ser e não era por certo, muito requintada nem variada. Na verdade quando, no mês de Agosto, os homens daquela mesma freguesia iam à introviscada com o senhor da terra, aquele mesmo alcaide, «levam li para comer de seu pam et de seu queijo et lacte et ovos»⁷⁴.

Comestíveis simples e um pão certamente bem rústico, dado que o cereal mais abundante naquelas paragens frias e agrestes era o centeio e não se pedia outro que não fosse o habitual da família. É certo que na ida à introviscada podiam juntar o produto da pescaria então realizada e não esperavam capturar apenas peixes miúdos, uma vez que os homens deviam ir munidos de ascumas e lanças, mas o máximo que poderiam acrescentar à refeição seriam esses peixes, fossem eles quais fossem, assados na brasa. Algo de semelhante devia acontecer com esta refeição, dado que coisa alguma ficou explicitada.

E neste desfiar de obrigações alimentares até os cães podiam ser lembrados: na freguesia de Arnóia, onde se implantava o castelo de Celorico de Basto, dois camponeses estavam isentos do pagamento do terrádigo «quoniam debent nutrire canes pro castelo»⁷⁵. Na opinião de Costa Veiga, porque eles constituíam a guarda do castelo⁷⁶. A ser assim, uma guarda por certo pouco eficaz perante homens armados, mas talvez boa para vigiar e dar o alarme.

3. DEFENDER A TERRA

Quando soavam rumores de guerra todo o complexo aparelho militar que se procurara estivesse apto para a circunstância devia começar a ser accionado. E talvez ainda antes, ou por esta mesma altura, alguns reguengueiros de um julgado próximo – Panóias – teriam tido a singular incumbência de ir espiar o rei de Leão: quando necessáriu «vadunt in mandatum ad Legionem ut sciatur per ipsos quod facit Rex Legionensis»⁷⁷.

Ao primeiro sinal de alarme havia que alertar todos para o perigo que se avizinhava. Havia que «apridar a terra»⁷⁸, isto é, proclamar o apelido, o chamamento de todos os homens válidos para que se aprestassem para a defesa da terra⁷⁹. Era um acontecimento

⁷⁴ *Ib.*

⁷⁵ *Ib.*, p. 635. Arnóia faz parte do concelho de Celorico de Basto.

⁷⁶ «Corografia militar do Noroeste de Portugal», cit., pp. 116-117.

⁷⁷ *P. M. H., Inq.*, p. 127. Tratava-se dos cultivadores de três casais reguengos do lugar de Valoura, freguesia de S. Martinho de Bornes (actualmente Bornes, ou Bornes de Aguiar, concelho de Vila Pouca de Aguiar), assim transformados de camponeses em espiões.

⁷⁸ *Ib.*, p. 373.

⁷⁹ Sobre o apelido podem ver-se, além de vários outros autores, Alexandre HERCULANO, *História de Portugal*, vol. IV, pp. 381-382; Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração publica em Portugal*, vol. III, pp. 51-54; A. Botelho da Costa VEIGA, «Corografia militar do Noroeste de Portugal», cit., p. 22; Antonio PALOMEQUE TORRES, «Contribución al estudio del ejército en los Estados de la Reconquista», cit., pp. 217-218, 278-285; Luis G. de VALDEAVELLANO, *Curso de historia de las instituciones españolas*, pp. 614-615; id., «Apellido», *Diccionario de historia de España*, dir. por Germán Bleiberg, vol. 1, 2.ª ed., Madrid, reimp. de 1979, pp. 284-285; Carmela PESCADOR, «La caballería popular en León y Castilla», cit., vol. XXXV-XXXVI,

que tinha de ser divulgado com rapidez e com a maior largueza. Usavam-se portanto todos os meios considerados eficientes e que passavam pelo toque dos sinos, por pregões lançados pelas ruas e praças, pelo toque de instrumentos como trompas, anafis, cornetas, tambores, pelo atear dos fogos, pelos sinais de fumo⁸⁰. Em determinados lugares a incumbência do chamamento cabia a alguns dos moradores⁸¹, mas em regra era feito pelos oficiais da terra⁸², sobretudo, talvez, pelos mordomos. Na verdade, em vários pontos do texto das *Inquirições* a forma utilizada para exprimir essa função é «chamatum maiordomi»⁸³. Embora não se tratasse sempre e nem sequer na maior parte das vezes de chamamento para a defesa contra inimigos externos, porque o apelido tinha uma abrangência bastante maior do que a simples convocação para a guerra⁸⁴, é natural que nestas circunstâncias se utilizassem os processos habituais, dado que estavam experimentados e era sabido que funcionavam⁸⁵.

De acordo com a letra dos forais e sobretudo daqueles que foram outorgados em datas mais longínquas e por isso em que as hostes muçulmanas, nas suas fulgurantes cavalgadas, ainda faziam tremer a terra e as gentes do Entre-Douro-e-Mínho, esse serviço não conhecia excepção e, por isso, quando o perigo se aproximava, todos os homens válidos tinham que pegar em armas, aquelas que possuísem, para a defesa das suas famílias, dos seus bens, da

1962, pp. 145-146; James F. POWERS, *A society organized for war. The Iberian municipal militias in the Central Middle Ages. 1000-1284*, Berkeley – Los Angeles – Londres, 1988, pp. 138 e seg.; Mário Jorge BARROCA, «Organização territorial e recrutamento militar», cit., p. 80; id., «Estratégias e tácticas», cit., p. 151.

⁸⁰ Vejam-se Carmela PESCADOR, *ob. cit.* na nota anterior, p. 146; Francisco GAGO-JOVER; *Vocabulario militar castellano (siglos XIII-XV)*, Granada, 2002, p. 42, v. «Apellido»; Germain BUTAUD, «Villages et villageois du Comtat Venaissin en temps de guerre (milieu XIV^e-début XV^e siècle)», *Les villageois face à la guerre (XIV^e – XVIII^e siècle)*, Actes des XXII^{es} Journées Internationales d'Histoire de l'Abbaye de Flaran, 8, 9, 10 Septembre 2000, est. reun. por Christian Desplat, Toulouse, 2002, p. 57.

⁸¹ Como em S. Salvador de Cambeses, julgado de Penela (*P. M. H., Inq.*, p. 373). Cambeses integra agora o concelho de Monção.

⁸² Veja-se Mário Jorge BARROCA, «Organização territorial e recrutamento militar», cit. p. 80.

⁸³ *P. M. H., Inq.*, pp. 609-611, 637 e vários outros lugares.

⁸⁴ Vejam-se, por exemplo, Luis G. de VALDEAVELLANO, «Apellido», cit., pp. 284-285; id., «El «apellido». El procedimiento «in fraganti» y la reivindicación de bienes muebles en el derecho español medieval», *Estudios medievales de derecho privado*, Sevilla, 1977, pp. 61-92; Eulalia RODÓN, «El percepto de *apellido* y *faciat judicare alcaldibus* en el fuero de Aliaga», *Aragón en la Edad Media*, vol. X-XII, Homenaje a la Profesora Emérita María Luisa Ladesma Rubio, Saragoça, 1993, pp. 737-745; Carmela PESCADOR, «La caballería popular en León y Castilla», cit., vol. XXXV-XXXVI, 1962, pp. 145-146.

⁸⁵ Foram várias as expressões utilizadas, ao longo do texto em análise, que considerei como significando esta convocação para a defesa armada. Para lá de «apellido», o termo que poderemos considerar «técnico» e que foi utilizado de forma sistemática no julgado do Barroso (*P. M. H., Inq.*, pp. 1517-1525) e nos outros de forma esporádica, o serviço foi designado «chamatum» nos julgados de Lousada (*ib.*, pp. 542-543), Felgueiras (*ib.*, pp. 550-554), Vermoim (*ib.*, pp. 621-625), Guimarães (*ib.*, pp. 679-736), com algumas variantes como «chamado de Rey», «chamatum Domini Regis» (*ib.*, pp. 391, 1504-1505) e sobretudo «chamatum castelli» (*ib.*, pp. 609, 630, 632-633, 638-641). De acordo com Alberto SAMPAIO (*As vilas do Norte de Portugal*, p. 167) considerei a expressão «vam ao castello», «vadunt ad castellum», julgados de Neiva (*P. M. H., Inq.*, pp. 307-320), Aguiar de Ribá de Lima (*ib.*, pp. 321-326), Montelongo (*ib.*, pp. 612-618), Celorico de Basto (*ib.*, pp. 663-669), Freitas (*ib.*, pp. 670-674), como sendo significativa da prestação de serviços braçais e de vigilância/defesa. Do mesmo modo considerei também que as freguesias encarregadas de velar as portas e os castelos (vejam-se, à frente, os mapas I-5 e I-6) como a prestação de serviços de apelido.

sua terra. Assim sendo, todos os investigadores, com base naqueles textos, têm afirmado isso mesmo: a universalidade da obrigação. Não é o que nos dizem as *Inquirições* de 1258.

É certo que neste meado do século XIII os muçulmanos não constituíam ameaça e há muito que tinham deixado de o ser para as gentes do Norte de Portugal, mas a verdade é que, para além de em quase todas as freguesias sujeitas ao apelido morarem vários chefes de família aparentemente isentos desse dever e de em muitas outras ele não ser mencionado, embora o fosse nas que com ela vizinhavam, existiam extensas regiões onde a defesa da terra não parecia ser tarefa da gente comum⁸⁶. Ainda mesmo que consideremos a anúduva como sendo ou podendo ser também um serviço de vigilância⁸⁷, o que de certo modo e em complementaridade viria colmatar algumas lacunas, sobretudo no Entre-Lima-e-Minho⁸⁸, restaria sempre um espaço relativamente amplo, respeitante aos julgados de Maia, Gondomar, Faria, Penafiel e Aguiar de Sousa⁸⁹, parecendo irradiar de um ponto que seria o Porto e onde não existe menção ao serviço militar a cargo de camponeses ou, quando existe, ela é esparsa e inconsistente. Seriam, talvez, as milícias municipais e as guarnições dos castelos a desempenhar-se dessas tarefas. Isso não impedia que num concelho da importância do de Guimarães todo o termo rural tivesse a obrigação de acorrer ao chamamento dos seus responsáveis, em caso de perigo iminente. O já velho foral do burgo que a isso obrigava todos os moradores⁹⁰ continuava activo e a ditar a lei no espaço subordinado à sua jurisdição. Naturalmente uma defesa mais eficaz competia ao castelo que coroava a Vila Alta, construído sobre o monte sobranceiro à colegiada de S^{ta} Maria da Oliveira e ao burgo que nascia nas suas imediações, fortaleza ali erguida precisamente para manter a segurança de ambos⁹¹. Mas os camponeses contribuíam com a sua quota-parte.

Neste como em outros pontos será necessário um estudo mais aprofundado e com base numa documentação mais numerosa e variada para bem esclarecer todas estas matérias e sobretudo para estabelecer as divergências entre a lei e a prática.

Convocado para responder a uma agressão exterior e com um sentido de defesa, o apelido era uma operação que se esperava não fosse demorada. Com efeito, os moradores do Barroso, diz-se por diversas vezes no texto em análise, «vadunt in apelido ita tamen quod ipse die reddeant ad domum suam»⁹² e era esta a obrigação a que estavam sujeitos «secum-

⁸⁶ Veja-se o mapa I-4.

⁸⁷ Veja-se o que atrás deixei dito na nota 36.

⁸⁸ Comparem-se os mapas I-2 e I-4.

⁸⁹ José MATTOSO, *Identificação de um País*, vol. II, pp. 222-223.

⁹⁰ P. M. H., *Leges et Consuetudinis*, vol. I, Lisboa, 1856, p. 350. Circunstância já referida por diversos autores. Vejam-se, por exemplo Maria Ângela BEIRANTE, «A «Reconquista» cristã», *Nova história de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. II, *Portugal das Invasões Germânicas à «Reconquista»*, coord. por A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, 1993, p. 288, ou António Matos REIS, *A origem dos municípios portugueses*, Lisboa, 1991, p. 83.

⁹¹ Maria da Conceição Falcão FERREIRA, *Uma rua de elite na Guimarães medieval (1376-1520)*, Guimarães, 1989, pp. 10-12.

⁹² Assim reza a acta correspondente a Sta Maria de Padornelos (P. M. H., *Inq.*, p. 1517), concelho de Montalegre. Mas a expressão repete-se relativamente a outras freguesias.

dum usum de Barroso»⁹³. Também em Guimarães o serviço só poderia ter uma duração mais dilatada quando comandado pelo próprio monarca⁹⁴. Assim sendo, o apelido só podia implicar deslocações de curto raio, a permitirem a ida, a volta e o tempo necessário para o desenrolar da acção. Esperava-se, portanto, rechaçar o inimigo para longe de forma relativamente rápida e não estava prevista a sua perseguição, a não ser, talvez, dentro de um perímetro reduzido, embora, sem dúvida, considerado de segurança para os moradores.

Convocada a população havia que, de imediato, acorrer aos pontos mais vulneráveis da fronteira. Eram bem conhecidos, já ficou dito, os locais que permitiam a penetração de um exército em terras minhotas. Se o perigo que se avizinhava era esperado a partir da fronteira norte, três pontos deviam, desde logo, ser bem guardados: os portos do Minho⁹⁵ e o vau de Carexe⁹⁶. Os primeiros eram pontos de entrada das principais estradas que percorriam o Minho na direcção Norte-Sul⁹⁷ e mereciam a atenção dos nossos soberanos. Um deles, Contrasta, acabara de ser bem preparado para uma resistência eficaz, pela construção da fortaleza urbana de Valença do Minho e o outro, Mazedo, viria dentro em breve a receber estruturas idênticas em Monção. Várias freguesias incluídas no concelho se encarregariam, desde logo, da necessária vigilância, embora o texto em análise não nos tenha guardado informação a esse respeito. É que o serviço seria feito a mando do concelho e sempre que necessário, mas tudo se passaria dentro da jurisdição privada do município, que tinha competência para resolver o assunto. Mas ficou-nos ainda a memória de uma ajuda exterior: a dos herdeiros de S. Pedro de Merufe, que aí deviam dirigir-se «quando os chamam per voz d el Rey»⁹⁸. Como também deviam dirigir-se ao vau no desempenho da mesma tarefa, o que equivale a dizer que precisavam desdobrar-se em três frentes, aliás não muito distantes umas das outras. Se nos portos repartiam o trabalho com os moradores dos coutos concelhios, no vau era com os homens de S. Fins de Friestas, tão próximos do perigo que por ali pudesse surgir, que deveriam encontrar-se. Aliás, neste ponto, a obrigação impendia sobre o abade do mosteiro de S. Fins e todo o seu couto que, «se guerra veer antre Leom e Portugal ... am a guardar com armas o vao de Carexi», de acordo com a letra de uma carta régia confirmada pelo monarca então reinante⁹⁹.

Mas do Norte podiam surgir outros perigos. Descendo o curso do rio Minho ou bordejando a costa atingiam-se embocaduras de rios facilmente penetráveis. E se a pirataria muçul-

⁹³ Assim se diz em Sta Maria de Covas (*ib.*, p. 1523), actualmente Covas de Barroso, concelho de Boticas, e em outras paróquias do mesmo julgado.

⁹⁴ Maria Ângela BEIRANTE, «A «Reconquista» cristã», cit., p. 288.

⁹⁵ Considerei apenas como «portos do Minho» as duas passagens principais para a Galiza e onde, efectivamente, funcionavam portagens, mas não logrei saber se haveria outros pontos de travessia do rio com as mesmas funções e designação.

⁹⁶ Este vau é localizado por Costa VEIGA, «Corografia militar do Noroeste de Portugal», cit., p. 29, junto de S. Fins de Friestas (concelho de Valença do Minho) e, na verdade, esta era uma das freguesias que aí tinha de prestar vigilância.

⁹⁷ Remeto para o mapa I.1 que acompanha este texto.

⁹⁸ P. M. H., *Inq.*, p. 372. Merufe é freguesia do concelho de Monção.

⁹⁹ *Ib.*, pp. 368-369.

mana e nórdica já não era de temer, os possíveis caminhos de penetração hostil que os rios representavam continuavam, como sempre, a existir e a poder ser utilizados, agora por forças armadas provenientes da Galiza, a mando do rei de Leão e Castela. Nesse caso as povoações que bordejavam a foz do Lima deviam aí acorrer para a vigiar. Os moradores de Átrio (Viana do Castelo), Meadela e Vinha da margem direita¹⁰⁰, S^{ta} Maria de Areias da esquerda¹⁰¹.

No entanto, e aparentemente, só a foz do Lima, em toda a costa minhota, causava preocupações que justificassem a mobilização de camponeses e pescadores em caso de guerra. Talvez todas as outras possíveis entradas tivessem formas de vigilância e defesa mais apropriadas e eficazes do que aquela que lhes poderia ser facultada pelas gentes locais, embora, sem dúvida, bem conhecedoras do terreno e dos melhores pontos de vigia¹⁰². Talvez vigilância e defesa fossem asseguradas pelos castelos que guardavam o litoral ao mesmo tempo que as vias de comunicação – Neiva, Aguiar de Riba Lima, Faria, Maia – onde guarnições mais capazes se desempenhariam da tarefa e pela cidade do Porto, couto do bispo, a quem, por isso mesmo, competia a obrigação de defesa.

A julgar pelas informações que nos foram conservadas a fronteira que se delimitava por serras tinha uma bem maior necessidade do concurso das populações locais. Montanhas que eram aquelas gentes, conheciam bem esses pontos e os caminhos a que davam acesso, de muitas vezes os trilharem na múltipla utilização quotidiana que faziam das suas riquezas florestais, cinegéticas e outras. Sabiam bem, essas gentes, quais os pontos mais indicados para a vigia.

Assim, os homens de S. Pedro de Mou partiriam logo a guardar as travessas do monte Laboreiro¹⁰³. Aparentemente não seriam coadjuvados pelos mais vizinhos ao perigo, os de Castro Laboreiro. Sem dúvida porque estes, habitantes de terras pobres, alcandorados no cimo do monte, isolados, seriam demasiado poucos para que alguns deles pudessem ser

¹⁰⁰ *Ib.*, p. 330. Sta Maria de Vinha é Areosa, concelho de Viana do Castelo e Meadela é freguesia do mesmo concelho.

¹⁰¹ *Ib.*, p. 315. Veja-se, também para os anteriores inquéritos, *ib.*, p. 107. Sta Maria de Areias é actualmente um lugar da freguesia de Darque, do mesmo concelho de Viana do Castelo.

¹⁰² Segundo Philippe CONTAMINE («L'impact de la guerre de Cent Ans en France sur le plat pays et sur la vie au village», *Les villageois face à la guerre (XIV^e-XVIII^e siècle)*, Actes des XXII^{es} Journées Internationales d'Histoire de l'Abbaye de Flaran, 8, 9, 10 Septembre 2000, est. reun. por Christian Desplat, Toulouse, 2002, pp. 27-28) quando, em meados do século XIV, se fez um recenseamento das armas em posse de camponeses borguinhões, numa aldeia cujo resultado se conhece, cada homem, em geral, possuía apenas uma arma e não existiam defesas de corpo com excepção de algumas, poucas, peças soltas. Conhece-se também um recenseamento português, e bem mais vultuoso que este – trinta e quatro homens na Borgonha, cento e quatro em Portugal (Redinha) – mas posterior de três séculos ao período aqui tratado e dois ao caso da Borgonha. De qualquer modo o panorama não se apresentou muito diferente, na medida em que o número médio de armas por homem era, em Portugal, 1,73 (Luís Miguel DUARTE, *Justiça e criminalidade no Portugal medieval (1459-1481)*, Lisboa, 1999, pp. 291-292). De qualquer modo a maioria dos homens possuía alguma arma e quando isso não acontecia sabia onde procurá-la junto de um vizinho.

¹⁰³ O texto das *Inquirições* a respeito desta freguesia (actualmente Riba de Mouro, concelho de Monção) diz-nos que, «quando ouverem guerra am a guardar as travessas do monte de Leboreiro» (*P. M. H., Inq.*, p. 345). Sobre estes caminhos e o seu valor estratégico, veja-se A. Botelho da Costa VEIGA, «Corografia militar do Noroeste de Portugal», cit., p. 42. Pode ver-se também Alexandra Cerveira Pinto S. LIMA, *Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano*, Melgaço, 1996, pp. 18-26.

subtraídos à guarnição do castelo, fortaleza muito importante sob o ponto de vista estratégico e cuja defesa não poderia, de modo algum, ser descurada¹⁰⁴.

Mais a Sul outros pontos vulneráveis exigiam atenção: a Portela do Galo¹⁰⁵, aonde deviam acorrer os moradores da freguesia de S. Martinho do Soajo¹⁰⁶ e perto do encontro entre os rios Laboreiro e Lima, os Portos de Lindoso e de Cabril, que ambos deviam ser vigiados pelos homens da freguesia mais próxima, S. Mamede de Lindoso. Talvez porque eles tinham que vigiar dois pontos de entrada, o serviço de atalaia não lhes seria exigido por mais de três dias¹⁰⁷ – por certo o tempo de segurança considerado necessário¹⁰⁸ – e tinham o direito de guardar uma parte das presas que por ventura fizessem¹⁰⁹. Naturalmente nas escaramuças – pouco mais poderia ser do que isso – ou nas emboscadas que poderiam fazer aos atacantes.

Todavia, sobre esta fronteira, a entrada mais importante era, sem dúvida, a Portela do Homem. Em caso de alarme quase todo o julgado de Bouro devia deslocar-se àquele lugar para o «guardar»¹¹⁰, para o «tapar»¹¹¹. Considerando o número de homens que aí tinha obrigação de acorrer, não restam dúvidas de que a preocupação com esta entrada superava de longe a que todas as outras suscitavam. Embora os caminhos a que davam curso as demais portelas desta raia pudessem com facilidade atingir os mesmos objectivos a que a Portela do Homem se abria, este era o mais praticável e sê-lo-ia, também por terras de Leão¹¹².

Quase como uma segunda linha de entradas a guardar, o Porto do Couço¹¹³, já bastante internado em terras minhotas e por onde seguiam os caminhos de penetração pelo

¹⁰⁴ Era este castelo que aguentava, na primeira linha, os embates de qualquer expedição armada vinda, por estas bandas, de Leão e Castela e era, também ele, sentinela atenta aos caminhos de penetração pelas faldas do monte. A praça de Melgaço podia, é certo, apoiar, mas, construída sobre o Minho, era para o rio que tinha de se voltar antes de mais.

¹⁰⁵ Não me foi possível localizar com rigor a Portela do Galo. Nenhum dos mapas, dicionários ou estudos que consultei o permitem. Por isso ficou assinalado no ponto que pareceu mais lógico de acordo com as condições do terreno nas proximidades da paróquia a cujos moradores competia guardar a passagem.

¹⁰⁶ P. M. H., *Inq.*, p. 396. Soajo é agora freguesia do concelho de Arcos de Valdevez.

¹⁰⁷ Quando «lis vem mandado de guardarem o porto de Cabril e de Lindoso am no de guardar terterdia» (*ib.*, p. 414). Lindoso integra actualmente o concelho de Ponte da Barca.

¹⁰⁸ A. Botelho da Costa VEIGA, «Corografia militar do Noroeste de Portugal», cit., p. 64.

¹⁰⁹ «... et se filam bestia selada, filam a sela pora si ou li dam por ela j maravedi» (P. M. H., *Inq.*, p. 414). Mas ficou acrescentado, no mesmo passo: «et de jugo de boy et de mouro que fuge senos maravedis», o que mostra que os serviços de vela não se resumiam a detectar forças armadas com intentos hostis, mas tinham também outros fins. Não cabe, porém, neste lugar, desenvolver o assunto, mas apenas referi-lo.

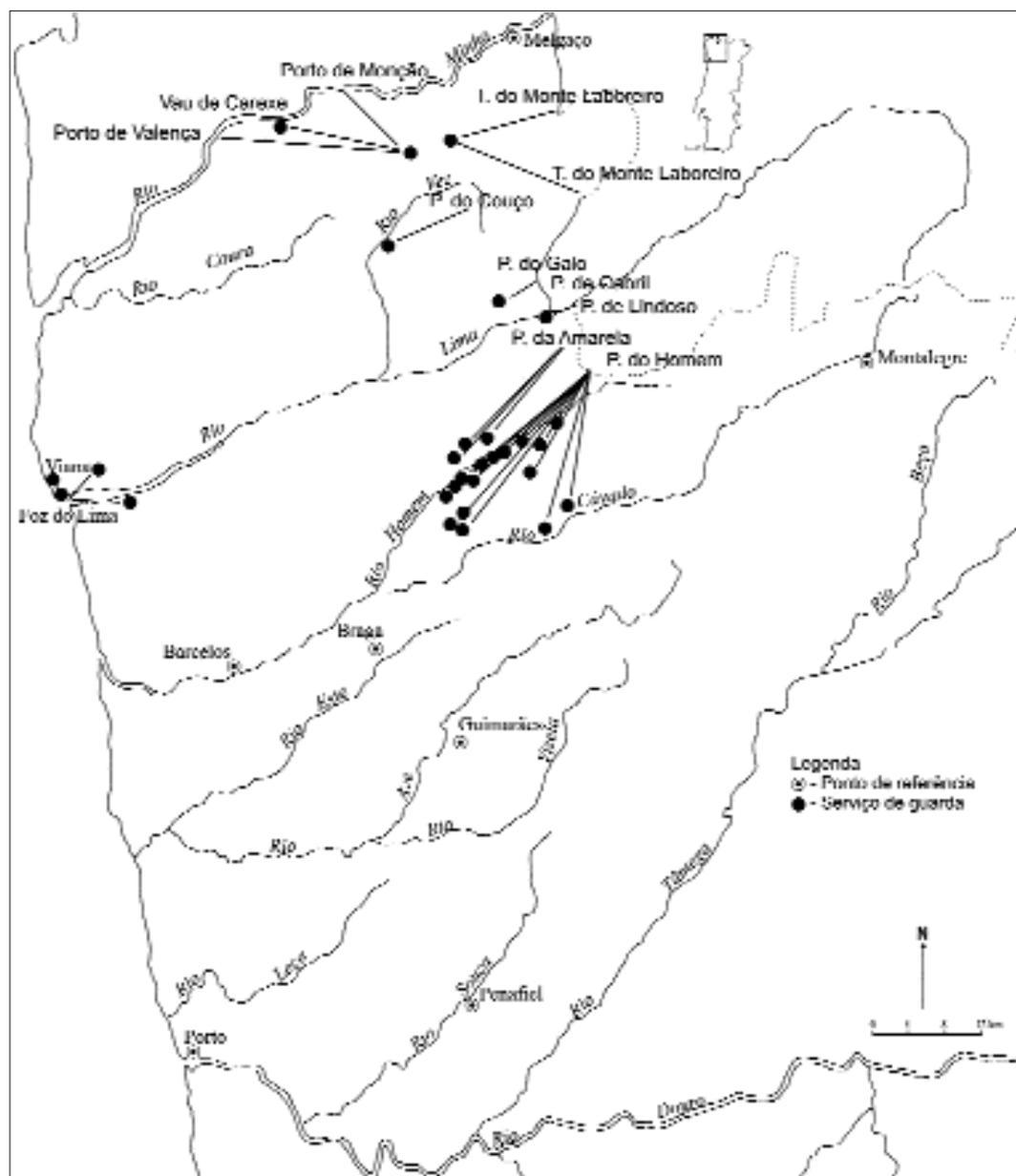
¹¹⁰ É este o termo mais usado. *Ib.*, pp. 417-421, 423-424.

¹¹¹ Esta expressão é usada relativamente às freguesias de S. Tiago de Goães e S. Paio de Seromil (*ib.*, p. 421), actualmente freguesias do concelho de Amares. Resultou muito apropriada, como já fez notar Costa VEIGA, «Corografia militar do Noroeste de Portugal», cit., p. 65.

¹¹² Sobre os caminhos que, vindo da Galiza, atravessam as serras por estas paragens, veja-se Elisa FERREIRA PRIEGUE, *Los caminos medievales de Galicia*, pp. 72-78.

¹¹³ Segui a localização marcada por Costa VEIGA, *ob. cit.* acima na nota 111, pp. 38-39.

Mapa I.5: A vigilância dos caminhos de penetração.



sopé do Monte Laboreiro ficava a cargo dos homens de S. Salvador de Cabreiro, no julgado de Valdevez¹¹⁴ e a Portela da Serra Amarela ou Porta da Amarela, onde deviam acorrer os moradores de S. Mamede de Gondoriz¹¹⁵, S. Mamede de Cibões¹¹⁶ e S. João de Gome-sende¹¹⁷.

Para os lados do Barroso os caminhos seriam, talvez, mais difíceis¹¹⁸ e menos apropriados a uma investida sobre pontos estratégicos importantes. Isso não impedia que a região pudesse ser palco de confrontos armados e razias de tropas inimigas, como aconteceu, por exemplo, um século após a elaboração do texto aqui em análise, aquando das guerras em que Afonso IV de Portugal se envolveu com o seu genro, Afonso XI de Castela¹¹⁹. Ninguém, para esses lados, precisava vigiar a fronteira, ou, pelo menos, tal obrigatoriedade não ficou consignada entre aquelas a que as populações locais teriam que submeter-se ao serviço do rei de Portugal. Se uma entrada proveniente de Xinzo de Limia¹²⁰ permitia o acesso a Montalegre, daí em diante os caminhos da montanha barrosã não eram muito fáceis de transitar¹²¹ e uma hoste em pé de guerra não podia seguir por quaisquer cami-

¹¹⁴ «... se guerra vem do regno de Leom, vam guardar o porto do Couso» (*P. M. H., Inq.*, p. 380. Cabreiro faz hoje parte do concelho de Arcos de Valdevez).

¹¹⁵ *Ib.*, p. 431.

¹¹⁶ *Ib.*, p. 432.

¹¹⁷ *Ib.*, p. 433. Estas três povoações fazem actualmente parte do concelho de Terras de Bouro.

¹¹⁸ Sobre as dificuldades de trânsito na montanha barrosã veja-se António Maria Braga de Macedo Castro HENRIQUES, *O rei e a Terra do Barroso. Montanha, periferia, poder régio (séculos XII-XIV)*, dissert. policop. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 2002, pp. 18-20. De acordo com informações deixadas por viajantes que percorreram as regiões nortenhas, as zonas mais críticas daquela rede viária eram as montanhas do Alto Minho e da Terra de Barroso (Manuel Silvio Alves CONDE e Marina Afonso VIEIRA, «Notas sobre viagens e viajantes. No Norte de Portugal, entre o ocaso da Idade Média e a alvorada dos Tempos Modernos», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, p. 181 e também, dos mesmos, «Elementos para o estudo da rede viária de Trás-os-Montes no início de Quinhentos», *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas*, Actas das segundas jornadas, coord. por Iria Gonçalves, Lisboa, 2006, p. 80. Quando, já no século XVI, se fizeram as demarcações de toda a fronteira portuguesa com Castela, os próprios montanhese do Barroso, habituados às agruras do terreno, reconheciam que «a mor parte da raia entre Portugall e Galiza hera per grandes seras e asperas que senam podem andar senam ainda os de pe muito mall» (*Demarcações de fronteira*, vol. III, *Lugares de Trás-os-Montes e Entre-Douro-e-Minho*, coord. por Humberto Baquero Moreno, Porto, 2003, p. 128).

¹¹⁹ Estes confrontos foram tratados por José MARQUES, «Devastações biscainhas na quinta da Azóia (1381)», *Revista Portuguesa de História*, t. XXXI, Homenagem ao Doutor Salvador Dias Arnaut, vol. I, 1996, pp. 198-199 e «Reflexos da guerra castelhana nas terras de Barroso e Monforte de Rio Livre – 1338-1340», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 367-370. Neste trabalho o autor publica a documentação que lhe serviu de base a pp. 372-377, documentação também editada em *Chancelarias portuguesas. D. Afonso IV, vol. II, (1336-1340)*, Lisboa, 1992, pp. 360-363, doc. 234; pp. 382-384, doc. 250; vol. III, *(1340-1344)*, Lisboa, 1992, pp. 99-103, doc. 295; pp. 104-109, doc. 296.

¹²⁰ Elisa FERREIRA PRIEGUE, *Los caminos medievales de Galicia*, p. 178 e mapas de final do livro.

¹²¹ Aliás, se o acesso a Montalegre não era fácil também não o era daí em diante. Daí se atingia Braga e Chaves (António Maria Braga de Macedo Castro HENRIQUES, *O rei e a Terra do Barroso*, p. 18) mas esses objectivos eram mais fáceis de atingir, do exterior, por outros caminhos.

nhos. Por outro lado os castelos de Portelo e Piconha¹²² vigiavam de perto os pontos mais vulneráveis¹²³.

As fortalezas eram, como atrás ficou lembrado, as peças essenciais para o controlo e domínio de uma determinada região. Em caso de guerra, é evidente que elas não poderiam ser descuradas. Se no Entre-Douro-e-Minho, ainda mesmo neste meado do século XIII não faltavam estruturas castelares¹²⁴ não obstante as muitas fortalezas que tinham deixado de estar operacionais¹²⁵, nem todas corresponderiam às exigências postas por uma eficaz defesa do território. Ainda mesmo quando materialmente estivessem aptas para isso, não teriam, algumas delas, a guarnição necessária para as tornar eficazes. Com efeito, o castelo de Bouro, que vigiava o caminho proveniente da Portela do Homem¹²⁶ e era, por isso mesmo, uma peça importante na defesa da fronteira Leste, estava, no quotidiano, a cargo de um único homem da localidade próxima, S. Paio de Carvalheira¹²⁷. Acerca dele ficou dito que era guardador e morador da fortaleza, pelo que tinha do rei um casal em pres-tamo¹²⁸. Seria a única guarnição do castelo? Ele e, eventualmente, a sua família? É certo que em momentos de aflição e sendo precisa uma vigilância mais apertada juntavam-se-lhe os homens de outras freguesias próximas – S. Tiago de Chamoim, S^{ta} Marinha de Covide, S. Silvestre de Freitas, S^{ta} Marinha de Vilar¹²⁹ – que todos em conjunto «guardavam» a fortaleza. Uma guarnição de camponeses e não de homens de armas.

Aliás, o mesmo acontecia com outros castelos da região. Se a percorrermos de Norte a Sul deparamos logo com situação semelhante no castelo de Froião a quem «os d Ansaldi (S. Mamede de Insalde), se se guerra levantar ou encerco veer a esse davandito castello de Froyam, am de se meter in esse castello cum seus corpos e seus averes»¹³⁰. O mesmo acontecia mais para Leste, com Castro Laboreiro. Isolado lá no alto da serra e a sofrer os primeiros embates no caso de entrada de forças inimigas por aquelas bandas precisava do auxílio das populações vizinhas. Por isso os homens de S. Pedro de Mou «se ouvirem voz d apelido do Castello de Leboreiro deven li acorrer» e, em contrapartida, o seu alcaide «se

¹²² *Ib.*, pp. 100-103.

¹²³ Para a localização de todos estes pontos e das populações que a eles deviam acorrer nos momentos de perigo, veja-se o mapa I-5.

¹²⁴ De novo remeto para o mapa I-1 e também para o I-6.

¹²⁵ Já atrás me referi à mudança que se verificou sob este aspecto com o estabelecimento do sistema administrativo de Terras.

¹²⁶ Sobre a localização do castelo de Bouro veja-se Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA, *Castelologia medieval de Entre-Douro-e-Minho*, p. 32.

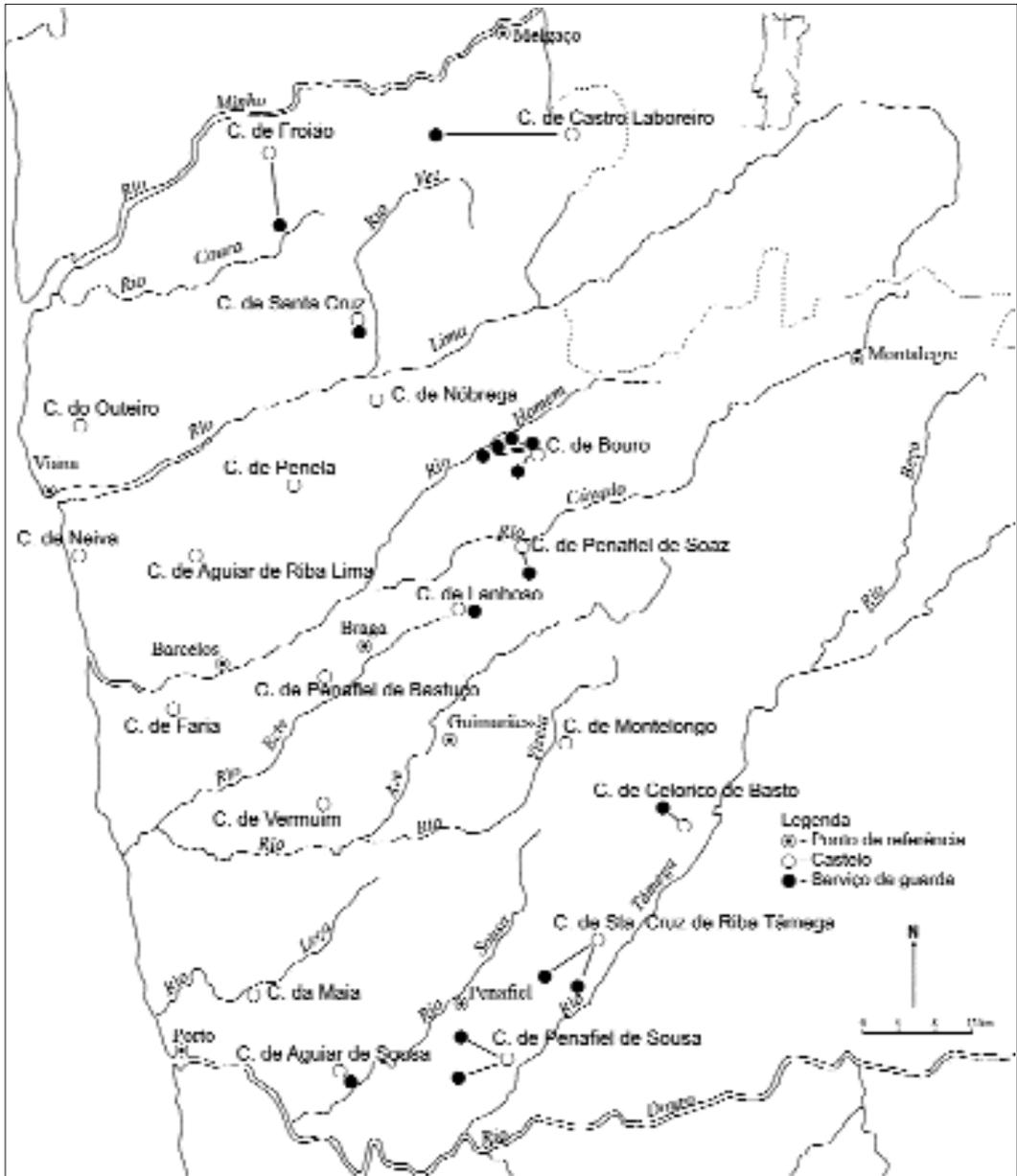
¹²⁷ Em 1220 eram quatro as linhagens que deviam habitar o castelo (*P. M. H., Inq.*, p. 98).

¹²⁸ *Ib.*, p. 416.

¹²⁹ *Ib.*, pp. 418-424. Todas aquelas povoações pertencem ao concelho de Terras de Bouro, sendo que a antiga paróquia de S. Silvestre de Freitas se encontra agora incluída na de Covide.

¹³⁰ *Ib.*, pp. 362-363. Insalde faz actualmente parte do concelho de Paredes de Coura.

Mapa I.6: A guarda dos castelos.



os vir in coita deve os acoler no Castello e imparalos»¹³¹. Para isso lá estava a sua cerca que fora construída, como outras, no século anterior¹³².

Junto ao rio Vez estivera, em tempos, o castelo de S^{ta} Cruz. Talvez porque menos importante e funcional e porque outro se lhe avantajou como cabeça de terra, em 1258 encontrava-se derrubado e não deve ter sido reconstruído¹³³. Mas lembravam-se ainda, à altura dos inqueritos afonsinos, os seus tempos de operacionalidade e as obrigações que para com ele tinham os moradores de S^{ta} Comba de Vila Fonche, em cujo território ele se levantava¹³⁴. Ficou então registado que nesses tempos, «quando os chamavam pora bastimento do Castello baestian o cum seus corpos e cum seus averes»¹³⁵.

Mais para Sul as fortalezas de Penafiel de Soaz e Lanhoso. O primeiro devia ser velado por homens de S. Pedro de Cerzedelo, «quando nocte fuerit»¹³⁶, revesando-se em grupos de dois, serviço que os isentava de qualquer outro foro devido ao rei¹³⁷. Como uma espécie de apoio aos vigias os moradores de S. João de Cova e de S. Martinho de Ventosa¹³⁸ deviam, cada um deles, levar-lhes uma cestinha cheia de castanhas e um cantarinho cheio de vinho¹³⁹. Seria, pelo menos, um refresco bem-vindo, a cortar a angústia nocturna, forjada na expectativa de uma aproximação inimiga. O segundo estava a cargo de um lugar da freguesia de S. Tiago de Lanhoso, a Portela, cujos moradores «debent custodire portam de castello de Laynos»¹⁴⁰.

Sobre o Tâmega as fortalezas de Celorico de Basto, S^{ta} Cruz de Riba Tâmega e Penafiel de Sousa também esperavam dos camponeses serviços de vigilância. O primeiro devia ser velado por homens de S. Salvador de Infesta e um deles, cujo nome ficou registado – Gomes Peres – devia também estabelecer a escala das velas¹⁴¹; o segundo, S^{ta} Cruz, seria guardado pelos moradores de S^{ta} Cristina de Toutosa¹⁴² e S. Salvador de Castelões¹⁴³; quanto a Penafiel de Sousa eram alguns dos homens de S^{to} Adrião de Canas¹⁴⁴ e anteriormente de S. Pedro de Caifaz¹⁴⁵, quem tinha este serviço a seu cargo.

¹³¹ *Ib.*, p. 375.

¹³² Mário Jorge BARROCA, «Do castelo da Reconquista ao castelo românico», cit., pp. 122-123.

¹³³ Na acta correspondente à freguesia de Sta Comba de Vila Fonche diz-se que «ora jaz esse castello derribado (*P. M. H., Inq.*, p. 379). Esta freguesia pertence hoje ao concelho de Arcos de Valdevez.

¹³⁴ Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA, *Castelologia medieval de Entre-Douro-e-Minho*, p. 38.

¹³⁵ *P. M. H., Inq.*, p. 379.

¹³⁶ Nas actas das *Inquirições* de 1220, no passo correspondente diz-se: «quando rex fuerit in hoste» (*ib.*, p. 148)

¹³⁷ *Ib.*, p. 1502. Cerzedelo é freguesia do concelho de Póvoa de Lanhoso.

¹³⁸ *Ib.*, p. 1505. São actualmente freguesias do concelho de Vieira do Minho.

¹³⁹ «... dant de quolibet casali semel in anno singulas cestinas plenas de castaneis virides et singulos cantarinos plenos de vino velatori» (*Ib.*).

¹⁴⁰ *Ib.*, p. 1491. Lanhoso é actualmente uma freguesia do concelho de Póvoa de Lanhoso.

¹⁴¹ Gomes Peres «est velator et debet dicere quis debent velare» (*ib.*, p. 649). Infesta pertence ao concelho de Celorico de Basto.

¹⁴² *Ib.*, p. 600. Toutosa é concelho de Marco de Canaveses.

¹⁴³ Veja-se o que atrás deixei dito sobre Castelões e a guarda do castelo.

¹⁴⁴ *P. M. H., Inq.*, pp. 588-589. Hoje é Canas de Duas Igrejas, concelho de Penafiel.

¹⁴⁵ *Ib.*, pp. 583-584. Aí se diz que os moradores de um determinado casal tinham a seu cargo velar o castelo, mas, entretanto, tinham sido «desapossados» dele.

Por último, a fortaleza de Aguiar de Sousa diz-se, a propósito da freguesia onde se levantava, que «si Dominus Rex habuerit guerram debent illud (o castelo) guardare»¹⁴⁶.

Eram estas as estruturas militares que se socorriam dos serviços da população. As restantes estariam, com certeza, melhor entregues a cargo de guarnições permanentes de homens de armas adestrados e sob comando eficiente. Porém, fosse qual fosse a preparação militar daqueles a quem estava entregue a guarda do castelo, a sua capacidade de acção não era grande. Estas fortalezas estavam preparadas, apenas, para uma defesa passiva, como já atrás ficou lembrado, confiada à sua enorme robustez, mas limitada, quase só, a impedir que o inimigo tomasse posse delas, até que socorros viessem ou que algum acaso fortuito obrigasse os adversários a afastar-se, mas pouco podiam fazer para os escorraçar¹⁴⁷. No máximo permitiam, do alto das suas ameias, o uso de armas neurobalísticas – o arco e a besta – mas que se tornavam inúteis caso as forças inimigas lograssem acercar-se das muralhas, dada a impossibilidade de praticar o tiro vertical¹⁴⁸ – e davam apoio a alguns homens da guarnição que saíssem em surtidas sobre o adversário, assegurando-lhes refúgio certo no regresso¹⁴⁹. Ora, já atrás ficou dito, muitos desses camponeses eram monteiros experimentados e tanto o arco como a besta foram, a um tempo, armas cinegéticas e de guerra¹⁵⁰. Não é descabido pensar que, com maior ou menor apuro técnico, saberiam usá-las, embora a fonte em análise nunca refira estas armas. Não seriam tão eficientes como homens de armas em surtidas e escaramuças mas, de resto, talvez os castelos cuja guarda lhes era entregue se encontrassem em boas mãos.

4. A GUERRA LEVADA AOS OUTROS

Os trabalhos que até aqui têm sido abordados os camponeses podiam realizá-los com bastante eficácia. Habitados a toda a espécie de tarefas braçais, aquelas que lhes eram pedidas no âmbito da construção e reparação de fortalezas – extracção e transporte de materiais, aparelhamento de madeiras, abertura de fossos e até obras de pedraria e carpintaria – não lhes eram estranhas; bons conhecedores do terreno por muito o calcorrearem quotidianamente, sabiam de onde o perigo podia surgir, sabiam onde colocar-se

¹⁴⁶ *Ib.*, p. 573.

¹⁴⁷ Sobre as possibilidades militares do castelo românico veja-se, por todos, a síntese de Mário Jorge BARROCA em «Arquitectura militar», cit., pp. 106-116.

¹⁴⁸ Esta possibilidade de tiro, como muitas outras que passaram a fazer parte das capacidades do castelo foram-lhe proporcionadas pelos melhoramentos que nele se foram introduzindo e deram origem à fortaleza gótica (*ib.*, pp. 117-121).

¹⁴⁹ Sobre a importância material e simbólica do castelo medieval e nomeadamente como refúgio do guerreiro após o combate veja-se Isabel PÉREZ DE TUDELA Y VELASCO, «La arquitectura militar como simbolo y emblema de las realidades medievales», *La fortificación medieval en la Península Ibérica*. Actas del IV Curso de cultura medieval, Centro de Estudios del Románico, Aguilar de Campoo, 21-26 de septiembre de 1992, Aguilar de Campoo, 2001, sobretudo pp. 12-13.

¹⁵⁰ Mário Jorge BARROCA, «Armamento medieval», *Nova história militar de Portugal*, dir. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, Lisboa, 2003, p. 139.

para de longe o espreitar – aliás as torres de vigia lá estavam, sabiamente posicionadas onde era preciso – e sabiam como a sua aproximação podia ser divulgada com rapidez. Só na defesa por meio das armas e sobretudo no ataque seriam menos eficientes. Por carência dessas mesmas armas, por menor adestramento no seu uso. Mesmo os monteiros a que acima me referi, embora habituados a bater-se com animais bravios e de grande porte¹⁵¹, de que os ursos podem ser tomados como paradigmáticos, não estavam preparados para uma lide campal. Porque as armas, ainda que as possuíssem – e pelo menos as escumas, também usadas como armas de guerra¹⁵², foram muitas vezes referidas nas *Inquirições* de 1258 como estando em sua posse¹⁵³ – não eram usadas de igual modo; porque as técnicas de combate eram completamente outras, visando o afastamento e não a aproximação à fera; porque o equipamento era diverso¹⁵⁴. Embora mais familiarizados com uma violência que tinha a ver com as armas e o seu manejo do que quantos habitavam as terras baixas, os vales dos rios, as veigas férteis e irrigadas, ainda assim não eram homens de armas.

Mas os exércitos medievais eram sempre compostos por uma vasta peonagem que não tinha qualquer treino militar e cujas armas com que se apresentava eram muito rudimentares. Segundo Mário Jorge Barroca reduzir-se-iam a uma lança, um virote e pouco mais¹⁵⁵. Além disso, no exército nem todos eram combatentes e o enorme trem de apoio – a carriagem – que sempre acompanhava qualquer deslocação de hoste em pé de guerra necessitava de gente com as mais variadas competências e até sem quaisquer saberes específicos mas capazes de executar numerosas tarefas indiferenciadas¹⁵⁶. Os camponeses minhotos, como quaisquer outros, podiam ser chamados a desempenhar qualquer uma dessas tarefas no âmbito de uma participação no fossado ou de uma integração na hoste¹⁵⁷. Mas não eram muitos aqueles sobre quem impendia tal obrigação, ao menos a fazer fé na letra do texto em análise.

No que se refere ao fossado ele seria, as mais das vezes, uma incursão rápida em terra de inimigos com fins depredatórios e de recolha de despojos, procurando-se um regresso

¹⁵¹ Veja-se o que eu própria digo em «Espaços silvestres para animais selvagens no Noroeste de Portugal», nesta colectânea, pp. 127-129.

¹⁵² Sobre a ascuma como arma de combate veja-se Mário Jorge BARROCA, «Armamento medieval», cit., p. 138.

¹⁵³ Já anteriormente me tinha referido a este assunto em «Espaços silvestres para animais selvagens», cit., pp. 128-129 desta colectânea, onde deixei registados vários dos lugares em que a ocorrência se verificava.

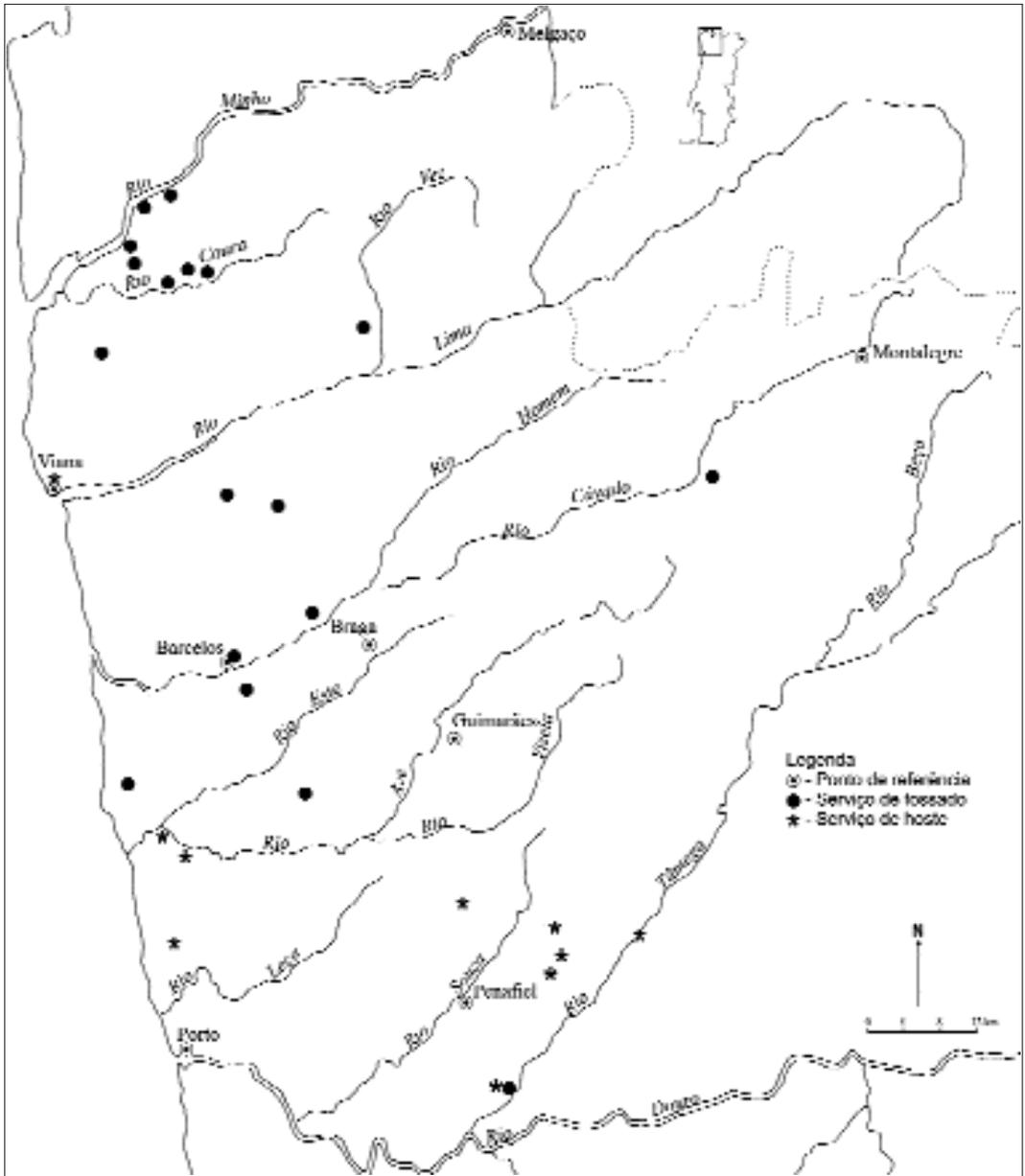
¹⁵⁴ Veja-se o que diz Alain GUERREAU, «Caça», *Dicionário temático do Ocidente medieval*, dir. por Jacques Le Goff e Jean-Claude Schmitt, trad. de Vivian Coutinho de Almeida, coord. por Hilário Franco Júnior, vol. I, S. Paulo, 2002, p. 140.

¹⁵⁵ «Organização territorial e recrutamento militar», cit., p. 92. Já atrás me referi ao assunto deixando anotadas algumas situações, embora bastante distanciadas da cronologia aqui tratada.

¹⁵⁶ Sobre este assunto veja-se, por exemplo: João Gouveia MONTEIRO, *A guerra em Portugal nos finais da Idade Média*, Lisboa, 1998, pp. 252-253; id., «Estratégia e táctica militares», *Nova história militar de Portugal*, dir. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, Lisboa, 2003, p. 223.

¹⁵⁷ Veja-se o mapa I-7.

Mapa I.7: A guerra ofensiva.



igualmente rápido e de preferência antes que os atacados tivessem tempo de se organizar e dar a resposta adequada¹⁵⁸. Deste modo seria uma operação destinada a cavaleiros, nobres como vilãos, capazes de se locomover a velocidades incompatíveis com a de qualquer formação mista e obrigada, por isso mesmo que o era, a deslocar-se ao ritmo dos mais lentos. Todavia conhecem-se fossados muito profundos, sobretudo quando comandados pelos monarcas e entre nós os mais significativos foram os de Afonso Henriques sobre Ourique¹⁵⁹, que haveria de alimentar uma tão vasta e heteróclita literatura¹⁶⁰ e o de Sancho I a Sevilha¹⁶¹. Podiam mesmo prever-se fossados com a duração de alguns meses¹⁶². Nestes casos havia que organizar forças numerosas e uma carriagem adequada, o que implicava acompanhamento de peões e deslocações consequentemente bem mais lentas¹⁶³. De qualquer modo não seriam muitos os peões convocados e esses sê-lo-iam sobretudo numa região mais ou menos dilatada de acordo com a envergadura que a expedição devia atingir, mas tendo como centro o lugar onde o rei ou o senhor se encontravam na hora de convocar os contingentes necessários.

Assim eram poucas as freguesias do Entre-Douro-e-Minho sobre as quais recaía a obrigação de prestar o serviço de fossado¹⁶⁴. Na verdade, sendo este tipo de operação militar característico das guerras entre cristãos e muçulmanos e estando o Noroeste de Portugal há tanto tempo já arredado dos cenários de luta, na maior parte dos casos a sua participação tinha-se tornado inviável. E maiormente neste meado do século XIII, terminada que estava a Reconquista portuguesa. Subsistiam, no entanto, casos esporádicos de expedições realizadas com intuítos semelhantes sobre os demais povos cristãos ou de auxílio a prestar aos outros reinos que não haviam ainda terminado a tarefa que lhes competia. Ficaram, por isso, informações sobre alguns casos de permanência da obrigatoriedade e foi-nos inclusive conservada a lembrança de alguns passos da mobilização e da extrema relutância com que era aceite, tanta que era preciso que alguém andasse de casa em casa a desalojar os homens, para obrigá-los a incorporar-se na expedição. Na freguesia de S. Paio

¹⁵⁸ Veja-se sobre esta forma de fossado: Alexandre HERCULANO, *História de Portugal*, vol. III, p. 438; Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração pública em Portugal*, vol. VII, Lisboa, 1949, pp. 266-267; José María FONT RIUS, *Instituciones medievales españolas. La organización política, económica y social de los reinos cristianos de la Reconquista*, Madrid, 1949, pp. 56-57; Carmela PESCADOR, «La caballería popular en León y Castilla», cit., vol. XXXV-XXXVI, 1962, pp. 133-134; Iria GONÇALVES, «Fossado», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, p. 286; Luis G. de VALDEAVELLANO, «Fonsado», *Diccionario de historia de España*, dirig. por Germán Bleiberg, vol. 2, 2.ª ed., reimp. de 1979, pp. 124-125, entre muitos outros autores que trataram este assunto.

¹⁵⁹ José MATTOSO, *D. Afonso Henriques*, pp. 159-166.

¹⁶⁰ Sobre esta literatura que alimentou grandes polémicas, veja-se Ana Isabel Carvalhão BUESCU, *O milagre de Ourique e a História de Portugal de Alexandre Herculano. Uma polémica oitocentista*, Lisboa, 1987.

¹⁶¹ Veja-se Maria João Violante BRANCO, *D. Sancho I, o filho do Fundador*, pp. 181-183.

¹⁶² James F. POWERS, *A society organized for war*, p. 116.

¹⁶³ Veja-se José MATTOSO, «Fossado», *Dicionário ilustrado de história de Portugal*, coord. por José Costa Pereira, vol. I, Lisboa, 1985, p. 268; Mário Jorge BARROCA, «Estratégias e táticas», cit., p. 150.

¹⁶⁴ Veja-se o mapa I-7.

de Midões, no julgado de Faria, o morador de uma determinada quintã devia «preconizari fosatum Domini Regis» e vários dos herdadadores «habent pro foro quod non eant in fossado, sed debent ire cum portario expellere homines de domibus ut eant in fossatum per totum terminum ipsius castelli»¹⁶⁵.

«...per totum terminum ipsius casteli». A expressão parece sugerir uma obrigatoriedade generalizada a todo o julgado ou, pelo menos, a uma boa parte dele, quando, em concreto, apenas em duas das suas freguesias ela foi mencionada. E, assim sendo, é lícito pensar que nos demais julgados algo de semelhante poderia suceder. Talvez porque tratando-se, já há muito, de direito apenas episodicamente requerido, ele «esquecera» de forma muito generalizada? Ou porque, sobretudo sendo convocado pelo rei, ele o seria onde quer que o soberano o determinasse, sem atenção a foros particulares, fossem eles individuais ou colectivos, escritos ou orais? O certo é que, embora a fossadeira, em princípio instituída como multa a aplicar a quem faltava ao fossado e a pagar por cavaleiros vilãos e peões, embora mais leve para estes últimos¹⁶⁶, ela fora-se transformando, nas regiões nortenhas, numa contribuição de carácter predial, facto desde há muito reconhecido pela nossa historiografia¹⁶⁷. E a sua cobrança estava de tal modo generalizada em todo o Entre-Douro-e-Minho que, praticamente, o rei só não tinha direito a cobrá-la nas freguesias incluídas em terras imunes e precisamente por isso: porque as terras eram imunes. A substituição do direito pelo imposto estava, à época, aceite e bem consolidada. Mas isso mostra, por um lado, o quão abrangente fora, em tempos idos, a obrigação de participar no fossado e, por outro, que o pagamento do imposto não colidia com a mobilização de tropas quando tal se considerava pertinente. As memórias que o texto das *Inquirições* nos trazem são, talvez, referentes a esses recrutamentos esporádicos que as gentes locais continuavam a lembrar.

A hoste era convocada para lide campal e para cerco e descerco de fortaleza¹⁶⁸. Era sempre uma expedição de vulto e que devia ser comandada pelo monarca. Quase sempre, no que se refere a esta operação, ficou expresso que os homens deviam ir «cum Domino

¹⁶⁵ P. M. H., *Inq.*, p. 1438. Midões é freguesia do concelho de Barcelos.

¹⁶⁶ Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração pública em Portugal*, vol. III, p. 59; vol. VII, pp. 254-265, 268-275; Antonio PALOMEQUE TORRES, «Contribución al estudio del ejército en los Estados de la Reconquista», cit., pp. 319-342; Carmela PESCADOR, «La caballería popular en León y Castilla», cit., vol. XXXV-XXXVI, 1962, pp. 141-142; Iria GONÇALVES, «Fossadeira», *Dicionário de história de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, pp. 285-286; Pilar LOSCERTALES, «Fonsadera», *Diccionario de historia de España*, dir. por Germán Bleiberg, vol. 2, 2.ª ed., Madrid, reimp. de 1979, p. 124.

¹⁶⁷ Alexandre HERCULANO, *História de Portugal*, vol. III, pp. 436-437; Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração pública em Portugal*, vol. VII, Lisboa, 1949, pp. 243-253; Alberto SAMPAIO, *As vilas do Norte de Portugal*, pp. 187-191; Carmela PESCADOR, «La caballería popular en León y Castilla», cit., vol. XXXV-XXXVI, 1962, pp. 141-142.

¹⁶⁸ Antonio PALOMEQUE TORRES, «Contribución al estudio del ejército en los Estados de la Reconquista», cit., pp. 219-245; Luis G. de VALDEAVELLANO, *Curso de historia de las instituciones españolas*, pp. 613-614; id., «Hueste», *Diccionario de historia de España*, dir. por Germán Bleiberg, vol. 2, 2.ª ed., Madrid, reimp. de 1979, p. 405; Iria GONÇALVES, «Hoste», *Dicionário de história de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, pp. 450-451.

Rege»¹⁶⁹, «cum corpore Regis»¹⁷⁰ e previa-se que o serviço pudesse ser prestado por mar: «sobre Gallecia» diz-se na acta correspondente a S. Salvador de Átrio (Viana do Castelo) e «in quaes navios ouverem»¹⁷¹.

A incorporação na hoste régia era, por certo, o mais importante serviço de guerra que estes homens eram chamados a prestar e não se excluía, sequer, os eclesiásticos. Em relação a uma das freguesias do julgado de S^{ta} Cruz de Riba Tâmega ficou registado na respectiva acta que «abbas ipsius Ecclesia debet ire in hostem cum Domino Rege» e acrescenta-se: «quia ita invenit in una Era in uno libro»¹⁷². Isto é, a sua importância justificou a memória escrita.

Tanto a obrigação de participar no fossado como de integrar a hoste não deviam, nesta época, decorrer de foros particulares, como quase tudo o mais que nos foi contado nos inquiridos afonsinos. A convocatória vinha no momento em que se tornava necessária, a mobilização recaía sobre um determinado espaço geográfico e os recrutados tinham que incorporar-se no respectivo contingente, ainda mesmo que fosse preciso ir desalojá-los do local onde tinham tentado esconder-se.

A TERMINAR

Eram estes os serviços de índole militar ou paramilitar que o Senhor Rei tinha direito a esperar dos seus camponeses do Entre-Douro-e-Minho. Direitos que tinham vindo a estabelecer-se ao longo dos tempos, que se haviam, em alguns casos, transformado ao sabor das circunstâncias e sobretudo das conjunturas políticas e militares que ali se foram sucedendo. Numa região tão densamente senhorial, onde tantos dos grandes do Reino tinham direito a requerer, nas terras que dominavam, serviços semelhantes aos que eram devidos ao monarca, muitos outros camponeses foram compelidos a trabalhar, a lutar, a integrar a hoste régia como componentes de uma mesnada senhorial. A estes, porém, calou-os a documentação. O interesse dos inquiridores não se estendia até eles, a não ser nos casos em que o desvio de direitos tivesse sido fraudulento.

¹⁶⁹ P. M. H., *Inq.*, pp. 496, 605.

¹⁷⁰ *Ib.*, p. 330.

¹⁷¹ *Ib.*.

¹⁷² *Ib.*, p. 605.

II.

A ÁRVORE NA PAISAGEM RURAL
DO ENTRE-DOURO-E-MINHO

A árvore foi, desde longa data e em toda a região mediterrânica, uma riqueza não despreciada e, como tal, os agricultores a cuidaram e protegeram e desenvolveram esforços no sentido de a multiplicar e melhorar. Na verdade foram os romanos que legaram a todos nós, europeus da Europa meridional, o apreço pela árvore. E foi aqui, num clima ameno¹ e em terrenos de uma maneira geral pobres e que, em muitos casos, só ela podia valorizar convenientemente², que os homens lhe prestaram, por tudo isto, o melhor da sua atenção. E mais ainda na Idade Média do que nos nossos dias³. É certo que foram os últimos séculos medievais que lhe conferiram o maior destaque, mas isso não invalida a grande importância que a árvore sempre teve na economia e no quotidiano das gentes dessas épocas.

Assim foi com as essências florestais, desde as primitivas espécies, espontâneas, vicejando com exuberância nos solos mais profundos e ricos, até aquelas que, por acção antrópica, as foram substituindo, embora não já nas terras mais úberes, onde a arroteia lhes fazia escassear o lugar. Assim foi com as mais diversas fruteiras, herdadas, muitas delas, de Roma, trazidas, outras, de lugares diversos, tantos quantos os povos que, de longes terras, aqui vieram fixar-se. Para lá da importância que sempre teve, a sua presença, mais ou menos imponente, mais ou menos graciosa, mas sempre notória e benfazeja, marcou, de forma bem nítida, todas as paisagens medievais da Europa meridional. Por isso ela espreita, com tanta frequência e de formas tão diversificadas, em todos os tipos de documentação.

Assim também, como não podia deixar de ser, uma vez que estavam em causa assuntos relacionados com a terra e os direitos dela decorrentes, nos inquéritos ordenados pelos reis de Portugal, Afonso III, no caso vertente.

Neste magno acervo documental que resultou dos inquéritos de 1258 – magno, até, quando restringido apenas ao Entre-Douro-e-Minho, a região aqui em estudo – a árvore não podia deixar de ser objecto de numerosas referências, raramente tão explícitas e circunstanciadas quanto seria para desejar, mas, pelo menos, variadas o suficiente para permitirem uma aproximação à paisagem que de forma bem destacada ajudavam a compor. Infelizmente os grandes maciços florestais que compunham as serras de Peneda-Gerês e Arga, os mais importantes da região e onde a árvore dominava quase sem restrições estão aqui quase ausentes, mercê dos interesses que presidiram à elaboração do acervo documental que vai ser analisado. Tentarei, mesmo assim, aproximar-me de algum modo desses espaços, embora sabendo quão difícil é superar o escolho da falta de informações. Eles ficarão sempre, esses espaços, indefi-

¹ Sobre esta aliança entre a amenidade do clima e a herança romana no que respeita a atenção pela árvore, veja-se Jean-Robert PITTE, *Histoire du paysage français*, t. I, *Le sacré: de la préhistoire au XV^e siècle*, Paris, 1983, p. 120.

² Acerca deste assunto, no que se refere a Portugal, pode ver-se Orlando RIBEIRO, «O campo e a árvore em Portugal», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, pp. 71-79.

³ É isso o que se intui da documentação coeva, onde a árvore é referenciada, caracterizada, contada de uma forma muito minuciosa, ao menos quando nos aproximamos do final da Idade Média. É esta também a opinião de, entre outros investigadores, Hilário CASADO ALONSO, *Señores, mercaderes y campesinos. La comarca de Burgos a fines de la Edad Media*, Valladolid, 1987, p. 140.

nidos, brumosos, até na impossibilidade de alguma ajuda cartográfica facilitar a sua compreensão⁴. Procurarei, dentro do possível, valorizar todas as informações disponíveis.

Na fonte que me proponho analisar é essencialmente de três formas que a árvore chega ao nosso conhecimento. Pela sua presença objectiva e sem subterfúgios – ela está ali, na sua individualidade própria, no lugar onde se enraizou, a desempenhar as suas funções: são um, dois, três, quatro ou mais castanheiros⁵, é uma nogueira⁶, são três macieiras⁷, são duas figueiras⁸, é um pomar com dezassete cerejeiras⁹ ou algumas pereiras¹⁰, são dois salgueiros¹¹. Em menor número de vezes a árvore está presente pelos frutos que produz: são as castanhas¹², estas em profusão, medidas aos alqueires¹³, aos almudes¹⁴, às cestas¹⁵, às teigas¹⁶, aos quarteiros¹⁷ ou aos moios¹⁸; são, mais discretamente, as landes¹⁹, as maçãs²⁰, as nozes²¹ ou as pêras²². Mas a árvore mostra-se também muito pelas marcas que ficaram na toponímia. Ela é uma realidade imponente, que se visiona ao longe, que nada permite escamotear. É além disso, como já atrás ficou dito, um bem que muito se aprecia. É lógico que ela comece por servir de ponto de referência e, com o andar dos tempos, essa referência acabe por cristalizar em topónimo e permaneça, muitas vezes, até hoje. Para esse efeito procurou-se, tanto a árvore isolada ou singularmente lembrada – Macieira²³, Nogueira²⁴,

⁴ Veja-se o que digo atrás, na Introdução a estes ensaios, sobre a metodologia usada na cartografia que acompanha estes trabalhos. Aliás, ainda mesmo que procurasse utilizar uma cartografia mais minuciosa, o resultado não seria diferente. Como é lógico só poderiam ser utilizadas as informações toponímicas fornecidas pela fonte em análise – outros dados introduziriam desequilíbrios ainda mais deturpadores da realidade – e esses topónimos são quase inexistentes nos locais desabitados.

⁵ Em relação ao castanheiro, a árvore mais documentada entre todas as árvores, são numerosíssimos os casos em que a sua presença é assinalada como exemplar isolado ou como conjunto de muito variável número de indivíduos. Veja-se, a título de exemplo: *P. M. H., Inq.*, pp. 319, 417-419, 434-436, 634, 674-675, 683, 697, 714-715, 1443, 1468.

⁶ Isolada ou em grupos de alguns indivíduos: *ib.*, pp. 345-346, 408-409, 437-438, 549-550.

⁷ Também as macieiras nos aparecem destacadas, aqui e ali: *ib.*, pp. 420, 549-550, 575-577, 641-643.

⁸ *ib.*, pp. 360-361.

⁹ *ib.*, pp. 346-348. Em vários outros locais referidas pelo seu número: *ib.*, pp. 345-346, 346-348, 420, 549-550.

¹⁰ *ib.*, pp. 339, 420, 549-550.

¹¹ *ib.*, p. 578.

¹² As castanhas são, como os castanheiros, numerosíssimas na documentação em presença. Só alguns exemplos: *ib.*, pp. 340-341, 548, 550, 555, 584-585, 717, 723, 724, 1347, 1348, 1499, 1500. Podem encontrar-se, ainda e só a título de exemplo, mais alguns casos nas notas seguintes.

¹³ *ib.*, pp. 341, 548, 555, 675, 700, 704-705, 1473.

¹⁴ *ib.*, pp. 584-585, 652, 653, 704-705, 724, 729, 1445, 1473, 1482.

¹⁵ *ib.*, pp. 293-295, 1502-1503.

¹⁶ *ib.*, pp. 347-348, 407, 423, 675-679, 731-732, 1505.

¹⁷ *ib.*, pp. 346-348, 648-651, 712-714, 1491-1492, 1493-1494, 1505, 1507.

¹⁸ *ib.*, p. 383.

¹⁹ *ib.*, pp. 328, 415, 416, 424.

²⁰ *ib.*, pp. 345-348, 699-700, 724-727, 1477, 1507.

²¹ *ib.*, pp. 326, 1407, 1493.

²² *ib.*, pp. 366-367, 724-726, 1477, 1483-1485.

²³ *ib.*, pp. 486, 490, 499, 560, 679, 723, 1444.

²⁴ *ib.*, pp. 317-318, 335, 507, 587, 714-715, 1502-1503.

Pinheiro²⁵, Nespereira²⁶, Sobreiro²⁷ – como o conjunto de indivíduos em formações mais ou menos cerradas – Pereiras²⁸, Figueiras²⁹, Salgueiros³⁰, ou Figueiredo³¹, Carvalhal³², sobretudo Souto³³ ou Pomar³⁴. Com numerosas formas lexicais. Todos estes topónimos tanto podiam designar um casal³⁵, como uma quintã³⁶, como a sede de uma freguesia³⁷.

No presente trabalho utilizei apenas os topónimos que continuam a ser inteligíveis em português corrente, como é óbvio, após a tradução imediata do latim, quando foi essa a língua utilizada pelo escriba. Para além de serem os topónimos aos quais eu posso, com segurança, atribuir o respectivo conteúdo semântico³⁸, são também os de fixação mais recente e, portanto, os que menos se afastam, cronologicamente falando, das fontes que no-os transmitem. Para além disso são, de longe, os mais numerosos de todos, o que nos permite uma colheita de informação mais rica e esclarecedora. Aliás, vários autores têm utilizado as fontes toponímicas, do mesmo modo que eu me proponho fazê-lo, com resultados muito significativos³⁹.

²⁵ *Ib.*, pp. 319, 324, 518, 670, 730-731.

²⁶ *Ib.*, pp. 632, 724-726, 1441, 1444.

²⁷ *Ib.*, pp. 489, 572, 674-675, 1440, 1492, 1497.

²⁸ *Ib.*, pp. 316-317, 326, 338, 541.

²⁹ *Ib.*, pp. 317-318, 386, 388, 431, 432-433, 1432-1433.

³⁰ *Ib.*, pp. 312, 330-334, 578-579.

³¹ *Ib.*, pp. 316, 329-330, 339, 378, 406, 425.

³² *Ib.*, pp. 300, 339, 366-367, 699-700, 1443, 1493.

³³ *Ib.*, pp. 385, 386, 393, 413, 420, 430, 496, 528, 529, 552, 571, 595, 600, 661, 716, 1421, 1437.

³⁴ *Ib.*, pp. 316, 388, 410-411, 414, 431-432, 511, 524, 571, 1445.

³⁵ Por exemplo: os casais do Sobreiro (*ib.*, pp. 360-361), do Ameal (*ib.*, pp. 363-364), da Nogueira (*ib.*, pp. 387, 417-419, 554, 687-688), dos Carvalhos (*ib.*, p. 392), do Souto (*ib.*, p. 412).

³⁶ Entre outras: quintã do Sobreiro (*ib.*, pp. 333-334), do Souto (*ib.*, p. 396), do Pereiro (*ib.*, p. 336).

³⁷ Por exemplo: S. Miguel de Figueiredo (*ib.*, p. 316), S. Pedro de Soutelo (*ib.*, p. 328), St.^a Maria da Oliveira (*ib.*, p. 387), S. Salvador de Macieira (*ib.*, p. 490), S. João de Nespereira (*ib.*, p. 546), S. Salvador de Pereira (*ib.*, p. 1440) e tantas outras.

³⁸ Fiz o mesmo em outros trabalhos que tiveram como base de apoio o mesmo acervo documental que estou a utilizar e fazem parte desta recolha de textos, de forma especial «Espaços silvestres para animais selvagens no Noroeste de Portugal». Para lá remeto o leitor interessado.

³⁹ Para citar apenas construções históricas em que a toponímia de origem vegetal, com maior ou menor largueza foi utilizada como informação a ter em conta, poderei lembrar, entre muitos outros títulos possíveis e para me restringir à bibliografia sobre Portugal: Robert DURAND, *Les campagnes portugaises Entre Douro et Tage aux XII^e et XIII^e siècles*, Paris, 1982, pp. 174, 184; José MATTOSO, Luís KRUS, Amélia Aguiar ANDRADE, «Paços de Ferreira na Idade Média: uma sociedade e uma economia agrárias», *Paços de Ferreira – Estudos monográficos*, 1986, p. 182, id., id., id., *O castelo e a Feira. A terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*, Lisboa, 1989, pp. 80, 86; Manuel Sílvio Alves CONDE, *Tomar medieval. O espaço e os homens*, Cascais, 1996, pp. 24-26; id., *Uma paisagem humanizada. O Médio Tejo nos finais da Idade Média*, vol. I, Cascais, 2000, pp. 141-156; Isabel Castro PINA, *A encosta ocidental da Serra da Estrela. Um espaço rural na Idade Média*, Cascais, 1998, p. 42; Maria Manuela CATARINO, *Na margem direita do Baixo Tejo. Paisagem rural e recursos alimentares (sécs. XIV-XV)*, Cascais, 2000, pp. 31-37; Gilberto Coralejo MOITEIRO, «Paisagens históricas: a flora e a fauna na toponímia meridional beirã de Quinhentos», *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas. Actas das primeiras jornadas*, coord. por Iria Gonçalves, Lisboa, 2005, pp. 32-44; José Augusto da Cunha Freitas de OLIVEIRA, *Na península de Setúbal, em finais da Idade Média: organização do espaço, aproveitamento dos recursos e exercício do poder*, dissert. policop., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 2008, pp. 31-37. Aliás, não é sem razão que a toponímia tem estado a ser reconhecida como uma das

Vejam os que, a partir destas formas de apresentação da árvore é possível conhecer sobre a sua presença, implantação e utilidade no Entre-Douro-e-Minho do século XIII⁴⁰.

I. AS ESSÊNCIAS FLORESTAIS

1. O castanheiro

De todas as árvores que a documentação trouxe até nós, o castanheiro foi, sem dúvida, aquela que maior protagonismo obteve. Sem favor, dada a excelência dos produtos que a partir dela se podiam obter: madeiras e frutos.

O castanheiro encontrava-se presente um pouco por todo o lado. Integrando a floresta climácica regional⁴¹ vegeta no Entre-Douro-e-Minho em excelentes condições. Aliás, a sua qualidade de espécie subespontânea, está bem atestada pela existência de indivíduos bravos de que, sobretudo a toponímia, nos oferece bastantes exemplos. Basta atentar nos variados Rebordão/Rebordões, Rebordelos, Rebordinho ou, numa outra forma, Castiçal, com que os minhotos foram nomeando tantos dos lugares da sua terra, para percebermos quanto ele se adequava bem àqueles terrenos, quanto a presença destas árvores era notória na paisagem e importante na vida de todos. Estes indivíduos compunham matas mais ou menos extensas em estreita associação com o carvalho e outras plantas componentes da associação florística de que faziam parte⁴², a cobrirem sobretudo as encostas dos montes⁴³, a subir pelas agruras serranas da Peneda, do Cabril, ou do Gerês, possivelmente, na altura,

ciências anexas da História. Veja-se, sobre este assunto: Bernard MERDRIGNAC e André CHÉDEVILLE, *Les sciences annexes en histoire du Moyen Âge*, Rennes, 1998, pp. 201-216.

⁴⁰ Serão, na verdade, quase apenas estes aspectos e sobretudo o primeiro que os inquéritos afonsinos permitirão conhecer. Tudo o mais – formas de cultivo, exploração, circulação e consumo dos produtos que fornecem, proventos económicos deles decorrentes e divisão desses proventos, rendibilidade da exploração e tantos outros assuntos em que a árvore pode ocupar um lugar central passam-nos ao lado ou são tocados de uma forma tão ténue que mal se deixam entrever para logo se esvaírem.

⁴¹ Nicole DEVY-VARETA, «Problèmes de la forêt au Portugal», *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, t. 51, fasc. 3, 1982, p. 352.

⁴² Sobre as plantas que compõem a associação florística de que o castanheiro faz parte podem ver-se, entre outros autores: Orlando RIBEIRO, *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico. Esboço de relações geográficas*, 2.ª ed., Lisboa, 1963, p. 113; id., «O manto vegetal», *Geografia de Portugal*, pelo mesmo e Hermann Lautensach, org., coment. e actualização por Suzanne Daveau, vol. II, *O ritmo climático e a paisagem*, Lisboa, 1988, p. 577, Hermann LAUTENSACH, «A cobertura vegetal», *ib.*, p. 558; Nicole DEVY-VARETA, «Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. As matas medievais e a «coutada velha» do rei», *Revista da Faculdade de Letras – Geografia*, I s., vol. I, Porto, 1985, p. 48; id., «Problèmes de la forêt au Portugal», cit., p. 352; Raquel Soeiro de BRITO e Henrique SOUTO, «O clima e as suas influências», *Portugal. Perfil geográfico*, dirig. por Raquel Soeiro de Brito, Lisboa, 1994, p. 65; Francisco Caldeira CABRAL e Gonçalo Ribeiro TELLES, *A árvore em Portugal*, Lisboa, 1999, p. 42.

⁴³ Ainda em tempos próximos de nós assim acontecia. Veja-se Hermann LAUTENSACH, «A utilização do solo», *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro e Hermann Lautensach, org., coment. e actualização por Suzanne Daveau, vol. IV, *A vida económica e social*, Lisboa, 1991, p. 955.

até aos seus cimos⁴⁴, a entrar na composição florística da serra de Arga. Eram os soutos bravos, onde o castanheiro se apreciava sobretudo pelas suas madeiras de excelente qualidade⁴⁵, embora, naturalmente, se não desprezassem as castanhas que também produzia. Seriam, possivelmente, rebordões, aqueles castanheiros que D. Estêvão Soares de Belmir⁴⁶ cortou «pro ad suam casam faciendam»⁴⁷, facto que foi considerado suficientemente relevante para ser denunciado aos inquiridores de Afonso III.

Foi, no entanto, como árvore frutífera que o castanheiro protagonizou a imensa maioria das referências documentais que os inquéritos de 1258 nos reservaram⁴⁸.

O castanheiro era cultivado desde há longuíssimo tempo e, assim, nas áreas em que a árvore vegeta em boas condições, como no Norte peninsular, de solos graníticos e clima ameno e húmido, essa prática não podia ser ignorada também desde tempos recuados⁴⁹. Foi este aspecto, tão característico do castanheiro, que levou Giovanni Cherubini a considerá-lo qualquer coisa entre planta do bosque e planta agrária⁵⁰. Naturalmente a documentação em análise não é prolixa sobre este como sobre tantos outros pontos, mas muitas das informações que podem respigar-se ao longo de todo o texto mostram-no com bastante clareza. São explícitas, por exemplo, as referências à plantação de soutos⁵¹ ou de castanheiros isolados⁵², à sua associação com a vinha⁵³ ou a seara⁵⁴, às leiras de souto⁵⁵, ao souto que um determinado camponês «laborat»⁵⁶.

⁴⁴ Nicole DEVY-VARETA, «As matas medievais e a «coutada velha» do rei», cit., p. 54.

⁴⁵ Giovanni CHERUBINI, «La “civiltà” del castagno alla fine del Medioevo», *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma-Bari, 1984, p. 151.

⁴⁶ D. Estêvão Soares de Belmir era filho de Soeiro Dias e D. Sancha Peres e neto materno de Pedro Oeires de Belmir, de quem herdou o nome. Veja-se *Portugaliae Monumenta Historica*, nova série, *Livro de Linhagens do Conde D. Pedro*, ed. crítica de José Mattoso, vol. II/2, Lisboa, 1980, 4514 e 58U4.

⁴⁷ P. M. H., *Inq.*, p. 1484.

⁴⁸ Com efeito, outras ocasiões houve em que o facto ficou registado. Foi dito, por exemplo, que Pêro Botelho, para fazer casas nos seus casais «mandavit talare castinarios in devesis herdatorum et non rogat herdatores pro ipsis castinariis» (*ib.*, p. 617), ou que Egas Lourenço «talavit unum castinarium bonum» (*ib.*, p. 1468) e alguns mais ainda.

⁴⁹ A documentação não é explícita sobre este aspecto. Todavia, a maneira como ela, na maior parte das vezes, nos mostra o castanheiro sugere a árvore cultivada, tanto pela proximidade em relação aos locais de fixação humana, como na sua implantação sobre terras agricultadas, como na abordagem à sua fruta, que se reparte entre o senhor e o camponês como qualquer outro produto do labor que este desenvolve. No decurso do presente ensaio irei abordando alguns destes assuntos.

⁵⁰ Giovanni CHERUBINI, «La “civiltà” del castagno», cit., p. 151.

⁵¹ P. M. H., *Inq.*, pp. 305, 393, 693, 1503, 1504.

⁵² *Ib.*, p. 681.

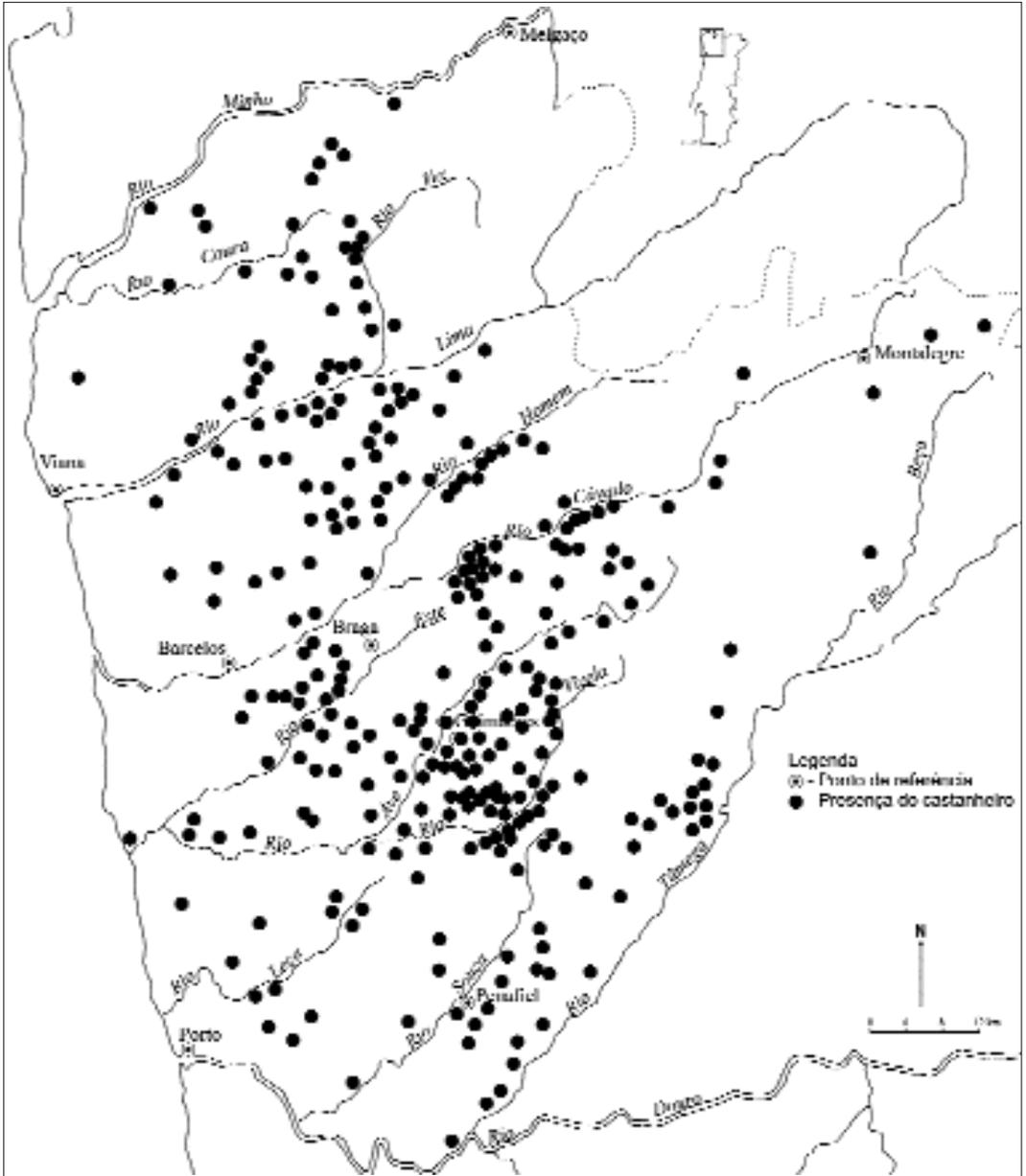
⁵³ *Ib.*, pp. 388, 581, 585-586.

⁵⁴ O que se percebe bem quando se fala em soutos cuja renda é solvida em castanhas e «pão», sendo que, por vezes, a renda a pagar pelo cereal consta de uma parte proporcional da colheita, o que ainda se torna mais explícito: *ib.*, pp. 344, 412, 434, 435, 657, 1504 e outras mais.

⁵⁵ *Ib.*, pp. 319, 422, 683, 687, 694, 695, 696.

⁵⁶ «...jacet ibi due vessade et unus sautus et laborat istas vessadas et sautum homo de Refoyos» (*ib.*, p. 662).

Mapa II.1: O castanheiro.



Os soutos aqui ditos «plantados» podiam sê-lo a partir de árvores nascidas espontaneamente e transplantadas para o local escolhido, mas eram sobretudo produto de sementeira em viveiros⁵⁷ ou feita já no local que se pretendia definitivo, para mais tarde, talvez quando as plantas tivessem atingido os dez anos⁵⁸, serem enxertadas de modo a transformarem-se na árvore mansa de bom fruto. Mas a enxertia podia fazer-se também na mata, onde por vezes coexistiam enxertos e reboleros⁵⁹. Será esta, talvez, uma das mais perfeitas indefinições entre terras cultivadas e terras incultas que María Luz Ríos Rodríguez, também a este respeito, aponta como sendo, na Idade Média, bem menos nítida do que poderíamos pensar⁶⁰.

Enxertado e podado⁶¹ o castanheiro estava apto a produzir frutos em abundância. E, a avaliar por tudo o que se tem escrito sobre o Norte peninsular, ele poderia encontrar-se em cada um dos seus recantos, a matar a fome às gentes camponesas, a suprir as mínguas de pão, sobretudo nos anos de colheita deficitária de cereais, o que tantas vezes aconteceu ao longo de toda a Idade Média. Mas não era, sequer, preciso que o pão faltasse para a castanha se tornar imprescindível no alimento das populações, mormente as mais carenciadas. Porque era nesta vertente da alimentação humana como substituto do pão, às vezes durante vários meses por ano, que o castanheiro se destacava entre todas as demais árvores⁶², valência que guardou até quase aos nossos dias⁶³. Na verdade, pelo menos em várias regiões da Europa,

⁵⁷ Roger GRAND e Robert DELATOCHE falam nestas sementeiras em viveiros para futuro transplante, o que entre nós talvez não fosse muito frequente (*L'agriculture au Moyen Âge. De la fin de l'Empire romain au XVI^e siècle*, vol. II de *L'agriculture à travers les âges*, dirig. por Émile Savoy, Paris, 1950, p. 311).

⁵⁸ É o que preconiza Joaquim Pedro Fragoso de SEQUEIRA, «Memória acerca da cultura, e utilidade dos castanheiros na comarca de Portalegre», *Memórias económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa, para o adiantamento da cultura, das artes e da indústria em Portugal e suas conquistas (1789-1815)*, t. II, dirig. por José Luís Cardoso, Lisboa, 1991, p. 218.

⁵⁹ Iria GONÇALVES, «Sobre o coberto arbóreo da Beira Interior nos finais da Idade Média», *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias*, vol. I, Porto, 2006, p. 332 e nota 68.

⁶⁰ «Soutos bravos y soutos mansos: el castaño en Galicia (siglos XII-XIV)», *El medio natural en la España medieval*. Actas del I Congreso de ecohistoria e historia medieval, ed. por Julián Clemente Ramos, Cáceres, 2001, p. 480. Aliás, para esta autora, os soutos podem situar-se a meio caminho entre as terras cultivadas e os incultos (*ib.*). Veja-se também, sobre este ponto, Pierre TOUBERT, *Les structures du Latium médiéval. Le Latium meridional et la Sabine du IX^e à la fin du XII^e siècle*, vol. I, Roma, 1973, p. 266; Paola GALETTI, «Bosco e spazi incolti nel territorio piacentino durante l'Alto Medioevo», *Il bosco nel Medioevo*, org. por Bruno Andreolli e Massimo Montanari, Bolonha, 1990, p. 203; Massimo MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell' Alto Medioevo*, Nápoles, 1979, pp. 19-21, 49-70, e sobretudo *id.*, «Agricoltura e attività silvo-pastorali nell' Alto Medioevo. Un paesaggio adriatico», *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Turim, 1984, pp. 5-16, onde o autor examina, sob este aspecto, um espaço concreto, embora limitado à Alta Idade Média.

⁶¹ É ainda María Luz RÍOS RODRÍGUEZ quem, para lá da enxertia, fala na poda dos castanheiros, a transformá-los em árvores mais baixas e de copa mais desenvolvida, de modo a potenciar o aumento de produção («Soutos bravos y soutos mansos», *cit.*, pp. 481-482).

⁶² Emmanuel LE ROY LADURIE, *Les paysans du Languedoc*, [Paris], 1969, p. 74; María Xosé RODRÍGUEZ GALDO, *Señores y campesinos en Galicia. Siglos XIV-XVI*, Santiago de Compostela, 1976, p. 91; María del Carmen PALLARES MÉNDEZ, *El monasterio de Sobrado: un ejemplo de protagonismo monástico en la Galicia medieval*, A Corunha, 1979, p. 90; Giovanni CHERUBINI, *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma-Bari, 1984, pp. 40-41; *id.*, «La "civiltà" del castagno», *cit.*, pp. 158-162; Massimo MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell' Alto Medioevo*, pp. 299-301.

⁶³ Com efeito, foram, por um lado, a difusão da batata e por outro a moléstia que no final do século XIX atacou os casta-

também de castanhas, previamente farinadas, se confeccionava pão – «a árvore do pão»⁶⁴ foi designativo dado ao castanheiro⁶⁵ – mas o seu consumo podia revestir várias formas e utilizarem-se cruas ou após alguma manipulação culinária⁶⁶.

No texto em análise estão documentadas, por sugestão, algumas formas de consumo. Aqui, o aparecimento das castanhas à luz da escrita tem a ver apenas com as rendas que o rei tinha o direito a receber nas terras que lhe pagavam foro, pelo que as referências a este respeito são mínimas. Mas podemos perceber que elas se consumiam sem qualquer preparação prévia – «em verde»⁶⁷ – mas também que sofriam manipulações e cuidados no sentido de tentar conservá-las durante todo o ano ou, pelo menos, até às ceifas, altura em que a colheita do cereal trazia algum apaziguamento à crónica fome do camponês pobre, em boas condições alimentares. Assim as castanhas seriam secas, eventualmente, se a produção fosse muito abundante, em sequeiros próprios, mas, por certo as mais das vezes, o caniço da cozinha seria suficiente para secar todas as castanhas que não haviam sido consumidas em verde. Aliás, no julgado de Penafiel de Bastuço, numa freguesia sintomaticamente de nome Caniçada⁶⁸, o rei tinha direito a receber «quartam partem de castaneis quas ponunt in canizo»⁶⁹. Por vezes faz-se alusão expressa à descasca

nheiros, que vieram inverter a situação. Vejam-se Orlando RIBEIRO, «Relance da evolução da agricultura», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, p. 35; id., «O fim dos arcaísmos», *ib.*, p. 60; Joaquim Pedro Fragoso de SEQUEIRA, «Memória acerca da cultura, e utilidade dos castanheiros», cit., sobretudo pp. 242-243.

⁶⁴ Fernand BRAUDEL, (*Civilização material e capitalismo. Séculos XV-XVIII*, trad. de Maria Antonieta Magalhães Godinho, t. I, Lisboa-Rio de Janeiro, 1970, p. 91) encontrou-o designado por «pão da árvore».

⁶⁵ Massimo MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell' Alto Medioevo*, p. 291; id., «L'alimentazione contadina nell' Italia tardomedievale», *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Turim, 1984, p. 205; Giovanni CHERUBINI, «La "civiltà" del castagno», cit., p. 151.

⁶⁶ Vários investigadores se referiram já a este assunto. Entre outros: Fernand BRAUDEL, *Civilização material e capitalismo*, vol. I, p. 91; Massimo MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell' Alto Medioevo*, pp. 298-299; id., «L'alimentazione contadina nell' Italia tardomedievale», cit., p. 205; id., «Mutamenti economico-sociali e trasformazione del regime alimentare dei ceti rurali», *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Turim, 1984, p. 157; Giovanni CHERUBINI, *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, pp. 40-41; id., «La "civiltà" del castagno», cit., pp. 161; María Luz RÍOS RODRÍGUEZ, «Los recursos físicos: mundo rural, pesca y actividad industrial», *Vizcaya en la Edad Media. Evolución demográfica, económica, social y política de la comunidad vizcaína medieval*, vol. II, San Sebastián, 1985, p. 23; Manuel Sílvio Alves CONDE, *Uma paisagem humanizada*, vol. I, p. 231; Iria GONÇALVES, «Sobre o coberto arbóreo da Beira Interior nos finais da Idade Média», cit., p. 331. Em alguns pontos da Europa ficou mesmo registada a técnica medieval para a confecção dos pães de castanha: Réjane BRONDY, *Chambéry. Histoire d'une capitale vers 1350-1560*, Lyon, 1988, p. 107; Giovanni CHERUBINI, «Risorse, paesaggio ed utilizzazione agricola del territorio della Toscana sud-occidentale nei secoli XIV-XV», *Scritti toscani. L'urbanesimo medievale e la mezzadria*, Florença, 1991, p. 231. Em Portugal, até épocas próximas de nós usou-se a castanha na confecção de papas e uns pães baixos: Joaquim Pedro Fragoso de SEQUEIRA, «Memória acerca da cultura, e utilidade dos castanheiros», cit., p. 243; José Leite de VASCONCELOS, *Etnografia portuguesa. Tentame de sistematização*, vol. VI, 2.ª ed., org. por M. Viegas Guerreiro, Lisboa, 1983, pp. 351-352.

⁶⁷ Tanto a referência a castanhas verdes como a castanhas secas é recorrente no texto que serve de base a este trabalho.

⁶⁸ Actualmente faz parte do concelho de Vieira do Minho.

⁶⁹ P. M. H., *Inq.*, p. 1503. Manuel Sílvio Alves CONDE refere mesmo a existência de castanheiros caniçais, talvez, como ele próprio aventa, uma casta particularmente adaptada à produção de castanhas piladas no caniço (*Uma paisagem humanizada*, vol. I, p. 233). Veja-se também María Luz RÍOS RODRÍGUEZ, «Soutos bravos y soutos mansos», cit., p. 488.

necessária a um melhor armazenamento⁷⁰ e até, embora raramente, a rendas pagas em castanhas assadas⁷¹.

A fartura do castanheiro era grande e chegava até aos animais que também podiam usufruir deste recurso ímpar. Aqui e ali ficou a referência a castanhas que, aliás, podiam ser substituídas por igual porção de landes, para a ceva do porco⁷². Com efeito, já um agrónomo bolonhês do século XIII, Piero de Crescenzi, considerava que os porcos, comendo landes, castanhas e coisas semelhantes, não só engordavam como a sua carne se tornava mais saborosa⁷³. Também Rui Fernandes nos deixou dito, embora alguns séculos mais tarde e referindo-se aos porcos que se criavam nas terras de Lamego, que as suas carnes eram as mais saborosas do reino por os animais «serem cevados com castanha»⁷⁴.

Se, praticamente, não havia recanto no Entre-Douro-e-Minho que não fosse marcado pela imponente presença do castanheiro⁷⁵, também a toda a parte se estendiam os seus favores, a beneficiar homens e animais.

2. Os carvalhos

Se o castanheiro vegetava em abundância por todo o Norte peninsular, uma outra essência o acompanhava sempre – o carvalho. E ainda com muito maior exuberância porque, em todos os casos em que foi possível quantificá-lo, ao menos de forma aproximada, ele mostrou-se sempre como a espécie largamente dominante⁷⁶. Se as *Inquirições* de 1258 nos mostram o castanheiro a uma luz mais clara e de forma muito mais prolixa, isso deve-se ao facto de, por um lado, esta árvore ser de utilidade superior àquela, devido à riqueza dos seus frutos; por outro porque, domesticado e trazido com largueza para as proximidades da

⁷⁰ Eram as castanhas pisadas. *P. M. H., Inq.*, pp. 382, 383, 408-409, 410, 415-416, 417-421, 424.

⁷¹ *Ib.*, pp. 415-420, 424.

⁷² *Ib.*, pp. 416, 422. Seriam, possivelmente, aproveitadas as castanhas pecas e as de alguns reboleiros. Estas, aliás, os porcos comiam-nas nas matas, quando aí podiam permanecer. Como as landes. Veja-se Maria Luz RÍOS RODRÍGUEZ, «Soutos bravos y soutos mansos», cit., p. 487.

⁷³ Marina BARUZZI e Massimo MONTANARI, *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio, economia, alimentazione*, Bolonha, 1981, p. 30.

⁷⁴ Rui FERNANDES, *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas [1531-1532]*, ed. crítica de Amândio Morais Barros, Porto, 2001, p. 60.

⁷⁵ Veja-se o mapa II.1.

⁷⁶ Maria do Rosário da Costa BASTOS, estudando um mosteiro implantado em pleno coração do Minho – Santa Maria da Oliveira – pôde contar, em 1504, largos milhares de árvores, de que 88,6% eram carvalhos (percentagem da minha responsabilidade) e onde os castanheiros, embora em número pouco inferior ao de todas as demais árvores em conjunto, tinha, no entanto, que dividir com elas os 11,4% restantes (*Santa Maria da Oliveira. Um domínio monástico do Entre-Douro-e-Minho em finais da Idade Média*, Vila Nova de Famalicão, 1996, gráfico da p. 116). Eu própria, estudando um pequeno património estabelecido na mesma região e em época próxima daquela – 1498 – embora a uma escala incomparavelmente menor encontrei uma realidade semelhante (Iria GONÇALVES, «Retalhos de uma paisagem minhota de finais da Idade Média», *Media Aetas*, II série, n.º 1, 2004/2005, p. 35).

aldeia e do casal, para junto da família camponesa, assim ele se tornava muito mais visível; por outro ainda porque, sendo a fonte, como é sabido e como várias vezes atrás deixei repetido, um repertório de rendas régias e recebendo o monarca tantos foros em castanhas, a árvore produtora tinha que estar, mais do que qualquer outra, sob a luz da documentação.

Subespontâneo entre nós⁷⁷, integrando a floresta climácica⁷⁸, também o carvalho vegetava no Entre-Douro-e-Minho de forma admirável, ao menos por intermédio de algumas das suas espécies. E se era essa essência que sobretudo compunha as matas minhotas, há lugar para pensar que os inúmeros soutos que a documentação trouxe até nós, talvez com excepção daqueles que nasceram por acção antrópica e não obstante o conteúdo semântico que hoje atribuímos àquele vocábulo⁷⁹, eram dominadas pelo carvalho⁸⁰.

Naturalmente é-nos difícil e na maior parte dos casos é mesmo impossível saber quais as espécies que temos em presença, porque a documentação é arredia e não se compadece com os nossos interesses, mas, ainda assim, deixa-nos vislumbrar, embora fugidamente, algumas delas. A presença do carvalho alvarinho, o roble, é inquestionável. Para lá de ser esta, no nosso País, a região onde, ainda hoje, ele predomina com largueza e vegeta em melhores condições⁸¹, a documentação não o esquece, embora sob a forma de uma lem-

⁷⁷ Maria Eugénia S. A. MOREIRA-LOPES *et alii*, *Vegetação de Portugal*, vol. I, *Plantas espontâneas e subespontâneas*, trab. polic., Lisboa, Centro de Estudos Geográficos, 1980, pp. 42-46.

⁷⁸ Hermann LAUTENSACH, «A cobertura vegetal», cit., p. 558; Nicole DEVY-VARETA, «Problèmes de la forêt au Portugal», cit. p. 352.

⁷⁹ Também alguns investigadores espanhóis, estudando a Galiza medieval, consideraram o souto apenas como mata de castanheiros: María Luz RÍOS RODRÍGUEZ, «Soutos bravos y soutos mansos», cit., p. 475; María del Carmen SÁNCHEZ CARRERA, *El Bajo Miño en el siglo XV. El espacio y los hombres*, A Corunha, 1997, pp. 59, 70.

⁸⁰ É o que pensam alguns autores atendendo à etimologia da palavra – derivada de «saltus», no sentido de «bosque», «terras incultas» – o que remeteria para qualquer formação boscosa, independentemente do conjunto de plantas que a compusesse. Assim José Joaquim NUNES, «A vegetação na toponímia portuguesa», *Boletim da Classe de Letras – Academia das Ciências de Lisboa*, vol. XIII, 1920, p. 45, ou Robert DURAND, *Les campagnes portugaises*, p. 174, por exemplo. Este último autor afirma que o souto é, em primeiro lugar, o carvalho. Não posso concordar inteiramente com esta asserção, na medida em que, como atrás deixei dito, pelo menos os vários soutos que sabemos terem sido criados por acção antrópica, foram-no com castanheiros. Mas numa região tão esmagadoramente dominada, a nível florestal, pelos carvalhos, seria ignorar essa realidade considerá-los ausentes das mais numerosas formações florísticas que a documentação nos mostra. Aliás as próprias fontes em análise nos dão alguns exemplos curiosos quando nos falam em «sautus vetularum» (*P. M. H., Inq.*, pp. 724-726) ou em «sautus de uvariis» (*ib.*, p. 725). Por outro lado são tão frequentes os topónimos em Souto, Soutelo, Soutelinho, Soutilho, Soutilhós, Souteiró, que com dificuldade se podem considerar derivados apenas de matas agricultadas. E nenhuma das outras poderia ser estreme.

⁸¹ José Gomes PEDRO, *Carta da distribuição de carvalhos e castanheiro*. Notícia explicativa da folha II.3 do *Atlas do Ambiente*, Lisboa, 1989, p. 10 e respectiva folha; Hermann LAUTENSACH, «A cobertura vegetal», cit., p. 551; Orlando RIBEIRO, *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, p. 113; id., «O manto vegetal», cit., p. 578; id., «Uma região portuguesa do Norte e do Litoral: o Minho», *Opúsculos geográficos*, vol. VI, *Estudos regionais*, Lisboa, 1995, p. 292; Suzanne DAVEAU, «Comentários e actualização», *Geografia de Portugal*, de Orlando Ribeiro e Hermann Lautensach, org., coment. e actualização de Suzanne Daveau, vol. II, *O ritmo climático e a paisagem*, Lisboa, 1988, mapa da p. 599; Pierre BIROT, *Portugal. Estudo de geografia regional*, 2.^a ed., Lisboa, 2004, p. 26; Francisco Caldeira CABRAL e Gonçalo Ribeiro TELLES, *A árvore em Portugal*, p. 41.

brança cristalizada em topónimo e representada pelos Reboredo, Reboreda, Robredo que a memória das gentes nos conservou⁸².

Embora menos bem adaptado aos terrenos nortenhos, por mais próximo que está, com as suas folhas duras e marcescentes, do clima mediterrânico, o carvalho português ou cerquinho⁸³ também não estava ausente destas paragens. A sua existência ficou atestada, aqui e ali, por vários topónimos em Cerqueira/Cerqueiro, Cerqueiras, Cerquedo/Cerqueda, que as fontes nos trouxeram.

A par destas espécies, embora sem registo documental autónomo e expresso, mas ilógicamente ausente, o carvalho negral não pode ser esquecido⁸⁴ até porque, dando-se bem mesmo em terrenos pobres e sendo resistente aos rigores do Inverno, não deixaria de acompanhar o exigente alvarinho.

O carvalho, nas suas diversas espécies, povoava todo o Entre-Douro-e-Minho. Se era nas alturas serranas, onde não chegara ainda o arado ou apenas penetrara em breves arrozeiras, que maior número de indivíduos se encontrava, em massas mais ou menos compactas e em misturas mais ou menos variadas e ricas, vamos encontrá-lo depois um pouco por todo o lado: integrando, mais uma vez com o castanheiro, os inúmeros bosquetes que povoavam toda a região; isolando-se ou agrupando-se em pequeno número de indivíduos; pontuando terras menos arborizadas, ou alteando as suas copas sobre as fruteiras⁸⁵ e partilhando com elas os mesmos espaços. Na verdade, se a presença do carvalho se mostra um pouco menos constante na documentação do que a do o castanheiro, é apenas porque os seus frutos não têm a mesma relevância dos deste⁸⁶.

Se os castanhais eram sempre matas de frutos, o mesmo não acontecia com os carvalhais⁸⁷, que muitos deles deviam o apreço que lhes era tributado apenas à excelência das

⁸² Vários autores, sobretudo espanhóis, preocupados com o Norte peninsular durante a Idade Média encontraram o carvalho alvarinho a dominar todo o espaço. Assim María Luz RÍOS RODRÍGUEZ, «Los recursos físicos», cit., p. 79; María del Carmen SÁNCHEZ CARRERA, *El Bajo Miño en el siglo XV*, p. 57; Francisco Xavier FERNÁNDEZ CONDE, *El señorío del cabildo ovetense. Estructuras agrarias de Asturias en el Tardo Medievo*, p. 81; Manuel MOSQUERA AGRELO, «Para una historia del medio natural – Una aproximación ecohistórica a la documentación medieval lucense», *El medio natural en la España medieval*. Actas del I Congreso sobre ecohistoria e historia medieval, ed. por Julián Clemente Ramos, Cáceres, 2001, p. 415. Veja-se também António Maria Balcão VICENTE, *Povoamento e estrutura administrativa no espaço transmontano (sécs. XII a 1325)*, dissert. policop., Faculdade de Letras de Lisboa, 2002, pp. 63-65.

⁸³ Sobre o carvalho cerquinho pode ver-se Orlando RIBEIRO, *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, p. 55; id., «O manto vegetal», cit., p. 581.

⁸⁴ Vejam-se, atrás, as notas 78 e 81.

⁸⁵ Na verdade o carvalho, sobretudo na espécie roble, é a árvore de maior porte que integra a flora medieval da região em apreço: José Gomes PEDRO, *Carta da distribuição de carvalhos e castanheiro*, pp. 10-11; Maria Eugénia S. A. MOREIRA-LOPES *et alii*, *Vegetação de Portugal*, vol. I, p. 42.

⁸⁶ Veja-se o mapa II.2.

⁸⁷ Estas, como várias outras formações boscosas eram designados genericamente, na Idade Média, por «árvores de fruto e sem fruto» (Manuel Sílvio Alves CONDE, *Uma paisagem humanizada*, vol. I, p. 142, nota 65, por exemplo) ou, no caso concreto destas árvores, «carvalhos de lande e de rama» (Iria Gonçalves, «Uma aldeia de finais da Idade Média nas suas explorações

suas madeiras⁸⁸. Mas muitos deles eram também frutíferos e se as landes não atingiam, nem de longe, o protagonismo das castanhas, se, mesmo numa classificação qualitativa das bolotas começando pelas da azinheira, também possíveis de ser utilizadas na alimentação humana, passando pelas do sobreiro, elas ocupavam o último lugar, ao menos segundo a apreciação de Joaquim Pedro Fragoso de Sequeira, tendo em conta a sua eficácia na engorda do gado porcino⁸⁹, isso não impedia que elas fossem abundantes e delas se fizesse o maior uso. Tendo em conta a larga dominância do carvalho na região em análise, eram, muito provavelmente, desta árvore, as landes que o senhor tinha direito a receber para a engorda dos seus porcos, em alternativa às castanhas, como já atrás ficou referido.

3. As demais árvores da mata

Para lá das espécies acima abordadas, todas as restantes árvores da mata se mostraram bem mais discretas. De entre elas a única que ainda assumiu algum protagonismo foi o sobreiro, não obstante as suas características mediterrâneas e, como tal, as suas necessidades de calor e luz, de envolta com alguma humidade, para poder desenvolver-se correctamente⁹⁰. Mas esta, como outras espécies arbóreas do Sul encontram-se ainda na Galiza e, segundo Luis Guitian Rivera, elas teriam avançado até aí num período mais quente e seco e teriam usado a via migratória portuguesa seguindo, por um lado, ao largo do litoral atlântico e ascendendo através dos vales dos rios Lima e Minho, por outro, e ainda melhor, um pouco mais pelo interior, usando especialmente o vale do Tâmega mas também outras vias de penetração⁹¹. A ser assim, impossível seria que essas plantas não vegetassem ao menos igualmente bem no Entre-Douro-e-Minho. De acordo com a fonte em análise, de entre todas essas plantas seria o sobreiro aquela que cresceria com mais regularidade em toda a região minhota⁹². Árvore de frutos preferencialmente utilizados para sustento e engorda dos suínos⁹³, talvez povoasse,

⁸⁸ Madeiras que a par de outras como as do sobreiro ou do pinheiro manso, Nicole DEVY-VARETA adjectiva de «nobres» («Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. Do declínio das matas medievais à política florestal do Renascimento (séc. XV e XVI)», *Revista da Faculdade de Letras – Geografia*, I s., vol. II, Porto, 1986, pp. 8-9). Francisco Caldeira CABRAL e Gonçalo Ribeiro TELLES, (*A árvore em Portugal*, p. 63 n/n.) vão mais longe usando aquele mesmo adjectivo para qualificar as madeiras, apenas do roble, é certo, mas atribuindo a este o primeiro lugar de entre todas as essências florestais europeias.

⁸⁹ Joaquim Pedro Fragoso de SEQUEIRA, «Memória sobre as azinheiras, soveiras e carvalhos da província do Alentejo, onde se trata da sua cultura, e usos, e dos melhoramentos, que no estado actual podem ter», *Memórias económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa, para o adiamento da cultura, das artes e da indústria em Portugal e suas conquistas (1789-1815)*, t. II, dirig. por José Luís Cardoso, Lisboa, 1991, pp. 257-264.

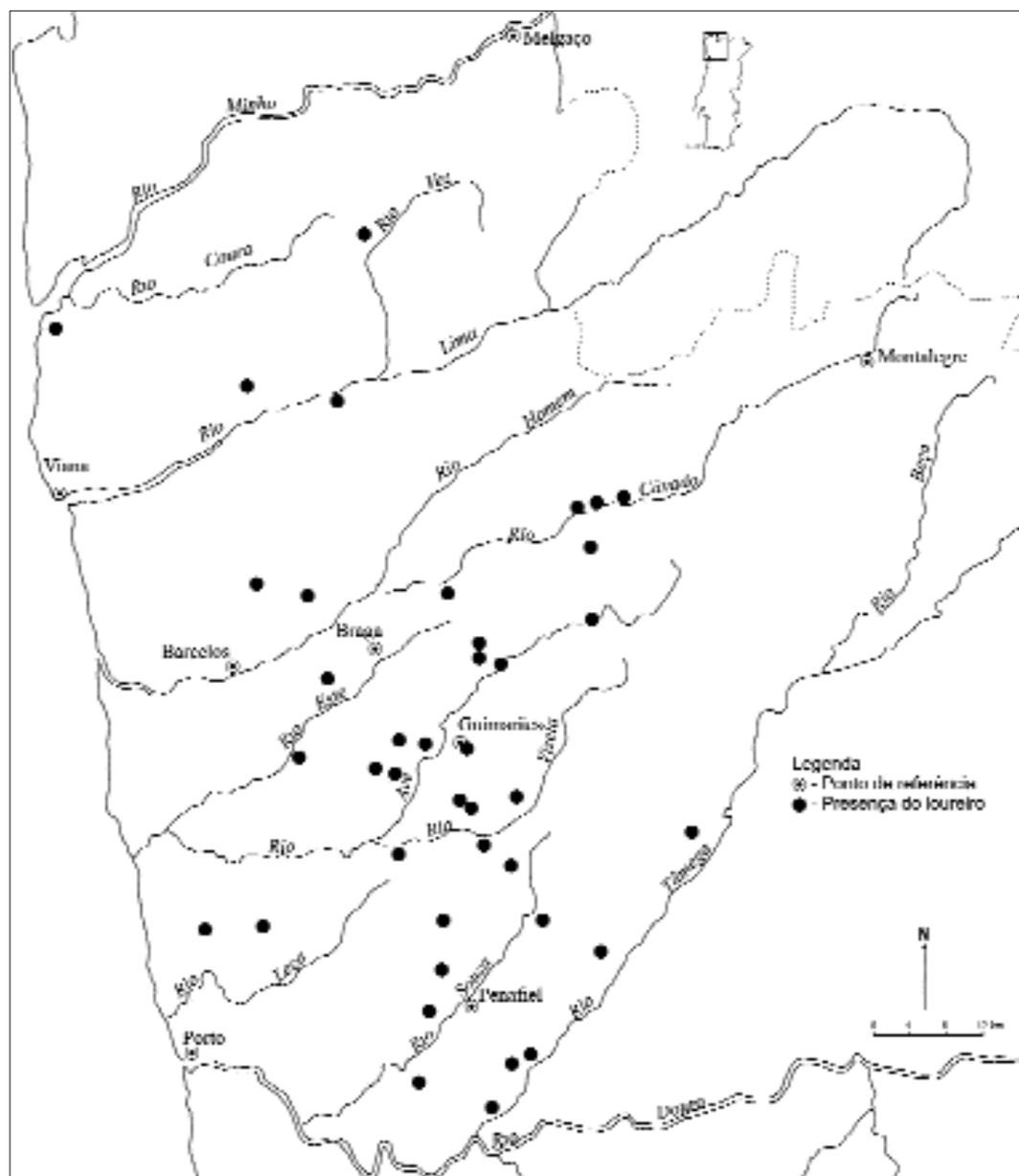
⁹⁰ Maria Eugénia S. A. MOREIRA-LOPES *et alii*, *Vegetação de Portugal*, vol. I, pp. 130-131; Hermann LAUTENSACH, «A cobertura vegetal», cit., p. 551; Orlando RIBEIRO, «O manto vegetal», cit., p. 580.

⁹¹ Luis GUITIAN RIVERA, «Una interpretación sobre la distribución y los orígenes de algunos elementos de la flora euroasiática y mediterránea en un territorio meridional europeo. Galicia (España)», *Paysages et sociétés. Péninsule Ibérique, France, Régions atlantiques. Mélanges en hommage au Professeur Abel Bouhier, Poitiers*, 1990, p. 131.

⁹² Veja-se o mapa II.3.

⁹³ Na verdade, podendo os frutos da azinheira ser utilizados na alimentação humana e sendo as landes do sobreiro superiores

Mapa II.4: O loureiro.



mais do que outras paragens, a serra de Arga, onde os vizinhos de S. Pedro de Soutelo⁹⁴ iam colher landes mediante o pagamento de um dinheiro cada morador⁹⁵. Se estas fossem iguais a todas as outras bolotas, não se compreenderia muito bem a razão de apenas aqui serem oneradas, quando é certo que em todas as outras matas os camponeses não deixariam também de as utilizar tanto quanto pudessem. Acresce que aqui, junto ao litoral, o roble teria mais dificuldade em vingar⁹⁶, pelo que deixaria maior espaço a outras essências. Porém, todos os demais recantos do território podiam, ainda assim, suportar alguns sobreiros, isolados ou em grupos da mesma ou de diferentes árvores. O que não é possível saber, pelo menos sem uma investigação mais aprofundada é até que ponto a extracção da cortiça seria suficientemente aliciante para os minhotos de modo a promover alguma protecção e fomento desta árvore, o que ajudaria a perceber a sua relativamente importante presença.

Embora com muito menos insistência várias outras espécies se juntaram a estas na composição florística das antigas matas: amieiros, freixos, pinheiros, medronheiros, salgueiros, sobretudo loureiros⁹⁷ e sem dúvida bastantes mais⁹⁸ que a documentação não quis revelar. Se as matas naturais se caracterizam por uma acentuada amálgama de espécies diferentes vicejando em estreita e harmoniosa coexistência⁹⁹, as espécies em presença deviam ser, realmente, muito numerosas, mesmo atendendo apenas à árvore, como tenho vindo a fazer, e deixando de lado o sub-bosque.

Essas formações florestais tinham necessariamente de ser mais compactas e de maior extensão nas serras que se continuavam pela Galiza. Como atrás ficou dito, nem a fonte que está a ser explorada nem a metodologia que se utilizou para localizar as informações¹⁰⁰, permitem que a cartografia anexa o indicie. Porém, se a árvore não foi indicada por si própria, foi-o de forma indirecta mas quase igualmente nítida. Com efeito, era por essas matas e fragedos que deambulava, na época, cópia de animais selvagens de grande e médio porte que ia do urso ao cervo, do javali ao corço, passando pela bem mais modesta cabra montês¹⁰¹ e,

⁹⁴ Actualmente freguesia do concelho de Viana do Castelo.

⁹⁵ P. M. H., *Inq.*, p. 328.

⁹⁶ José Gomes PEDRO, *Carta de distribuição de carvalhos e castanheiro*, p. 11.

⁹⁷ Veja-se o mapa II.4.

⁹⁸ Hermann LAUTENSACH, «A cobertura vegetal», cit., p. 558; Nicole DEVY-VARETA, «As matas medievais e a “coutada velha” do rei», cit., p. 48.

⁹⁹ Dado que todas estas composições florísticas integravam, além de plantas autóctones, as que se tinham tornado espontâneas ou subespontâneas, crescendo, em regra, longe da interferência antrópica, tinham que vicejar, todas elas, sem causar-se mutuamente estorvo, dado que, se não encontrassem as condições ideais de sobrevivência, ou próximo disso, acabariam por fenecer.

¹⁰⁰ Veja-se o que ficou dito na Introdução, onde também se explicitaram os motivos pelos quais se optou por esta metodologia.

¹⁰¹ Já por mais de uma vez me preocupei com este assunto relativamente ao espaço que também agora me ocupa. Abordei-o primeiramente em «Alguns aspectos da visita régia ao Entre Cávado e Minho, no século XIII», nesta colectânea, pp. 199-201 e aprofundi-o mais tarde em «Espaços silvestres para animais selvagens», *ib.*, pp. 123-129. Neste último trabalho parece-me particularmente elucidativo o mapa IV.1 que o acompanha e onde as informações correspondentes a estes animais se concentram de forma significativa nas freguesias situadas nas faldas de todos estes montes.

Um espaço com as características deste, dando guarida a uma população faunística tão densa e variada, tinha de ser, não apenas fortemente arborizado, como integrar espécies bem diversificadas, capazes de proporcionar sustento não só a muitos daqueles animais de grande porte, como à infinidade de outros de pequeno porte, em especial coelhos e lebres, eles próprios alimento dos predadores que habitavam o mesmo espaço. Para não falar nos animais chamados domésticos que aí pastavam e eram também tributários da rama que os seus donos aí colhiam.

II. AS FRUTEIRAS

1. As árvores mais documentadas

Para lá daqueles espaços serranos de fraca e esparsa implantação humana, entrava-se nas terras fortemente habitadas, sem transição bem definida no que à cobertura arbórea diz respeito. Na Europa do Sul as formações boscosas não apresentam frentes nítidas como em outras regiões mais a Norte¹⁰⁶ e o efeito de tal indefinição de espaços é acentuado por outros traços da paisagem. Todos sabemos, tem sido analisado e dito um sem número de vezes, como o povoamento minhoto é fortemente disperso. Inscrita esta região na zona geográfica da Europa Atlântica¹⁰⁷ de que uma das características mais importantes é, precisamente, esta dispersão dos lugares habitados¹⁰⁸, o que acarreta consigo um imbricamento de formas paisagísticas de onde a árvore, não só não é excluída como se organiza, um pouco por toda a parte e lado a lado, de formas bem diferentes. Aqui, mais do que em qualquer outra parte do País, os maciços florestais não se afastam para os confins das terras cultivadas. Não existem, sequer, esses confins, a não ser quando se chega às serranias inóspitas à fixação humana e onde, portanto, a população que existe se organiza de maneira

¹⁰⁶ Hermann LAUTENSACH, «A utilização do solo», cit., p. 948.

¹⁰⁷ Sobre a definição de Europa atlântica pode ver-se: Pierre FLATRÈS, «Pour une delimitation de l'Europe atlantique», *Paysages et sociétés. Péninsule Ibérique, France, Régions atlantiques*. Mélanges em hommage au Professeur Abel Bouhier, Poitiers, 1990, pp. 7-14.

¹⁰⁸ Pierre FLATRÈS (*ib.*, p. 12), para quem a Europa atlântica começa no Minho, fala em «sa nebuluseuse d'habitats». Aliás, é este um fenómeno aqui documentalmente comprovado já no século X e verificado ao longo dos seguintes, com os seus campos pontuados de habitações e as suas aldeias alveolares. Vejam-se, como exemplos: Isabel TORRENTE FERNÁNDEZ, *El dominio del monasterio de San Bartolomé de Nava (siglos XIII-XV)*, Oviedo, 1982, p. 83; María Xosé RODRÍGUEZ GALDO, *Señores y campesinos en Galicia*, p. 67; Javier GARCÍA SAHAGÚN, *La organización del espacio en Liébana durante la Edad Media*, Santander, 1986, p. 34; M. DURANY CASTRILLO e M.ª C. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, «Vilela, una aldea del Bierzo en la Edad Media (siglos X al XIII)», *Paysages et sociétés. Péninsule Ibérique, France, Régions atlantiques*. Mélanges em hommage au Professeur Abel Bouhier, Poitiers, 1990, p. 97; Amélia Aguiar ANDRADE, *O Entre Lima e Minho no século XIII: a revelação de uma região*, Arcos de Valdevez, 1997, pp. 6-7; Lluís TO FIGUERAS, «Habitat dispersé et structures féodales dans l'Espagne du Nord au Moyen Âge Central», *L'habitat dispersé dans l'Europe médiévale et moderne*, Actes des XVIII^{es} Journées Internationales d'histoire de l'Abbaye de Flaran, 15-16-17 septembre 1996, ed. por Benoît Cursente, Toulouse, 1998, pp. 125-126; Hilario CASADO ALONSO, *Señores, mercaderes y campesinos*, p. 157.

diferente. Nas terras chãs, leiras cultivadas e pequenos bosquetes salpicam todo o espaço¹⁰⁹, numa promiscuidade que serve, na perfeição, a família camponesa, necessitada de uns e outros e, se utiliza os seus eidos de forma exclusiva, a diferença não é grande quando passa para o pequeno espaço boscoso onde costuma abastecer-se de lenha, de rama e de outros subprodutos, ou leva o gado a pastar.

Todavia, mais próximo do camponês, nesta amálgama de terrenos agricultados¹¹⁰ onde não faltam as árvores próprias da mata, outras vêm introduzir maior variedade, algumas diferenças de monta: são essas as fruteiras. E apesar da não intencionalidade das fontes foram relativamente numerosas as espécies que nos permitiram conhecer e várias delas a partir de informações bem espalhadas por toda a região em análise.

Como em todo o Norte peninsular, as fruteiras aqui mais em evidência foram as nogueiras, as macieiras, as figueiras, seguidas por outras de menor peso mas ainda assim bem visíveis, como pereiras, cerejeiras ou aveleiras¹¹¹. Tem a sua razão de ser.

A noqueira é também uma árvore do bosque pelas suas madeiras e pelo seu porte, mas a forma de cultivo a que estava sujeita há tempo tinham-na arrancado já àquelas paragens e transplantado para a horta e o pomar. Mostrou-se aqui a fruteira mais em evidência¹¹². Os seus frutos, altamente nutritivos e conservando-se com facilidade durante o ano transformavam-se numa aportação calórica de grande interesse para os momentos de

¹⁰⁹ O que, aliás, é característico das regiões de povoamento disperso: Jean-Robert PITTE, *Histoire du paysage français*, t. I, p. 122.

¹¹⁰ Organizado o parcelário agrícola à medida das conveniências de cada família camponesa ou, quando muito, de um muito pequeno número delas, este apresenta-se imbricado, complexo, desorganizado, como eu própria, em uma outra ocasião, já o tinha verificado relativamente a este mesmo espaço (Iria GONÇALVES, «Retalhos de uma paisagem minhota», cit., p. 38) e também Isabel TORRENTE FERNÁNDEZ, *El dominio del monasterio de San Bartolomé de Nava*, p. 84. Veja-se ainda Massimo MONTANARI, «Paesaggio agrario e forme insediative», *Uomini, terre, boschi nell' Occidente medievale*, Catânia, 1992, pp. 97-98.

¹¹¹ São numerosos os autores que, debruçando-se sobre o Norte peninsular, encontraram, com uma constância digna de nota, aquelas fruteiras como predominantes. Citei uns quantos: Alberto SAMPAIO, *Estudios históricos e económicos «As villas do Norte de Portugal»*, Lisboa, 1977, p. 89; Amélia Aguiar ANDRADE, *O Entre Lima e Minho no século XIII*, p. 12; Francisco Xavier FERNÁNDEZ CONDE, *El señorío del cabildo ovetense*, p. 80; María Luz RÍOS RODRÍGUEZ, «Los recursos físicos», cit., pp. 23-24; Isabel TORRENTE FERNÁNDEZ, *El dominio del monasterio de San Bartolomé de Nava*, pp. 94-96; Carmen DÍEZ HERRERA, *La formación de la sociedad feudal en Cantabria. La organización del territorio en los siglos IX a XV*, Cantabria, 1990, p. 139; Javier GARCÍA SAHAGÚN, *La organización del espacio en Liébana*, p. 35; José MATTOSO, Luís KRUS, Amélia Aguiar ANDRADE, «Paços de Ferreira na Idade Média», cit., p. 182; María Xosé RODRÍGUEZ GALDO, *Señores y campesinos en Galicia*, pp. 89, 91; Maria do Rosário da Costa BASTOS, *Santa Maria da Oliveira*, gráfico da p. 115; Odília Alves GAMEIRO, «A propriedade régia em Guimarães nas Inquirições de 1220», 2.º Congresso histórico de Guimarães. Actas do congresso, vol. 6, *História local*, I, *Idade Média, séculos XIII-XV. Época Contemporânea*, Guimarães, 1996, p. 162; María del Carmen RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Economía y poder en El Bierzo del siglo XV: San Andrés de Espinareda*, Santiago de Compostela – León, 1992, p. 123; Ana FERNÁNDEZ SUÁREZ, *Teverga, un concejo de la montaña asturiana en la Edad Media*, Oviedo, 1992, p. 111; M.ª del Carmen PALLARES MÉNDEZ, *El monasterio de Sobrado*, pp. 89-90; id. e Ermelindo PORTELA SILVA, *El bajo valle del Miño en los siglos XII y XIII. Economía agraria y estructura social*, Santiago de Compostela, 1971, p. 52; Ana Maria AFONSO, *O mosteiro de S. Salvador de Castro de Avelãs. Um património monástico no dealbar da Idade Moderna (1500-1538)*, Cascais, 2002, p. 64. E vários outros podiam ser citados porque o fenómeno é generalizado em toda a região.

¹¹² Veja-se o mapa II.6.

Era, por certo, naquele conjunto de qualidades que residia o interesse pela nogueira e o fomento do seu cultivo.

A macieira mereceu também a atenção de todo o Norte da Península, onde dominava em quase toda a parte, só ou dividindo a dominância com a nogueira¹¹⁵. É certo que os seus frutos carnudos eram sem dúvida apreciados e importantes em termos alimentares, e a durabilidade de algumas das suas castas, que aqui não conhecemos¹¹⁶, constituíam motivos suficientes para justificar o interesse pelo seu cultivo. Mas é possível que ele fosse suscitado, antes de tudo, pela possibilidade do fabrico de uma bebida que, ao menos na vizinha Galiza e em outros espaços nortenhos era produzida em quantidades significativas – a sidra¹¹⁷. Não encontrei qualquer referência a esta bebida no Entre-Douro-e-Minho e também Alberto Sampaio a não encontrou, adiantando, no entanto, que já os romanos conheciam este «vinho de maçãs» que, segundo ele, «não tem nome privativo»¹¹⁸. Todavia, um lugar denominado Sidró¹¹⁹, na freguesia de S^{to} Tirso de Prazins, julgado de Guimarães¹²⁰, não poderá estar relacionado com a bebida, indiciando assim o seu fabrico no Entre-Douro-e-Minho? Penso ser difícil não se conhecer aqui o fabrico da sidra, quando a bebida tinha na Galiza uma implantação bastante generalizada.

A figueira acompanhava também, em traços gerais, toda a fixação de povoamento, adensando-se ou aligeirando-se com ele¹²¹, por vezes em formações mais ou menos importantes e aparentemente exclusivas ou, ao menos, dominantes – os figueiredos, fixados aqui e ali pela toponímia local. Tal como a nogueira representava um agradável e nutritivo suplemento alimentar, capaz, ele também, de se conservar em boas condições de consumo durante todo o ano ou grande parte dele, bastando apenas, para isso, que se procedesse à sua secagem pela acção directa do sol e do calor. A partir das fontes em análise é difícil saber qual das duas árvores de fruto, macieira ou figueira, era a mais cultivada no Entre-Douro-e-Minho de Duzentos. Em termos gerais elas deviam equivaler-se uma à outra, o que, se atendermos ao facto de que

¹¹⁵ Veja-se o mapa II.7.

¹¹⁶ Para os finais da Idade Média conhecemos já, no nosso País, a partir de estudos vários e tendo como objecto regiões diferentes, cinco castas de maçãs, para lá da planta em bravia: Iria GONÇALVES, *O património do mosteiro de Alcobaca nos séculos XIV e XV*, Lisboa, 1989, p. 95; Ana Maria Seabra de Almeida RODRIGUES, *Torres Vedras. A vila e o termo nos finais da Idade Média*, Lisboa, 1995, p. 264; Manuel Silvío Alves CONDE, *Uma paisagem humanizada*, vol. I, p. 233; Luís Filipe OLIVEIRA, «O livro dos bens de Luís Mendes de Refóios em Sarzedas e na Sobreira Formosa», *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas*, Actas das primeiras jornadas, coord. por Iria Gonçalves, Lisboa, 2005, p. 179. Não é crível que pelo menos algumas destas castas, ou outras, não fossem conhecidas no Entre-Douro-e-Minho de Duzentos, sendo esta fruta cultivada com tanto interesse. Alberto SAMPAIO, embora com referência a cronologias anteriores a esta que de momento me ocupa, diz que «de todas as fruteiras nenhuma tinha talvez tanto valor como a macieira (*As vilas do Norte de Portugal*, p. 89).

¹¹⁷ Isabel TORRENTE FERNÁNDEZ, *El dominio del monasterio de San Bartolomé de Nava*, p. 94; M.^a del Carmen PALLARES MÉNDEZ, *El monasterio de Sobrado*, p. 89; María Luz RÍOS RODRÍGUEZ, «Los recursos físicos», cit., p. 24.

¹¹⁸ Alberto SAMPAIO, *As vilas do Norte de Portugal*, p. 89.

¹¹⁹ P. M. H., *Inq.*, p. 722.

¹²⁰ Actualmente freguesia do concelho de Guimarães.

¹²¹ Veja-se o mapa II.8.

a figueira, pelas suas características fenológicas está mais adaptada às condições climáticas proporcionadas pelo Mediterrâneo, seremos levados a concluir que ela era considerada suficientemente importante para não ser descurado o seu cultivo. Aliás, há motivos para pensar que ele foi sendo incrementado durante os séculos seguintes, na medida em que nos primeiros anos do século XVI e nesta mesma região, ela tinha alcançado uma larga dominância sobre todas as demais fruteiras¹²². Na verdade, a figueira não é uma árvore exigente. Nas palavras de Orlando Ribeiro, ela «n'exige pour ainsi dire pas de sol» e como perde as suas folhas no Inverno resiste às baixas temperaturas e pode, assim, ser cultivada com sucesso nos vales nor-tenhos¹²³. Durante os últimos séculos medievais a dominância da figueira entre todas as árvores de fruto foi uma realidade constatada em todo o País e no século XV sabemos que se conheciam já pelo menos dezassete castas diferentes¹²⁴, a diversificarem sabores e, sobretudo, a prolongarem a época de maturação dos frutos e assim a permitirem durante mais tempo o consumo de figos frescos. No entanto, eram os frutos secos, as passas, que tornavam esta árvore tão preciosa, na medida em que podiam ser guardados para os maus tempos do Inverno, quando os alimentos começavam a escassear e vinham ainda longe as novas colheitas.

2. Várias outras espécies

Cerejeiras, pereiras, aveleiras, mostraram ainda uma presença relativamente forte e generalizada a todo o espaço em estudo, por vezes, na maior parte dos casos, representada por indivíduos isolados, mas por vezes em formações onde cada uma delas era, pelo menos, dominante. E cada uma das espécies tinha as suas particularidades que a tornavam merecedora dos trabalhos e cuidados do agricultor.

A cerejeira era a primeira árvore a amadurecer os seus frutos. Assim temporã, ela vinha, desde cedo, trazer alguma ajuda no mitigar da fome que sempre grassava entre os camponeses pobres nos meses antecedentes às ceifas. Era, por isso, duplamente benfazeja e assim ela tem sido encontrada em lugar de destaque também em outros pontos do País¹²⁵.

¹²² Como foi constatado por Maria do Rosário da Costa BASTOS, *Santa Maria da Oliveira*, gráfico da p. 115.

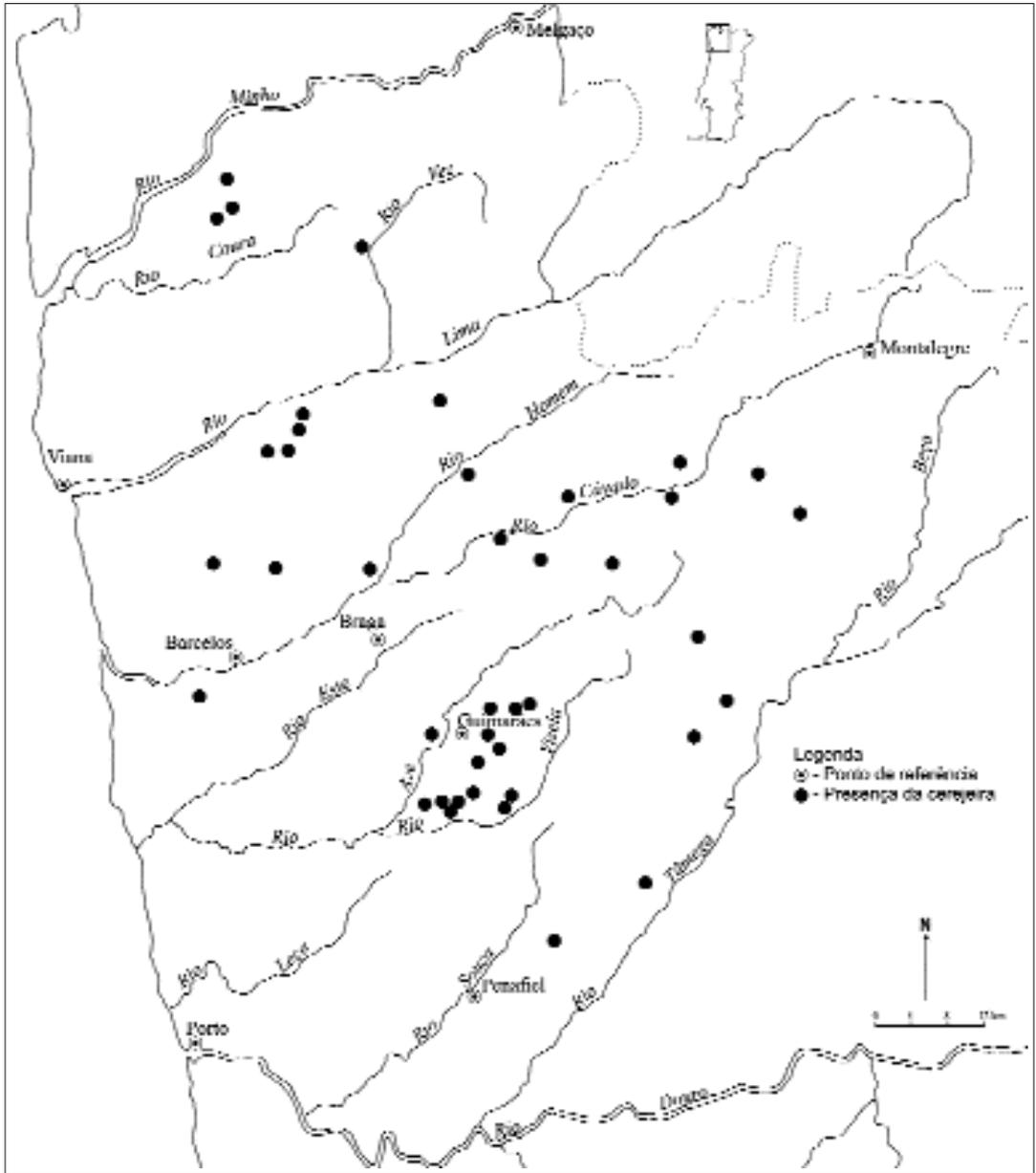
¹²³ Orlando RIBEIRO, «Le caroubier. Ses conditions naturelles, son expansion, ses rapports avec l'agriculture», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, p. 184.

¹²⁴ Veja-se Iria GONÇALVES, «Sobre o coberto arbóreo da Beira Interior», cit., p. 338 e nota 103, onde deixei indicadas as castas até agora conhecidas. Sobre os autores cujas investigações as trouxeram a lume, vejam-se, para lá dos trabalhos citados na nota 116, Isabel Castro PINA, *A encosta ocidental da Serra da Estrela*, p. 42 e Mário VIANA, *Os vinhedos medievais de Santarém*, Cascais, 1998, pp. 42-43.

¹²⁵ Manuel Sílvio Alves CONDE, *Uma paisagem humanizada*, vol. I, pp. 227-229; Iria GONÇALVES, «Uma paisagem medieval modelada pela Ordem de Cristo: Marmeleiro – uma aldeia da Beira Interior e a sua periferia», *As Ordens Militares e as Ordens de Cavalaria na construção do mundo ocidental*. Actas do IV Encontro sobre Ordens Militares, 30 de Janeiro a 2 de Fevereiro de 2002, coord. por Isabel Cristina F. Fernandes, Palmela, 2005, p. 549; id., «Sobre o coberto arbóreo da Beira Interior», cit., pp. 339-340; id., «Uma aldeia de finais da Idade Média», cit., pp. 214-215; Luís Filipe OLIVEIRA, «O livro dos bens de Luís Mendes de Refóios», cit., p. 179.

Aqui, no Entre-Douro-e-Minho, espalhava a sua sombra em numerosos recantos dispersos por toda a região¹²⁶.

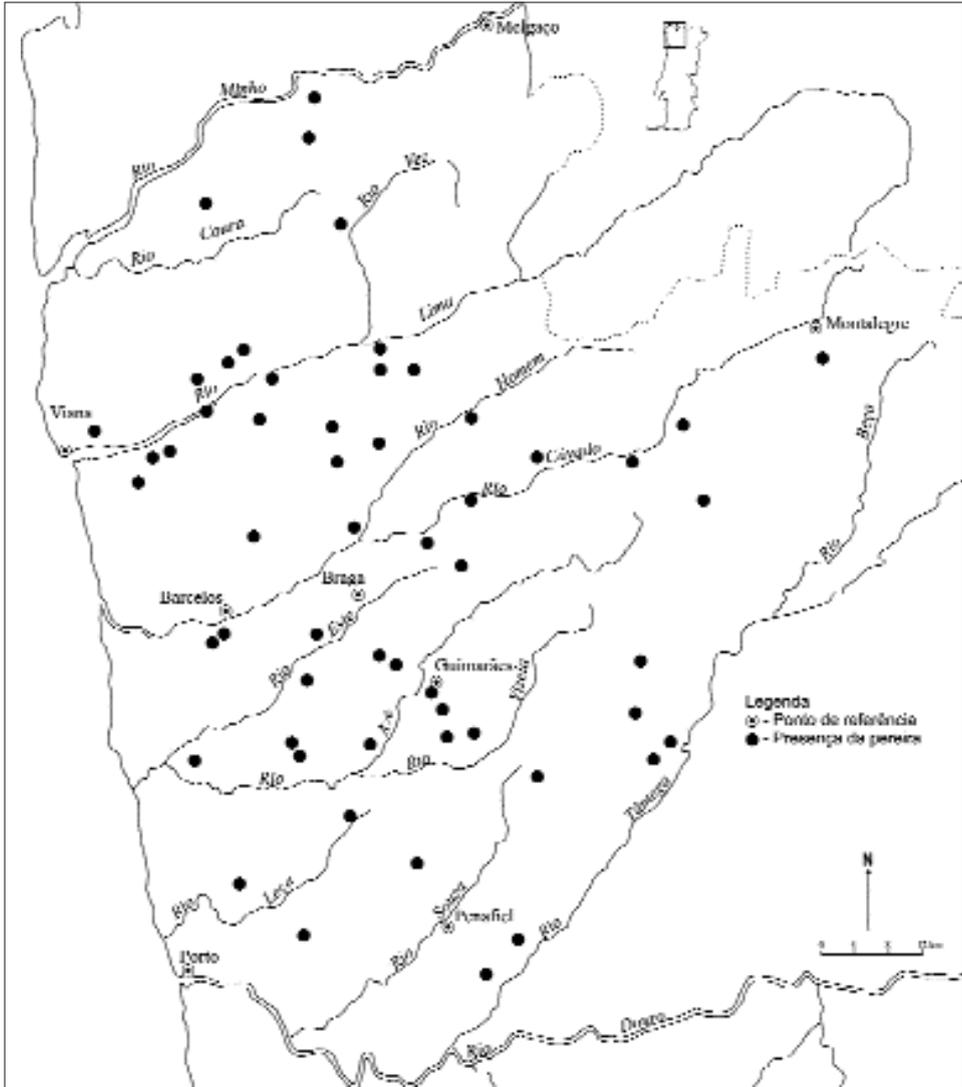
Mapa II.9: A cerejeira.



¹²⁶ Veja-se o mapa II.9.

A pereira era também cultivada em todo o País e com agrado suficiente para, nos finais da Idade Média, ser conhecida a partir de, tanto quanto sabemos até agora, cinco castas, tal como a macieira¹²⁷. Não sabemos se no Noroeste de meados de Duzentos seriam as mesmas ou outras as castas agricultadas, mas sabemos, isso sim, que ela se espalhava por toda a região¹²⁸.

Mapa II.10: A pereira.

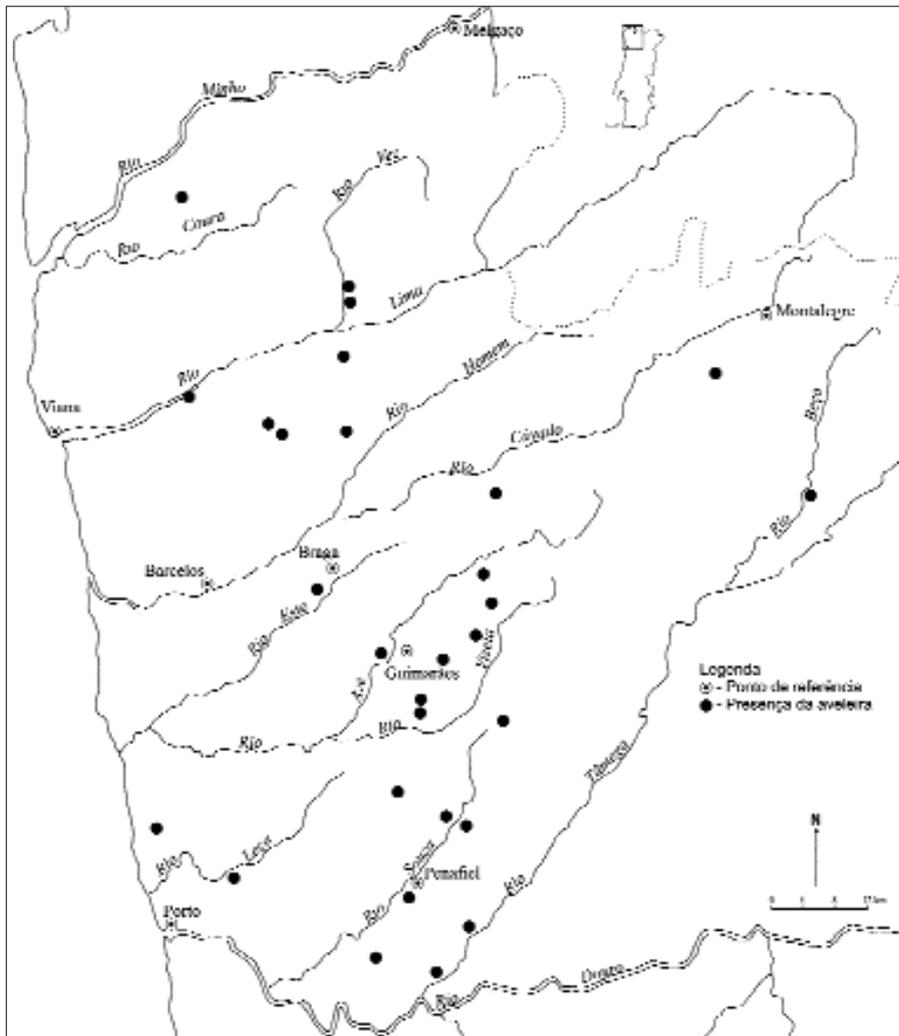


¹²⁷ Veja-se a bibliografia citada nas notas 116 e 124.

¹²⁸ Veja-se o mapa II.10.

A aveleira¹²⁹ foi, como a noqueira, transplantada do bosque para o pomar. Embora não possam comparar-se uma com a outra na utilidade que tinham para o camponês, assemelhavam-se, pelo menos, nos seus frutos, ambos bastante calóricos, ambos a poderem conservar-se em boas condições de consumo durante todo o ano. Tudo quanto pudesse constituir recurso alimentar para os meses difíceis era bem-vindo e merecia ser acarinado. Por isso também a aveleira podia ser encontrada em todo o espaço minhoto¹³⁰.

Mapa II.11: A aveleira.

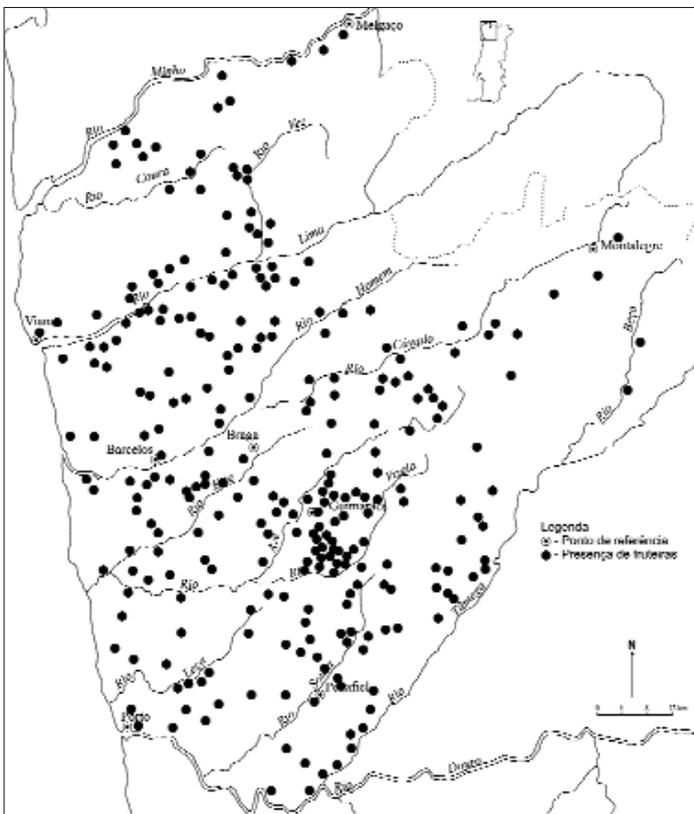


¹²⁹ Orlando RIBEIRO coloca-a entre aquelas plantas que compõem o conjunto de espécies vegetais da Europa média que aqui encontram o seu limite meridional de expansão, não ultrapassando a Cordilheira Central («O manto vegetal», cit., pp. 577-578).

¹³⁰ Veja-se o mapa II.11. A maior parte dos locais assinalados foram conhecidos através da toponímia.

Para lá destas todas as demais fruteiras fizeram apenas tímidas aparições na documentação. Pereiros, ameixoeiras, nespereiras, amoreiras e algumas mais¹³¹ eram, naturalmente, conhecidas dos minhotos de Duzentos, mas o uso que delas faziam não era grande. Todavia, algumas das espécies – pessegueiros¹³², ameixoeiras¹³³, aveleiras¹³⁴, pereiras¹³⁵ – aqui e ali podiam apresentar-se em grupos importantes marcando a paisagem de forma bem nítida e acabando por se cristalizar no topónimo colectivo. É ainda preciso pensar no quão parcelar é a documentação de que me tenho vindo a servir e também que muitas fruteiras não nos foram apresentadas na sua espécie, mas antes camufladas pelas designações genéricas de árvore e mais ainda de pomar, as quais podiam encobrir realidades muito diversas¹³⁶.

Mapa II.12: A fruteira e o pomar.



¹³¹ Veja-se o mapa II.13.

¹³² *P. M. H., Inq.*, pp. 308-309, 540.

¹³³ *Ib.*, pp. 337, 378-380.

¹³⁴ *Ib.*, pp. 504-505.

¹³⁵ *Ib.*, pp. 407-408, 584-585.

¹³⁶ Veja-se o mapa II.12, onde se cartografaram todos os locais onde a documentação mostrou alguma árvore, tivesse ela sido, ou não, caracterizada.

cia dos seus frutos estava fracamente representada em todo o Norte minhoto. Mas não deixava de se cultivar aqui. O azeite, o precioso óleo em que os seus frutos se desentranham, mais ainda do que na cozinha e em tantas outras utilizações, era imprescindível na liturgia: era ele que alimentava o lume sagrado, sobretudo a arder frente ao Santíssimo Sacramento; era ele que se utilizava nas celebrações do Baptismo, do Crisma, da Extrema-Unção, da Ordenação Sacerdotal. A oliveira adquiriu assim uma espécie de carácter sacral, de simbolismo místico que a levou a difundir-se, com a difusão do Cristianismo, até lugares onde era quase de todo improdutivo¹³⁸. Neste meado do século XIII chegara ao Norte de Portugal como a outros lugares que lhe eram muito mais inóspitos, mas não tinha ainda vencido alguma dificuldade em se aclimatar a uma menor insolação e a um menor calor ambiente, necessários, uma e outro, para o correcto desenvolvimento dos seus frutos, tão difíceis de maturar. Mas ia-se dispersando pelo espaço por intermédio de indivíduos isolados¹³⁹ que podiam já, uma ou outra vez, adensar-se em olivais¹⁴⁰. Com efeito, embora a oliveira tivesse já, na época em análise, uma longa tradição de enraizamento no Entre-Douro-e-Minho¹⁴¹ estava ainda longe o momento em que o seu cultivo aí seria deveras fomentado e em que, conseqüentemente, a toponímia dela derivada aí pudesse implantar-se de forma mais ou menos consistente¹⁴².

III. A IMPLANTAÇÃO DA ÁRVORE NO TERRENO

Apesar do fragmentário das informações e do parcelar da escolha feita, em termos de fontes a explorar, é visível o imbricamento das espécies, naturalmente mais complexo e variado nos solos mais irrigados e férteis, onde a terra mais se repartia. É visível também como as formações arbóreas se diversificavam, tanto em termos de composição florística como em espaços ocupados ou deixados a descoberto. Mas, embora de forma muito ardua, os textos permitem-nos aprofundar um pouco mais o assunto.

Como atrás deixei lembrado, na Europa meridional, entre terras cultivadas e terras incultas não se verificava uma separação nítida, o que, junto ao facto de os bosques serem, em regra, pouco densos e abertos por clareiras esparsas¹⁴³, dava, de imediato, à paisagem

¹³⁸ Massimo MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell' Alto Medioevo*, pp. 396-397; Giovanni CHERUBINI, «Olio, oliva, olivicoltori», *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma-Bari, 1984, p. 181.

¹³⁹ Orlando RIBEIRO, «Aux confins du domaine méditerranéen. L'olivier dans le Nord-Ouest du Portugal», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, p. 171; Suzanne DAVEAU, «Comentários e actualização», cit., vol. IV, p. 1047.

¹⁴⁰ P. M. H., *Inq.*, pp. 495, 501, 569, 1447.

¹⁴¹ Alberto SAMPAIO, *As vilas do Norte de Portugal*, pp. 90-91.

¹⁴² Orlando RIBEIRO e Suzanne DAVEAU, *obs. cit.* acima, na nota 139, pp. 172-174 e 1047-1050 respectivamente.

¹⁴³ É o que diz Georges DUBY em *L'économie rurale et la vie des campagnes dans l'Occident médiéval (France, Angleterre, Empire, IX^e – XV^e siècles). Essai de synthèse et perspectives de recherche*, vol. I, Paris, 1962, p. 61. A opinião foi partilhada por investigadores galegos a estudarem este Noroeste: M.^a del Carmen PALLARES MÉNDEZ, *El monasterio de Sobrado*, p. 91; id. e Ermelindo PORTELA SILVA, *El bajo valle del Miño*, p. 33. É certo que Georges Duby se referia à floresta da Alta Idade Média,

daí resultante, uma significativa heterogeneidade no que à presença ou ausência da árvore dizia respeito. Mas eram as terras agricultadas que maior diversidade introduziam no espaço e mais ainda neste Noroeste húmido e tão compartimentado do que em qualquer outra região do País. Porém, como é sabido e já foi amplamente estudado¹⁴⁴, toda a agricultura praticada no Sul da Europa resultou sempre uma lavoura promíscua, onde os cultivos não só se justapunham a formar mosaicos variados, mas se sobrepunham, a disputar os terrenos uns aos outros. Em todo este imbricamento a árvore não deixou nunca de desempenhar um papel importante e tanto mais quanto mais a Idade Média foi avançando. A sua marca tornou-se tão profunda que chegou até aos nossos dias¹⁴⁵.

Já ficou dito, a árvore encontrava-se um pouco por todo o lado. E todo o tipo de árvores, com preponderância para as diversas fruteiras e para o castanheiro. Assim, podíamos encontrá-la nos cortinhais e chousas¹⁴⁶ de que todo o Noroeste peninsular era pródigo; à porta das casas¹⁴⁷ ou nas suas traseiras¹⁴⁸, bem junto ao agricultor; a delimitar as parcelas de terra, como foi, até hoje, uma marca característica da agricultura noroestina¹⁴⁹, ou servindo de referentes, com valor liminar¹⁵⁰; mas era, sobretudo, espalhada amplamente pelas

mas a situação do bosque que, na verdade, se foi alterando, foi-o no sentido de acentuar aquela tendência, na medida em que ia sendo desgastado pelo fogo, pelo corte de árvores, pela charrua. Veja-se o que sobre este tema diz Jean GIMPEL, *La révolution industrielle au Moyen Âge*, [Paris], 1975, pp. 79-83.

¹⁴⁴ Já por mais de que uma vez abordei este assunto e quando o fiz em «Sobre o coberto arbóreo da Beira Interior», cit., pp. 345-346 apresentei uma extensa bibliografia, sobretudo portuguesa mas também estrangeira, nas notas 127 e 128. Para aí remeto o leitor interessado.

¹⁴⁵ Orlando RIBEIRO, *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, p. 21 e sobretudo id., «O campo e a árvore em Portugal», cit., pp. 71-79.

¹⁴⁶ «...j cortinal de figueiras» (*P. M. H., Inq.*, p. 331), «... nas cortinas da pereira...» (*ib.*, p. 367), «... unum cortinale cum paridenariis et cum castinariis et cum mazanaria...» (*ib.*, p. 695), «... una chausa et una nugaria et una mazanaria et una peraria et una mazanaria» (*sic*) (*ib.*, p. 549). São apenas alguns exemplos.

¹⁴⁷ «... a porta do Joiz ij. castineiros meios reguengos. Item, a porta do casal j. leira cum iij. castineiros» (*ib.*, p. 437), «... ante portam casalis molendinorum quot castinarii et quot cerzarie stand ante ipsam portam» (*ib.*, p. 550), «... na figura da porta...» (*ib.*, p. 437).

¹⁴⁸ «... tras a casa de Johanne Simeonis j. cortinal de figueiras...» (*ib.*, p. 331).

¹⁴⁹ Se é certo que em toda a Europa meridional as tapadas foram uma realidade à beira dos locais de povoamento, foi nesta região da Europa atlântica que o sistema foi levado até mais longe, vedando-se terras um pouco por todo o lado. E se essas vedações podiam revestir várias formas, as sebes vivas das quais a árvore fazia parte foi das mais usadas, não só pela sua funcionalidade como pelo proveito que a planta trazia ao agricultor. Sobre estas características já vários autores se pronunciaram, entre eles: Alberto SAMPAIO, *As vilas do Norte de Portugal*, p. 94; Marta BONAUDO DE MAGNANI, «El monasterio de San Salvador de Oña. Economía agraria, sociedad rural (1011-1399)», *Cuadernos de historia de España*, t. LI-LII, 1970, p. 56; Ermelindo PORTELA SILVA, *La región del obispado de Tuy en los siglos XII a XV. Una sociedad en la expansión y en la crisis*, Santiago de Compostela, 1975, pp. 166-167; María Xosé RODRÍGUEZ GALDO, *Señores y campesinos en Galicia*, pp. 89-90; Hilario CASADO ALONSO, *Señores, mercaderes y campesinos*, pp. 159-161; Francisco RUIZ GÓMEZ, *Las aldeas castellanas en la Edad Media. Oña en los siglos XIV y XV*, Madrid, 1990, p. 178; Francisco Xavier FERNÁNDEZ CONDE, *El señorío del cabildo ovetense*, p. 109; Maria do Rosário da Costa BASTOS, *Santa Maria da Oliveira*, pp. 127-128; Daniel PICHOT, *Le village éclaté. Habitat et société dans les campagnes de l'Ouest au Moyen Âge*, Rennes, 2002, pp. 252-257; Iria GONÇALVES, «Retalhos de uma paisagem minhota», cit., pp. 37-38.

¹⁵⁰ Por exemplo: «... de cima do casal d Ardega como vay contra a noqueira ... da nespereira e do marco da pereira como se vay aa fonte...» (*P. M. H., Inq.*, p. 346), «... quomodo parte pela cerdeira...» (*ib.*, p. 356), «j peza quomo parte pelo pereiro»

terras de lavoura, pelos campos, pelas leiras¹⁵¹ e certamente por todos os espaços onde qualquer semente de boa planta tivesse podido germinar e tomar algum porte, de modo a consentir uma enxertia que lhe amansasse os frutos.

Se as essências florestais se agrupavam em matas e as fruteiras nos foram mostradas tantas vezes em pomares, por certo, os mais deles, de pequenas dimensões¹⁵², ainda assim a variedade reinava no seio desses agrupamentos arbóreos. A mistura de fruteiras era a regra e se outra qualquer árvore, embora não de fruto, aí queria entrar, era quase sempre bem-vinda¹⁵³. Por sua vez as matas, já atrás o repeti, eram, por natureza, formações florísticas complexas, que só a acção antrópica transformou, nos nossos dias. Se uma ou outra leira de souto se apresentava estreme porque plantada pelo camponês, o facto não devia ocorrer muito repetidamente, dada a tendência tão fundo enraizada de misturar as espécies. Assim era em todo o lado. Desde logo, portanto, e pensando apenas na árvore, a variedade, a mistura, predominavam.

Estas consociações arbóreas incluíam com frequência, no seu conjunto, a videira – referências a vinha com seu souto ou souto com sua vinha são, aqui, recorrentes¹⁵⁴ – e o mesmo acontecia em toda a Europa meridional. Mas no Noroeste a junção podia fazer-se de forma muito mais estreita do que em outras paragens, na medida em que a vide se enroscava à árvore procurando apoio e subia pelo seu tronco em busca do sol lá no alto e a afastar os frutos da terra húmida, a fim de os amadurecer o mais possível¹⁵⁵. As uveiras estavam presentes um pouco por toda a parte.

Mas era com as terras de sementeira que com mais frequência a árvore se consociava, até porque aquelas eram, dentro do terrado agrícola, as que necessitavam de maior largueza de espaço, dada a prevalência do cereal na alimentação de todos, senhores e camponeses, e o sistema cultural, assim como os conhecimentos técnicos do agricultor não serem de molde a tornar as terras muito rendosas. São recorrentes as informações acerca de todo o tipo de árvores, com uma incidência enorme nos castanheiros, a salpicarem leiras, campos, chãos, herda-

(*ib.*, p. 386), «... deinde venit se per perariam... deinde per finem ficulnearum...» (*ib.*, p. 560), «... deinde ad castinarium de Joazim ... per carril ad castinarium de Pousafoles...» (*ib.*, p. 594), «... quomodo tupat in marmoralibus ubi stat zerzeirina...» (*ib.*, p. 700), «... deinde ad perariam ... deinde ad sovereiram montis aguti ... deinde ad carvalios...» (*ib.*, p. 735) e os exemplos podiam continuar. Aliás, foi esta uma marca paisagística que chegou aos nossos dias, como deixou registado Orlando RIBEIRO, «Relance da evolução da agricultura», cit., p. 35; id., «Sur quelques traits de la campagne portugaise», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, p. 13.

¹⁵¹ São inúmeros os casos em que a árvore nos aparece espalhada pelos campos, isolada ou em grupos de poucos indivíduos. Todas as espécies de fruteiras, carvalhos, sobretudo castanheiros. É inútil indicar exemplos.

¹⁵² Uma grande parte dos pomares trazidos até nós pelas fontes em análise foram-no como topónimos, revestindo a forma Pomar, mas ainda mais Pomarzinho, Pomarinho, Pomarelho, a indicar a pequenez dos agrupamentos.

¹⁵³ Já atrás, nas notas anteriores, ficaram alguns exemplos. Podem ver-se mais uns quantos: castanheiros e cerejeiras (chamou-se mesmo «sautus de castinariis et cerzariis», *P. M. H., Inq.*, p. 661), carvalhos e cerejeiras (*ib.*, p. 688), castanheiros, cerejeiras, pereiras, macieiras (*ib.*, p. 420) e muitos outros casos.

¹⁵⁴ *Ib.*, pp. 388, 404, 578 e outros.

¹⁵⁵ As fontes falam, por exemplo, em «j. carvalio de uvaria» (*ib.*, p. 688) ou em «ij. salgarii cum uvariis» (*ib.*, p. 578).

des, peças, embora por vezes se diga apenas que «estão aí/ está aí», não ficamos a saber onde, uma, duas, três, quatro ou mais árvores¹⁵⁶, sem outra explicitação. Pode, até, caracterizar-se um pouco melhor a planta: «stat una magna nugaria»¹⁵⁷, por exemplo. Claro que algumas daquelas terras que referi – campos, peças – podiam estar incultas porque a árvore também se espalhava por todos os matos e baldios, mas estes estão mais arredados da documentação de que agora me sirvo. Penso que, ao menos na grande maioria dos casos, eram, efectivamente, terras de sementeira aquelas que as actas das *Inquirições* assim nos mostram. Aliás, várias terras ditas «soutos» de que o rei recebia rendas em cereal¹⁵⁸ mostram, precisamente, isso.

Na verdade parece não existirem, nesta região, terrenos sobre os quais algumas árvores, muitas ou poucas, não levantassem as suas copas¹⁵⁹.

IV. A ÁRVORE E O DECORRER DAS ESTAÇÕES

Se como tão bem disse Orlando Ribeiro, um geógrafo que a estes assuntos dedicou tanto do seu interesse e saber, o elemento fundamental da paisagem é dado pela vegetação¹⁶⁰, os seus elementos mais fortes, que são as árvores, sobretudo em região onde elas proliferam, têm de ser preponderantes no desenho dessa paisagem. Mas, por outro lado, ela não é jamais estática, não pode, nunca, permanecer imutável. Ainda que por pouco tempo. Para lá das mudanças que às vezes, acontece, por acção antrópica, serem de curto prazo, para lá dessas outras, naturais ou não, de longo prazo, há sempre, estão permanentemente a acontecer outras, tão constantes e ritmadas como a marcha dos ponteiros do relógio: as mudanças sazonais¹⁶¹.

Talvez alguma coisa se possa adiantar sobre elas, com base no que atrás foi sendo apresentado.

A floresta natural minhota é constituída, no seu essencial, por caducifólias¹⁶², entre as quais se imiscuem algumas sempre verdes e semicaducifólias. As fruteiras que povoam a

¹⁵⁶ São tão numerosos os casos que dispensam exemplificação.

¹⁵⁷ *P. M. H., Inq.*, p. 692.

¹⁵⁸ *Ib.*, pp. 344, 412, 434, 435, 657, entre vários outros casos.

¹⁵⁹ Num trabalho que fiz há algum tempo sobre uma outra região do País (Alcobaça) e numa outra cronologia (século XV) onde pude trabalhar com uma documentação bastante mais explícita encontrei oito formas diferentes de consociação de cultivos e em todos eles a árvore estava presente, quer por intermédio das fruteiras quer das oliveiras. Não das árvores do bosque (Iria GONÇALVES, «Traços da paisagem rural nas terras de Alcobaça (séculos XIV-XV)», *Tarouca e Cister. Espaço, espírito e poder*. Actas, Setembro 2002, Tarouca, 2004, p. 383.

¹⁶⁰ Orlando RIBEIRO, «As formas movediças da paisagem», *Opúsculos geográficos*, vol. I, *Síntese e método*, Lisboa, 1989, p. 127.

¹⁶¹ Uma breve síntese deste assunto para Portugal foi feita por Hermann LAUTENSACH, «A cobertura vegetal», cit., pp. 566-575.

¹⁶² Deixei atrás dito que a floresta minhota era constituída principalmente por carvalhos e castanheiros. Ora, segundo observa Hermann Lautensach, é principalmente nestas árvores que se nota com mais intensidade o descanso devido aos frios invernaes (*ib.*, p. 554). Naturalmente exclui-se de entre os primeiros, embora não em absoluto, o carvalho português, que este, como semi-caducifólia que é, guarda até muito tarde, embora emurchecidas, as suas folhas, mas este é, como também deixei dito, uma árvore menos adaptada aos solos e ao clima minhotos, preferindo antes as condições oferecidas pelo Sul do País. Não podia ser, por isso, dominante na paisagem minhota.

região, também elas, na sua grande maioria, perdem as folhas¹⁶³ no respeito ao repouso invernal¹⁶⁴. Assim, quando o ano se prepara para o despertar, no início da Primavera, a maior parte das árvores minhotas ergue ao alto os seus braços nus, escuros, castanhos ou acinzentados¹⁶⁵.

É com os primeiros calores que tudo começa a modificar-se.

Ao lado das copas sempre verdes de sobreiros, pinheiros ou oliveiras, as demais começam a encher-se de vida. Carvalhos e castanheiros aprestam-se a rebentar em abrolhos verde-novo, ao mesmo tempo que nos pomares grande parte das fruteiras desabrocha, antes de mais, as suas flores. Muito nítidas e puras as da cerejeira, bem destacadas, sobretudo quando em grupo, o que por vezes acontecia¹⁶⁶. Assim também as macieiras, as pereiras, os poucos pessegueiros, estes a desenharem uma mancha mais viva, mais rosada. A diversificar e tornar mais forte o quadro, o quente vermelho acobreado dos abrolhos produzidos pelo carvalho cerquinho, que há pouco ainda perdera as folhas murchas do ano anterior.

É este o período mais alegre e colorido das paisagens campesinas. É um tempo curto. A floração das fruteiras breve desaparece, cumprida a tarefa de atrair os insectos e facilitar a polinização. As cores esbatem-se, tornam-se mais sóbrias.

Mas as folhas das caducifólias estão já aí. As copas mais altas do alvarinho, depois as do carvalho negral, do castanheiro, do cerquinho ou da nogueira, depois as menos imponentes de todas as fruteiras¹⁶⁷, vão ficando, pouco a pouco, cada vez mais densas, o seu verde vai mudando, vai, de uma maneira geral, escurecendo. É outro tempo curto, este.

Entretanto a cerejeira, que se dá bem com os invernos frios e produz frutos pequenos, não precisa muito para os amadurecer. Em princípios de Junho está a colorir-se de rosa, de vermelho, nas suas pequenas drupas, raramente isoladas, a melhor marcar a cor. Começava para o camponês medieval a melhor época do ano, facto consubstanciado no velho aforismo que ainda hoje muitos recordam: «do cerejo ao castanho, bem me avenho; do castanho ao cerejo, mal me vejo».

A partir daí e durante o Verão inteiro, todas as fruteiras começam, uma após outra, a cobrir-se de frutos maduros. A paisagem humanizada adquire, pelas suas árvores, novos e variados tons – tons quentes, os tons dos frutos maduros. A mostrarem-se, rosados, vermelhos, amarelos, por entre a omnipresença do verde. Situação esta que terminará com o aproximar do Outono. Os chamados frutos secos só agora estão maduros, a tornarem-se bem visíveis nos seus característicos invólucros, sobretudo o ouriço da castanha, a dar uma nota tão original.

¹⁶³ É ainda o mesmo autor quem nos diz que o descanso invernal se marca muito mais intensamente nas plantas cultivadas (*ib.*, p. 555).

¹⁶⁴ Sobre as características fenológicas das plantas referenciadas, veja-se o trabalho de Maria Eugénia S. A. MOREIRA-LOPES *et alii*, *Vegetação de Portugal*, vol. I, *Plantas espontâneas e subespontâneas*, vol. II, *Plantas cultivadas*, que tenho vindo a citar.

¹⁶⁵ Sobre a cor dos ritidomas destas e de outras árvores, veja-se o trabalho citado na nota anterior.

¹⁶⁶ Como atrás ficou referido.

¹⁶⁷ Também sobre o porte das árvores utilizei o trabalho citado nas notas 164 e 165.

Ao mesmo tempo muitas das folhosas nortenhas começam a sofrer a grande transformação outonal. As suas copas adquirem novas cores – os amarelos quentes, os vermelhos acobreados – e é um último momento, antes de se desnudarem.

Os espécimes de folhagem persistente mantêm um aspecto sempre semelhante a si próprio, mas, ainda assim, os frutos maduros de algum modo lhes alteram a fisionomia. As landes do sobreiro, até as pinhas a destacaram-se por entre as agulhas do pinheiro, sobretudo a azeitona que a oliveira foi enegrecendo durante o Outono e primeiros dias de Inverno, são, sem dúvida, um traço diferente da paisagem.

A partir daí há ainda lugar para um ou outro medronheiro¹⁶⁸ – muito poucos, como já disse – amadurecer os seus frutos e colocar no quadro uma última pincelada de vermelho quente, todavia reduzida à pequenina mancha que é o medronho.

A maior parte das outras árvores tinha-se preparado, mais uma vez, para o descanso invernal¹⁶⁹. Estaria a cumpri-lo até de novo o ciclo recomeçar.

¹⁶⁸ Sob a designação de ervedeiro (*P. M. H., Inq.*, pp. 415-416, 675).

¹⁶⁹ Podem ver-se também algumas abordagens relacionadas com estas mudanças da vegetação em Maria Manuela CATA-RINO, «Ritmos sazonais da paisagem agrária elvense (Tombo da Comenda de Elvas – 1509)», *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas. Actas das segundas jornadas*, coord. por Iria Gonçalves, Lisboa, 2006, pp. 113-123.

III.

SOBRE O PÃO MEDIEVAL
MINHOTO

O manancial informativo que as *Inquirições* levadas a efeito pelos monarcas portugueses desde os mais remotos tempos da nossa história¹, mormente as que se devem à iniciativa de Afonso III, por um lado, pelo volume documental que representam, por outro, porque a sua publicação as tornou acessíveis a todos os investigadores, é de tal modo rico e variado, que poucos serão os assuntos concernentes às épocas em que foram produzidas e aos espaços sobre que incidiram – e não só – para os quais elas não tragam aporções mais ou menos valiosas, mas sempre interessantes. Neste sentido muitos têm sido os medievalistas que nelas têm ido procurar apoio para os seus trabalhos, tendo encontrado, por vezes, riquezas não suspeitadas. Eu própria as tenho questionado sobre diversas temáticas, sem nunca me ter sentido defraudada pelas respostas obtidas. Apenas, muitas vezes, gostaria que essas respostas fossem mais explícitas.

Interrogá-las-ei, desta vez, sobre o pão que se comia no Entre-Douro-e-Minho. Na altura em que foram redigidas, mas, talvez mais ainda, em épocas anteriores, quando se colonizaram aquelas terras, quando se fixaram foros a pagar pelo camponês ao senhor, quando se estruturaram costumes, quando se implantaram hábitos, eventualmente trazidos de outras terras. Mas que perduraram, que se mantiveram bem vivos na memória das gentes, a mostrarem-se, ao longo dos tempos, activos e funcionais². É certo que muitas questões ficarão sem resposta, até pelos condicionalismos que presidiram à elaboração deste corpo documental³, mas, ainda assim, sobejará uma massa informativa capaz de esclarecer vários pontos da temática em questão.

Como é sabido, os cereais têm vindo a ser cultivados desde antiquíssimas eras e embora o seu consumo tivesse começado por revestir as formas de papas e caldos, preparações culinárias em que eles são já bastante bem aproveitados pelo organismo humano⁴, foi sob a forma de pão que ganharam o seu maior protagonismo e se multiplicaram em variadíssimas receitas de outras tantas formas e sabores. No Egipto antigo conheciam-se já diversas variedades de pães⁵,

¹ Vejam-se, por exemplo, A. H. de Oliveira MARQUES, «Inquirições», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, pp. 552-554; Luís KRUS, «Inquirições», *Dicionário ilustrado de história de Portugal*, coord. por José Costa Pereira, vol. I, [Lisboa], 1985, pp. 343-344.

² Tentei ilustrar o que acabo de dizer em artigo velho já de alguns anos e em que procurei mostrar como poderia pôr-se em movimento todo um complexo mecanismo destinado a preencher as diversas necessidades de um rei e da sua corte a deslocarem-se por aquelas terras, nas vetustas eras em que os senhores ainda deambulavam pelos seus domínios a consumir, nos diversos locais, o produto das respectivas rendas, mecanismo na altura já obsoleto, mas muito nitidamente presente na memória de todos. E ainda em pleno funcionamento, no que diz respeito aos pagamentos a efectuar e aos serviços a prestar, embora, neste meado de século XIII, já desenraizados do primitivo contexto que ditara a sua criação (cf. «Alguns aspectos da visita régia ao Entre Cávado e Minho, no século XIII», nesta colectânea a pp. 180-207).

³ Veja-se o que digo na introdução a esta colectânea de textos.

⁴ Emílio PERES, «Pão, insubstituível mitigador da fome», *O pão, o comer e o saber comer para melhor viver*, coord. por João Madureira, Terena, 2004, p. 62. Porém, é sob a forma de pão que melhor preenchem os requisitos necessários para uma boa absorção (id., «O pão nosso de cada dia», *ib.*, pp. 50-52).

⁵ Edda BRESCIANO, «Alimentos e bebidas do Egipto antigo», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. de Maria da Graça Pinhão, Lisboa, 1998, p. 56.

conhecimento de que também participavam hebreus, fenícios, cartagineses⁶. Mas foi a Grécia que levou a técnica do seu fabrico ao máximo apuramento conseguido na Antiguidade, desenvolvendo uma impressionante variedade de pães e bolos, alguns destes adoçados com mel⁷, técnicas e sabores que os Romanos experimentaram e integraram no seu quotidiano⁸. Por essa via o pão, embora já conhecido em toda a Europa, firmou-se, aqui, com toda a solidez, e foi aumentando a sua importância ao longo de toda a Idade Média.

Por isso, como em toda a Europa ocidental, também no nosso País os cereais eram cultivados por toda a parte. Os europeus da Idade Média não sabiam subsistir sem eles⁹; os aldeãos portugueses continuaram, até ao presente, a ser grandes comedores de pão¹⁰. Em parte alguma podia descurar-se a lavoura dos cereais. Retomando o que Orlando Ribeiro deixou dito para o Portugal contemporâneo, podemos afirmar, já em meados do século XIII, que «o cereal acompanhava por toda a parte as instalações humanas»¹¹. Assim acontecia, pois, no Entre-Douro-e-Minho. Mas que cereais eram esses que aí se cultivavam? As informações a tal respeito são bem menos explícitas do que queríamos.

Já atrás ficou visto, como só a propriedade régia foi contemplada no inquérito em estudo¹². Mas, mesmo aí, nem sempre as respostas que encontramos são aquelas que gostaríamos de obter. Tanto nos espaços onde o rei possuía grandes domínios como naqueles outros em que apenas algumas courelas lhe pertenciam, só à porção a ele devida se fazia referência. Como, aliás, é lógico. No maior número dos casos ao monarca cabia uma parte alíquota da colheita e esta podia ser igual para todos os grãos, ou diferente consoante se tratasse de cereais de Inverno ou de Primavera, ou, ainda, consoante o cultivo se efectuasse no monte ou nas terras chãs. Nesses casos raramente as plantas em causa foram especificadas, cobertas todas pela designação genérica de «pão», algumas vezes substituída por essas outras, um pouco menos abrangentes, de «segunda» ou de «outono»¹³. Mas, englobando o primeiro daqueles termos

⁶ Antonella SPANÒ GIAMMELLARO, «Os fenícios e os cartagineses», *ib.*, p. 76.

⁷ Marie-Claire AMOURETTI, «Cidades e campos gregos», *ib.*, p. 122; Alfredo SARAMAGO, «O pão na cultura mediterrânica», *A terra, o homem e o pão*, I Congresso português de cultura mediterrânea, Terena, 2002, pp. 256-257.

⁸ Inês de Ornellas e CASTRO, «Introdução: evolução do paladar romano», *O livro de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano*, int., trad. e comentários por Inês de Ornellas e Castro, Sintra, 1997, p. 25; Alfredo SARAMAGO, *ob. cit.* na nota anterior, pp. 257-258.

⁹ Não obstante a população medieval se ocupar, em proporções esmagadoras, no trabalho dos campos – Giovanni CHERUBINI aponta para os nove décimos da população («Il contadino e il lavoro dei campi», *Il lavoro, la taverna, la strada. Scorcì di Medioevo*, Nápoles, 1997, p. 70) – era a cultura dos cereais que mobilizava o melhor dos esforços e da preocupação de todos. Eu própria já há tempo abordei este assunto: Iria GONÇALVES, *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, 1989, p. 216.

¹⁰ Orlando RIBEIRO diz-nos, de forma magistral, como os nossos camponeses são frugais nas suas refeições, frugalidade sustentada pelo pão, acompanhado, a avivar sabores, com algumas azeitonas, um pedaço de queijo ou uma sardinha assada («Sur quelques traits de la campagne portugaise», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, p. 12).

¹¹ *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, 2.ª ed., Lisboa, 1963, p. 68.

¹² Veja-se o que ficou dito na introdução a estes textos.

¹³ O termo «pão», aplicado a todos os cereais, é por demais comum para ser objecto de comentários. A designação de «outono»,

todos os cereais com a única exceção do trigo, e o segundo as sementeiras de Outono, isto é, quase todos os trigos e centeios – só com a exclusão dos tremeses – e ainda algumas cevadas, continuam a ser suficientemente latas para muito dificultarem a sua utilização. Resta, no entanto, um bom número de referências aproveitáveis, se não muito grande, pelo menos disperso por todo o espaço em estudo, de modo a permitir-nos uma visão de conjunto.

A estas informações, provenientes do cânon devido ao soberano, juntam-se outras mais, e ainda em maior número, respeitantes às miunças a pagar pelos mesmos cultivadores ou aos foros a solver pelos pequenos proprietários alodiais, sobre quem o rei já havia estendido a obrigatoriedade de pagamento de direitos senhoriais¹⁴. Aí mencionam-se com frequência foros pagos em trigo, em centeiro, em milho, ou em pão confeccionado a partir de algum desses cereais. Em tais circunstâncias é evidente que o grão em causa se cultivava no lugar. Mas o cereal exigido ao camponês podia, sobretudo neste caso, ser escolha do senhor, independentemente da importância que revestia, em termos quantitativos, na composição da colheita cerealífera¹⁵. Por sua vez, velhos costumes estabelecidos, agindo de forma alargada a algum espaço relativamente grande e englobando várias freguesias, podiam ajudar, aqui ou ali, a compor uma ou outra mancha cartográfica, que caso contrário dificilmente poderia ser explicada de outro modo.

Tendo em atenção estas considerações, vejamos o que é possível adiantar sobre o assunto¹⁶.

I. OS CEREAIS CULTIVADOS

1. O trigo

De entre todos os cereais produzidos, o trigo foi sempre o mais apreciado¹⁷. Era não só o que proporcionava um pão mais branco, mais saboroso e nutritivo, aquele que prefe-

menos usual (*P. M. H., Inq.*, pp. 298-300, 639, 1471-1472, 1473, 1477-1478, por exemplo) é, como disse, menos abrangente, mas, ainda assim, é suficientemente lata para muito dificultar a sua utilização. O designativo «segunda» é também muitíssimo usual.

¹⁴ José MATTOSO, *Identificação de um País. Ensaio sobre as origens de Portugal*, vol. II, *Composição*, Lisboa, 1985, pp. 69-71.

¹⁵ Já diversos autores e desde há muito têm constatado o mesmo. Por exemplo: Roger GRAND e Raymond DELATOCHE, *L'agriculture au Moyen Âge. De la fin de l'Empire romain au XV^e siècle*, vol. II de *L'agriculture à travers les âges*, dirig. por Émile Savoy, Paris, 1950, p. 320; Georges DUBY, *L'économie rurale et la vie des campagnes dans l'Occident médiéval (France, Angleterre, Empire, IX^e-XV^e siècles). Essai de synthèse et perspectives de recherches*, vol. I, Paris, 1962, p. 175; Maria del Carmen PALLARES MÉNDEZ e Ermelindo PORTELA SILVA, *El bajo valle del Miño en los siglos XII y XIII. Economía agraria y estructura social*, Santiago de Compostela, 1971, p. 46; Iria GONÇALVES, *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, p. 76; Ana Maria AFONSO, *O mosteiro de S. Salvador de Castro de Avelãs. Um património monástico no dealbar da Idade Moderna (1500-1538)*, Cascais, 2002, p. 52, nota 43.

¹⁶ Veja-se uma panorâmica geral sobre o assunto em A. H. de Oliveira MARQUES, *Introdução à história da agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 2.^a ed., Lisboa, 1978, pp. 63-66. Veja-se também Alberto SAMPAIO, *Estudos históricos e económicos «As vilas do Norte de Portugal»*, Lisboa, 1979, pp. 84-85.

¹⁷ Qualquer uma das variedades de trigo cultivadas na Idade Média produzia um pão mais apetecível do que o confeccionado

riam as aristocracias e todos quantos podiam obtê-lo, mas ainda porque era o único, entre todos os grãos panificáveis, considerado suficientemente digno de, pela hóstia, ser consagrado a Deus de uma forma especial e ser transformado no Seu Corpo¹⁸. Era este um dado cultural importante.

Em toda a parte se cultivava algum trigo, até mesmo nas terras pouco propícias à sua agricultura, ao menos para o pão diferente e festivo e para a solução dos foros exigidos pelo senhor.

No nosso País, se em todo o Sul ele foi a cultura cerealífera dominante¹⁹, chegando mesmo, como nos campos de Beja, a excluir todas as outras gramíneas, com exceção da cevada²⁰; no Entre-Douro-e-Minho a primazia, em termos quantitativos, ia para outros cereais que não ele²¹. Cultivava-se, no entanto, com alguma generalidade por todo o espaço em análise²², embora, naturalmente, se afastasse com decisão das terras altas e inóspitas da Peneda, Gerês e Cabril, bem como da serra de Arga, domínios da mata e dos animais bravios²³. As referências ao trigo afastam-se também do vale do Minho, mas possivelmente, aqui, por uma tendência, que já outros autores notaram, para o silêncio sobre as produções agrícolas²⁴, que nesta região sobretudo é manifesta.

a partir de algum dos outros cereais ou de misturas. Uma dessas variedades, porém, era, entre todas, a mais apreciada – a candial. Entre nós conhece-se um bom exemplo deste apreço, proveniente dos finais da Idade Média, em que a Câmara de Loulé contratou uma padeira para fabricar um pão diferente, mais requintado e que até escapava ao controlo exercido pelos almotaçês, o qual devia ser confeccionado a partir do trigo candial e se destinava apenas aos mais ricos, até porque só eles teriam dinheiro para o adquirir: *Actas da vereação de Loulé*, vol. I – Séculos XIV-XV, Loulé, 1999/2000, pp. 192-193. Vários investigadores têm comprovado o mesmo. Podem ver-se, como exemplo: María Isabel FALCÓN PÉREZ, «La comercialización de trigo en Zaragoza a mediados del siglo XV», *Aragón en la Edad Media*, vol. I, *Estudios de economía y sociedad en la Baja Edad Media*, Saragoça, 1977, p. 240; Agustín RUBIO VELA, «El consumo de pan en la Valencia bajomedieval», *Actes I^o Col.loqui d'història de l'alimentació en la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lérida, 1995, p. 164; Juan Vicente GARCÍA MARSILLA, «Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)», *ib.*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, 1995, p. 489; id., *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios de la Valencia bajomedieval*, València, 1993, p. 101; Françoise DESPORTES, «Os officios da alimentação», *História da alimentação*, diríg. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. de Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Lisboa, 2001, p. 48; Iria GONÇALVES, «A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média portuguesa», *História da alimentação. Torres Veteras*, IX, Lisboa –Torres Vedras, 2007, p. 65.

¹⁸ Georges COMET, *Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e-XV^e siècle)*, Roma, 1992, pp. 210, 215; id., «Dur ou tendre? Propos sur le blé médiéval», *Médiévales*, n.ºs 16-17, 1989, p. 105; Steven Laurence KAPLAN, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, trad. de Pierre-Emmanuel Dauzat, Paris, 1996, p. 55.

¹⁹ Hermenegildo Nuno Goinhas FERNANDES, *Organização do espaço e sistema social no Alentejo medievo. O caso de Beja*, dissert. polic., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 1991, pp. 48-51; Maria Teresa Nesbitt Rebelo da Silva MALTEZ, *Os recursos alimentares no Algarve oriental (século XIV)*, dissert. polic., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 1993, pp. 31-32; Maria Ângela da Rocha BEIRANTE, *Évora na Idade Média*, Lisboa, 1995, p. 349.

²⁰ Hermenegildo Nuno Goinhas FERNANDES, *ob. cit.* na nota anterior, p. 51.

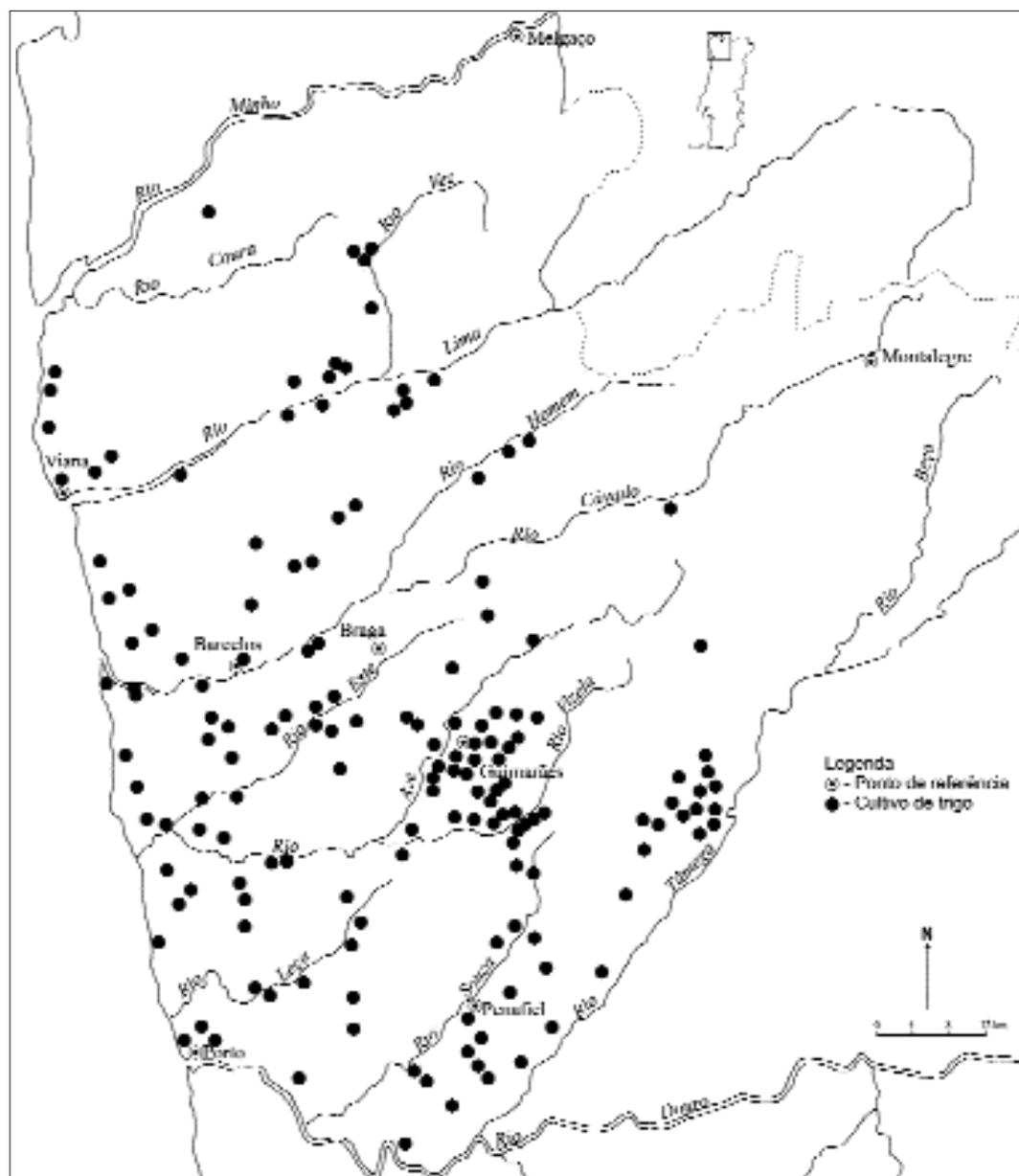
²¹ Alberto SAMPAIO, *Estudos históricos e económicos. «As vilas do Norte de Portugal»*, vol. 1, p. 85. Adiante voltarei a referir-me a este assunto.

²² O que A. H. de Oliveira MARQUES já tinha observado: *Introdução à história da agricultura em Portugal*, p. 63.

²³ Veja-se o mapa III.1.

²⁴ Amélia Aguiar ANDRADE (*Vilas, poder régio e fronteira: o exemplo do Entre Lima e Minho medieval*, dissert. polic., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 1994, p. 264) considera o trigo como a presença mais assídua entre os cereais.

Mapa III.1: O trigo.



Pelo contrário, o cereal nobre aproximava-se, mais do que qualquer um dos outros, do litoral²⁵, a sugerir até, em anos de abundância, a saída de alguma parte da colheita, facilmente escoada através dos rios e dos numerosos portos, fluviais e costeiros²⁶, rumo talvez apenas ao Porto²⁷, talvez a Lisboa, ou, quem sabe, um pouco mais longe. De todos os cereais era o trigo o mais compensador em termos de mercado. Justificava o facto que se lhe proporcionasse alguma circulação, ainda à custa, para o produtor, de um pão menos apetecível, mas a que ele estava, desde sempre, habituado. Mas se o camponês podia prescindir do trigo colhido na sua seara, o mesmo não acontecia com o cidadão de algumas possibilidades económicas. Por isso nós vemos o trigo, ao mesmo tempo que ocupava alguns dos mais férteis vales da região²⁸, aproximar-se também das cidades, com um destaque especial para Guimarães que, como sabemos, desempenhava uma função económica muito importante a nível regional²⁹. Aliás, de acordo com as fontes em estudo, poderia parecer que Braga seria a única cidade que não veria o trigo aproximar-se das suas imediações³⁰, mas o facto deve-se, não à ausência daquela planta, mas ao vazio de informações, provocado, como já disse, pelo enorme couto da Sé, amplamente espalhado a toda a volta da cidade.

²⁵ José MARQUES («O censal da cabido de Tui para o arcediagado da Terra da Vinha – 1321», *Relações entre Portugal e Castela nos finais da Idade Média*, Lisboa, 1994, p. 73) ao estudar esta região que incluía o julgado de Caminha e parte do de Ponte de Lima, notou também esta tendência do trigo para se encostar ao litoral.

²⁶ Sobre os portos do Entre-Douro-e-Minho e a navegabilidade dos seus rios, facilitadora de circulações e transportes, veja-se Fernando CASTELO-BRANCO, «Alguns aspectos da evolução do litoral português», *Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa*, vol. LXXV, 1957, pp. 337-354; id., «Do tráfego fluvial e da sua importância na economia portuguesa», *ib.*, vol. LXXXVI, 1958, pp. 39-66; Orlando RIBEIRO, *Introduções geográficas à história de Portugal. Estudo crítico*, Lisboa, 1977, pp. 98-100, 133; A. H. de Oliveira MARQUES, *Portugal na crise dos séculos XIV e XV*, vol. IV de *Nova História de Portugal*, dir. pelo mesmo e Joel Serrão, Lisboa, 1985, pp. 128-130; Ana Maria Pereira FERREIRA, *A importação e o comércio têxtil em Portugal no século XV (1385-1481)*, Lisboa, 1983, p. 51; Maria Luísa B. H. Pinheiro BLOT, *Os portos na origem dos centros urbanos. Contributo para a arqueologia das cidades marítimas e flúvio-marítimas em Portugal*, Lisboa, 2003, pp. 159-196.

²⁷ O Porto, que em meados do século XIII era ainda uma pequena cidade, podia receber trigo de quase todo o Entre-Douro-e-Minho, pelo menos dos espaços não controlados por outras cidades, nomeadamente Braga e Guimarães. Neste sentido Armindo de SOUSA («Tempos medievais», *História do Porto*, dir. por Luís A. de Oliveira Ramos, Porto, 1994, p. 183) diz-nos que sendo os solos da região tão generosos quanto, na verdade, eram, para o Porto, «o pão nativo chegava». No entanto, pelo menos nos últimos séculos medievais e sobretudo na centúria de Quatrocentos, vemos os homens bons dirigentes da cidade tão preocupados como quaisquer outros dos seus congéneres, isto é, muito preocupados com o abastecimento frumentário da urbe. Tive oportunidade, há algum tempo, de verificar isso mesmo: Iria GONÇALVES, «A propósito do pão da cidade», *cit.*, pp. 54-61.

²⁸ António CRUZ («O mosteiro de Souto. Um cenóbio medieval de Guimarães, ao serviço da terra e do homem», *Congresso histórico de Guimarães e sua colegiada*. Actas, vol. III, Guimarães, 1981, p. 87) qualifica a ribeira do Ave de «ridente e feracíssima», qualidades que atribui também à do Vizela.

²⁹ Veja-se o monumental trabalho de Maria da Conceição Falcão FERREIRA, *Guimarães: 'duas vilas, um só povo'. Estudo de história urbana (1250-1389)*, Braga, 2010, onde, ao longo de todo o estudo, a autora deixa bem documentada a preponderância da cidade a nível regional. Veja-se, também da mesma autora, *Uma rua de elite na Guimarães medieval (1376-1520)*, Guimarães, 1989, sobretudo pp. 62-198.

³⁰ Veja-se o conjunto de mapas que acompanham este trabalho e onde se verifica como, próximo de Braga, as informações nunca existem.

A pequena mancha, muito compacta, que os elementos encontrados desenharam à volta de Celorico de Basto, essa é que não seria tanto provocada pela povoação, que não passaria, na época, de um pequeno núcleo de cariz sobretudo rural, nem sequer pela qualidade dos terrenos, mas sim por um costume que, abrangendo o julgado, multiplicava, em cada freguesia, a referência ao cereal nobre. Aliás, esse espaço era equitativamente partilhado com o centeio³¹.

2. O centeio

Em toda a Idade Média e mesmo até épocas muito posteriores³² e em largas zonas da Europa³³, o centeio partilhou muito estreitamente com o trigo a função de alimentar os homens³⁴. Com efeito, o centeio é, depois do trigo, o cereal mais nutritivo e mais facilmente panificável e algumas das suas qualidades fenológicas e ecológicas³⁵ tornam-no preferível a este. É uma planta que suporta bem o frio e não é exigente no que se refere à qualidade do solo³⁶, acompanhando, em regra, a colonização das terras altas. Além disso, pode esperar-se dele produtividade superior à do trigo e, a igual peso, o centeio produz mais farinha que o trigo³⁷. Acresce que, com um ciclo vegetativo mais curto, amadurece mais cedo e assim acode, com maior precocidade, a colmatar as carências alimentares, sazonalmente instaladas na época imediatamente anterior à ceifa. Quando a

³¹ Vejam-se os mapas III.1 e III.2.

³² A nível europeu e mesmo mundial, a regressão do centeio só começou em finais do século XVIII (Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 244).

³³ Com excepção da zona mediterrânica, onde o trigo foi sempre dominante, como já referi, relativamente a Portugal.

³⁴ Em Portugal e em toda a Península Ibérica as terras mais altas do Norte foram o domínio privilegiado do centeio, mas, nessas latitudes, também as terras baixas recebiam muitas vezes a sua sementeira. Muitos autores já o verificaram. Como exemplos: Robert DURAND, *Les campagnes portugaises Entre Douro et Tage aux XII^e e XIII^e siècles*, Paris, 1982, pp. 409-410; Isabel ALFONSO ANTÓN, *La colonización cisterciense en la meseta del Duero. El dominio de Moreruela (siglos XII-XIV)*, Zamora, 1986, p. 150; María Consolación CABERO DOMÍNGUEZ, *Astorga y su territorio en la Edad Media (s. IX-XIV): evolución demográfica, económica, social, político-administrativa y cultural de la sociedad astorgana medieval*, León-Oviedo, 1995, p. 106; José Luis NOVO CAZÓN, *El priorato santiaguista de Vilar de Donas en la Edad Media (1194-1500)*, A Corunha, 1986, p. 145; Isabel Castro PINA, *A encosta ocidental da Serra da Estrela. Um espaço rural na Idade Média*, Cascais, 1996, p. 33; María del Carmen SÁNCHEZ CARRERA, *El Bajo Miño en el siglo XV. El espacio y los hombres*, A Corunha, 1997, pp. 79-80.

³⁵ Maria Eugénia S. de A. MOREIRA-LOPES et alii, *Vegetação de Portugal*, vol. II, *Plantas cultivadas*, trab. dactil., Centro de Estudos Geográficos, Lisboa, 1981, p. 36.

³⁶ Sobre este assunto pode ver-se, com algum desenvolvimento, Geoges COMET, *Le paysan et son outil*, pp. 244-248. Podem ver-se também: Artur CASTILHO, «O centeio», sep. de *Manual enciclopédico do agricultor português*, Porto, 1947, pp. 19-20; A. H. de Oliveira MARQUES, «Centeio», *Dicionário de História de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. I, Lisboa, 1963, pp. 552-553; Massimo MONTANARI, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, trad. de Juan Vivanco, Barcelona, 1993, p. 39.

³⁷ Bernardette VOLANT, «Du pain... sur la planche. Pain bourgeois, pain brun et pain noir», *Dans les cuisines du Moyen Âge. Histoire médiévale*, hors série, n.º 8, Nov. 2004-Jan. 2005, p. 15.

provisão do ano anterior já foi consumida, é importante que a nova colheita se não faça esperar³⁸.

Talvez devido a este conjunto de qualidades, que o tornavam de grande utilidade para o camponês, que tinha como ambição máxima, no campo gastronómico, «matar a fome», o seu cultivo, a avaliar pelas informações em análise, estava amplamente generalizado em todo o Entre-Douro-e-Minho³⁹. Foi ele o cereal mencionado em maior número de freguesias. Talvez por isso era ao centeio que se dava, por vezes, a designação de «messe»⁴⁰, a significar com este termo toda a seara e a sua promessa de fartura para o decurso do ano ou, pelo menos, de uma boa parte do ano⁴¹. Mais significativamente ainda, «messe», por sua vez, podia designar todo o cereal. No lugar de Parada, freguesia de S. Martinho de Bougado⁴², o rei tinha direito a receber um moio de pão, «scilicet, messis»⁴³.

A distribuição do centeio pelo espaço em estudo, apresentando algumas manchas muito compactas e de certo modo características⁴⁴ merece alguns comentários, sobretudo pelas ausências. Não a Norte, nas terras municipais de Melgaço e Monção, ou nas senhoriais de Valadares e Cerveira, porque aí, como disse, é a informação que escasseia, mas sim no litoral, em toda a orla marítima e nas imediações das cidades, com destaque para Guimarães e Porto. Um e outro destes espaços, ocupados pelo trigo de uma forma muito significativa, como deixei dito, parecem dificultar a coexistência de ambos os cereais, ao

³⁸ Os nossos camponeses, pelo menos os do interior, guardaram até à actualidade a memória das fomes primaveris, consubstanciada em vários aforismos, como, por exemplo: «fome de Maio e frio de Abril, sempre veio e há-de vir», ou esse outro, exactamente na mesma linha: «a velha que bem sabia, guardou o maior taleigo para Maio e o maior madeiro para Abril».

³⁹ O centeio foi individualizado em 183 freguesias, o trigo em 146 e o milho em 128. Os outros cereais só mais raramente assomaram à documentação.

⁴⁰ Foi sobretudo no julgado da Maia que este termo se utilizou e penso não haver dúvida acerca da sua sinonímia com o centeio. Vejamos alguns exemplos: na vila de Módivas, freguesia de St.º Estêvão de Martinhais (actualmente lugar da freguesia de S. Gião, concelho de Vila do Conde), tinha o rei direito a um quarto do trigo, do milho e da messe (*P. M. H., Inq.*, p. 486); ali perto, em S. Salvador de Módivas (actualmente freguesia do mesmo concelho), alguns casais pagavam três búzios de pão: um terço do trigo e igual porção de milho e de messe (*ib.*, p. 487); em Rebordões, freguesia de Águas Santas (actualmente concelho da Maia), uma quaira de trigo, duas e meia de milho, igual porção de messe (*ib.*, p. 505). A não ser que queiramos considerar messe igual a cevada – o que não faria muito sentido, sobretudo aqui, no Entre-Douro-e-Minho, onde ela era menos cultivada – só nos resta equipará-la a centeio.

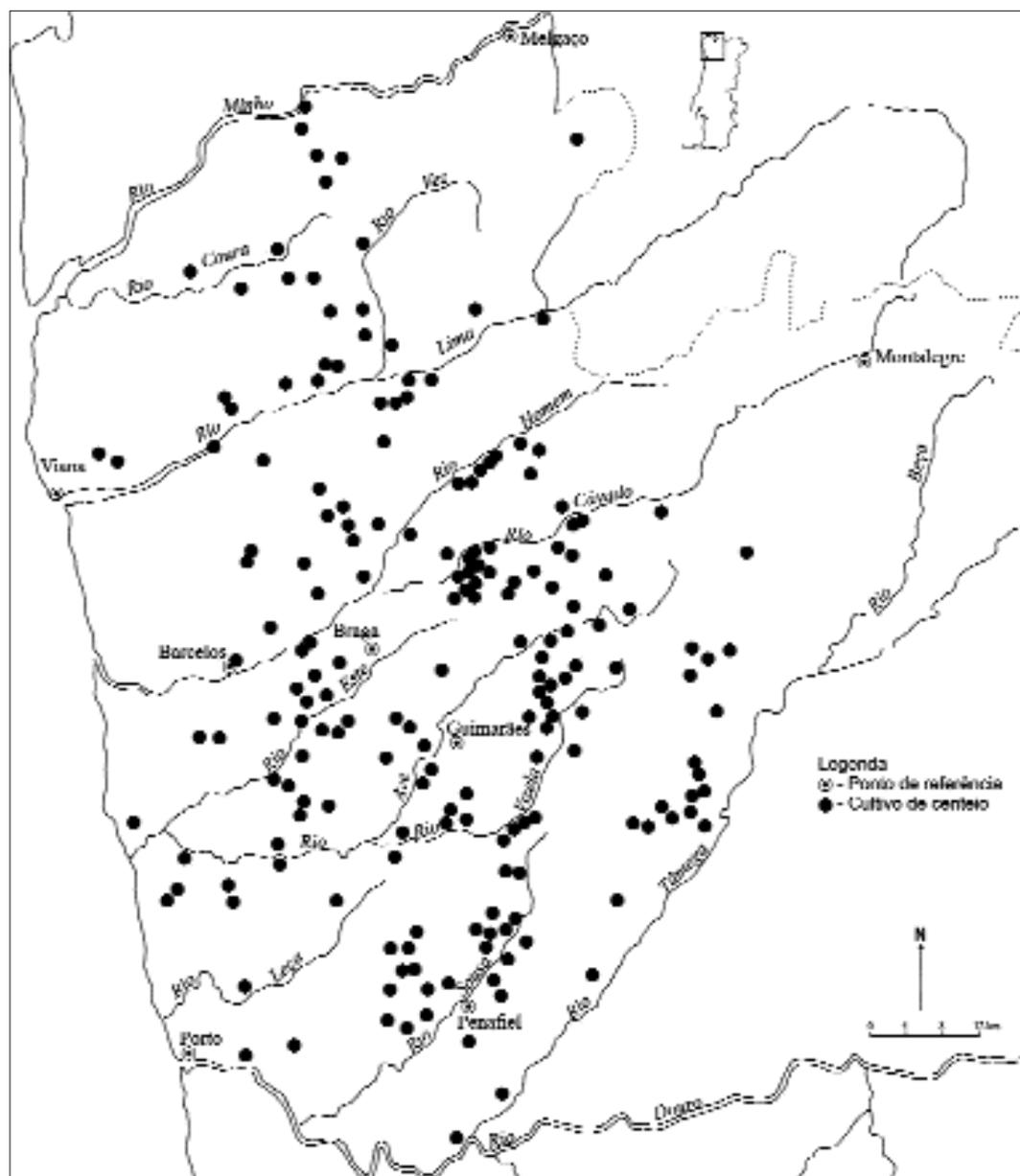
⁴¹ Também A. H. de Oliveira MARQUES considera sinónimas aquelas duas palavras (*Introdução à história da agricultura em Portugal*, p. 83). Luís Carlos AMARAL equipara messe a milho e centeio (*S. Salvador de Grijó na segunda metade do século XIV. Estudo de gestão agrária*, Lisboa, 1994, p. 115). Não creio que no Entre-Douro-e-Minho possa assim ser entendido. Para lá dos exemplos que aponte na nota anterior, posso lembrar mais alguns: na freguesia de S. Salvador da Macieira (actualmente freguesia do concelho de Vila do Conde), pagavam-se quatro teigas de milho e messe (*P. M. H., Inq.*, p. 490); em S^{ta} Cristina de Coronado (actualmente freguesia do concelho de S^{to} Tirso), sete quairas de milho e messe (*ib.*, p. 509); em S^{ta} Maria de Campanhã (actualmente integrada na cidade do Porto), a eiradiga devida ao rei constava de quatro quairas de milho e messe (*ib.*, p. 519); em S. Salvador de Fânzeres (actualmente freguesia do concelho de Gondomar), determinados casais pagavam um búzio de milho ou messe (*ib.*, p. 523).

⁴² Actualmente freguesia do concelho de S^{to} Tirso.

⁴³ *P. M. H., Inq.*, p. 500.

⁴⁴ Cf. o mapa III. 2.

Mapa III.2: O centeio.



menos de forma a surgirem com protagonismo semelhante na documentação em análise. Dir-se-ia que o litoral e as cidades, ao fomentarem, com a sua procura mais requintada, a produção de um cereal mais rico, levaram o rei a apropriar-se da situação, exigindo nele os foros através dos quais apreendemos a sua presença.

3. O milho

O milho cultivado na Idade Média com vista a uma preparação alimentar, e nomeadamente à panificação, era o milho-alvo ou miúdo, componente, como o trigo, o centeio, a cevada e outros cereais ainda, do antigo património agrário do espaço mediterrânico⁴⁵. Se mais tarde o maíz se lhe veio sobrepor, ocupando o seu lugar no cultivo e na linguagem, fenómeno que se verificou tanto no nosso País⁴⁶ como em outros lugares⁴⁷, neste meado do século XIII aquela época estava ainda muito longínqua⁴⁸.

O milho era em todo o Entre-Douro-e-Minho um cereal muito cultivado. Encontrando aqui, nos seus verões quentes e húmidos, boas condições de desenvolvimento, ocupava sobretudo os vales dos rios, de onde, mais tarde, foi desalojado pelo maíz⁴⁹. Expulso para as terras mais altas, aí continuou a ser cultivado até ao nosso século⁵⁰. Se as fontes em análise nos mostram uma cultura disseminada mas pouco compacta, não se adensando a formar manchas significativas⁵¹, penso que foi mais devido ao menor apreço em que este cereal era tido, face ao trigo ou mesmo ao centeio, para a alimentação humana, o que o afastava, mais do que os outros, dos foros exigidos pelo senhor⁵². Era quase só quando se tratava de cânones parciários que ele se encontrava presente nos escritos da época. Não

⁴⁵ Orlando RIBEIRO, «O milho, a vida rural e a expansão portuguesa», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, p. 193.

⁴⁶ Maria Olímpia da Rocha GIL, que pretendia estudar a introdução do maíz em Portugal, deparou-se precisamente, entre outras dificuldades, com a indecisão de linguagem, tão forte em todas as fontes consultadas (*Arroteias do vale do Mondego durante o século XVI. Ensaio de história agrária*, Lisboa, 1965, p. 11).

⁴⁷ Geoges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 280.

⁴⁸ Embora Vitorino Magalhães GODINHO tenha defendido a origem guineense do maíz e a sua entrada em Portugal por meados do século XV («O milho maiz. Origem e difusão», *Revista de Economia*, vol. XV, 1963, pp. 33-38), a opinião mais corrente inclina-se para a proveniência americana e a sua chegada à Europa em finais do mesmo século (Carlos da Cunha CONTINHO, «Origem e aclimação do milho em Portugal. Alguns aspectos da vida rural portuguesa antes e depois da introdução do milho nas nossas províncias», sep. de *Boletim da Associação Central de Agricultura Portuguesa*, Lisboa, 1917; Orlando RIBEIRO, «A cultura do milho e a disseminação do povoamento», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, pp. 191-192; id., «O milho, a vida rural e a expansão portuguesa», *ib.*, pp. 193-202; id., «Milho», *Dicionário de História de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, pp. 58-64.

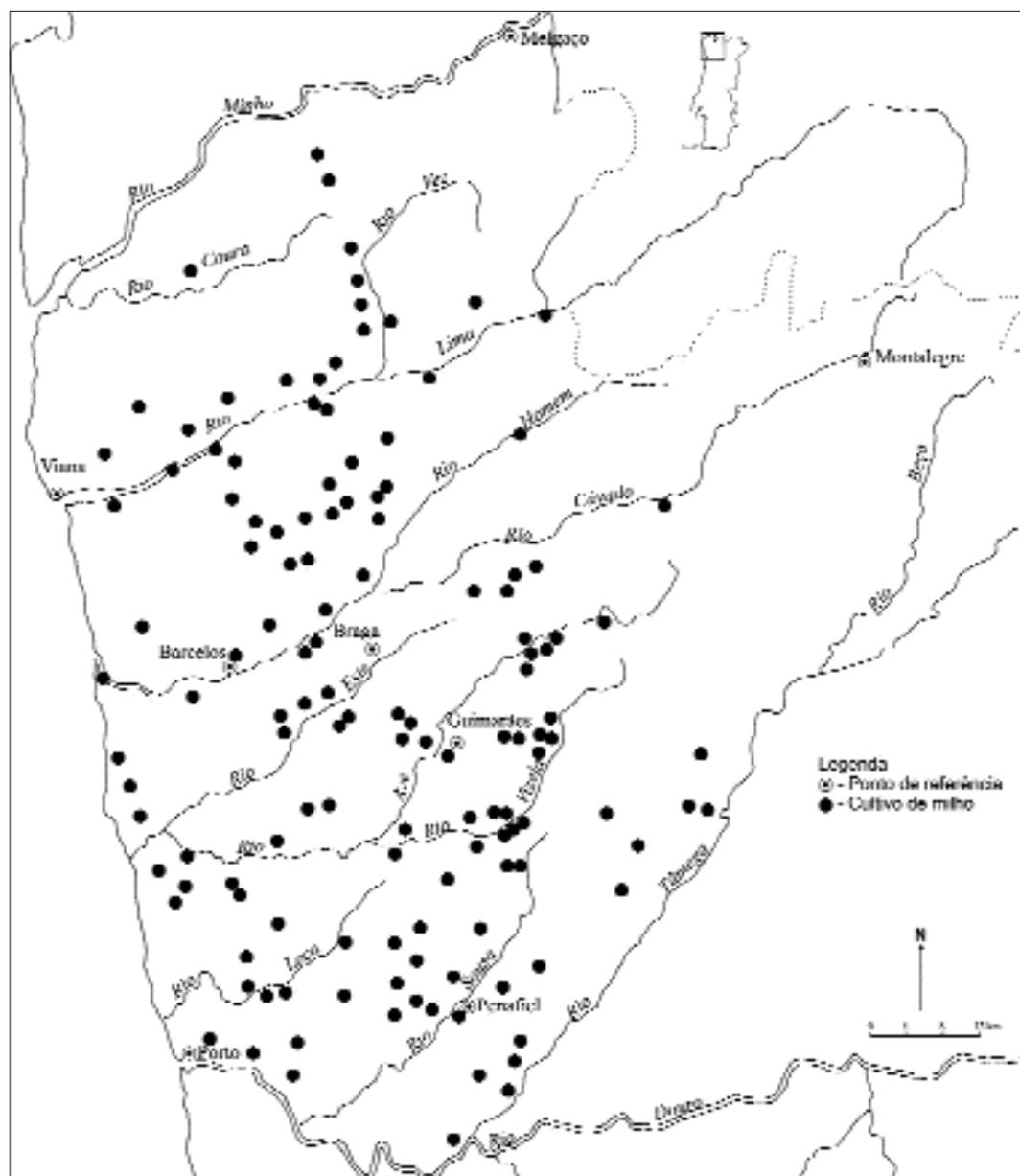
⁴⁹ Sob este aspecto é muito significativo o mapa publicado por Hermann LAUTENSACH, «A utilização do solo», *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach e Suzanne Daveau, vol. IV, *A vida económica e social*, Lisboa, 1991, p. 971.

⁵⁰ Orlando RIBEIRO, «As regiões geográficas», *ib.*, p. 1248.

⁵¹ Veja-se o mapa III.3.

⁵² Veja-se a bibliografia citada na nota 15.

Mapa III.3: O milho-alvo.



assim no terreno. Não só os estudos carpológicos mostraram, para outros lugares, uma presença medieval do milho muito importante⁵³, como outras fontes escritas têm mostrado essa mesma importância⁵⁴. Aliás, a grande capacidade de conservação deste cereal, que pode manter-se durante vários anos em boas condições, desde que correctamente armazenado⁵⁵, deve ter contribuído em grande parte para a difusão do seu cultivo.

4. O painço

Tradicionalmente ligado ao milho pelo nome – milho painço, se lhe chama – pelos métodos culturais e por necessidades agrológicas, eles são no entanto cereais diferentes e desde sempre utilizados para fins diversos⁵⁶.

Pouco importante esta planta e cultivada sobretudo para os animais e para a utilização da palha⁵⁷, poucas vezes a documentação fez incidir sobre ela a sua luz. Mais ainda que o milho, o diminuto interesse que o senhor lhe tributava fazia com que fosse votado ao esquecimento. Poucas referências expressas lhe foram dedicadas na documentação em análise⁵⁸.

Em contrapartida, porém, o povo atribuía-lhe algum protagonismo, utilizando-o como referência para designar vários locais, espalhados por todo o Entre-Douro-e-Minho. Topónimos como Painçal, Painçais⁵⁹, encontram-se dispersos por toda a parte, a atestar, por um lado, a presença efectiva do cereal, presença continuada em anos sucessivos, pois só desse modo podia enraizar-se no local, a conferir-lhe uma identidade própria; por outro, que o papel por ele desempenhado na composição da paisagem agrária era sufi-

⁵³ Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 275.

⁵⁴ Com a análise de outras fontes, a partir das quais foi possível quantificar a colheita dos cereais, o milho mostrou-se sempre dominante, chegando a atingir, no conjunto dos dízimos cerealíferos, os 60% de toda a produção. Quando se tratava de dízimas à Igreja ou do pagamento dos votos de Santiago, então o milho ultrapassava os 90%. Os quantitativos foram apurados por Avelino de Jesus da COSTA, *O bispo D. Pedro e a organização da arquidiocese de Braga*, 2.^a ed., vol. I, Braga, 1997, pp. 283-284; José MARQUES, *A arquidiocese de Braga no século XV*, Lisboa, 1988, pp. 399, 403, 413-417; Alcina Manuela Oliveira MARTINS, *Os votos de Santiago no Norte de Portugal (séc. XII-XV)*, [Santiago de Compostela], 1993, *passim* (Vejam-se sobretudo os vários quadros apresentados ao longo do trabalho).

⁵⁵ Fernand BRAUDEL, *Civilização material e capitalismo. Séculos XV-XVIII*, trad. de Maria Antonieta Magalhães Godinho, vol. 1, Lisboa-Rio de Janeiro, 1970, p. 88. O armazenamento e conservação dos cereais foi um dos grandes problemas da Idade Média, devido a deteriorações causadas por fungos, pelos ratos, por insectos. Sobre estes últimos é interessante o trabalho de P. C. BUCKLAND, «Granaries stores and insects. The archeology of insect synanthropy», *La préparation alimentaire des céréales*, ed. por François Sigaut e Dominique Fournier, Pact, 26, 1991, pp. 71-78.

⁵⁶ Georges COMET, *Le paysan et son outil*, pp. 273-274.

⁵⁷ Alberto SAMPAIO, *As vilas do Norte de Portugal*, p. 85; Orlando RIBEIRO, «O milho, a vida rural e a expansão portuguesa», cit., pp. 193-194.

⁵⁸ Por isso A. H. de Oliveira MARQUES minimizou, talvez com um pouco de exagero, a pequenez da sua cultura no Entre-Douro-e-Minho (*Introdução à história da agricultura em Portugal*, p. 66).

⁵⁹ P. M. H., *Inq.*, pp. 400, 554-555, 587-588, 632-635, 647-648, 668, 1463-1464, são alguns exemplos.

Assim olhado, penso que lhe deve ser atribuída uma importância superior àquela que a diminuta representação cartográfica poderia sugerir⁶¹. Aliás, ainda em finais do século XIX e não obstante a fortíssima implantação que o mais aqui tinha alcançado, o painço ainda marcava uma presença bem visível⁶².

5. A cevada

De entre todos os cereais cultivados, a cevada foi talvez aquele que conheceu uma mais ampla difusão a nível europeu⁶³, facto para o qual não foram indiferentes algumas das suas características ecológicas, como a pouca exigência em termos de terrenos e a resistência às mudanças climáticas⁶⁴. Só na Europa setentrional ela cedia o passo à aveia, embora a sua coexistência se encontrasse bastante generalizada.

Produzida em larga escala nos anos de colheita normal, com vista à alimentação de cavalos e muares⁶⁵, configurava-se assim, no dizer de Massimo Montanari, mais ainda do que o trigo, como um cultivo senhorial⁶⁶ e dava consistência ao axioma segundo o qual «sem colheita de cevada não há guerra»⁶⁷, repetido ainda em épocas muito posteriores àquela a que me estou reportando.

No Entre-Douro-e-Minho, a cevada, embora produzida com alguma generalidade, estava longe dos valores atingidos pelo centeio, pelo trigo, pelo milho. Foi, inclusive, ignorada pelas actas do inquérito régio em largos pedaços da terra, como sejam, por exemplo, boa parte do Entre Lima e Minho – excepção feita ao vale daquele primeiro rio e ao litoral

⁶¹ Cf. o mapa III.4.

⁶² Alberto SAMPAIO, «O Minho rural e industrial», *Estudos históricos e económicos*, vol. II, Lisboa, 1979, p. 191.

⁶³ Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 256.

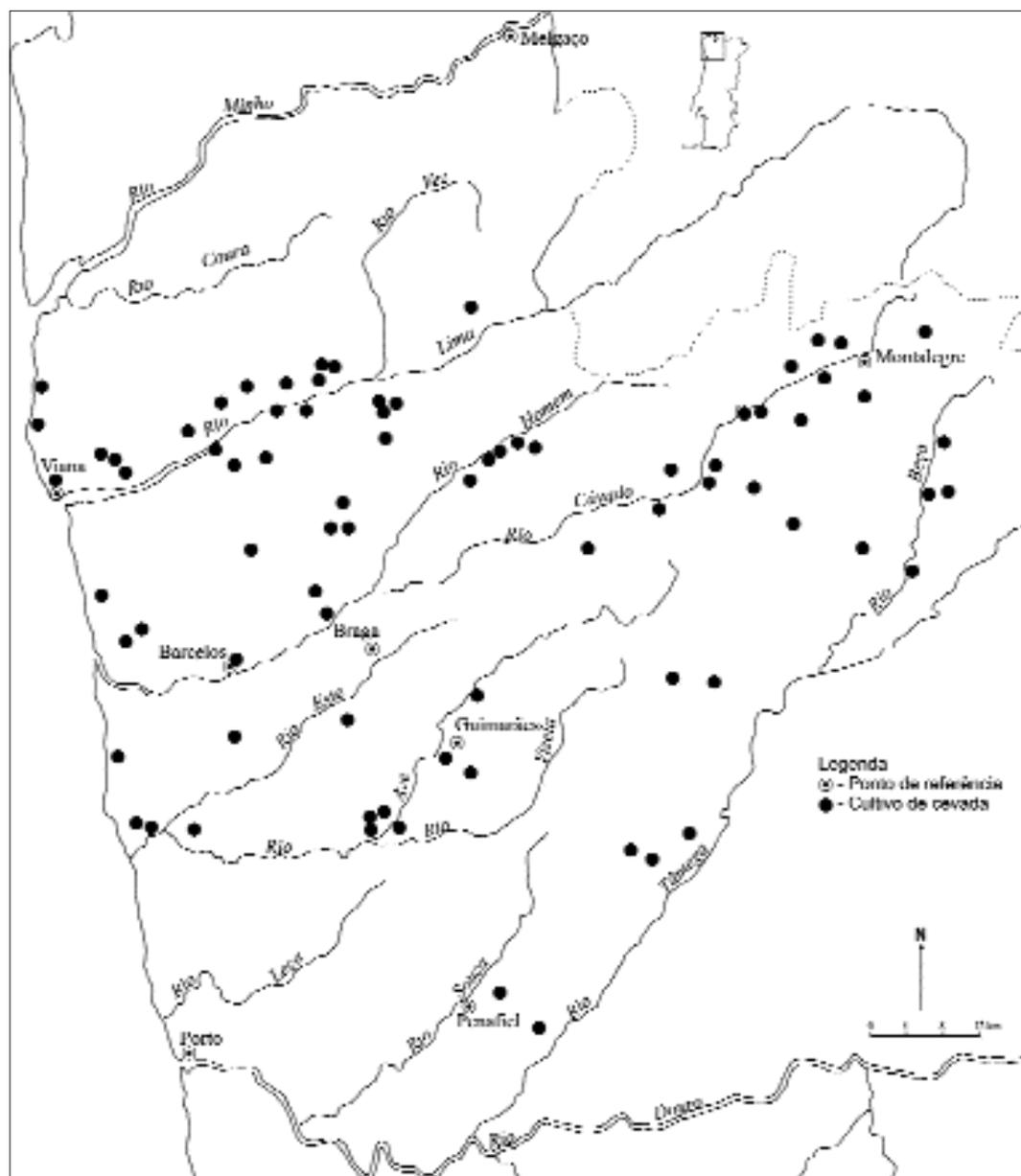
⁶⁴ Maria Eugénia S. de A. MOREIRA-LOPES et alii, *Vegetação de Portugal*, vol. II, *Plantas cultivadas*, p. 40. Veja-se também Charles PARAIN, «La evolución de la técnica agrícola», *Historia económica de Europa desde la decadencia del Imperio romano*, dir. por J. H. Clapham e Eileen Power, vol. I, *La vida agraria en la Edad Media*, trad. de Andrés Sánchez Arbós, Madrid, s. d., p. 182.

⁶⁵ Tem sido afirmado por vários autores. Veja-se, por exemplo: Artur CASTILHO, «A cevada», sep. de *Manual enciclopédico do agricultor português*, Porto, 1947, p. 151; Charles PARAIN, «La evolución de la técnica agrícola», cit., p. 182; A. H. de Oliveira MARQUES, *Introdução à história da agricultura em Portugal*, p. 227; id., «Cevada», *Dicionário de História de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. I, Lisboa, 1963, p. 560; Fernand BRAUDEL, *Civilização material e capitalismo*, p. 89; Roger GRAND e Raymond DELATOCHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, p. 322; Iria GONÇALVES, «Viajar na Idade Média: através da Península em meados do século XIV», *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, 1988, pp. 165 e 175; id., *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, p. 73; Massimo MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, 1988, pp. 132-133; Maria Helena da Cruz COELHO, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (Estudo de história rural)*, vol. I, Coimbra, 1983, pp. 135-136; Maria Ângela da Rocha BEIRANTE, *Évora na Idade Média*, p. 349; Ana Maria Seabra de Almeida RODRIGUES, *Torres Vedras. A vila e o termo nos finais da Idade Média*, Lisboa, 1995, pp. 242-243; Luís Carlos AMARAL, *S. Salvador de Grijó na segunda metade do século XIV*, p. 158; Manuel Sílvio Alves CONDE, *Uma paisagem humanizada. O Médio Tejo nos finais da Idade Média*, vol. I, Cascais, 2000, p. 197. A própria documentação que tenho vindo a compulsar também nos apresenta a cevada nessa vertente. Veja-se *P. M. H., Inq.*, pp. 633, 635, 636, 639, entre outras.

⁶⁶ Massimo MONTANARI, *ob. cit.* na nota anterior, p. 133.

⁶⁷ Fernand BRAUDEL, *ob. cit.* na nota 65, p. 89.

Mapa III.5: A cevada.



– e em todo o espaço delimitado pelo Ave, o Vizela e o Sousa. Ao contrário e fazendo jus às suas capacidades de resistência e frugalidade, avantajava-se, mais do que os outros, para os lados da serra do Barroso e foi o único documentado nas agruras de Castro Laboreiro⁶⁸.

6. A aveia

Planta forte e rústica⁶⁹, fácil de cultivar, a aveia é o menos exigente dos cereais⁷⁰. Todavia, não suporta os Invernos rigorosos do Norte europeu – por isso é cultivada como cereal de Primavera – e do mesmo modo também não aguenta os verões quentes e secos⁷¹, o que na Idade Média a afastava do Mediterrâneo, onde era substituída pela cevada, essa, sim, resistente à característica *secura estival* desta região⁷². Entre nós ela não podia ser muito cultivada⁷³ e quando o foi escolheu as áreas de verões mais frescos e húmidos, o que a levava precisamente para o Norte minhoto e de todo a afastava do Sul alentejano⁷⁴. Ao contrário do que passou a acontecer em épocas recentes⁷⁵. Com efeito, no Portugal da Idade Média e tanto quanto as investigações até agora realizadas o permitem saber, a aveia não se aventurou a sul dos campos do Mondego⁷⁶ ou das encostas da Estrela⁷⁷, pelo menos com uma afirmação clara de presença⁷⁸.

Todavia, nem no Entre-Douro-e-Minho o seu cultivo tinha relevância. As informações encontradas são demasiado poucas para que a agricultura da aveia pudesse ter expres-

⁶⁸ Veja-se o mapa III.5.

⁶⁹ Na verdade, até à Idade Média, a aveia não passava de uma simples parasita do trigo. Tanto a aveia como o centeio eram apenas ervas selvagens que só começaram a ser seleccionadas e cultivadas a partir dos séculos IV e V. Por isso Massimo MONTANARI qualifica estas plantas como invenções medievais: «Estruturas de produção e sistemas alimentares», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. de Maria da Graça Pinhão, Lisboa, 1998, p. 256.

⁷⁰ Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 272.

⁷¹ *ib.*, p. 270.

⁷² A aveia desempenhava, na Europa setentrional, o mesmo papel que o Sul mediterrânico reservava à cevada, isto é, alimentação dos animais, em especial dos cavalos, para lá, claro, do consumo humano. Podem ver-se, sobre o assunto: Charles PARAIN, «La evolución de la técnica agrícola», cit., p. 183; Geoges DUBY, *L'économie rurale et la vie des campagnes dans l'Occident médiéval*, vol. I, p. 174; Roger GRAND e Raymond DELATOUCHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, p. 323; Artur CASTILHO, «A aveia», sep. de *Manual enciclopédico do agricultor português*, Porto, 1946, p. 91; Hugues NEVEUX, «Déclin et réprise: la fluctuation biséculaire», *Histoire de la France rurale*, dirig. por Georges Duby e Armand Wallon, t. II, *L'âge classique des paysans. 1340-1789*, dirig. por Emmanuel Le Roy Ladurie, Paris, 1975, p. 116; Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 267.

⁷³ Armando CASTRO, «Aveia», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. IV, Lisboa, 1971, p. 375.

⁷⁴ Hermenegildo Nuno Goinhas FERNANDES, *Organização do espaço e sistema social no Alentejo medievo*, p. 51.

⁷⁵ Veja-se o mapa publicado no trabalho de Herman LAUTENSACH, «A utilização do solo», cit., p. 971.

⁷⁶ Maria Helena da Cruz COELHO, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*, vol. 1, p. 136.

⁷⁷ Isabel Castro PINA, *A encosta ocidental da serra da Estrela*, p. 30.

⁷⁸ A sugestão de aveia encontrada por A. H. de Oliveira MARQUES (*Introdução à história da agricultura em Portugal*, p. 83) e por mim própria (*O património do mosteiro de Alcobaca nos séculos XIV e XV*, p. 75), para os campos de Óbidos, não passa, isso mesmo, de uma sugestão, que carece de ser confirmada.

são com algum significado⁷⁹. Ainda mesmo considerando o pouco apreço que lhe era dado, inclusive para consumo animal, em região onde a cevada a substituía com vantagem.

Estava, no entanto, espalhada por todo o espaço em estudo, desde o Minho até ao Douro, em pontos todos eles bem afastados uns dos outros e representando, cada um deles, uma freguesia isolada entre as suas vizinhas. E dispersando-se por outros tantos julgados: Fraião⁸⁰, Neiva⁸¹, Geraz do Lima⁸², Celorico de Basto⁸³, Guimarães⁸⁴, Gondomar⁸⁵, Maia⁸⁶. Uma representação insignificante, mas geograficamente alargada⁸⁷.

7. O pouco sobre as variedades cultivadas

Foram aqueles todos os cereais de que se encontrou notícia. Sob cada uma das designações empregadas cultivavam-se, sem dúvida, diferentes variedades de plantas. A Europa medieval conheceu um grande número delas⁸⁸. No nosso País, aqui e ali, também têm sido encontradas referências a algumas delas⁸⁹. Era impossível que no Entre-Douro-e-Minho de Duzentos isso não acontecesse. Mas o mutismo das fontes é quase sempre muito grande. Nestas, é quase total. Quase.

Tratando-se de uma região toda ela de verões frescos e húmidos, como já por diversas vezes lembrei, é lógico que as variedades tremezes, semeadas na Primavera, de crescimento mais rápido e ciclo vegetativo mais curto⁹⁰, aqui fossem cultivadas neste meado do século XIII. Aliás, seriam antes a segura e os calores do Sul que as afastariam.

⁷⁹ Segundo Armando CASTRO («Aveia», cit., p. 375), algum crescimento que a cultura da aveia conheceu no nosso País, sempre muito ligeiro, só se verificou já durante o século XX.

⁸⁰ P. M. H., *Inq.*, p. 356.

⁸¹ *ib.*, p. 311.

⁸² *ib.*, p. 327.

⁸³ *ib.*, pp. 641-645.

⁸⁴ Só no julgado de Guimarães, aliás o maior de todos, em número de paróquias, a aveia foi atestada em mais do que uma delas: *ib.*, pp. 702-703, 718-720.

⁸⁵ *ib.*, pp. 519-522.

⁸⁶ *ib.*, p. 487.

⁸⁷ Dado o exíguo número de informações, não julguei necessário fazer acompanhar a implantação deste cereal com uma representação cartográfica, como fiz para os outros.

⁸⁸ Veja-se, por todos, Geoges COMET, *Le paysan et son outil*, pp. 199-293. Este autor trata com grande desenvolvimento todos os cereais cultivados, fixando-se de uma maneira especial sobre os que a Idade Média conheceu, mas alargando por vezes o seu estudo até ao período pré-histórico, ou trazendo-o até aos nossos dias.

⁸⁹ A. H. de Oliveira MARQUES, *Introdução à história da agricultura em Portugal*, pp. 81-86; Iria GONÇALVES, *O património do mosteiro de Alcobaca nos séculos XIV e XV*, pp. 72-74; Maria Helena da Cruz COELHO, *O Baixo Mondego nos finais de Idade Média*, vol. 1, pp. 131-133, Ana Maria Seabra de Almeida RODRIGUES, *Torres Vedras*, pp. 239-243; Manuel Sílvio Alves CONDE, *Uma paisagem humanizada*, vol. I, p. 196; Peio J. MONTEANO, *Los navarros ante el hambre, la peste, la guerra y la fiscalidad. Siglos XV y XVI*, Pamplona, 1999, p. 100.

⁹⁰ Artur CASTILHO, «O trigo», sep. de *Manual enciclopédico do agricultor português*, Porto, 1950, p. 253.

De uma forma clara e explícita, estas variedades não nos são oferecidas, mas a referência à «estivada» que nos aparece em algumas freguesias designando cereais, mas nitidamente separados dos restantes, não significará, precisamente, essa variedade cujo ciclo vegetativo se desenvolve, todo ele, durante os meses estivais?

As informações são lacónicas. Vejamos alguns exemplos: na freguesia de S^{ta} Eulália de Truite, julgado de Pena da Rainha, «dam de centeo et d estivada tertia»⁹¹; em S. Tiago de Pias e S. João da Portela⁹², no mesmo julgado, diz-se de igual modo: «dam tertia de centeo et d estivada»⁹³; na freguesia de S. Salvador⁹⁴, julgado de Nóbrega, ficou dito: «de milo et de centeo, et d estivada ... dam tertia, et d estivada de messe dam quarta»⁹⁵.

Muito pouco, como resultado. Fique a sugestão. E fique a panorâmica de momento possível, ao menos com as fontes que estou a analisar.

II. OS PÃES CONSUMIDOS

Como seria lógico esperar, as informações sobre os pães que se confeccionavam e consumiam no Entre-Douro-e-Minho de Duzentos são todas elas muito breves, lacónicas, na maior parte dos casos indirectas, por vezes até bastante sibilinas. Para muitos dos aspectos que gostaríamos de conhecer, não obteremos, mesmo, qualquer resposta. É o caso, por exemplo, de quase todas as questões relativas ao fabrico: peneiração, taxa de extracção de farinha, amassadura, fermentação, proporção dos ingredientes, tendedura. Mas restam ainda vários assuntos a que é possível dar algumas respostas.

1. Os cereais panificados

De entre os cereais atrás mencionados, apenas o centeio, o trigo e em menor escala o milho, nos aparecem, na fonte em análise, sujeitos à panificação. Mas convém, antes de aceitarmos o facto, fazer algumas considerações sobre o pão na Idade Média e as atitudes do europeu dessa época perante ele.

Não obstante ser a carne o alimento mais valorizado pelo Ocidente medieval, a sua base alimentar foi sempre o pão. Comer pão foi, antes de mais, um acto cultural. E que radicava em ancestrais costumes, sublimados e reforçados pelas tradições cristãs, tão importantes, tão vivas, tão actuaentes, numa Europa que era, ela própria, a «Cristandade». O pão, já atrás o lembrei a propósito do trigo, podia transformar-se no Corpo de Cristo,

⁹¹ P. M. H., *Inq.*, p. 370.

⁹² As três freguesias atrás indicadas pertencem actualmente ao concelho de Monção.

⁹³ P. M. H., *Inq.*, pp. 371, 373.

⁹⁴ Actualmente Touvedo (S. Salvador), freguesia do concelho de Ponte da Barca.

⁹⁵ P. M. H., *Inq.*, p. 415.

que era, Ele mesmo, o «Pão da Vida». A liturgia e os textos cristãos abundam em imagens do pão. A celebração eucarística era chamada, nos primeiros tempos do cristianismo, a «fracção do pão». Não admira, por isso, que sobre ele se tenha construído o modelo cultural de base do sistema alimentar medieval⁹⁶. Não admira também que a fome se instalasse com a falta de cereais, ainda mesmo que outros alimentos abundassem. Ser obrigado a comê-los sem pão era a fome⁹⁷. E este esquema estava tão fortemente enraizado entre o povo, que ainda no século XVIII se encontrava em plena actualidade⁹⁸.

Assim sendo e sabendo nós que as crises frumentárias foram tão frequentes durante a Idade Média⁹⁹, todos os cereais podiam ser objecto de panificação, até os menos adequados a este tratamento e no nosso País, de entre as gramíneas mais geralmente cultivadas, a cevada é o mais difícil, dada a sua pobreza em glúten e a pouca elasticidade que apresenta, o que impede a massa de levedar correctamente¹⁰⁰. Aliás, quando as carências frumentárias se tornavam mais agudas, muitos outros produtos além dos cereais entravam na panificação, começando pelas leguminosas e continuando pelas castanhas¹⁰¹, as bolotas¹⁰², as raízes, as bagas, toda a série de produtos que podiam chegar aos consumos aberrantes¹⁰³.

⁹⁶ Sobre estes assuntos veja-se Massimo MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 124-137; id., *El hambre y la abundancia*, pp. 26-28; id., «El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios de la Edad Media: ¿espacio cultural o mar fronterizo?», *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, ed. por F. Xavier Medina, Barcelona, 1996, pp. 75-76; J. Daniel SIMÉON RIERA, «El pa i el blat en l'imaginari col·lectiu occidental», *El cicle dels cereals. Del gra al pa*, València, 1989, pp. 33-37; Iria GONÇALVES, «Alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas», *Actas dos VI Cursos internacionais de Verão de Cascais* (5 a 10 de Julho de 1999), vol. 2, *A alimentação*, Cascais, 2000, pp. 30-31.

⁹⁷ Massimo MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, p. 127, entre muitos outros autores que se referiram a este assunto. Ficaram, inclusive, registados pela cronística alguns casos ilustrativos do inusitado que era comer carne ou outros alimentos sem pão, o que só acontecia na sua falta. Veja-se, por exemplo, o episódio protagonizado por Nuno Álvares Pereira e que Fernão LOPES nos conta (*Crónica de D. João I*, ed. prep. por M. Lopes de Almeida e A. de Magalhães Basto, parte II, Porto, s. d., cap. XXIII, pp. 52-53), episódio também abordado por Maria Manuela CATARINO, «A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo», *Animalia. Presença e representações*, coord. por Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, 2002, p. 49, ou um outro, a propósito de uma fome vivida na Calábria durante o século XI e que foi comentada por Massimo MONTANARI, «La cerealicoltura nell'Italia del Sud: vocazioni produttive e culturali», *Uomini, terre, boschi nell' Occidente medievale*, Catânia, 1992, p. 156.

⁹⁸ Steven Laurence KAPLAN, *Le meilleur pain du monde*, p. 134.

⁹⁹ Sobre este ponto pode ver-se por todos, relativamente à Europa, Wilhelm ABEL, *Crises agraires en Europe (XII^e-XX^e siècles)*, Paris 1973. Para Portugal, consulte-se A. H. de Oliveira MARQUES, *Introdução à história da agricultura*, pp. 38-45.

¹⁰⁰ Massimo MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, p. 134.

¹⁰¹ A castanha, em todos os lugares onde a sua presença se manifestasse, era utilizada como sucedâneo do pão. No Entre-Douro-e-Minho, onde o castanheiro proliferava, ela seria por certo muito consumida (cf. Iria GONÇALVES, «A árvore na paisagem rural do Entre-Douro-e-Minho», nesta colectânea, pp. 53-58). Sobre o consumo da castanha na Idade Média, são interessantes, além de vários outros trabalhos, as considerações de Giovanni CHERUBINI, «La "Civiltà" del castagno alla fine del Medioevo», *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma-Bari, 1985, pp. 149-171.

¹⁰² A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, Lisboa, 1964, p. 15; Salvador Dias ARNAUT, «A arte de comer em Portugal na Idade Média», int. hist. a *O «Livro de Cozinha» da infanta D. Maria de Portugal*, [Coimbra], 1967, p. XXIX.

¹⁰³ Lucie BOLENS, «Pain quotidien et pain de disette dans l'Espagne musulmane», *Agronomes andalous du Moyen Âge*, Genebra, 1981, pp. 264-278; Massimo MONTANARI, *El hambre y la abundancia*, pp. 55-56; Teresa VINYOLES I VIDAL,

É, pois, muito difícil pensar que sobretudo a cevada, mas também a aveia, o painço, não fossem panificados na região, até mesmo em anos de colheita normal. Claro que fica sempre ressalvada a sua utilização sob a forma de papas, de sopas, ou de qualquer outra pasta mais consistente¹⁰⁴, mas que fossem banidos da panificação e ainda que o resultado final não passasse de uma bolacha mais ou menos delgada, não parece provável. Aliás, em relação à cevada há testemunhos vários, provenientes de diversos lugares e épocas que nos a dão a conhecer, estreme, sob a forma de pão¹⁰⁵. A começar, inclusive, pela Bíblia. Os pães multiplicados por Jesus junto ao mar da Galileia, eram de cevada¹⁰⁶. Claro que isto não podia deixar de ter algum impacto na Europa do tempo.

Mas, como disse, a documentação em estudo não nos mostra todos os cereais panificados. De acordo com as informações nela colhidas, o centeio era o cereal mais utilizado no fabrico do pão, para o que a mesma predominância na agricultura, desde logo aponta. Com efeito, entre as freguesias onde nos são dados a conhecer alguns pães concretos, confeccionados a partir de alguns cereais concretos, 68,3% indicam-nos o centeio. Pães de centeio destinados ao pagamento do foro régio¹⁰⁷ ou à refeição do rico-homem¹⁰⁸, mas seme-

«Alimentació i ritmo del temps a Catalunya a la Baixa Edat Mitjana», *I^{er} Col·loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó, Edat Mitjana*, Lérida, 1995, pp. 121-122; Teresa CASTRO MARTÍNEZ, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, 1996, pp. 204-206; Iria GONÇALVES, «Do pão quotidiano nas terras de Alcobça (séculos XIV e XV)», *Actas Cister. Espaços. Territórios. Paisagens*, Colóquio internacional, 16-20 de Junho de 1998, Mosteiro de Alcobça, vol. I, *Economia e sociedade. Espiritualidade. Arquitectura*, Lisboa, 2000, p. 25; Giuliana ALBINI, *Guerra, fame, peste. Crisi di mortalità e sistema sanitario nella Lombardia tardomedievale*, Bolonha, 1982, pp. 116-119, entre outros. As nossas crónicas relatam também vários destes consumos, sobretudo por ocasião de assédios a cidades. O seu estudo não foi ainda feito, embora algumas referências tenham já sido deixadas em vários trabalhos.

¹⁰⁴ A utilização dos cereais de segunda sob a forma de papas e de outras preparações culinárias mais ou menos próximas, foi muito comum em todo o Ocidente. Veja-se, por exemplo: Marc BLOCH, «Les aliments de l'ancienne France», *Pour une histoire de l'alimentation*, recueil de travaux présentés par Jean-Jacques Hémardinquier, Paris, 1960, p. 233; Orlando RIBEIRO, «Milho», cit., p. 58; Christopher DYER, «Les régimes alimentaires en Angleterre. XIII^{ème}-XV^{ème} siècle», *Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, 1984, p. 267; Pierre RICHÉ, *La vie quotidienne dans l'Empire carolingien*, Paris, 1973, p. 209; Gérard RIPPE, «Il combattimento di pane e polenta», *Campagnes médiévales: l'homme et son espace*. Études offertes à Robert Fossier, trab. reunidos por Élisabeth Mornet, Paris, 1995, p. 89; Massimo MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 132-133; A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, p. 16; Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 277.

¹⁰⁵ Massimo MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, p. 134; A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, p. 15; Pascual MARTÍNEZ SOPENA e María José CARBAJO SERRANO, «L'alimentation des paysans castillans du XI^e au XIII^e siècle d'après les "fueros"», *Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1, *Aliments et société*, Nice, 1984, p. 337; Assumpta SERRA I CLOTA, «Producció i consum alimentari en la Catalunya Central a la Baixa Edat Mitjana», *I^{er} Col·loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, vol. 2, *Edat Mitjana. Comunicacions*, Lérida, 1995, pp. 21-22; Mercè TERRÉ I VILA, «L'alimentació d'alguns lleidatans segons inventaris de l'arxiu capitolar (1344-1399)», *ib.*, p. 482; Manuel Sílvia Alves CONDE, *Uma paisagem humanizada*, vol. I, p. 191.

¹⁰⁶ Jo. 6, 9.

¹⁰⁷ *P. M. H., Inq.*, pp. 325, 356, 661, 666, 668, 1511. Na freguesia de S. Gens, julgado de Prado (actualmente lugar da freguesia de Cabanelas, concelho de Vila Verde), diz-se, por exemplo, que na quintã de Boleiros «fazem o pam centeio al Rey et sum quintes de todo foro» (*ib.*, p. 294).

¹⁰⁸ Na freguesia de S^{ta} Maria de Covas, julgado de Nóbrega (actualmente freguesia do concelho de Vila Verde), a igreja devia dar

lhantes àqueles que habitualmente eram consumidos em casa do camponês: «quales facit rusticus in domo sua»¹⁰⁹. Na verdade, num Entre-Douro-e-Minho mais adequado ao cultivo do centeio, com baixo índice de urbanização, este cereal tinha que ser o mais largamente consumido.

Naturalmente, também as menções ao «pão trigo» têm alguma expressividade. Em 26,7% das paróquias atrás referidas foi deixado um registo a atestar o seu consumo. Algum dele destinado ao rei¹¹⁰, ao tributo régio¹¹¹, outro à mesa do senhor da terra¹¹², ou mesmo ao mordomo¹¹³.

Sobretudo pão de elites, no Norte do País¹¹⁴, o trigo só teria maior expressão como consumo urbano. Por isso se fala, na freguesia de S. Paio de Figueiredo, nos pães de trigo de Guimarães¹¹⁵.

O outro cereal panificado era o milho. Já atrás deixei dito. Mas a sua relevância era diminuta. Em termos quantitativos, só em 8,3%¹¹⁶ das freguesias atrás apontadas se registou o pão de milho, a boroa; em termos qualitativos, aparece sempre ligado a um consumo menos exigente. Por vezes ficou dito que era um pão de serviçais, enquanto, eventualmente na mesma altura, outras pessoas tinham à sua disposição pães confeccionados com farinhas diferentes¹¹⁷; de quando em quando aparecia como substituto do centeio e em caso de falta deste¹¹⁸, ou era mesmo destinado aos cães. Por exemplo em S^{ta} Marinha de Arcozelo, julgado de Ponte de Lima¹¹⁹, num dos casais que compunham essa freguesia, «fazem as boronas pora os caes d el Rey, quando lis dam o milio»¹²⁰ e em S^{ta} Cristina de Algosó, julgado de Penafiel de Bastuço¹²¹, pagava-se «milio ad opus canem»¹²².

«ao Ricomem... quando novamente vem aa terra, iiij. mondas centeas... et ij. frangos et j. alqueire de vino» (*ib.*, p. 410); na de S. Tiago de Sampriz (actualmente incluída no mesmo concelho), ainda no mesmo julgado e ainda a igreja, dava «ao Ricomem, cada que vem de casa d el Rey, una vez no ano iiij. mondas de j. alqueire de centeo et j. alqueire de vino...», (*ib.*, p. 410).

¹⁰⁹ *ib.*, pp. 1444, 1457.

¹¹⁰ *ib.*, pp. 295, 338.

¹¹¹ *ib.*, pp. 310, 394, 395, 579, 635, 652, 685, 695, 712, 732, 1432, 1483, entre outras.

¹¹² *ib.*, p. 295.

¹¹³ *ib.*, pp. 636, 639.

¹¹⁴ No Sul do País o pão de trigo era de consumo corrente para todos. Veja-se o que atrás deixei dito sobre o cultivo deste cereal.

¹¹⁵ *P. M. H., Inq.*, p. 1483.

¹¹⁶ A soma das percentagens que fui apresentando ultrapassa os 100%. Deve-se isso ao facto de que em uma ou outra das freguesias de referência se mencionou mais do que uma qualidade de pão.

¹¹⁷ *P. M. H., Inq.*, pp. 396, 636.

¹¹⁸ *ib.*, p. 333.

¹¹⁹ Actualmente freguesia do concelho de Ponte de Lima.

¹²⁰ *P. M. H., Inq.*, p. 339.

¹²¹ Actualmente lugar da freguesia de Pousa, concelho de Barcelos.

¹²² *P. M. H., Inq.*, p. 1469.

Aliás, a alimentação dos cães a partir de pão confeccionado com farinha de milho era, na época, comum a outras regiões¹²³. O pão era considerado o melhor alimento para aqueles animais¹²⁴ e o milho era um grão de menor apreço para o sustento humano.

2. O silêncio sobre pães de mistura

Todos os cereais, de acordo com as informações disponíveis, seriam panificados estremes. Nada nos permite concluir, ou sequer sugerir, que em algumas das massas estariam misturas de farinhas. Nem sequer a tão habitual entre o trigo e o centeio, de tão longa e generalizada tradição, por vezes efectuada já no campo, pela sementeira de ambos os grãos em conjunto.

É óbvio que os camponeses minhotos conheciam os tão comuns pães meados, terçados ou até quartados, feitos, portanto, com amálgama de farinhas diferentes; é óbvio que as mulheres os confeccionavam. Todas o faziam. Mas aqui eram os pães devidos ao rei, por vezes ao rico-homem, aos mordomos, que mereceram referência. Queriam-se, por certo, bem especificados. A mistura de farinhas diversas podia dar origem a manipulações que, em última análise, contribuíssem para uma menor e indesejada qualidade do produto final.

Em inquérito anterior a este, os pães de mistura fizeram ainda algumas tímidas aparições entre os foros pagos ao rei¹²⁵. As poucas décadas que decorreram entre ambos foram suficientes para os fazer desaparecer.

3. Os tipos de pão

Confeccionados em centeio ou trigo, os pães podiam ser diferentes e receber, por isso, nomes diferentes. A par daqueles que ficaram indicados apenas pela designação genérica de «pão», sabemos que se consumiam as fogaças, as mondas, as regueifas, para lá das já mencionadas boroas. Outros, como os ázimos e talvez as filhós, só como raridade se mostraram nesta documentação. Mas existiam, consumiam-se.

Foram as fogaças os pães que com maior exuberância se nos apresentaram. Podendo ser uma prestação a pagar a título de renda senhorial¹²⁶, nem por isso a fogaça deixava de

¹²³ Iria GONÇALVES, *O património do mosteiro de Alcobaca nos séculos XIV e XV*, p. 75.

¹²⁴ Era a opinião de experimentados monteiros como o nosso D. João I («Libro de Monteria», *Obras dos Príncipes de Avis*, int. e rev. de M. Lopes de Almeida, Porto, 1981, cap. XII, pp. 40-42) ou de Gaston Fébus, conde de Foi e de Béarn (Pierre TUCOCHALA, «L'art de la pédagogie dans le Livre de la Chasse de Gaston Fébus», *La chasse au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979) Nice, 1980, p. 24).

¹²⁵ Embora em espaço um pouco lateral ao que aqui está em análise, porque já para lá do Tâmega diz-se, por exemplo, que de trinta casais «dant singulos alqueires de pane cocto médium de tritico et médium de centeo» e numa outra a colheita a pagar ao prestameiro constava, além de outras coisas, de «j. quartarium de pane cocto, médium tritici et médium centeo» (*P. M. H., Inq.*, p. 124).

¹²⁶ Armando CASTRO, «Fogaça», *Dicionário de história de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, p. 272; id., *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. II, Lisboa, 1964, pp. 293-297.

ser um pão real, concreto, com o qual, efectivamente se pagava esse direito, como também outras prestações¹²⁷. Na verdade sobejam, nas fontes que estou a utilizar, as mais diversas provas de que estamos perante um pão muito objectivo, embora, como tantas vezes acontecia na Idade Média¹²⁸, esse pão pudesse ser substituído pelo cereal a utilizar na sua confecção¹²⁹, ou até por dinheiro¹³⁰. E se isso acontecia num razoável número de vezes, mesmo assim a situação estava longe de ser dominante.

Vejamos alguns exemplos de casos – todos eles a poderem ser multiplicados – em que o texto não pode estar a referir o direito, mas um objecto concreto, mesmo quando esse objecto não está presente.

Em numerosas ocasiões o texto utiliza o plural para designar a substituição do pagamento. Nesses casos ficou dito que determinada quantidade de cereal era paga «pro fugazas», «pro fugaciis»¹³¹. Em muitas outras ocasiões o número de fogaças constantes do pagamento ficou bem expresso, quer se quisesse indicar que se tratava apenas de uma¹³², de uma devida por cada família moradora em determinado lugar – «senas fogazas», «singulas fugacias»¹³³ – ou de mais do que uma, número variável que podia ir de duas a onze e meia¹³⁴. Podia precisar-se que o pagamento seria feito pela entrega do pão cozido¹³⁵ ou explicitar-se mais ainda, indicando que esse pão devia ser confeccionado com trigo – «fogaciam coitam tritici»¹³⁶ – ou com centeio – «fogaciam coitam centeni»¹³⁷ – e indicar-se a quantidade de cereal a utilizar no fabrico de cada fogaça¹³⁸. Podia ainda ser referida

¹²⁷ «... dant pro foro j. fogaciam centeam», diz-se em 1220 (*P. M. H., Inq.*, p. 91).

¹²⁸ A substituição, sobretudo por dinheiro, dos produtos concretos a pagar a título de qualquer direito ou foro é demasiado comum e conhecida para que sejam necessárias abonações, quer procuradas na região em análise, quer em não importa que outra.

¹²⁹ Quando em algumas freguesias temos ocasião de saber a quantidade de cereal que devia entrar na confecção das fogaças e ao mesmo tempo aquele que veio substituí-las, verificamos que é a mesma quantidade. Uns quantos exemplos bastarão. Em S. Paio de Carvalheira, julgado de Bouro, determinados casais pagavam «senas teeigas de centeo per midida de Bracara pro fugazas», outros «senas fugazas de senas teeigas de centeo per midida de Bracara» (*P. M. H., Inq.*, pp. 415-416); outro tanto acontecia em S. Tiago de Chamoim (*ib.*, pp. 417-418), S^{ta} Marinha de Valdosende (*ib.*, pp. 420-421) e S^{ta} Marinha de Vilar (todas actualmente fazendo parte do concelho de Terras de Bouro) (*ib.*, pp. 423-424), todas do mesmo julgado. Em S. Paio de Figueiredo, julgado de Guimarães (actualmente pertencente ao concelho de Guimarães), ficou também dito que alguns casais pagavam «singulas taligas de centeno pro fugaciis» e um outro «j. fugacia centena de j. taliga» (*ib.*, pp. 1483-1484). Em St.^o André de Friande, julgado de Penafiel de Soaz (actualmente freguesia do concelho de Póvoa de Lanhoso), eram, de dois casais, «duas duas fugacias de centeno de singulos almudes», ou «j. almude de centeno pro fugacia» (*ib.*, pp. 1502-1503).

¹³⁰ Era sobretudo no julgado de Cerveira que este costume se encontrava generalizado, variando a quantidade de metálico de uns para outros casais (*ib.*, pp. 350-356).

¹³¹ *P. M. H., Inq.*, pp. 311, 313, 670, 1410, 1483-1484, 1492, 1498, 1502, 1507-1511.

¹³² *ib.*, pp. 357-363. Pode até falar-se em «unam fugaciam bonam tritici» (*ib.*, p. 664).

¹³³ *ib.*, pp. 382, 389-390, 393-394, 395, 416-418, 420, 1497.

¹³⁴ *ib.*, pp. 310, 314, 364, 368, 423-424, 497, 573, 626, 1457, 1498.

¹³⁵ *ib.*, pp. 614, 654, 1432, 1521.

¹³⁶ *ib.*, p. 579.

¹³⁷ *ib.*, p. 617.

¹³⁸ Adiante indicarei alguns desses valores com as respectivas abonações.

a fazer parte de um conjunto de comestíveis e não só, como em S^{ta} Marinha de Chorense, julgado de Bouro¹³⁹: vários casais deviam pagar, entre outras coisas, «j. alqueire et tertia de vino, et j. spatula et fugaza», ou «ij. varas de bragal et j. spatula, et fugaza, et cabrito», ou «j. alqueire et tertia de vino, et spatula, et fugaza, et cabrito»¹⁴⁰.

Deste modo utilizarei as referências à fogaça no sentido do pão a que era dado esse nome.

Tratava-se, como vários autores já têm dito, de um pão conhecido desde épocas bastante recuadas, cozido sob as cinzas ou no rescaldo, e por isso resultando todo ele mole, falta de ter podido ganhar côdea¹⁴¹. Podiam ser confeccionadas, estas fogaças, com farinhas de trigo ou centeio, embora no Entre-Douro-e-Minho predominassem as últimas. De uma maneira geral, eram pães que resultavam, obviamente, delgados, ao menos em relação ao tamanho e embora entre nós isso não seja explícito, sabemos que em outros lugares elas podiam ser, inclusive, fracamente fermentadas¹⁴². Talvez que, com muito ou pouco crescente, nunca resultariam muito elevadas.

Eram sempre pães grandes, por vezes muito grandes¹⁴³. E deviam ser apreciados. É talvez interessante lembrar que, apesar de a igreja de S. Miguel de Silves, no julgado de Lousada¹⁴⁴, ter sido fundada por herdadores, o mordomo do rico-homem da terra arrogava-se o direito de aí entrar e aí comer. E então o abade «fuit ad Mianam Dopnam Tarasiam¹⁴⁵ et fecit ei servicium, et misit se et Ecclesiam in comenda sua, et promisit sibi anuatim unam fugaciam quod defenderet eum et suam Ecclesiam ab omni foro regali»¹⁴⁶. Não foi explicitado o «serviço» feito a D. Teresa e sabemos apenas que a partir daí os seus descendentes passaram a apresentar clérigo à igreja, junto com os herdadores. Mas a fogaça prometida, lembrada tantos anos passados, teve, com certeza, algum protagonismo na oferta. Se não foi ela mesma que constituiu o serviço.

Muito menos documentadas que as fogaças, mas, ainda assim, presentes com alguma expressividade, estavam as mondas. Eram pães sensivelmente mais pequenos que aqueles¹⁴⁷ e quando a documentação nos permite saber que cereal entrava na sua composição

¹³⁹ Actualmente freguesia do concelho de Terras de Bouro.

¹⁴⁰ P. M. H., *Inq.*, p. 422.

¹⁴¹ Joaquim de Santa Rosa de VITERBO, *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*, ed. crítica de Mário Fiúza, vol. II, Porto, 1966, p. 275; A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, p. 15; A. M. BAUTIER, «Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII^e siècle», *Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1, *Aliments et société*, Nice, 1984, p. 40; Georges COMET, *Le paysan et son outil*, pp. 480-481.

¹⁴² A. M. BAUTIER, «Pain et pâtisserie», cit., p. 40.

¹⁴³ *ib.* Adiante voltarei a este assunto.

¹⁴⁴ Actualmente é a vila de Lousada.

¹⁴⁵ D. Teresa Afonso, segunda mulher de D. Egas Moniz de Ribadouro (P. M. H., nova série, *Livro de Linhagens do conde D. Pedro*, ed. crítica por José Mattoso, vol. II/1, Lisboa, 1980, 16A3, 22D9).

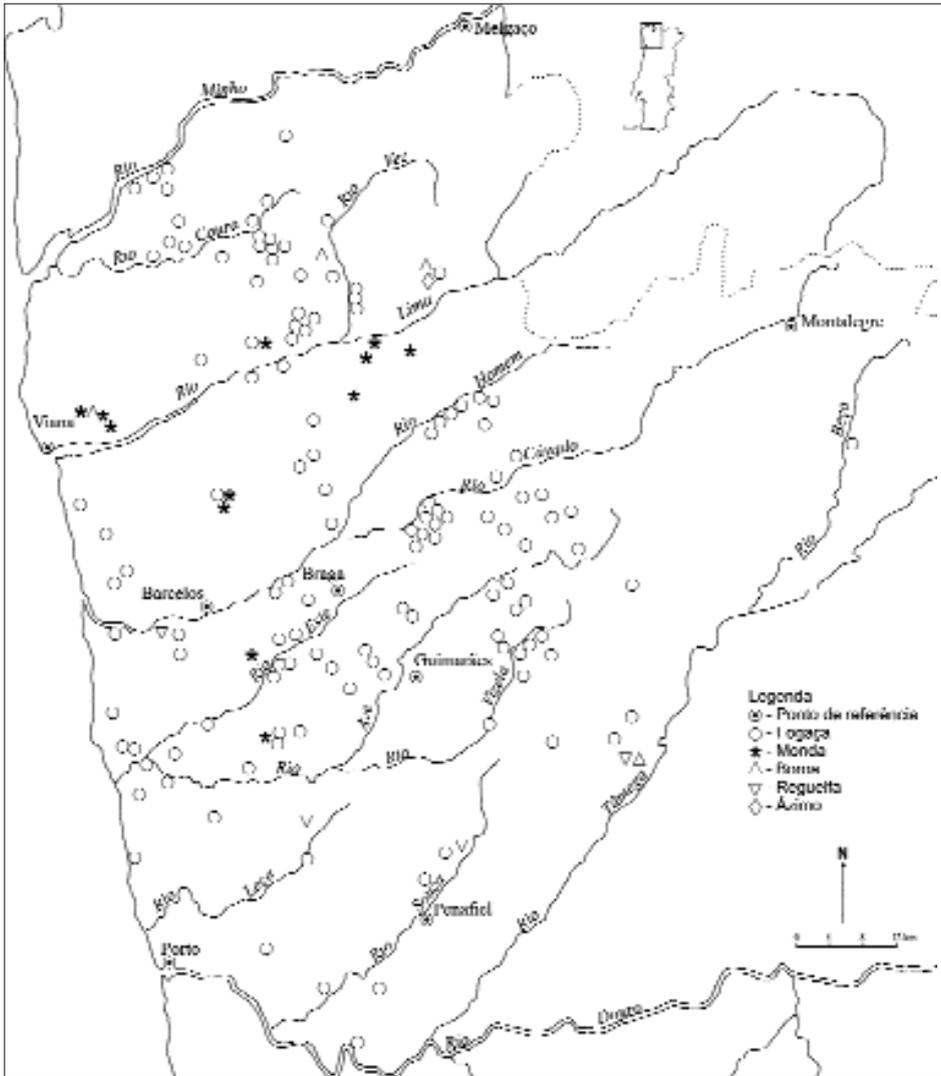
¹⁴⁶ P. M. H., *Inq.*, p. 542.

¹⁴⁷ Salvador Dias ARNAUT, baseando-se em Frei Joaquim de Santa Rosa de Viterbo, classifica as mondas de pães «pequenos» («A arte de comer em Portugal na Idade Média», cit., p. XXVII).

– e isso aconteceu na maior parte dos casos – foi sempre o centeio. Sabemos também que eram habitualmente consumidas pelos camponeses¹⁴⁸.

É provável que outros pães de centeio cujo conhecimento a documentação nos proporcionou, mas sem designação específica, fossem também mondas ou muito semelhantes a elas¹⁴⁹.

Mapa III.6: Os tipos de pão.



¹⁴⁸ P. M. H., *Inq.*, pp. 1444, 1457.

¹⁴⁹ *ib.*, pp. 294, 636, 661, 664, 666, 668, 1511.

Aqui e ali, sempre a Sul do Cávado, podemos saber de algumas regueifas que se fabricavam na região. Poucas, no entanto¹⁵⁰. E pouco explicitamente apresentadas, o que não permite avançar muito no conhecimento destes pães. Na verdade, outros autores que se têm debruçado sobre o assunto, também se têm limitado quase apenas a deixar reconhecida a sua existência e, eventualmente, uma avaliação do seu peso¹⁵¹. Devia, no entanto, ser um produto de boa qualidade, talvez um pão mais cuidado. O facto de os monarcas, como outras pessoas da sua família incluírem, entre o pessoal que os servia, a par de padeiros, regueifeiros¹⁵², inculca isso mesmo. Como também o facto de ser escolhido entre todos, a acompanhar um capão assado, por alguém como o rei Ramiro que, logicamente, conheceria os melhores e mais apreciados alimentos de que, na altura, se podia dispor¹⁵³.

Embora em textos semelhantes a este que me serve de base, mas anteriores a ele – as actas do inquérito de 1220 – a regueifa possa ser apresentada como um pão de milho¹⁵⁴, em 1258 só em uma ocasião nos ficou dito qual o cereal utilizado na sua confecção, mas esse cereal foi sempre o trigo¹⁵⁵.

A propósito da regueifa é curioso lembrar, tal como fiz atrás, sobre a fogaça, e relativamente à paróquia de S. Miguel de Silves, que numa outra vizinha desta – S. Salvador de Aveleda, no mesmo julgado¹⁵⁶ – se repetiu situação semelhante, quanto à igreja e à atitude do mordomo do rico-homem perante ela. A reacção do abade foi também semelhante. Só que este se dirigiu a D. Egas Moniz, «et miset se et ipsam Ecclesiam in sua comenda quod defenderet eum et ipsam Ecclesiam ab omni foro regali», mediante a promessa da oferta anual de doze regueifas, além de outros víveres¹⁵⁷.

Outros pães mais raros fizeram, como atrás deixei dito, algumas esporádicas aparições. Em S. João de Vilar, no julgado de Valdevez¹⁵⁸, faziam-se pães ázimos¹⁵⁹. Naturalmente também em outros lugares de que não nos chegou notícia, mas por certo com pouca frequência, a exemplo do que acontecia fora do País¹⁶⁰. Parece que não seriam pães muito

¹⁵⁰ Veja-se o mapa III.6.

¹⁵¹ É o caso de Maria Helena da Cruz COELHO, «Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos», *Homens, espaços e poderes (séculos XI-XVI)*, vol. I, *Notas do viver social*, Lisboa, 1990, p. 10, ou Luís Carlos AMARAL, *S. Salvador de Grijó na segunda metade do século XIV*, p. 128.

¹⁵² Rita Costa GOMES, *A corte dos reis de Portugal no final da Idade Média*, Linda-a-Velha, 1995, p. 25; Salvador Dias ARNAUT, «A arte de comer em Portugal na Idade Média», cit., pp. XXV-XXVI.

¹⁵³ P. M. H., nova série, *Livro de Linhagens do Conde D. Pedro*, vol. II/1, 21A1. Veja-se ainda *Narrativas dos Livros de Linhagens*, selecção, int. e coment. de José Mattoso, [Lisboa], 1983, p. 55. Também utilizado por Salvador Dias ARNAUT, ob. cit. na nota anterior, p. XXV.

¹⁵⁴ P. M. H., *Inq.*, p. 108.

¹⁵⁵ *ib.*, p. 635.

¹⁵⁶ Actualmente freguesia do concelho de Lousada.

¹⁵⁷ P. M. H., *Inq.*, p. 543.

¹⁵⁸ Actualmente povoação da freguesia de S. Jorge, concelho de Arcos de Valdevez.

¹⁵⁹ P. M. H., *Inq.*, p. 396.

¹⁶⁰ Georges COMET, *Le paysan et son outil*, pp. 480-481; A. M. BAUTIER, «Pain et pâtisserie», cit., p. 38; Prim BERTRAM,

apreciados, mas o Ocidente cristão tinha, por força, de conhecê-los, inclusive a partir da tradição judaica, onde eles desempenhavam, como é sabido, um importante papel litúrgico.

Também só esporadicamente citado – na freguesia de S. Faustino, julgado de Guimarães¹⁶¹ – aquilo que podemos pensar seria um pão do tipo dos chamados «bolo do caco», «bolo do tijolo», «bolo da laje», ainda actualmente confeccionados em Trás-os-Montes, nas ilhas e talvez ainda em outros lugares¹⁶², ou, mais provavelmente, um pão frito ou simplesmente aspergido com azeite¹⁶³. Num caso como no outro ele seria cozido numa sertã e, se introduzida a massa em gordura previamente aquecida, teríamos qualquer coisa de semelhante a algumas das nossas actuais filhós. É esta, creio, a interpretação mais correcta, até porque o termo utilizado para o designar aponta para aqueles bolos. A propósito da freguesia citada, diz-se que o rei possuía aí seis casais que pagavam, entre várias outras coisas, «singulas sartaginatadas de foloos»¹⁶⁴. Sendo assim, estas guloseimas (?) seriam feitas com pequenos troços de massa, dado que podiam cozer na sertã, de cada vez, vários pedaços, ou, pelo menos, mais de que um¹⁶⁵.

4. Pães pequenos, pães grandes, pães enormes

A Idade Média confeccionava, como se sabe, pães de muito diferentes tamanhos, embora nunca tão pequenos como os nossos pães individuais. Sobre aqueles que se consumiam nas cidades, têm-se escrito muitas páginas. Sendo o pão um alimento tão importante para o sustento humano, tendo os responsáveis cidadãos tantas preocupações com o correcto abastecimento das suas urbes, é natural que muitas vezes essas preocupações respeitassem ao pão e dessem origem à implementação de múltiplos normativos sobre as variadas facetas que o assunto podia revestir, muitos dos quais chegaram até nós¹⁶⁶. Faziam-se, inclusive, os chamados «ensaios de pão», destinados a saber qual o peso de cada unidade saída de um alqueire de cereal, de acordo com o preço deste, e sendo imutável aquele que o consumidor iria pagar pelo pão posto à venda, não obstante aquele preço poder sofrer enormes variações.

Esses ensaios ficaram, por vezes, muito minuciosamente registados em todos os passos seguidos na confecção dos diferentes pães, desde o transporte do grão para o moinho até à

«La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338», *Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1, *Aliments et société*, Nice, 1984, p. 362.

¹⁶¹ Actualmente Vizela (S. Faustino) freguesia do concelho de Guimarães.

¹⁶² Sobre estes bolos, veja-se, por exemplo, Rui de Sousa MARTINS, «A cerâmica de produção doméstica na ilha das Flores», *O Faial e a periferia açoriana nos séculos XV a XIX*, Actas do Colóquio, Horta, 1995, pp. 493-510.

¹⁶³ Veja-se, por exemplo, Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 481; A. M. BAUTIER, «Pain et pâtisserie», cit., p. 41; Manuel Sílvio Alves CONDE, *Uma paisagem humanizada*, vol. I, p. 329.

¹⁶⁴ P. M. H., *Inq.*, p. 685.

¹⁶⁵ Cartografei todas estas variedades de pão no mapa III.6.

¹⁶⁶ Veja-se o que a este respeito ficou dito em Iria GONÇALVES, «A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média», cit., pp. 49-72.

saída do forno do produto final¹⁶⁷. Embora não haja notícia de qualquer registo deste tipo para o nosso País, existem, no entanto, indícios seguros de que eles se realizavam¹⁶⁸ e os que se conhecem para outros lugares são uma importante referência para fazermos ideia de como seria, que peso teria o nosso pão urbano¹⁶⁹. Mas o dos camponeses, aquele que por toda a parte as mulheres fabricavam para a família, esse é muito mais difícil de apreender, é menos conhecido, pouco sabemos a seu respeito. É preciso coligir todas as informações disponíveis e tentar, a partir delas, chegar a algumas conclusões, ainda que parcelares e provisórias.

Uma das notícias que com alguma frequência nos é dada pelas fontes em análise, diz respeito ao número de pães que se podiam confeccionar a partir de um alqueire ou outra medida de cereal, trigo, centeio ou milho. E é tudo, relativamente à grandeza dos pães.

Para começar, somos de imediato confrontados com uma dificuldade enorme: a equivalência das medidas em que os valores nos são apresentados¹⁷⁰. Essas medidas são o alqueire, o almude e a teiga, mas cada uma delas podia revestir valores diferentes, mais ou menos distanciados entre si. Valores que, na maior parte dos casos, nos é muito difícil, ou mesmo impossível, conhecer. Num espaço relativamente alargado como o Entre-Douro-e-Minho, vários padrões coexistiam, uns ao lado dos outros, sobrepondo-se, entrecruzando-se, vizinhando sempre. Era a medida de Ponte, de Barcelos, de Braga, de Guimarães, de Rates; era a medida velha, a medida nova, resultado de tentativas feitas no sentido uniformizador; era a medida reguenga¹⁷¹ e quantas outras, expressas e não expressas¹⁷². O que sobremaneira complica a questão.

Dado o percurso que os nossos padrões seguiram, as tentativas de uniformização – mais ou menos infrutíferas – que sofreram, os mapas elaborados aquando da conversão de todos eles ao sistema métrico decimal, não nos permitem ter uma ideia aproximada do que seriam estas medidas e cada uma delas, em meados do século XIII. Felizmente começaram

¹⁶⁷ Alguns desses textos foram já trabalhados. Podem ver-se: Charles SAMARAN, «Un essai de pain à l'abbaye de Saint-Denis au XIV^e siècle», *Bulletin Philologique et Historique* (1968), vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, Paris, 1971, pp. 437-438; Georges COMET, *Le paysan et son outil*, pp. 462-478. Este autor analisa vários ensaios de pão.

¹⁶⁸ Iria GONÇALVES, *ob. cit.* na nota 166, pp. 67-69.

¹⁶⁹ Para Portugal consulte-se A. H. de Oliveira MARQUES, *Introdução à história da agricultura em Portugal*, pp. 200-201.

¹⁷⁰ Veja-se, por todos, Jean-Claude HOCQUET, *La métrologie historique*, Paris, 1995, sobretudo pp. 15-27.

¹⁷¹ É sabido como os concelhos tinham competências diversas a nível jurisdicional, algumas das quais no âmbito da metrologia, que passavam, também, pelo direito a possuir padrões próprios. É certo que alguns desses padrões concelhios foram, desde cedo, alargados a diferentes espaços jurisdicionais, contribuindo para diminuir o número de variações metrológicas, mas podiam coexistir com outros padrões diferentes, o que restringia os possíveis efeitos positivos de tal facto. Além disso, grandes proprietários – como é o caso, entre todos destacável, do rei – podiam impor pesos e medidas próprios quando se tratava da cobrança dos seus foros. Assim a medida reguenga, tantas vezes referida nos textos em análise. Tudo isto complexificava ao extremo toda a metrologia medieval. Veja-se, sobre o assunto, Mário VIANA, «Medidas de capacidade medievais portuguesas: uma revisão», *O reino, as ilhas e o mar oceano*. Estudos em homenagem a Artur Teodoro de Matos, coord. por Avelino Freitas de Meneses e João Paulo Oliveira e Costa, vol. I, Lisboa-Ponta Delgada, 2007, pp. 63-66.

¹⁷² É significativo o exemplo, referido ao Alto Minho, que Gama BARROS nos apresenta (*Historia da administração pública em Portugal nos séculos XII a XV*, 2.^a ed., dirig. por Torquato de Sousa Soares, vol. X, Lisboa, s.d., p. 42).

já a aparecer entre nós alguns estudos sérios, baseados em investigações aprofundadas sobre numerosa documentação, que nos permitem apreender as medidas medievais de uma forma mais clara e realista¹⁷³ e, na verdade, mostrando-as de todo diferentes daquelas que até agora têm servido de base aos medievalistas portugueses¹⁷⁴. Sobretudo Mário Viana trouxe, muito recentemente, um importante trabalho sobre as medidas de capacidade no Entre-Douro-e-Minho¹⁷⁵ indicando a equivalência em litros dos alqueires reguengo – novo e velho – de Braga e de Ponte de Lima, para cada um dos quais apresenta dois valores¹⁷⁶. Não considerarei a medida reguenga velha, dado que se pressupõe ter ela sido substituída pela nova e que nenhum dos valores que terei a oportunidade de trabalhar se lhe reporta. Utilizarei as outras três, retendo os valores médios apresentados por Mário Viana, uma vez que nada me permite optar entre ambos. Esses valores, por sua vez, reduzi-los-ei às décimas para maior facilidade de trabalho e na crença de que os alqueires medievais sofriam sempre maiores desvios. Trabalharei assim com as capacidades de 3,4 litros para a medida reguenga, 4,2 para a de Braga, 8,5 para a de Ponte. Sobejam alguns valores referidos aos padrões de Barcelos e de Guimarães, para os quais não conheço equivalências seguras. Para a teiga usarei o valor duplo do alqueire, de acordo com o autor acima citado e também com equivalências expressas nos textos em análise¹⁷⁷.

Importam também algumas palavras sobre o peso específico dos cereais.

Este era, na Idade Média, ligeiramente inferior ao actual, variando de acordo com a qualidade da colheita e, portanto, baixando um pouco nos anos maus. Na falta de outros índices mais próximos, no espaço e mesmo no tempo, utilizarei os valores de 0,7 para o trigo e 0,68 para o centeio, possíveis a partir dos que Geoges Comet foi deixando registados no

¹⁷³ Têm merecido a atenção dos medievalistas portugueses sobretudo as medidas de capacidade, mas também as lineares. Podem ver-se: Mário Jorge BARROCA, «Medidas-padrão medievais portuguesas», *Revista da Faculdade de Letras*, Porto, II s., vol. IX, 1992, pp. 53-85; Luís Seabra LOPES, «Medidas portuguesas de capacidade. Do alqueire de Coimbra de 1111 ao sistema de medidas de D. Manuel», *Revista Portuguesa de História*, t. XXXII, 1997-1998, pp. 543-583; id., «Medidas portuguesas de capacidade. Duas tradições metrológicas em confronto durante a Idade Média», *ib.*, vol. XXXIV, 2000, pp. 535-632; id., «Sistemas legais de medidas de peso e de capacidade do Condado Portucalense ao século XVI», *Portugália*, nova série, vol. XXIV, 2003, pp. 116-164; id., «As antigas medidas de sal de Aveiro», *Boletim Municipal de Cultura de Aveiro*, ano XVIII, n.º 36, 2000, pp. 59-73; id., «Medidas de capacidade na Beira nos séculos XII a XVI», *Beira Alta*, vol. 62, 2003, pp. 109-141; Mário VIANA, «Algumas medidas lineares medievais portuguesas. O astil e as varas», *Arquipélago. História*, 2.ª s., vol. III, 1999, pp. 487-493; id., «Medidas de capacidade medievais portuguesas», cit., pp. 59-80; id., «As medidas de capacidade nas Inquirições de 1258», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dir. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 691-702.

¹⁷⁴ Na primeira edição deste texto baseei-me sobretudo nas tabelas apresentadas para o Entre-Douro-e-Minho por A. de Sousa Silva Costa LOBO, *Historia da sociedade em Portugal no seculo XV*, Lisboa, 1903, p. 271. Resultaram valores muito elevados, que agora terei oportunidade de corrigir.

¹⁷⁵ Refiro-me ao último dos trabalhos deste autor, citado na nota 173.

¹⁷⁶ Mário VIANA, «As medidas de capacidade nas Inquirições de 1258», cit., p. 700.

¹⁷⁷ Vejam-se os autores acima citados e também Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração publica em Portugal nos séculos XII a XV*, vol. X, p. 42.

seu trabalho que tenho vindo a citar¹⁷⁸. Resultarão assim, para as medidas atrás indicadas, os pesos de 2,38, 2,94 e 5,95 kg para o trigo; de 2,31, 2,86 e 5,78 kg para o centeio.

Sobre a densidade da farinha há menor número de informações. Reterei a de 0,42, dada pelo mesmo autor¹⁷⁹.

Todo o cereal era limpo na eira antes da sua recolha e armazenamento. Levado ao moinho, era aí de novo limpo, com mais cuidado, e sofria algumas perdas, na ordem dos 3%¹⁸⁰, sensivelmente igual para o trigo e para o centeio. Só depois o grão era moído.

O processo de moagem, a maior ou menor perfeição com que o trabalho era executado, resultava muito importante. Nele influíam a habilidade do moleiro, a maneira como ele regulava a distância entre as mós, como fazia deslizar a mó volante sobre a jazente, o próprio estado em que elas se encontravam, uma vez que, desgastando-se com facilidade, precisavam de constantes reparações¹⁸¹. As próprias águas que moviam o engenho podiam alterar a qualidade da moedura, quando por qualquer motivo o seu curso se alterava, provocando sobressaltos e desajustes no movimento da máquina¹⁸². Mesmo em circunstâncias normais, a moagem medieval era assaz rudimentar.

Deste modo, a extracção de farelos era grande, entre os 18% e os 30% para o trigo, um pouco mais para o centeio¹⁸³.

Nos casos em que se pretendia um pão alvo, a farinha era peneirada a uma taxa de 50%, por vezes menos ainda¹⁸⁴. Os camponeses, todavia, comiam um pão integral ou quase, e assim, para lá da extracção do farelo, tudo seria aproveitado na amassadura. Podemos por isso considerar, neste caso, uma taxa de extracção na ordem dos 75% para o trigo, dos 72% ou um pouco menos para o centeio, que corresponde, «grosso modo», a 72% e 69% do cereal

¹⁷⁸ Georges COMET, *Le paysan et son outil*, pp. 457-498.

¹⁷⁹ *ib.*, p. 477.

¹⁸⁰ *ib.*, p. 460. Em documentação que tenho em estudo, proveniente do mosteiro de Alcobaça, as perdas previstas nesta segunda alimpa no moinho não se afastavam deste valor.

¹⁸¹ As mós, sobretudo, precisavam de grandes cuidados e eram difíceis de obter, logo desde a pedreira e em todos os momentos do seu fabrico, a começar na extracção e a terminar na montagem. A sua condição de grandes massas monolíticas dificultava todo o processo (Vejam-se, por exemplo: Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 419; Luísa CHIAPPA MAURI, *I mulini ad acqua nel Milanese (secoli X-XV)*, s. I., 1984, pp. 167-168; Sylvie CAUCANAS, *Moulins et irrigation en Roussillon du IX^e au XV^e siècle*, Paris, 2002, p. 148). Esses cuidados apuravam-se com as mós alveiras, ou trigueiras, desde logo, aliás, produzidas a partir de uma pedra de boa qualidade, porque se exigia delas um trabalho mais perfeito, a resultar numa farinha melhor (A. H. de Oliveira MARQUES, *Introdução à história da agricultura em Portugal*, pp. 196-197; Jorge DIAS, Ernesto Veiga de OLIVEIRA, Fernando GALHANO, *Sistemas primitivos de moagem em Portugal*, vol. I, *Moinhos de água e azenhas*, Porto, 1959, pp. 74-75).

¹⁸² Para todo este assunto veja-se Françoise DESPORTES, *Le pain au Moyen Âge*, Paris, 1987, pp. 37-38.

¹⁸³ Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 460; Françoise DESPORTES, *Le pain au Moyen Âge*, p. 53. Reterei mais uma vez valores aproximados aos médios: 25% para o trigo, 28% para o centeio.

¹⁸⁴ Bartolomé BENNASSAR e Joseph GOY, «Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle», *Annales, E. S. C.*, 30^o ano, 1975, p. 419; Maurice AYMARD, «Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode», *ib.*, p. 437; Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 471.

em princípio medido, respectivamente para o trigo e para o centeio. Entre estes valores, todos eram possíveis. Acima destes, muitos outros, nos anos de fome e não só.

Chegada a hora de amassar, teríamos assim, provenientes das medidas de cereal acima apontadas para o alqueire, farinhas trigas que pesariam entre os 1,7 e 4,3 kg e centeias com pesos entre 1,6 e 4 kg, aproximadamente¹⁸⁵.

A esta farinha havia que juntar água, fermento e sal. Os pães medievais eram mais densos, mais compactos, mais pesados do que os nossos. Levavam menos água, e tanta menos quanto maior fosse a qualidade pretendida, embora, naturalmente, a quantidade a juntar fosse variável e dependesse muito do tipo de farinha. Françoise Desportes considera que o peso da água devia rondar a metade do da farinha¹⁸⁶. De lembrar ainda a pequena porção de fermento, que, segundo a mesma autora, andaria pelos 2,5%, 3%¹⁸⁷. O conjunto seria ainda acrescido pela junção do sal¹⁸⁸.

Teríamos assim massas cujos pesos estariam aumentados de 53%, aproximadamente. Daqui se tenderiam os pães – ou o pão – que durante a cozedura perderiam uma percentagem mais ou menos considerável do seu peso, de acordo com o respectivo tamanho e quantidade de água que tivesse entrado na amassadura, percentagem que continuaria a aumentar até ao completo arrefecimento.

Tendo em conta estes considerandos, vejamos como teriam hipótese de ficar alguns dos pães¹⁸⁹.

De entre os mais pequenos de que temos notícia, encontram-se uns pães que nos foram apresentados a partir de farinhas já moídas.

¹⁸⁵ Se quisermos contas com todo o rigor, obteremos 1,71, 2,11 e 4,28 kg para o trigo; 1,59, 1,97 e 3,99 kg para o centeio.

¹⁸⁶ *Le pain au Moyen Âge*, p. 56.

¹⁸⁷ *ib.*, p. 54.

¹⁸⁸ Em França, por exemplo, o pão medieval não era salgado (*ib.*, pp. 56-57; Georges COMET, *Le paysan et son outil*, pp. 485-486). Entre nós o problema não tem sido levantado, talvez por se considerar a presença do sal como um dado adquirido. Nas fontes em análise existe apenas uma referência à salgação e mesmo essa não é concludente. Na freguesia de S^{ta} Marinha de Arcozelo, no julgado de Ponte de Lima, havia quatro casais com a obrigatoriedade de fazerem o pão de trigo para o rei, mas deviam dar-lhes «sal de que salguem esse pam» (*P. M. H., Inq.*, p. 338). Fique registada a menção, que talvez possa, junto a outros elementos, vir a tornar-se mais significativa.

¹⁸⁹ Os textos em análise fornecem um volume significativo de informação acerca do número de pães que podiam/deviam ser confeccionados a partir de um alqueire ou teiga de trigo ou centeio. Por vezes apontam, ao mesmo tempo, qual o padrão de medida que devia ser utilizado, embora nem sempre isso aconteça. Nestes últimos casos tanto podia tratar-se da medida reguenga, como da mais habitualmente usada para os sólidos, dentro do julgado, como de qualquer outra. Dada a divergência de capacidades que podia verificar-se entre todas elas, pensei ser mais prudente não considerar estes casos. Por outro lado, algumas das medidas mencionadas em contextos capazes de proporcionarem resultados creíveis, são medidas cuja capacidade não me foi possível, por agora, apurar. Foram essas medidas a de Barcelos (*P. M. H., Inq.*, p. 310), a de Guimarães (*ib.*, pp. 1497-1498) e sobretudo a de Barroso (*ib.*, pp. 1510-1520). Prescindi também dessas informações. No entanto sobejam ainda textos suficientes para nos mostrarem uma gama muito variada de pães.

Nas paróquias de Sta. Maria de Carreço¹⁹⁰ e de S. Salvador de Átrio (Viana do Castelo), no julgado de Ponte de Lima, a propósito de vários casais diz-se que pagavam, por ocasião de algumas festas religiosas, «senas cacifeiras de farinha in pam... et fazem xij. destas cacifeiras j. alqueire de Ponte»¹⁹¹.

De acordo com o valor acima apresentado para a densidade da farinha, cada uma daquelas cacifeiras pesaria 298 g. Transformada em massa, o seu peso aumentaria para 456 g, mas após a cozedura no forno perderia à volta de 14%¹⁹². Quedar-se-ia, portanto, pelos 392 g.

Próximos destes uns outros – mondas centeias – que nos foram ditos «de xij mondas in teega», por medida de Braga¹⁹³. Aplicando a este elemento os valores acima referidos, obteremos uma massa integral, correspondente a cada um dos pães, cujo peso orçaria por 502 g. Após a cocção, ficariam reduzidos a 432 g.

Foram estes os pães «pequenos» que a fonte em análise nos proporcionou. Não grandes para o que se praticava no campo, para o que cada camponesa fabricava com vista ao consumo familiar. Aquilo que se tem dito sobre o assunto, as representações que se conhecem, levar-nos-iam talvez a pensar em tamanhos mais pequenos. Mas devemos considerar que é sobretudo o pão urbano que nós conhecemos¹⁹⁴ e esse obedecia a outras lógicas: dos preços, dos lucros a obter por cada um dos intervenientes no processo, do poder de compra dos consumidores, da abundância ou escassez da oferta do próprio pão ou dos cereais, etc. Aliás, ainda em 1812, em Paris, se faziam cálculos com base num pão de 2 kg¹⁹⁵.

Outras mondas, sempre centeias, como disse, eram um pouco maiores do que os pães acima analisados, embora pudessem ter tamanhos assaz diferentes: da massa confeccionada a partir de um alqueire de cereal, podiam extrair-se três¹⁹⁶, quatro¹⁹⁷ ou seis mondas¹⁹⁸, mais pequenas aquelas de que se confeccionariam quatro a partir de um alqueire,

¹⁹⁰ Actualmente, freguesia do concelho de Viana do Castelo.

¹⁹¹ P. M. H., *Inq.*, pp. 328-330. Na freguesia de S^{ta} Cristina de Afife, no julgado de Ponte de Lima, impendia sobre alguns camponeses a mesma obrigatoriedade (*ib.*, p. 327), mas, da forma como ela se encontra expressa, não se depreende, com tanta clareza, que cada uma daquelas cacifeiras devia dar origem a um pão.

¹⁹² Considerei as perdas apresentadas por Françoise DESPORTES, *Le pain au Moyen Âge*, p. 60. Esta autora tem a vantagem de ter trabalhado com vários e diferentes valores, de que nos dá as médias. Os riscos de maximização ou minimização dos quantitativos são assim menores.

¹⁹³ P. M. H., *Inq.*, p. 412.

¹⁹⁴ Lembrarei mais uma vez, para Portugal, o trabalho de A. H. de Oliveira MARQUES, *Introdução à história da agricultura em Portugal*, p. 200. Podem ver-se muitas dessas representações, embora não portuguesas, em Françoise DESPORTES, *Le pain au Moyen Âge, passim*, ou em Perrine MANE, «Images de panification au Moyen Âge», *La préparation alimentaire des céréales*, ed. por François Sigaut e Dominique Fournier, Estrasburgo, 1991, pp. 51-68.

¹⁹⁵ Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 483.

¹⁹⁶ P. M. H., *Inq.*, p. 395.

¹⁹⁷ *ib.*, pp. 410, 412.

¹⁹⁸ *ib.*, p. 334. Também se fala de mondas de doze em teiga (*ib.*, p. 412), o que corresponde, nas equivalências aqui usadas, às de seis em alqueire.

porque esse seria o padrão de Braga, enquanto as restantes se mediriam pelo de Ponte de Lima, bastante maior. Eram aquilo a que talvez possamos chamar pães médios.

Sabemos por outro lado, e também já o deixei dito atrás, que estas mondas seriam semelhantes àquelas que os próprios camponeses consumiam em suas casas. Considerei que elas seriam feitas, em regra, a partir de farinhas obtidas à maior taxa de extracção. Nesse caso, o seu peso variaria entre os 648 g e os 1,75 kg¹⁹⁹.

As boroas, que sabemos se fabricavam no Norte do País, deviam corresponder a um sexto do alqueire²⁰⁰ tal como as mondas de maior tamanho. Por falta de elementos relativamente ao milho, é difícil saber como seriam estas boroas. É provável, todavia, que tanto em peso como em volume, não fossem muito diferentes das mondas confeccionadas com igual quantidade de centeio. Talvez apenas um pouco mais pesadas, por mais compactas, dada a maior escassez de amido do milho-miúdo.

Maiores do que todos os pães atrás mencionados, as fogaças, mas essas, sim, muito maiores. Como em outros lugares acontecia, não deviam ser alimento quotidiano, mas antes um pão de circunstância, feito em dias determinados e para entregar ao senhor²⁰¹. Aparecem-nos confeccionadas em tamanhos muito diferentes, mas nunca com menos de aproximadamente dois quilogramas e, considerando neste caso uma fogaça centeia, feita com farinha finamente peneirada. A base do seu fabrico seria um alqueire de cereal pela medida de Braga²⁰². Para lá destas, fogaças havia de diferentes outros pesos e, portanto, também de diferentes tamanhos, a culminar num pão de trigo pesando perto de nove quilogramas – 8,841 kg – quando se considera que ele foi confeccionado com uma farinha integral, pois levaria um alqueire e meio de grão pela medida de Ponte de Lima²⁰³. Para lá da grande massa que aquela farinha representava havia ainda a ter em conta que as perdas por evaporação seriam baixas devido a esse mesmo volume e também ao modo de cozedura²⁰⁴. Entre um e outro destes valores eram vários os que se escalonavam, sobretudo entre os quatro e os seis quilogramas de peso²⁰⁵. As fogaças centeias que foi possível avaliar distribuíam-se entre os 4,3 kg e os 8,3 kg, aproximadamente, quando amassadas com

¹⁹⁹ Com um valor intermédio de 875g.

²⁰⁰ P. M. H., *Inq.*, pp. 332-333, 390.

²⁰¹ É nesta situação que ele nos aparece sempre, mas pode sê-lo devido à especificidade da fonte. Para outros lugares, cf. Françoise DESPORTES, *Le pain au Moyen Âge*, p. 91; A. M. BAUTIER, «Pain et pâtisserie», cit., p. 40. Esta última autora também encontrou fogaças muito grandes.

²⁰² P. M. H., *Inq.*, p. 314.

²⁰³ *ib.*, p. 395.

²⁰⁴ Os pães grandes, na ordem dos seis quilogramas, mesmo cozidos em forno, apenas perderiam na operação à volta de 10% do seu peso (Georges COMET, *Le paysan et son outil*, p. 471).

²⁰⁵ Mesmo para as fogaças de peso inferior a seis quilos considerei uma perda de 10% de peso por evaporação. No entanto, mesmo para as fogaças mais pequenas esta perda estará, possivelmente, sobrevalorizada, uma vez que este pão não era cozido em forno.

farinha integral e os 3,5 kg e um pouco menos de 6 kg quando fora usada uma farinha muito fina²⁰⁶. Porém, quaisquer pães feitos com grandes desperdícios de cereal, embora, naturalmente, esses desperdícios fossem usados para outros fins e até para integrar um pão mais grosseiro, não deviam ser comuns. Os valores mais elevados que acima apresento seriam, sem dúvida, os mais correntes.

Possivelmente haveria outros pães ainda maiores, mas que aqui não pude considerar. Era talvez o caso daquelas onze fogaças e meia constantes de uma lista de víveres a pagar ao rico-homem a título de colheita, cada uma das quais levaria três alqueires²⁰⁷. Todavia, como não ficou indicado o respectivo padrão de medida, não quero aventurar resultados.

Quanto às regueifas, não ficou registrada qualquer informação possível de ser usada no sentido em que tenho vindo a utilizar estas últimas. O mesmo deverá dizer-se para os pães ázimos.



Foi a panorâmica possível, sobre o assunto que me propus abordar e a partir da documentação que para isso elegi. Panorâmica parcelar, como não podia deixar de ser, valorizando as exigências do senhor, o rei, secundarizando as vivências do homem comum, o camponês. É esta uma fatalidade demasiado vulgar para ser estranhada.

²⁰⁶ Todos estes valores foram obtidos a partir de *P. M. H., Inq.*, pp. 314, 357-358, 364, 368, 382, 390, 393, 394, 395, 416, 417, 420, 421, 424, 579, 1499-1500.

²⁰⁷ *ib.*, p. 573.

IV.

ESPAÇOS SILVESTRES
PARA ANIMAIS SELVAGENS
NO NOROESTE DE PORTUGAL

Aprender os animais bravios a partir de um texto como o das *Inquirições régias* tem as suas dificuldades e sobretudo as suas limitações. Dado os interesses que presidiram à sua elaboração e que atrás deixei aflorados¹, os animais selvagens, como o seu «habitat», não foram objecto de grandes cuidados por parte dos inquiridores ao serviço de Afonso III. Eram poucas as circunstâncias em que eles iam ao encontro dos interesses do rei, ou sequer os interceptavam. Faziam-no, todavia, em alguns casos. Nesses momentos os animais surgiam na sua realidade física, em regra inter-agindo com os homens. Aí podemos vê-los. E às vezes de muito perto, conhecer o ódio ou o apreço que as gentes lhes votavam. Infelizmente muito poucas vezes e em relação a muito poucas espécies.

Mas no Noroeste do País como em qualquer outro lugar, os animais pululavam por todo o lado, os domésticos como os selvagens, partilhando um espaço em que eles se apresentavam – aos homens – como presenças bem-vindas, a proteger e cuidar, ou como figuras execráveis, a escorraçar ou, quando possível, a eliminar. Mas sempre por perto, nunca ausentes. E exercendo sobre o espaço uma acção que o modificava, que, por essa modificação se fazia reconhecer como conotado com o animal em causa. Assim, todas as espécies tinham que deixar as suas marcas bem visíveis, um pouco por todo o lado. De uma maneira especial na toponímia².

É sabido como um qualquer vocábulo, para poder transformar-se em topónimo e cristalizar tão indissolúvelmente ligado ao lugar a que foi atribuído que pode ter atravessado muitos séculos – até milénios – antes de chegar até nós, tem de cumprir determinados requisitos, sem os quais rapidamente se teria esvaído. Não teria, sequer, chegado a fixar-se. Precisa, em primeiro lugar, decorrer de uma qualquer característica inerente ao sítio a que foi atribuído; em segundo lugar de ser geralmente reconhecido como correspondendo, de algum modo, a esse local. Isto é, precisa ser reconhecido como adequado a identificar o lugar³. Deste modo um topónimo, para aqueles que o criaram, é sempre «significativo», e esse significado mantém-se, para as gerações sucessivas mais próximas e, de uma maneira geral, para os falantes da língua de que ele faz parte. Naturalmente, como tudo, o lugar evolui, pode perder as características que em tempo o identificaram. O vocábulo utilizado esvazia-se de sentido. Pode, inclusive, ter perdido significado para novos utentes daquele espaço⁴. Mas mantém-se porque adquiriu outro sentido. E assim sempre, no decorrer dos tempos.

¹ Anotei, na introdução a estes ensaios e na medida em que isso condicionava as abordagens que neles pretendia fazer, os interesses que levaram à produção das actas decorrentes dos inquéritos régios.

² Foi já há muito que José Joaquim NUNES deixou vincada a importância dos animais na fixação da nossa toponímia («A fauna na toponímia portuguesa», *Boletim da Segunda Classe da Academia das Ciências de Lisboa*, vol. XVI (1921-1922), Coimbra, 1926, pp. 452-453).

³ Embora com enfoque um tanto diferente, é interessante, sob este aspecto, a leitura do trabalho de Xavier TERRADO PABLO, *Metodología de la investigación en toponimia*, Saragoça, 1999, sobretudo as pp. 70 e seguintes.

⁴ O vocábulo transformado em topónimo pode cristalizar na forma utilizada pelos falantes que baptizaram o lugar, mas pode sofrer alterações fonéticas ou outras, introduzidas por falantes de outra língua, ou da mesma, mas que tenham perdido o

Como tal, o acervo toponímico de qualquer região é formado por diversas camadas linguísticas, de acordo com os falares dos povos que aí se foram sucedendo. De bem diversas proveniências, tanto geográficas como linguísticas, os que habitaram o território actualmente português.

Se nos deslocarmos a meados do século XIII e analisarmos os nomes de lugar que esse momento histórico nos transmitiu, verificamos que o grande número deles, sobretudo os microtopónimos, falam português. Português para nós arcaico, logicamente, com frequência latinizado porque assim os escribas entenderam fixá-lo na sua escrita, mas claramente compreensível para um falante da nossa língua, mormente se esse falante é um medievalista, por isso conhecedor, por dever profissional, daquela terminologia.

Serão apenas esses topónimos que utilizarei no trabalho que irá seguir-se⁵. Eles apresentam, inclusive, a vantagem de se encontrarem ainda bastante próximos da sua fixação, o que lhes confere a credibilidade necessária para serem considerados ainda plenamente significantes. Ou muito perto disso. E são também numerosos, o que permitirá, assim o penso, que sobre eles se possa traçar um quadro alargado e credível.

I. A VEAÇÃO DE GRANDE E MÉDIO PORTE

De entre os animais bravios que habitavam o Noroeste português, merecem um primeiro destaque os que compunham a chamada caça de monte: ursos, javalis, cervos, corços, cabritos monteses⁶. Foi esta a caça grossa que a documentação permitiu encontrar com mais segurança⁷, marginalmente acompanhada por alguns texugos e pela lembrança que ficou de um ou outro zebro⁸. De envolta, naturalmente, com multidão de lobos e número

significado do vocábulo. Mas ele mantém-se. É esta circunstância, a um tempo, qualidade e defeito. Qualidade porque pode permitir-nos conhecer outros povos anteriormente estabelecidos num espaço, por vezes em épocas bem longínquas (neste sentido é muito interessante o trabalho de Ángel BARRIOS GARCÍA, «Toponomastica e historia. Notas sobre la despoblación en la zona meridional del Duero», *En la España medieval*, vol. II, *Estudios en memoria del profesor D. Salvador Moxó*, t. I, Madrid, 1982, pp. 115-134); defeito, pelo menos para o historiador, porque torna bem difícil e por vezes muito arriscada, a sua interpretação. No que se refere ao particular aqui em causa, presença de animais bravios, também já outros investigadores têm usado as informações toponímicas. Veja-se, entre vários outros, Arturo MORALES MUÑIZ e Dolores Carmen MORALES MUÑIZ, «¿De quién es el ciervo?: Algunas consideraciones en torno a la fauna cinegética de la España medieval», *El medio natural en la España medieval*. Actas del I Congreso sobre ecohistoria e historia medieval, ed. por Julián Clemente Ramos, Cáceres, 2001, p. 387.

⁵ Foi também a metodologia que utilizei em outro dos ensaios que integram esta colectânea: «A árvore na paisagem rural do Entre-Douro-e-Minho».

⁶ Clara Pinto CORREIA identifica o corço com o cabrito montês (*Portugal animal*, Lisboa, 2000, p. 170), o que a documentação em análise não permite fazer. Por exemplo, na freguesia de Mourilhe, julgado de Barroso, diz-se: «de montaria dant de porco spatulam et de cervo et corzo et capram (sic) montes dant pernas et urso dant manus» (*P. M. H., Inq.*, p. 1516).

⁷ Poucas mais, por certo, haveria a considerar, dado que foram estas as que a generalidade dos investigadores preocupados com estes assuntos, encontraram em toda a Europa ocidental.

⁸ José Joaquim NUNES identifica o zebro com o cervo, considerando aquele vocábulo anterior a este («Tentativa de identificação do animal chamado zebro nos documentos medievais», *Boletim de Segunda Classe da Academia das Ciências de Lisboa*,

considerável de raposas, por certo bem mais avultado do que a documentação deixa perceber⁹.

Para acolher todos estes animais de grande e médio porte, alguns dos quais pressupunham, para seu alimento, uma miríade de pequenos outros seres que lhes serviriam de presa, o Noroeste de Portugal contava com grandes maciços florestais que revestiam as montanhas, por certo, na época, até aos seus cumes¹⁰. E era, para mais, uma floresta de qualidade, composta, como toda a floresta climática, que esta era¹¹, por um harmonioso conjunto de espécies florísticas e dominada por duas essências de eleição: o castanheiro e o carvalho¹².

Por estas matas, como pelos inóspitos fragedos que também abundavam nas agruras serranas da Peneda¹³, do Soajo, do Gerês, do Barroso¹⁴, a caça de monte não faltava, representada por alguns dos animais que a Idade Média mais prezou, nomeadamente o urso, o javali, o cervo.

O primeiro foi um dos três animais que, segundo Robert Delort, mais duradoiramente marcaram o mundo medieval¹⁵. Era montaria digna de grandes senhores, sendo que, para mais, podia proporcionar troféus bem apetecidos, representados pelas patas do animal¹⁶. Sabemos como no nosso País e nomeadamente na região em estudo, a sua captura pelos caçadores locais era taxada com a entrega ao rei das mãos da fera¹⁷. O que acon-

vol. XVI (1921-1922), Coimbra, 1926, pp. 427-436). Seria antes o asno selvagem que possivelmente já estaria extinto em Portugal no século XIII, mas que perdurou em algumas regiões da Península até final da Idade Média (D. FERNÁNDEZ GALIANO, «El enebro o asno salvaje en Teruel medieval y consideraciones sobre su extinción», *Teruel*, vol. 17-18, 1957, pp. 127-141; Arturo MORALES MUÑIZ e Dolores Carmen MORALES MUÑIZ, «¿De quién es el ciervo?», cit., p. 388.

⁹ Adiante voltarei a referir-me a este assunto.

¹⁰ Nicole DEVY-VARETA, «Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. As matas medievais e a «coutada velha» do rei», *Revista da Faculdade de Letras — Geografia*, 1 s., vol. 1, Porto, 1985, p. 54.

¹¹ Id., «Problèmes de la forêt au Portugal», *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, t. 51, 1982, p. 352.

¹² *Ib.* Veja-se também Iria GONÇALVES, «A árvore na paisagem rural do Entre-Douro-e-Minho», nesta coletânea, pp. 53-62 e para uma época posterior, a mostrar a permanência destas espécies, Maria do Rosário da Costa BASTOS, *Santa Maria da Oliveira. Um domínio monástico do Entre-Douro-e-Minho em finais da Idade Média*, Vila Nova de Famalicão, 1996, pp. 116-120, 171-174.

¹³ Veja-se uma excelente descrição destas paisagens, reportada a Castro Laboreiro em Alexandra Cerveira Pinto S. LIMA, *Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano*, Melgaço, 1996, pp. 11-12.

¹⁴ Sobre o Barroso deve ver-se o trabalho de António Maria Braga de Macedo Castro HENRIQUES, *O rei e a Terra do Barroso. Montanha, periferia, poder régio (séculos XII-XIV)*, dissert. policop., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2002.

¹⁵ Para lá do urso, Robert DELORT, que, aliás, é um dos investigadores que melhor estudou este assunto, considera, como animais mais marcantes, o lobo e o rato («Animais», *Dicionário temático do Ocidente medieval*, dir. por Jacques Le Goff e Jean-Claude Schmitt, trad. de Vivian Coutinho de Almeida, coord. por Hilário Franco Júnior, vol. I, S. Paulo, 2002, pp. 65-66).

¹⁶ José MATTOSO, Luís KRUS e Amélia Aguiar ANDRADE, *O castelo e a Feira. A terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*, Lisboa, 1989, p. 87.

¹⁷ Veja-se o que sobre o assunto se diz na *ob. cit.*, na nota anterior, p. 87 e também Robert DURAND, «*De urso manus*: l'exploitation de la faune du saltus au Portugal», *Milieux naturels, espaces sociaux*. Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Millioud, Paris, 1997, pp. 109-110.

tecia também em outras regiões¹⁸. Significa isso que a caça ao urso era ainda livre em meados do século XIII, longe que estávamos ainda destes animais se encontrarem em vias de extinção, o que por certo viria a acontecer à volta de século e meio mais tarde, quando o seu abate, sem autorização régia, viria a ser penalizado com a pesada multa de mil libras de boa moeda¹⁹.

Mas a montaria «clássica»²⁰ da nossa Idade Média era dirigida ao javali. Não foi em vão que D. João I lhe dedicou todo um tratado de caça²¹, onde deixou bem patente a sua perícia em tal arte, perícia só possível de adquirir com muita prática e reflexão. Era uma presa nobre, o javali, e digna de comparecer numa mesa farta e requintada²². Em algumas regiões da Europa e talvez também aqui, no Noroeste português²³, ocupava, inclusive, um lugar interessante no imaginário das gentes²⁴, o que não impedia a sua captura de forma menos nobre, com o auxílio das mais diversas armadilhas²⁵.

Os cervídeos – cervos, corços, cabritos, são os que as fontes em análise nos revelam – emparelhavam perfeitamente com ursos e porcos monteses. O cervo podia até ser considerado o animal mais nobre, por um perito como Gaston Fébus, conde de Foix e de Béarn²⁶. Mas entre nós eles foram, por certo, menos apreciados. Aquela mesma documentação que reservava para o rei as mãos dos ursos capturados à margem da montaria real ou senhorial e com elas lhe destinava também a espádua do porco, podia esquecer todas as

¹⁸ M. J. PELÁEZ-ALBENDEA, «Algunas manifestaciones del derecho de caza en Cataluña (siglos XIII y XIV)», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, p. 70.

¹⁹ Esta disposição foi recolhida nas Ordenações Afonsinas, liv. I, Lisboa, 1984, tit. LXXVII, § 17, p. 404. Veja-se também Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração pública em Portugal nos séculos XII a XV*, 2.ª ed., org. por Torquato de Sousa Soares, vol. VI, Lisboa, 1949, p. 51. Aliás, na Alta Idade Média também aos ursos se faziam batidas, como nos diz Massimo MONTANARI, «Gli animali e l'alimentazione umana», *L'uomo di fronte al mondo animale nell' Alto Medioevo*, XXXI Settimani di studi del Centro Italiano di Studi sull' Alto Medioevo, t. I, Spoleto, 1985, p. 633.

²⁰ Foi A. H. de Oliveira MARQUES quem assim a classificou: *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*. Lisboa, 1964, p. 199.

²¹ «Libro de montería», *Obras dos Príncipes de Avis*, int. e rev. de M. Lopes de Almeida, Porto, 1981, pp. 1-232.

²² O interesse pelo javali vem já pelo menos dos tempos da Roma republicana e há memória de uma reserva de porcos monteses no século I a.C. (Inês de Ornellas e CASTRO, «Para uma simbólica do consumo do porco e do javali na Antiguidade tardia», *Animalia. Presença e representações*, coord. por Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, 2002, p. 40).

²³ É interessante, sob este aspecto, o trabalho de Alfredo ERÍAS MARTÍNEZ, «El jabalí dios y el jabalí demonio en los sepulcros galaicoportugueses del siglo XIV», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, pp. 39-59.

²⁴ Alice PLANCHE, «La bête singulière», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 159-188.

²⁵ As armadilhas deviam ser o meio mais habitualmente usado pelos caçadores locais, «profissionais» ou outros. Mas os próprios tratados de caça, compostos, todos eles, por grandes senhores, apresentam, alguns deles, uma bem interessante panóplia de armadilhas. Veja-se, a este respeito, Philippe MÉNARD, «Littérature et iconographie: les pièges dans les traités de chasse d'Henri de Ferrières et de Gaston Phébus», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 159-188.

²⁶ Pierre TUCOO-CHALA, «L' art de la pédagogie dans le Livre de Chasse de Gaston Fébus», *ib.*, p. 29. Também Massimo MONTANARI, «Gli animali e l'alimentazione umana», cit., p. 632.

demais presas²⁷, podia requerer a perna do corço e do cervo²⁸, do corço e da cabra montês²⁹, ou das três espécies³⁰, mas podia entregar a perna do corço ao mordomo pequeno³¹.

Para lá destas espécies, nitidamente as preponderantes, pelo menos para quem detinha o domínio da escrita, a toponímia mostra-nos a presença do texugo³² e, como atrás deixei dito, alguma reminiscência do zebro³³.

Estas espécies venatórias, as mais comuns ao Ocidente europeu³⁴, deixaram marcas dispersas por todo o território em análise³⁵, mas a sua presença impunha-se, de forma decisiva, em todo o complexo montanhoso que é também galego e pela Galiza se prolonga. Porque estas marcas são de transmissão humana e porque a Humanidade rejeita os sítios mais agrestes transformados em valhacouto de feras, é já nas terras baixas, nos vales dos rios, onde o povoamento se assenta, que encontramos os vestígios do animal³⁶. Sintomaticamente, eles

²⁷ P. M. H., *Inq.*, pp. 396, 413, 413-414, 1510-1511.

²⁸ *ib.*, pp. 380, 382, 383, 384, 387-388.

²⁹ *ib.*, pp. 417, 418.

³⁰ *ib.*, pp. 1515, 1516.

³¹ *ib.*, pp. 422, 423.

³² Sob as formas «Texugueiras» (*ib.*, pp. 298, 322, 418, 734-735) e «Texuguetis» (*ib.*, p. 647).

³³ Essas reminiscências são, inclusive, muito ténues e passam por «Zevreiros» (*ib.*, pp. 516-517) ou «villa de Zevral» (*ib.*, pp. 1510-1 511). Para épocas anteriores a esta que agora me ocupa, existem informações muito concretas sobre o animal e principalmente sobre alguns dos seus produtos: a pele em primeiro lugar (Vejam-se as anotações trazidas por A. H. de Oliveira MARQUES, «O «Portugal» islâmico», *Nova História de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. II, *Portugal das Invasões Germânicas à «Reconquista»*, coord. por A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, 1993, p. 161; id., «A circulação e as trocas», *ib.*, vol. III, *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325) Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, coord. por Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, 1996, p. 511; Saul António GOMES, «A produção artesanal», *ib.*, p. 482).

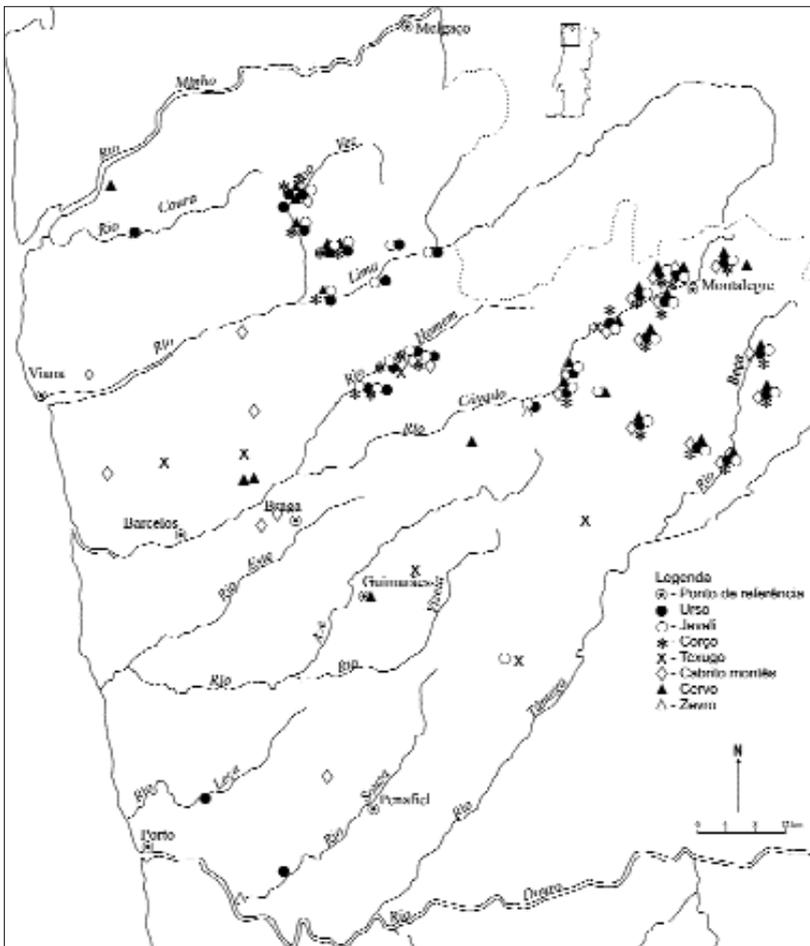
³⁴ Vejam-se, para vários pontos da Europa: Roger GRAND e Raymond DELATOUCHE, *L'agriculture au Moyen Âge. De la fin de l'Empire romain au XVI^e siècle*, vol. II de *L'agriculture à travers les âges*, dir. por Émile Savoy, Paris, 1950, pp. 589-590; Jean VERDON, *Les loisirs en France au Moyen Âge*, Paris, 1980, pp. 49-51; Henri BRESCH, «La chasse en Sicile (XII^e-XV^e siècles)», *La chasse au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 203-204; M.^a del Carmen PALLARES MÉNDEZ, Ermelindo PORTELA SILVA e J. GELABERT GONZÁLEZ, «Caza de los señores y caza de los campesinos en Galicia (1100-1600)», *ib.*, p. 291; Corine BOSSARD-BECK, «La chasse à Brucato aux XIII^eme et XIV^eme siècles d'après le matériel ostéologique», *ib.*, pp. 312-315; Massimo MONTANARI, «Il ruolo della caccia nell'economia e nell'alimentazione dei ceti rurali dell'Italia del Nord. Evoluzione dell'Alto al Basso Medioevo», *ib.*, p. 333; Jean-Pierre SOSSON, «La part du gibier dans l'alimentation médiévale. L'exemple des «Pourvances» de Guillaume d'Ostrevant au Quesnoy (23 Sept. 1397-23 Juin 1398)», *ib.*, p. 349; Juan TORRES FONTES, «La caza, deporte y privilegio», *Estampas de la vida de Murcia en la época de los Reyes Católicos*, 2.^a ed., Murcia, 1984, pp. 71-72; Robert DURAND, «De urso manus», cit., p. 113; Ricardo IZQUIERDO BENITO, «El aprovechamiento del medio natural en el reino de Toledo durante los siglos bajomedievales», *El medio natural en la España medieval*, Actas del I Congreso sobre ecohistoria e historia medieval, ed. por Julián Clemente Ramos, Cáceres, 2001, p. 171; Pablo GARCÍA CAÑÓN, «La caza en la montaña noroccidental leonesa durante la Baja Edad Media», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2000, pp. 92-93; Emilio CABRERA, «El bosque, el monte y su aprovechamiento en la España del Sur durante la Baja Edad Media», *Actas «I Jornadas de historia rural y medio ambiente»* (Almonte, 23-25 Mayo 2000), ed. por Javier Pérez-Embid, Huelva, 2003, p. 269.

³⁵ Veja-se o mapa IV.1.

³⁶ A metodologia utilizada para cartografar as informações e que atrás indiquei, contribuiu para aumentar um pouco o distanciamento da montanha. Há que ter este aspecto em consideração.

rodeiam a montanha³⁷, como os homens também a rodeiam, só a ela subindo quando a necessidade se impõe. Porém aqui, neste «Nordeste» minhoto, os homens subiam com frequência a montanha, as mais das vezes, sem dúvida, na procura do enfrentamento com o bicho e da sua captura. Muitos deles, por certo a grande maioria, eram monteiros, viviam da caça, se não em exclusivo, pelo menos em prevalência. Por isso, como já deixei dito numa outra ocasião³⁸, eles nos aparecem como homens mal enquadrados num sistema económico marcadamente agrícola e vendo a sua actividade cinegética onerada com a punção senhorial. Talvez a única forma de os prender nas malhas já bem apertadas da tributação³⁹.

Mapa IV.1: A veação de grande e médio porte.



³⁷ Cf. mapa IV.1.

³⁸ «Alguns aspectos da visita régia», nesta colectânea, p. 202.

³⁹ Veja-se o que deixei dito em *ib.*, p. 202, nota 114.

Muitos destes homens, como também outros que residiam na vizinhança da serra de Arga, eram obrigados a acompanhar o rei ou o senhor quando estes quisessem correr monte, de acordo com o costume vigente nas suas respectivas terras, costume que conheceu na região matizes bastante diversificados⁴⁰. Quando chegava o momento de enfileirar no séquito régio ou senhorial, alguns deles compareciam apenas como moços de monte, a aumentar o contingente humano da caçada⁴¹, outros, porém, iriam acompanhados pelos seus cães e levariam também trompas e ascunas⁴².

Os cães, como é sabido, eram uma peça fundamental na caça de monte. E por certo nunca seriam demasiados aqueles que acompanhassem os monteiros locais, a partilhar o trabalho das matilhas régias⁴³. Quantos mais cães integrassem o grupo, tanto melhor⁴⁴. Alãos e sabujos, de preferência, se aceitarmos a opinião de um perito como D. João I, que a eles dedicou seis capítulos do seu tratado de caça⁴⁵. Mas várias outras raças se usavam e treinavam para momentos específicos da caçada⁴⁶. Os grandes senhores constantemente renovavam as suas matilhas, quer por reprodução dos seus próprios cães⁴⁷, quer fazendo-os vir de terras distantes⁴⁸, quer recebendo-os como oferta ou direito⁴⁹. De acordo com Robert Delort, foi a

⁴⁰ *ib.*, pp. 203-205.

⁴¹ *P. M. H., Inq.*, pp. 346, 347, 357, 372, 375, 378, 380, 381, 413 e vários outros mais.

⁴² *ib.*, pp. 335, 336, 348, 349, 396, 1505, entre muitos outros casos.

⁴³ Mas mais uma prova do facto é a obrigatoriedade que impedia sobre um casal de Arcozelo, no julgado de Ponte de Lima: «do Casal dos Botos fazem as boronas para os cães d el Rey, quando lis dam o milio» (*ib.*, p. 339). No texto das *Inquirições* de 1220, existem outras informações de teor semelhante. Na freguesia de S. Pedro de Azurém, julgado de Guimarães, «in casali qui tenet Gomez de Rochella debent facere boronas pro a canibus domini Regis» (*ib.*, p. 82) e alguns dos casais do mosteiro da Costa, que são enumerados, «debent dare masseiras pro ad canes et aves, et debent eis dare rationem de domo Regis». Quando o rei se retirar «debent dare masseiras ad ipsos qui ea faciunt ut custodiant illas» (*ib.*, p. 85). Era este um serviço que com maior ou menor generalidade podia ser encontrado um pouco por toda a Europa, como o mostrou Pierre PÉGÉOT, «Le droit de gîte au chiens», *Milieux naturels, espaces sociaux. Études offertes à Robert Delort*, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Millioud, Paris, 1997, pp. 273-278.

⁴⁴ Essas matilhas podiam ser muito grandes. Gaston Fébus, grande monteiro que era, sustentava entre 1500 a 1600 cães (Roger GRAND e Raymond DELATOCHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, p. 553).

⁴⁵ São os capítulos IX a XIV.

⁴⁶ Por volta dos séculos XII e XIII conheciam-se já entre nós cinco tipos de cães especializados na caça a diferentes espécies de animais, como o atestam os foros de Alfaiates, enquanto um século mais tarde Gaston Fébus fala apenas em quatro (Robert DURAND, «*De urso manus*», cit., pp. 111-112).

⁴⁷ D. João I dedica os capítulos IX a XI da sua obra de caça à escolha e criação dos cachorrinhos.

⁴⁸ J.-O. BENOIST, «La chasse au vol. Techniques de chasse et valeur symbolique de la volerie», *La chasse au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, Nice, 1980, p. 121; Denis MENJOT, «Les murciens du Bas Moyen Âge à la chasse», *ib.*, pp. 259-260. Um e outro destes autores falam numa raça de cães originários da Península Ibérica, que eram muito apreciados pelos grandes monteiros.

⁴⁹ Na documentação em análise há um texto, correspondente à freguesia de Santo André de Gondomar, no julgado de Nóbrega, que é interessante a este respeito. Quando D. Afonso Henriques aí fundou um mosteiro, povoou-o de bois, vacas, éguas, gado, mouros, e coutou-o. Por sua vez o mosteiro dava-lhe «cada ano savugios». Posteriormente alguns cavaleiros da terra fizeram-se aí herdeiros e o mosteiro, não o podendo sofrer, despovoou-se (*P. M. H., Inq.*, p. 415). E o rei perdeu os seus sabujos. Sabujos que deviam ser muito valiosos, por certo já treinados. Na verdade o texto parece indicar que a oferta daqueles cães por parte do mosteiro, vinha na sequência de todas as liberalidades do monarca.

Idade Média ocidental que reabilitou o cão, até aí sobrecarregado com uma tradição de conotações negativas, provenientes da cultura judaica e continuadas nos primeiros séculos do Cristianismo⁵⁰. Alguns monteiros dos julgados de Celorico e Cabeceiras de Basto deviam levar à montaria do senhor cães de trela⁵¹. Se aceitarmos, com D. João I, a necessidade de um treino específico para estes cães⁵², poderemos aceitar também outras especializações para as matilhas locais. O que me parece lógico. O embate com a fera tinha sempre a mesma rudeza e as «manhas» do monteiro precisavam, em todos os casos, de ser bem potenciadas pelos animais seus coadjuvantes. Por isso eles precisavam também, como os monteiros nobres, de ascunas e trompas⁵³, talvez afeiçoadas, estas, no chifre do animal⁵⁴.

Havia, neste Noroeste peninsular, muitos espaços bravios onde se criava cópia de animais selvagens de grande e médio porte e homens bem treinados na sua captura, bons conhecedores dos seus hábitos e do terreno que pisavam. Às ordens do senhor. Boas condições para que este – o rei ou o nobre senhor da terra – aí se fossem «desenfadar» das preocupações políticas e dos trabalhos administrativos. Mesmo que não aceitemos o que tem sido geralmente afirmado, que a caça era para a nobreza uma forma de treino militar, porque as armas e o equipamento eram outros, porque as técnicas de combate era outras, porque nunca se pretendia a aproximação à fera⁵⁵, mesmo assim, o gosto pelo exercício físico, pela perseguição ao bicho, pela competição com ele e com os outros homens companheiros de caçada, pelo perigo que se enfrentava e pelo risco que se corria, valia bem, para o senhor, uma deslocação à serra e um deambular por caminhos difíceis e inóspitos que, aliás, não lhe incutiam medo.

II. A VEAÇÃO MIÚDA

A veação miúda era muitíssimo abundante por toda a parte. Porém, menos prezada, sobretudo pelos grandes e poderosos, deixou na documentação em análise marcas muito

⁵⁰ «Les animaux en Occident du X^e au XVI^e siècle», *Le monde animal et ses représentations au Moyen Âge XI^e-XV^e siècles*, Actes du XV^eme Congrès de la Société des Historiens Médiévistes de l'Enseignement Supérieur Public, Toulouse, 25-26 mai 1984, Toulouse, 1985, p. 21.

⁵¹ Na freguesia de S. Salvador de Infesta, julgado de Celorico de Basto, diz-se que Paio Eanes de Lamelas «debet esse montarius, et debet tenere canes et ascunas et traelas, et debet ire cum Domino Terre ad montariam quando illum vocaverit in regno et extra regnum» (*P. M. H., Inq.*, p. 648). Ocorrem textos semelhantes nas actas correspondentes a Borba da Montanha, no mesmo julgado (*ib.*, p. 642) e a Abadim, no julgado de Cabeceiras (*ib.*, p. 668).

⁵² Cap. XIV, p. 50.

⁵³ A trompa era, segundo Alain GUERREAU, a ferramenta essencial do caçador, aquela que o fazia aparecer como tal («Caça», *Dicionário temático do Ocidente medieval*, dir. por Jacques Le Goff e Jean-Claude Schmidt, trad. de Vivian Coutinho de Almeida, coord. por Hilário Franco Junior, vol. I, S. Paulo, 2002, p. 142).

⁵⁴ A palavra utilizada em todo o texto das *Inquirições* para designar este objecto é «cornus».

⁵⁵ Alain GUERREAU, («Caça», cit., p. 140) e Joseph MORSEL, («Chasse», *Dictionnaire du Moyen Âge*, ed. por Claude Gauvard, Alain de Libera e Michel Zink, Paris, 2.^a ed. «Quadrige», 2004, p. 272) com argumentos que me parecem consistentes, pretendem que o exercício da caça não podia ser considerado como um bom treino para a guerra.

No entanto, o coelho era abundante. Basta lembrarmos da persistência com que os forais, para enquadrar no sistema tributário em vigor os indivíduos que viviam sobretudo da recolção, os designam por coelheiros⁵⁸. Com efeito o coelho, para lá de ser um animal de extraordinária fecundidade⁵⁹, foi aqui, na nossa Península, que mais cedo se expandiu⁶⁰, o que só pode significar que encontrou nela o seu «habitat» de eleição. Para mais «colonizou» toda a Europa ocidental. Sendo, como é, um animal sedentário e muito lento nas suas deslocações⁶¹, só a pressão do número o obrigaria a espalhar-se como o fez⁶². A sua quase ausência desta fonte não pode dever-se à sua ausência do espaço que ela cobre, mas talvez apenas a uma fraca visibilidade e até à constância da sua presença, constância que não ajudaria a singularizar os lugares do seu *habitat*. Num tema em que a toponímia desempenha um papel tão importante, o facto não deixa de ter significado. Aliás, a carne do coelho era muito apreciada na Idade Média⁶³ e às peles não era dedicado menor apreço⁶⁴. Entre nós elas eram objecto de um importante comércio de exportação⁶⁵, o que também documenta a sua abundância.

Este interesse pelo coelho, se não levou à sua domesticação antes de terminar a Idade Média⁶⁶, levou, desde muito cedo, à criação de reservas⁶⁷. E essas reservas talvez tenham sido iniciadas aqui, na Península, no século II a.C. e talvez já, como mais tarde refere Varrão, cercadas de muros para evitar a entrada de lobos e outros predadores e a fuga de coelhos e lebres e ainda defendidas das águias por árvores de ramaria larga⁶⁸.

Assim bem protegidas ou não, porque a esse respeito as fontes são omissas, o rei de Portugal tinha pelo menos duas reservas de coelhos no Noroeste do País, que a documen-

⁵⁸ Sobre este assunto veja-se, por todos, Armando de CASTRO, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV, Lisboa, 1966, pp. 154-157.

⁵⁹ Veja-se, por exemplo, Clara Pinto CORREIA, *Portugal animal*, pp. 24-26.

⁶⁰ Robert DELORT, *Les animaux ont une histoire*, Paris, 1984, pp. 387-389.

⁶¹ *ib.*

⁶² Robert DELORT coloca a hipótese de ter sido a transumância ibérica, movimentando milhares de ovelhas que iam destruindo, pelo seu número, a frágil floresta local, que ajudou o coelho a expandir-se («Les animaux en Occident», cit., p. 21).

⁶³ Roger GRAND e Raymond DELATOUICHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, p. 586.

⁶⁴ Robert DELORT, *La vie au Moyen Âge*, 3.^a ed., Paris, 1982, pp. 35-36; Maria Helena da Cruz COELHO e Carlos Guilherme RILEY, «Sobre a caça medieval», *Estudos medievais*, vol. 9, 1988, pp. 238-241.

⁶⁵ Vejam-se, por exemplo, Armando CASTRO, *A evolução económica de Portugal*, vol. IV, p. 149; Maria Rosa Ferreira MARREIROS, «Os proventos da terra e do mar», *Nova História de Portugal*, dirig. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. III, *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325). Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, coord. por Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, 1996, pp. 441-442.

⁶⁶ Robert DELORT, *Les animaux ont une histoire*, p. 392; id., «Les animaux en Occident», cit., p. 33.

⁶⁷ Roger GRAND e Raymond DELATOUICHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, p. 526; Robert DELORT, *Les animaux ont une histoire*, pp. 388, 394; id., «Les animaux en Occident», cit., p. 35; Jean-Pierre MOLÉNAT, «La chasse dans la région tolédane entre le XII^{ème} et le XIV^{ème} siècle», *La chasse au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, Nice, 1980, p. 279.

⁶⁸ Robert DELORT, *Les animaux ont une histoire*, p. 388.

tação nos mostrou; uma delas na freguesia de Santa Maria de Covas⁶⁹ e a outra na de Santa Cristina de Cervos⁷⁰, ambas no julgado de Barroso⁷¹. Nem só de caça grossa se tratava, quando o rei pretendia reservar-se a veação, ou, pelo menos, não a consentir aos seus súbditos não nobres⁷².

Menos numerosas seriam as lebres que o Noroeste albergava, mas apesar disso conseguiriam chamar, uma vez por outra, a atenção dos colonizadores cristãos, no seu afã de se apropriarem do espaço, atribuindo-lhe uma denominação. Aqui ou ali encontramos um lugar chamado «Leboreira»⁷³, de que o exemplo mais conhecido é Castro Laboreiro («Craсто Leboreiro») ⁷⁴, ou um casal que se diz «d envoadi dos lebores»⁷⁵. Mas a memória mais curiosa que esta documentação nos conservou foi a de um direito que impedia sobre quatro casais reguengos da freguesia de Santa Maria de Idães, no julgado de Felgueiras⁷⁶, os quais «dant inde annuatim Domino Regi duas lebores vivas, et quoniam lebre erant maxime difficiles habendi vive, posuerunt cum Divite homine quod darent inde iii^{or} cabritos»⁷⁷.

Que estas lebres, sem dúvida utilizadas no treino dos seus jovens lebréus, fossem importantes para o rei ou para o rico-homem, parece provável, mas que o trabalho de as capturar vivas valia bem quatro cabritos, isso é muito certo.

Estes pequenos animais eram, como os restantes, caçados com cães – e a existência de lebréus seria disso uma boa prova se não conhecêssemos numerosas outras – mas usavam-se também diversas armadilhas⁷⁸ e, talvez sobretudo, fazia-se apelo ao seu grande predador – o furão, ou tourão⁷⁹ – que sob este último designativo deixou umas quantas marcas

⁶⁹ «... costa de valle de Sio... est deffensa Domini Regis de conelio et non intrat ibi aliquis nisi de mandato suo vel ricohomini et adveniunt se cum eo, et si forte intrat ibi aliquis absque mandato, pectat j. modio» (*P. M. H., Inq.*, p. 1522).

⁷⁰ «... in Cervos esta alia defenza de conelio...» cuja violação ficava sujeita a pena igual à anterior (*ib.*, p. 1524).

⁷¹ Actualmente ambas as freguesias pertencem ao concelho de Montalegre.

⁷² É por demais conhecida a existência de coutadas de caça, espalhadas de Norte a Sul do País, algumas régias, outras senhoriais. A documentação publicada em *História florestal, aquícola e cinegética. Colectânea de documentos existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo – Chancelarias Régias*, dir. por L. Baeta Neves e de que quatro volumes (vol. I a IV, Lisboa, 1980-1983) correspondem à Idade Média, dá-nos uma boa panorâmica do assunto. Só não são comuns as coutadas que especificamente se interessam pelo coelho. Recentemente foi feito um apanhado deste e de outros temas relacionados com a floresta e a partir da documentação publicada nesta obra por Aura CARRILHO e Maria Odete Sequeira MARTINS, «Recursos florestais no Portugal medievo», *Media Aetas*, II s., vol. 1, 2004/2005, pp. 47-58.

⁷³ *P. M. H., Inq.*, pp. 316-317.

⁷⁴ Actualmente concelho de Melgaço. A acta correspondente à freguesia de Castro Laboreiro está publicada em *ib.*, p. 378.

⁷⁵ *ib.*, p. 434. Sobre estes nomes veja-se José Joaquim NUNES, «A fauna na toponímia portuguesa», cit., p. 465.

⁷⁶ Actualmente concelho de Felgueiras.

⁷⁷ *P. M. H., Inq.*, p. 556.

⁷⁸ De novo remeto para o trabalho de Philippe MÉNARD, «Littérature et iconographie: les pièges dans les traités de chasse», cit., pp. 159-188. Podem ver-se também Maria Helena da Cruz COELHO e Carlos Guilherme RILEY, «Sobre a caça medieval», cit., p. 229; Maria Rosa Ferreira MARREIROS, «Os proventos da terra e do mar», cit., p. 442; A. de Sousa Silva Costa LOBO, *Historia da sociedade em Portugal no seculo XV*, Lisboa, 1903, p. 85.

⁷⁹ Clara Pinto CORREIA, *Portugal animal*, p. 144.

toponímicas no espaço em análise. Tourilhe⁸⁰, Toural⁸¹, Tourais⁸², são alguns dos exemplos encontrados⁸³. Neste caso, tanto presas como predador, pouco nos permitiram avançar no seu conhecimento.

Todos estes animais, de grande como de pequeno porte, eram perseguidos e caçados com objectivos vários, que diferiam de acordo com o animal capturado e sobretudo com o seu captor. No entanto, se os aspectos materiais nem sempre eram os mais importantes – e assim acontecia quando o senhor se dispunha a correr monte – nem por isso eles deixavam de ter sempre o seu lugar. Claro que o aldeão que se enfrentava com o cervo ou o javali, como o que preparava armadilhas para coelhos e lebres, pensava, em primeiro lugar, nos recursos materiais que essas peças lhe iriam proporcionar e, antes de tudo, na fartura que trariam à sua mesa ou, em alternativa, no dinheiro que poderiam render se levadas ao mercado, citadino ou senhorial. Porque para o camponês das montanhas, sempre dobrado de caçador enquanto a caça foi uma actividade livre, a carne não era um alimento esporádico das suas refeições, como posteriormente aconteceu, mesmo assim ela era sempre bem-vinda, até porque todos os demais alimentos escasseavam com frequência. Mas também os poderosos gostavam de se banquetear com uma boa peça de caça. Se é verdade que em todos os contextos sociais e económicos a carne consumida era sempre, muito maioritariamente, constituída por animais do rebanho⁸⁴, também o é que os manjares mais apreciados eram aqueles que as aves e a caça proporcionavam e esta, quando apresentada à venda, podia atingir preços proibitivos até para bolsas razoavelmente recheadas⁸⁵. Jacques Le Goff considera estes alimentos, junto com os frutos e o vinho, «le summum de l'alimentation aristocratique»⁸⁶.

Por outro lado as peles eram muito apreciadas e o seu uso no vestuário e calçado,

⁸⁰ P. M. H., *Inq.*, p. 331.

⁸¹ *ib.*, p. 314.

⁸² *ib.*, p. 316.

⁸³ Para estas e outras formas veja-se José Joaquim NUNES, «A fauna na toponímia portuguesa», cit., p. 458. Este autor reporta os topónimos ao touro. Penso que é talvez mais correcto reportá-los ao tourão, dada a parcimónia toponímica derivada dos animais de criação – ao menos na área e cronologia em análise – e a relativa abundância de formas toponímicas derivadas de animais selvagens, sejam eles, ou não, pontualmente domesticados pelo homem.

⁸⁴ É o que tem sido verificado em inúmeros trabalhos arqueológicos a partir da análise dos restos ósseos de animais consumidos pelo homem, um pouco por toda a Europa e também em Portugal. Veja-se uma síntese em Frédérique AUDOUIN-ROUZEAU, «L'animal», *Dictionnaire du Moyen Âge*, dirig. por Claude Gauvard, Alain de Libera e Michel Zink, Paris, 2.^a ed. «Quadrige», 2004, pp. 62-63 e também Massimo MONTANARI, «Il ruolo della caccia nell'economia e nell'alimentazione dei ceti rurali dell'Italia del Nord. Evoluzione dell'Alto al Basso Medioevo», *La chasse au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, sobretudo pp. 335-337.

⁸⁵ Vejam-se, por exemplo, Monique SOMMÉ, «L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XV^e siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, ano de 1968, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, pp. 111-112 e Bernard CHEVALIER, «Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XV^e siècle», *ib.*, p. 147.

⁸⁶ «Codes vestimentaire et alimentaire en Érec et Énide», *L'imaginaire médiéval. Essais*, Paris, 1985, p. 205.

assim como na roupa e decoração da casa era muito frequente⁸⁷, podendo mesmo falar-se, no que se refere aos últimos séculos medievais, em «fascination pour les fourrures»⁸⁸. É certo que as peles mais caras não eram autóctones da Península⁸⁹, mas pelo menos os coelhos – e também as raposas – não rareavam e as peles de coelho foram largamente exportadas de Portugal como de todos os outros reinos peninsulares⁹⁰. Não deixou, também aqui, de se fazer grande uso delas. E tanto no Inverno como no Verão, dado que não se conheciam, na Idade Média, roupas próprias para cada uma das estações do ano⁹¹.

Estes objectivos eram capazes de mobilizar muita gente para a captura dos animais bravios.

III. OS ANIMAIS NOCIVOS

Os animais nocivos por excelência do Noroeste português como de todo o País e mesmo de toda a Europa ocidental, foram, durante a Idade Média, o lobo e a raposa, sobretudo aquele, menos esta.

O lobo marcou decisivamente a Europa medieval⁹², não só pela sua presença física e pelas consequências desastrosas, para o homem, dessa presença, como também pelos

⁸⁷ A. de Sousa Silva Costa LOBO, *Historia da sociedade em Portugal no seculo XV*, pp. 36-37; Robert DELORT, *La vie au Moyen Âge*, p. 35; id., «Fourrure», *Dictionnaire du Moyen Âge*, dir. por Claude Gauvard, Alain de Libera e Michel Zink, Paris, 2.^a ed. «Quadrige», 2004, p. 548; Pierre BONNASSIE, «Les fourrures dans la Catalogne du XI^e siècle», *Milieux naturels, espaces sociaux*. Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Milliod, Paris, 1997, pp. 333-335. Resulta impressionante a lista de peças que, na Idade Média, podiam ser confeccionadas ou de algum modo guarnecidas com peles e couros e que María MARTÍNEZ MARTÍNEZ apresenta em «Oficios, artesanía y usos de la piel en la indumentaria (Murcia, ss. XIII-XV)», *Historia. Instituciones. Documentos*, vol. 29, 2002, pp. 262-263.

⁸⁸ Janusz SZTETYLLO, «Le koc judiciaire en Pologne médiévale. Hiérarchie des juges et prestige des fourrures», *Milieux naturels*, cit. na nota acima, p. 347. É certo que se trata aqui da Polónia, um País onde os invernos requerem um agasalho bem mais poderoso do que os nossos. No entanto a moda das peles nos últimos séculos medievais foi geral em toda a Europa. Segundo Robert DELORT, (*La vie au Moyen Âge*, p. 35) todos as usavam porque as peles de cabra ou carneiro não eram mais caras do que os tecidos grosseiros.

⁸⁹ A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, p. 37; Pierre BONNASSIE, «Les fourrures dans la Catalogne», cit., pp. 36-37; José Ángel SESMA MUÑOZ, «El bosque y su explotación económica para el mercado en el Sur de Aragón en la Baja Edad Media», *El medio natural en la España medieval*, Actas del I Congreso sobre la ecohistoria e historia medieval, ed. por Julián Clemente Ramos, Cáceres, 2001, p. 209.

⁹⁰ Já a este propósito citei alguns títulos atrás, na nota 64. Posso acrescentar Robert DELORT, «Fourrure», cit., p. 548, que expressamente se refere ao nosso País como grande exportador de peles de coelho.

⁹¹ Robert DELORT, *La vie au Moyen Âge*, p. 35.

⁹² Já atrás me referi aos três animais que, segundo Robert DELORT, mais duradouramente marcaram a Idade Média («Animais», cit., pp. 65-66), um dos quais, como então se disse, foi o lobo. Vários outros autores se têm referido também ao papel importante que este animal desempenhou na civilização medievla. Vejam-se, por exemplo, Giovanni CHERUBINI, «Lupo e mondo rurale», *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma-Bari, 1985, pp. 195-214; Gherardo ORTALLI, «Loup», *Dictionnaire du Moyen Âge*, dir. por Claude Gauvard, Alain de Libera e Michel Zink, Paris, 2.^a ed. «Quadrige», 2004, p. 849. O primeiro destes autores afirma que o lobo parecia quase omnipresente, sobretudo para as populações locais.

seus reflexos no imaginário popular⁹³. Aliás, o lobo europeu que a Idade Média conheceu é uma fera digna de respeito. Ao contrário do pequeno lobo romano, cuja fêmea até se considerou susceptível de tomar conta de crianças abandonadas⁹⁴, aquele com quem a Idade Média teve que defrontar-se era um animal possante⁹⁵, feroz, de movimentos muito ágeis e um enorme fôlego capaz de lhe permitir largas horas de corrida a uma velocidade de quarenta ou cinquenta quilómetros por hora, senhor de um apetite proverbial⁹⁶. Trata-se de um animal perigoso e a sua perigosidade aumenta na medida em que raramente parte para uma caçada solitária, mas prefere fazê-la em grupo, um grupo bem organizado e estruturado à volta de um casal dominante e do qual podem fazer parte mais cinco ou seis adultos. Entre todos reina uma hierarquia bem definida e que não permite atropelos⁹⁷, o que faz com que o grupo, agindo ordenadamente, seja de uma eficácia terrível. Assim bem escudados uns nos outros, podem atacar com sucesso homens e animais de grande porte.

Este lobo que assim aterrou a Idade Média terá chegado à Europa com as Invasões Germânicas⁹⁸. É um lobo originário de Leste, talvez da Sibéria ou regiões vizinhas⁹⁹ e mercê das suas características de força e agressividade, facilmente substituiu o lobo antigo. A surpresa que terá provocado em populações já tão fragilizadas pelas devastações da guerra que o acompanhou, com uma agricultura em decadência e substituída por uma pastorícia que aguçava o apetite voraz do lobo e que ele dizimava, criando assim uma acérrima competição entre homem e animal, foram muitas as lendas a que o lobo deu lugar¹⁰⁰. E grande o encarniçamento com que por todo o lado ele foi combatido.

Na verdade, as batidas ao lobo foram comuns a toda a Europa e arrastaram-se por

⁹³ Crença que chegou até aos nossos dias é a de que a simples aproximação do lobo faz eriçar os cabelos e a sua visão faz gelar a voz na garganta. Estas como outras crenças sobre o lobo foram forjadas na Idade Média e a presença da fera ao longo dos séculos seguintes ajudou a consolidá-las e a preservá-las. Sob este aspecto é interessante notar que o animal mais citado no *Fabulário Português* é o lobo (Pedro CHAMBEL, «Dois predadores do quotidiano rural numa fonte literária medieval portuguesa – O lobo e a raposa no *Livro de Esopo*», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, coord. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, p. 159).

⁹⁴ Seria impossível, por inaceitável, a criação da lenda dos fundadores de Roma alimentados por uma loba, se essa loba fosse o animal que a Idade Média conheceu e tanto temeu.

⁹⁵ Robert DELORT (*Les animaux ont une histoire*, pp. 317-318) atribui-lhe sessenta a oitenta quilogramas de peso e um metro a metro e meio de comprimento por um metro de altura. Clara Pinto CORREIA, *Portugal animal*, pp. 167-168 apresenta-o bem mais pequeno.

⁹⁶ Robert DELORT, *Les animaux ont une histoire*, p. 137. Ainda hoje se utiliza a expressão «fome de lobo» para designar uma fome devoradora.

⁹⁷ *ib.*, p. 318; *id.*, *La vie au Moyen Âge*, p. 23.

⁹⁸ *Id.*, «Animais», *cit.*, pp. 65-66; *id.*, «Pour conclure: animal, environnement, ambivalence exemplaire», *L'animal exemplaire au Moyen Âge (V^e-XV^e siècles)*, text. reun. por Jacques Berlioz e Marie Anne Polo de Beaulieu, com a colaboração de Pascal Collomb, Rennes, 1999, p. 293; Gherardo ORTALLI, «Animal exemplaire et culture de l'environnement: permanences et changements», *ib.*, pp. 45-46.

⁹⁹ Robert DELORT chama-lhes lobos siberianos («Pour conclure», *cit.*, p. 293).

¹⁰⁰ Sob esse aspecto é interessante a leitura de Gherardo ORTALLI, «Animal exemplaire», *cit.*, pp. 45-46.

muitos séculos, até épocas bem próximas de nós¹⁰¹ e a instituição de prémios aos caçadores foi prática corrente, quer por parte do poder central quer dos poderes locais¹⁰².

Na região em estudo, como é natural, também se organizavam batidas ao lobo e em algumas freguesias esse ónus impedia de uma forma muito estrita sobre os moradores. Em S. Pedro de Riba de Ave¹⁰³, por exemplo, diz-se «... vadunt ... gardare lupos in qualibet feria iij^a Quadragesime»¹⁰⁴ e na de Santa Maria de Vila Nova¹⁰⁵, «... omnes vadunt currere lupum in quinque settimanis Quadragesime usque ad cenam»¹⁰⁶. Nas demais freguesias, todas, curiosamente, à volta de Guimarães e por isso no espaço mais povoado de toda a região, o dever encontrava-se menos bem regulamentado, pois se dizia apenas, relativamente a alguns moradores, que «vadunt ad correndum lupum»¹⁰⁷.

Naturalmente não eram só estes homens que obrigatoriamente deviam participar nas batidas aos lobos. Em 1405 os moradores de S. João da Foz¹⁰⁸ foram isentos de «hirem correr os lobos segundo os correm os outros da comarca»¹⁰⁹. Ora em toda a comarca não exis-

¹⁰¹ Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração pública em Portugal nos seculos XII a XV*, vol. VI, p. 51; A. de Sousa Silva Costa LOBO, *Historia da sociedade em Portugal no seculo XV*, p. 82; A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, p. 202; Denis MENJOT, «Les murciens du Bas Moyen Âge à la chasse», cit., p. 264; M.^a del Carmen PALLARES MÉNDEZ, Ermelindo PORTELA SILVA e J. GELABERT GONZÁLEZ, «Caza de los señores y caza de los campesinos», cit., pp. 289-290; Giovanni CHERUBINI, «Lupo e mondo rurale», cit., p. 208; Maria Helena da Cruz COELHO e Carlos Guilherme RILEY, «Sobre a caça medieval», cit., p. 231; Philippe CONTAMINE, «Scènes de chasse en Barrois: le loup à la fin du Moyen Âge», *Milieux naturels, espaces sociaux*. Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Milliod, Paris, 1997, pp. 279-286; Robert DELORT, *Les animaux ont une histoire*, p. 332; Ricardo IZQUIERDO BENITO, «El aprovechamiento del medio natural», cit., p. 171; Pablo GARCÍA CAÑÓN, «La caza en la montaña noroccidental leonesa», cit., pp. 93-94. E muitos outros títulos podiam ser acrescentados, dada a generalidade do fenómeno.

¹⁰² Vejam-se, por exemplo: A. de Sousa Silva Costa LOBO, *Historia da sociedade em Portugal no seculo XV*, p. 82; Roger GRAND e Raymond DELATOUCHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, pp. 590-600; Miguel Ángel LADERO QUESADA, «La caza en la legislación municipal castellana. Siglos XIII a XVIII», *En la España medieval. Estudios dedicados al profesor D. Julio González González*, Madrid, 1980, pp. 201-202; id., «La caza en las ordenanzas municipales de Andalucía. Siglos XV y XVI», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, p. 238; Denis MENJOT, «Les murciens du Bas Moyen Âge à la chasse», cit., p. 264; Robert DELORT, *Les animaux ont une histoire*, pp. 326-327; José MARQUES, «A administração municipal de Mós de Moncorvo, em 1439», sep. de *Brigantia*, vol. V, 1985, p. 16; Iria GONÇALVES, «Despesas da câmara municipal de Loulé em meados do século XV», *Actas das I Jornadas de História medieval do Algarve e Andaluzia*. Loulé, 23-25 de Novembro de 1984, Loulé, 1987, p. 193; Giovanni CHERUBINI, «Lupo e mondo rurale», cit., p. 209; Gherardo ORTALLI, «Loup», cit., p. 489.

¹⁰³ Actualmente concelho de Vila Nova de Famalicão.

¹⁰⁴ *P. M. H., Inq.*, p. 625.

¹⁰⁵ Actualmente lugar da freguesia de Infantas, concelho de Guimarães.

¹⁰⁶ *P. M. H., Inq.*, p. 1480.

¹⁰⁷ São elas as freguesias de Santa Maria da Pousada (actualmente aldeia da freguesia de Balasar), S. Lourenço e S. Clemente de Sande e Santa Cristina de Longos (actualmente todas elas freguesias do concelho de Guimarães). *ib.*, pp. 1481-1843. Maria Rosa Ferreira MARREIROS, «Os proventos da terra e do mar», cit., pp. 441-443) também se refere a estas freguesias.

¹⁰⁸ Actualmente incluída na cidade do Porto.

¹⁰⁹ *História florestal, aquícola e cinegética*, vol. I (1208-1483), Lisboa, 1980, p. 192.

Os vestígios do lobo surgem espalhados por toda a região. Vestígios de carácter toponímico, sobretudo, o que não surpreende, dada a marcante presença da fera e o imaginário a ela associado. E surgem, além disso, revestindo as mais diversas formas¹¹², o que de certo modo é sintomático das razões acima aduzidas¹¹³.

Fera nociva por excelência e considerada sem utilidade – a sua carne era tida por coriácea e nauseabunda e a sua pele não era apreciada porque abundavam outras melhores¹¹⁴ – não havia limites, quando se tratava de lhe fazer guerra. Para lá das batidas a que acima me referi, um tipo de armadilha ficou largamente documentado: o fojo¹¹⁵. É certo que para outros animais também ele se preparava, nomeadamente para os javalis¹¹⁶, mas não é em vão que com frequência encontramos, na região em estudo, o substantivo «fojo» associado ao qualificativo «lobal»¹¹⁷. E nem sequer em alternância com outros. Só o lobo podia ser aqui o primeiro visado.

Lobo e raposa emparceiram assiduamente no imaginário popular, que tantas fábulas criou para ambos.

Menos possante e perigosa que o lobo, é, no entanto, um predador de respeito para os pequenos animais, aves, por exemplo, que é capaz de procurar junto à casa do seu dono. Foi sempre, também, um inimigo a abater. Mas, pelo menos, inimigo apreciado pela sua pele.

Na documentação em análise ela deixou uma memória esparsa e discreta, exclusivamente de carácter toponímico. Nomes derivados de «raposa»¹¹⁸, mas sobretudo de «golpelha»¹¹⁹ são relativamente comuns e largamente dispersos¹²⁰, a indiciar uma presença bem notada e abrangente.

¹¹² Muitas delas já referenciadas por outros autores, como, por exemplo, José Joaquim NUNES, «A fauna na toponímia portuguesa», cit., pp. 30-31.

¹¹³ Para lá das habituais formações com o sufixo –eira: Lobeira (*P. M. H., Inq.*, pp. 647, 694-695, 734-735), talvez Lobagueira (*ib.*, pp. 731-732), há depois várias outras: Lobelhe (*ib.*, pp. 353, 435, 591), Lobela (*ib.*, p. 661), Lobão (*ib.*, pp. 1464-1465), Lobaz (*ib.*, p. 662), Loba Farta (*ib.*, pp. 363-364), como essas outras do tipo Casal de Lobos (*ib.*, p. 414), Portela da Loba (*ib.*, pp. 549-550, 680), Vale de Lobo (*ib.*, pp. 626-627), Fonte da Loba (*ib.*, pp. 1525-1526).

¹¹⁴ Robert DELORT, *Les animaux ont une histoire*, p. 321.

¹¹⁵ Cf. mapa IV.4.

¹¹⁶ Veja-se Philippe MÉNARD, «Littérature et iconographie», cit., p. 166; M^a del Carmen PALLARES MÉNDEZ, Ermelindo PORTELA SILVA e J. GELABERT GONZÁLEZ, «Caza de los señores y caza de los campesinos», cit., p. 290; Marguerite GONON, «La chasse en Forez, XIII^e-XV^e s.», *La chasse au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, Nice, 1980, p. 222, por exemplo.

¹¹⁷ Há, inclusive, uma freguesia com esse nome: S. Salvador de Fojo Lobal, actualmente fazendo parte do concelho de Ponte de Lima (*P. M. H., Inq.*, p. 398). Também na Galiza e não só se encontram fojos com o mesmo qualificativo (Pablo GARCÍA CAÑÓN, «La caza en la montaña moroccidental leonesa», cit., p. 94). Cf. também o mapa IV.4. Nesse mesmo mapa cartografei o topónimo Refojos, que tomei no sentido de gruta ou covil de fera.

¹¹⁸ Raposal (*ib.*, p. 395), Raposeira (*ib.*, p. 646), Pedra da Raposeira (*ib.*, p. 651).

¹¹⁹ Golpilheiras (*ib.*, pp. 312, 319), Golpilhares (*ib.*, p. 425), Vulpilheira (*ib.*, pp. 388, 1435-1436), Vulpilheiras (*ib.*, p. 403). Veja-se também José MATTOSO, Luís KRUS, Amélia Aguiar ANDRADE, *O castelo e a feira*, p. 88.

¹²⁰ Veja-se o mapa IV.3.

IV. AS AVES

1. Os rapaces

Habitando os cimos montanhosos ou os terrenos mais planos, as aves de rapina manifestam-se por todo o espaço em consideração: águias, açores, falcões, gaviões, milhafres, abutres. Toda uma panóplia diversificada de rapaces, alguns deles muitíssimo apreciados. Mais uma vez, a memória que nos deixaram foi sobretudo toponímica.

A águia é um animal imponente, forte, o mais poderoso que alguma vez cruzou os nossos ares. Foi pontualmente domesticada para uso na caça de altanaria¹²¹, mas, entre nós, penso não ter tido nunca essa utilização¹²². Talvez, pelo contrário, ela tivesse sido considerada apenas como um animal nocivo. Em data muito posterior àquela em que de momento me situo, já criado o corpo de besteiros do conto, eles tinham que todos os anos fazer prova da captura de umas quantas destas aves, pela entrega das respectivas garras às justiças do concelho em que habitavam¹²³. Sabemos que era assim já com D. Pedro I¹²⁴ e foi lei incluída nas Ordenações Afonsinas¹²⁵. Só podiam ser muito numerosas e predadoras, para suscitarem uma tal obrigatoriedade, que da mesma forma ou de formas diferentes mas procurando os mesmos objectivos, se manifestava também em outras regiões¹²⁶.

A sua presença nos céus minhotos fixara-se principalmente sob a forma «Aguiar»¹²⁷, que, aliás, identificava dois dos julgados em que a região, à época, se encontrava dividida.

Açores, falcões e gaviões foram as aves de caça por excelência, mas entre nós, como na Galiza e em Castela¹²⁸, a mais utilizada e de maior apreço foi o açor. Quando, em 1288,

¹²¹ Roger GRAND e Raymond DELATOUCHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, p. 616; Robert DELORT, «Animais», cit., p. 64.

¹²² Dolores Carmen MORALES MUÑIZ («Las aves cinegéticas en la Castilla medieval según las fuentes documentales y zoológico-arqueológicas. Un estudio comparativo», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, p. 135) diz-nos que assim foi em toda a Península.

¹²³ Foi referido já por A. de Sousa Silva Costa LOBO, *Historia da sociedade em Portugal no século XV*, p. 82 e A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, p. 202.

¹²⁴ *Chancelaria de D. Pedro I (1357-1367)*, ed. por A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, 1984, p. 562, doc. 1174.

¹²⁵ *Ordenações Afonsinas*, liv. I, Lisboa, 1984, tit. LXVIII, § 37; tit. LXIX, § 19.

¹²⁶ Vejam-se, por exemplo: Corinne BECK, «Oiseaux et oiseleurs en Bourgogne au XIV^e et XV^e siècles», *Milieux naturels, espaces sociaux*, Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Milliod, Paris, 1997, p. 305; François DUCEPPE-LAMARRE, «Une économie de l'imaginaire à l'oeuvre. Le cas de la réserve cynégétique d'Hesdin (Artois, XIII^e-XV^e siècles)», *Les forêts d'Occident du Moyen Âge à nos jours*. Actes des XXIV^{es} Journées internationales d'histoire de l'abbaye de Flaran, 6, 7, 8 Septembre 2002, est. reun. por Andrée Corval-Dessert, Toulouse, 2004, p. 43.

¹²⁷ P. M. H., *Inq.*, pp. 298-300, 326, 360. Também Monte de Aguiar (*ib.*, pp. 342-343), Agueira, Aguieirão (*ib.*, pp. 1514-1515).

¹²⁸ M.^a del Carmen PALLARES MÉNDEZ, Ermelindo PORTELA SILVA e J. GELABERT GONZÁLEZ, «Caza de los señores y caza de los campesinos», cit., p. 291; Dolores Carmen MORALES MUÑIZ, «Las aves cinegéticas en la Castilla medieval», cit., pp. 134, 138. Esta autora diz-nos que o açor foi destronado pelo falcão na Plena Idade Média, mas o certo é que até aos finais

D. Dinis taxou o prémio a receber pelos achadores destas aves que por ventura se tivessem perdido, estabeleceu para as de melhor qualidade – «prima» – de cada espécie, os seguintes montantes: para o açor, um maravedi de quinze soldos; para o falcão, metade desta quantia; para o gavião, quatro soldos¹²⁹. Penso que está aqui bem patente a maneira como, entre nós, se hierarquizavam estas aves. Não obstante o falcão, com o seu voo alto, proporcionar uma caçada mais espectacular e ter sido ele que emprestou a esta modalidade de caça o seu nome mais comum – falcoaria – ainda assim a sua valia era metade da do açor. O gavião, por sua vez, pouco mais de metade daquele. Era dos três o menos prezado e por isso podia, como diz Dolores Carmen Morales Muñoz ser, aqui na Península, a ave caçadora dos estratos populares, tanto cristãos como muçulmanos¹³⁰.

Também na documentação em análise existem indícios seguros da primazia do açor. Na freguesia de Santa Cristina de Meadela, no julgado de Ponte de Lima¹³¹, relativamente a uma terra, os inquiridores «ouvirom dizer que a dera el Rey don Sancio o velho a Simeon Alvariz por j. azor»¹³². Naturalmente já amestrado e por certo digno de um rei. Valeu uma propriedade. Mas não é este exemplo único. Um outro nos chega, embora de espaço lateral a este aqui analisado, mas dentro do mesmo acervo documental que são as *Inquirições* de 1258, acerca de uma propriedade que havia sido reguenga e a propósito da qual uma testemunha ouviu dizer a homens que sabiam, «que El Rei dō Sancho o velho» – ele, mais uma vez – «a deu a dō Mee Soariz por .j. açor e por .j.ª. podenga»¹³³. Também, sem dúvida, animais bem treinados e por certo com excelentes provas já dadas.

Ainda quando alguns camponeses estavam sujeitos à prestação de qualquer serviço concernente a estas aves, o açor era a única nomeada. Assim acontecia na paróquia de S. João de Brito, no julgado de Guimarães¹³⁴, onde o mordomo do lugar de Loureiro dava «Domino terre annuatim unum utrem, de caput et carnem ejus pro azores»¹³⁵. É o exemplo trazido por esta região, mas a que se podem juntar outros mais, de diferente proveniência¹³⁶.

da Baixa Idade Média continuam a encontrar-se sinais inequívocos da sua primazia entre as aves cinegéticas, independentemente do facto de também aqui, em Portugal, se designar a caça com aves por «falcoaria».

¹²⁹ *Livro das Leis e Posturas*, pref. de Nuno Espinosa Gomes da Silva, leit. paleog. e trans. de Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, 1971, pp. 191-192; *História florestal, aquícola e cinegética*, vol. I, pp. 38-39.

¹³⁰ *Ob. cit.* na nota 127, p. 134.

¹³¹ Actualmente concelho de Viana do Castelo.

¹³² *P. M. H., Inq.*, p. 332.

¹³³ *ib.*, p. 1208.

¹³⁴ Actualmente concelho de Guimarães.

¹³⁵ *P. M. H., Inq.*, p. 1486. Nas *Inquirições* de 1220 diz-se: 'Maiordomo de Laureiro debet dare Domino terre... j capra pro ad azores' (*ib.*, p. 79).

¹³⁶ Por exemplo a «galinha do açor», paga por alguns camponeses do julgado de Fervedo, Terra de Santa Maria (José MAT-TOSO, Luís KRUS e Amélia Aguiar ANDRADE, *O Castelo e a Feira*, p. 88), ou o «frango do açor», que se solvia na Catalunha (M. J. PELÁEZ ALBENDEA, «Algunas manifestaciones del derecho de caza em Cataluña», cit., p. 70). Sobre a alimentação destas aves em cativeiro veja-se Jaime BOVER e Ramón ROSSELLÓ, «La cetrería en las Islas Baleares: siglos XIII-XV», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, p. 13.

Não obstante esta preferência, todas as aves de caça eram um bem precioso. Confinada a sua posse e utilização a uma elite restrita, eram um sinal distintivo de poder, de prestígio social¹³⁷. E também de riqueza, logicamente. Não só estas aves eram extremamente caras, como ainda, sempre que o seu dono as lançava sobre a presa, corria o risco de que elas não voltassem a poisar-lhe no punho¹³⁸. O que constituía uma grande perda material.

Mas todos quantos o podiam fazer praticavam esta caça. Inclusive as senhoras. Exercitada desde tempos remotos, tomou maior impulso na Europa com os Germanos¹³⁹, cruzou-se depois, aqui, com a cetraria muçulmana¹⁴⁰, aprimorou-se, produziu numerosos tratados¹⁴¹ e manteve-se sem quebra até meados do século XVI¹⁴².

Acerca de corujas, milhafres e abutres a informação é bastante mais reduzida. Em relação a estas últimas aves ainda se conhece a existência de abutreiros, precisamente na freguesia de S. Martinho do Outeiro, julgado de Ponte de Lima¹⁴³, os quais teriam a incumbência de caçar abutres para o rei¹⁴⁴, por meio de «aneгаças»¹⁴⁵.

¹³⁷ A importância que as próprias crónicas régias lhes atribuem pelos textos que lhes dedicam, são disso mais uma prova (Veja-se, a este respeito, o trabalho de Carla SILVÉRIO, «O tópico dos animais nas memórias cronísticas sobre os reis da dinastia de Borgonha», *Animalia. Presença e representações*, coord. por Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, 2002, pp. 165-166).

¹³⁸ O documento que acima citei, sobre os prémios a achadores de aves de caça (nota 129) ilustra bem este risco e prova que muitas vezes se tornava efectivo.

¹³⁹ Roger GRAND e Raymond DELATOUCHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, pp. 610-611; D. EVANS, «Le traité de fauconnerie en vers provençaux: *Dels auzels cassadors*. Son intérêt culturel», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, p. 9; Maria Helena da Cruz COELHO e Carlos Guilherme RILEY, «Sobre a caça medieval», cit., pp. 227, 249.

¹⁴⁰ A. H. de Oliveira MARQUES, «O «Portugal» islâmico», cit., pp. 161, 241; Maria Helena da Cruz COELHO e Carlos Guilherme RILEY, «Sobre a caça medieval», cit., p. 249; D. EVANS, «Le traité de fauconnerie en vers provençaux», cit., p. 9; J.-O. BENOIST, «La chasse au vol», cit., p. 117; F. VIRÉ, «La fauconnerie dans l'Islam médiéval (d'après les manuscrits arabes, du VIII^{ème} au XV^{ème} siècle)», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 189-197.

¹⁴¹ Também em Portugal teve repercussão, nomeadamente por intermédio de Mestre Geraldo, físico de D. Dinis e de Pêro Menino, falcoeiro de D. Fernando. Os seus trabalhos foram-nos dados a conhecer, quer em publicações dos textos quer em estudos realizados sobre eles, sobretudo por Carolina Michaëlis de Vasconcelos e Manuel Rodrigues Lapa, mas também por outros estudiosos: Pêro MENINO, *Livro da Falcoaria*, ed. por Manuel Rodrigues Lapa, Coimbra, 1931; Mestre Giraldo, «Tratado das enfermidades das aves de caça (segundo um manuscrito do século XV)», ed. por Gabriel Pereira, Lisboa, 1909; e «Livro d'alveitaria», ed. por Gabriel Pereira, *Revista Lusitana*, vol. XII, 1909, pp. 1-60; Carolina Michaëlis de VASCONCELOS, «Mestre Giraldo e os seus tratados de alveitaria e cetraria», *ib.*, vol. XIII, 1910, pp. 149-432; Manuel Rodrigues LAPA, «Livros de falcoaria», *Boletim de Filologia*, t. I, 1933, pp. 199-234; Gunnar TILANDER, «Uma tradução portuguesa desconhecida do tratado de cetraria do rei Dancus», *ib.*, vol. VI, 1940, pp. 439-457. Veja-se também A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, pp. 199-200.

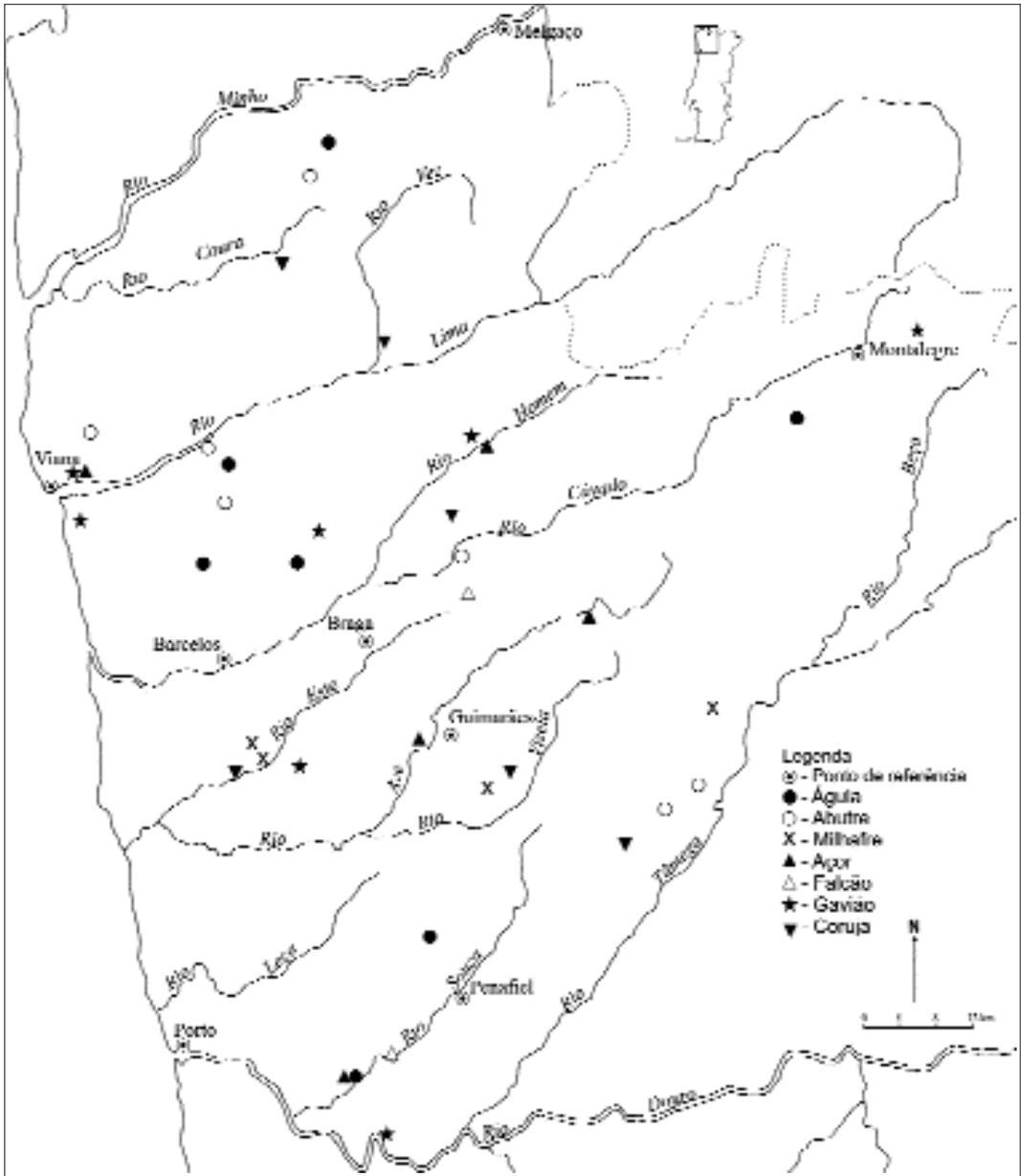
¹⁴² Roger GRAND e Raymond DELATOUCHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, p. 612; J.-O. BENOIST, «La chasse au vol», cit., p. 117.

¹⁴³ Actualmente concelho de Viana do Castelo.

¹⁴⁴ Para empregar também na caça de volataria? É difícil pensar-lhe outra utilização. No entanto Dolores Carmen MORALES MUÑIZ («Las aves cinegéticas en la Castilla medieval», cit., p. 135) diz-nos que o abutre não é animal para a caça amestrada porque perdeu o instinto para matar.

¹⁴⁵ *História florestal, aquícola e cinegética*, vol. II, (1439-1481), Lisboa, 1982, pp. 88 e 88-89.

Mapa IV.5: As aves de rapina.



Milhafres e corujas deixaram-nos apenas o registo da sua presença. Uma vez mais, registo exclusivamente toponímico¹⁴⁶.

De nenhuma outra ave de rapina se conservou memória nas fontes em análise¹⁴⁷.

2. As demais aves

Para lá destas aves, muitas outras frequentavam as paragens do Noroeste português. Infelizmente também só possíveis de encontrar perscrutando a toponímia, que, naturalmente, registou apenas umas quantas espécies. Corvos¹⁴⁸, gralhas¹⁴⁹, cegonhas¹⁵⁰, garças¹⁵¹, melros¹⁵², carriças¹⁵³, andorinhas¹⁵⁴, pegas¹⁵⁵, piscos¹⁵⁶, lavadeiras¹⁵⁷ e outras ainda¹⁵⁸, para lá dos indiscriminados «ave»¹⁵⁹ ou «pássaro»¹⁶⁰. Um conjunto interessante mas muito aquém da realidade¹⁶¹. Não era grande a visibilidade dos pequenos animais¹⁶².

¹⁴⁶ O abutre mostra-se a partir de expressões como «avoytor morta» (*P. M. H., Inq.*, p. 370), «Pena Voytorina» (*ib.*, p. 1500), «Pena Avuytureira» (*ib.*, p. 652), Voytorino» (*ib.*, p. 335), «Avuytoreira» (*ib.*, p. 651). Quanto ao milhafre aparece sob as formas Miotais (*ib.*, p. 1426) e Mioteira (*ib.*, pp. 661-662, 686-687). Por sua vez a coruja, traz-nos o topónimo formado do modo mais habitual: Corujeira (*ib.*, pp. 385-387).

¹⁴⁷ Veja-se o mapa IV.5.

¹⁴⁸ Pena de Corvo (*ib.*, p. 397), Água de Corva (*ib.*, p. 1495), Vale de Corvos (*ib.*, p. 1490), Corvaceiras (*ib.*, pp. 354-355) e outras mais ainda.

¹⁴⁹ Gralhas (*ib.*, p. 1516), Gralhal (*ib.*, pp. 714-715), Gralhós (*ib.*, p. 1518), Pena Gralhó (*ib.*, p. 602).

¹⁵⁰ Cegonha (*ib.*, p. 1466), Cegonheiras (*ib.*, p. 611).

¹⁵¹ Garças (*ib.*, p. 473).

¹⁵² Mélroa (*ib.*, pp. 393, 701-702), Melros (*ib.*, pp. 718-720).

¹⁵³ Ribeiro da Carriça (*ib.*, pp. 503-504).

¹⁵⁴ Andorinha (*ib.*, p. 1490).

¹⁵⁵ Pegas (*ib.*, pp. 538, 563).

¹⁵⁶ Piscos (actualmente Priscos) (*ib.*, p. 1474), Pisquinho (*ib.*, pp. 1452-1453).

¹⁵⁷ É o pássaro toponimicamente melhor representado na região (*ib.*, pp. 316-317, 339, 430-431, 505, 526, 559, 1502-1503, por exemplo). Veja-se o mapa IV.6.

¹⁵⁸ Cotovia: Cotuvilar (*ib.*, p. 575), gaio: Gaião (*ib.*, p. 566), ou perdiz: Vilar de Perdizes (*ib.*, p. 1525).

¹⁵⁹ No entanto, quase sempre em ligação com os dois rios cujos nomes têm esse significado: o Ave e o Vizela (Avezinha).

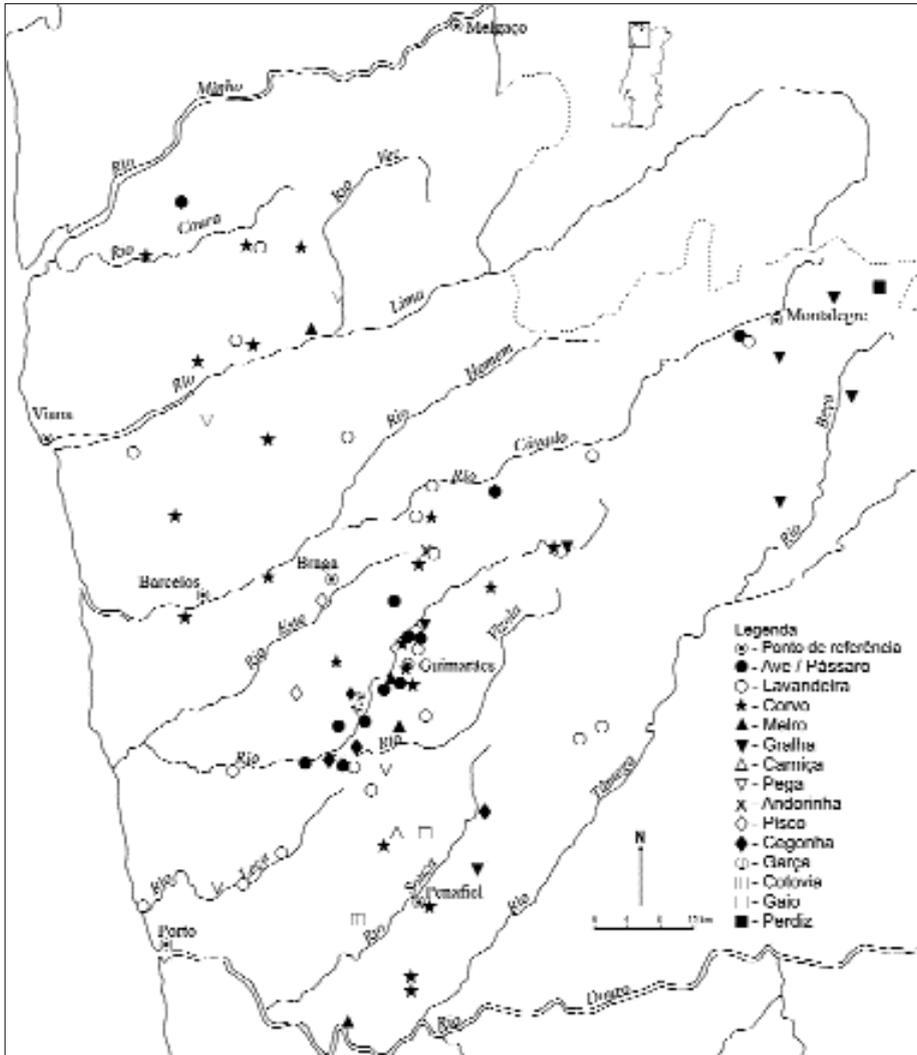
¹⁶⁰ Passaral (*P. M. H., Inq.*, p. 722).

¹⁶¹ Diversas outras variedades de aves foram encontradas voando sobre o nosso País, em épocas próximas desta aqui focada. Vejam-se por exemplo: Manuel Silvio Alves CONDE, *Uma paisagem humanizada. O Médio Tejo nos finais da Idade Média*, vol. I, Cascais, 2000, pp. 144-159; Maria Manuela CATARINO, *Na margem direita do Baixo Tejo. Paisagem rural e recursos alimentares (sécs. XIV-XV)*, Cascais, 2000, pp. 39, 122-124; Gilberto Coralejo MOITEIRO, «Paisagens históricas: a flora e a fauna na toponímia meridional beirã de Quinhentos», *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas*. Actas das Primeiras Jornadas, coord. por Iria Gonçalves, Lisboa, 2005, p. 48.

¹⁶² Eram, no entanto, apreciados e normalmente consumidos. Vejam-se, por exemplo: A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, p. 8; Maria Manuela CATARINO, «A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo», *Animalia. Presença e representações*, coord. por Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, 2002, p. 55. Até os mestres cozinheiros de grandes senhores medievais sabiam cozinhar pratos requintadíssimos à base de pássaros. Passando pelo célebre «pastel de pássaros vivos», mais espectacular do que alimentar, porque o seu interesse consistia em ver as aves a sair, assustadas, do seu invólucro de massa, quando este se rompia, e voar pela sala, à procura de uma saída (Sobre estas e outras requintadas receitas medievais pode ver-se o interessante estudo de Odile REDON, Françoise SABBAN

Passavam despercebidos com facilidade. No entanto na freguesia de S. Julião da Silva, julgado de Froiã¹⁶³, ficou registado o pagamento de um curioso foro: «...do casal de Fernando Suprino da eira da Naya j^a. Costela pora matar pássaros»¹⁶⁴.

Mapa IV.6: Algumas outras aves.



e Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía medieval*, pról. de Georges Duby, trad. de Maurício Wacquez, Madrid, 1996). Segundo Monique SOMMÉ (*L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne*», cit., p. 111) na casa de Isabel de Portugal, duquesa de Borgonha, os passarinhos, muito caros, eram reservados aos banquetes.

¹⁶³ Actualmente concelho de Valença do Minho.

¹⁶⁴ P. M. H., *Inq.*, p. 367.

Quem receberia a costela e sobretudo quem actuaria com ela não nos é fácil perceber. Mas houve pelo menos uma época – a da fixação do foro – em que para o rei – ou o senhor da terra – significou alguma coisa a construção dessas pequenas armadilhas para pequena caça.

V. ALGUNS OUTROS ANIMAIS

1. A abelha

Considerada como sempre foi pelos seus produtos, a abelha desde muito cedo mereceu a atenção dos homens¹⁶⁵ e a apicultura foi uma actividade praticada, também entre nós, desde bastante cedo¹⁶⁶. Mas as abelhas acomodadas em colmeias por iniciativa humana ou fabricando elas próprias o seu alojamento, na mata ou na charneca, eram, todas elas, animais silvestres, precisando, para viver, os espaços do inculto. Apenas as primeiras «ofereciam» desde logo ao homem os produtos de seu fabrico, enquanto as segundas precisavam de ser procuradas, por entre os ramos e os troncos das árvores.

O mel e a cera eram duas substâncias fundamentais para a Idade Média, cada uma delas nas funções que lhe competia desempenhar.

O mel era o edulcorante insubstituível. Herdado de Roma o gosto pelo doce, todos partilhavam dele, difundido como estava, a nível da Europa. É certo que pelo menos desde o século XIV, a alta nobreza lhe preferia o açúcar, não obstante os seus preços proibitivos, ou até por causa deles. Os grandes cozinheiros que nos deixaram a memória escrita das suas receitas culinárias¹⁶⁷, usavam-no com abundância em todos os pratos, de carne, de peixe, ou outros, não tanto a entrar na confecção da iguaria, mas antes a polvilhá-la, na hora de servir¹⁶⁸. Estes

¹⁶⁵ Veja-se, por exemplo, Roger GRAND e Raymond DELATOUCHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, pp. 526-534.

¹⁶⁶ A ela se refere Ângela BEIRANTE, como sendo praticada desde os primórdios da «Reconquista» («A “Reconquista” cristã», *Nova História de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. II, *Portugal das Invasões Germânicas à Reconquista*», coord. por A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, 1993, p. 306) e Maria Teresa Lopes PEREIRA, fazendo-a remontar a épocas bem mais recuadas, o que se afigura de toda a lógica («O mel e a cera em Portugal na Idade Média, *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dir. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 447-449).

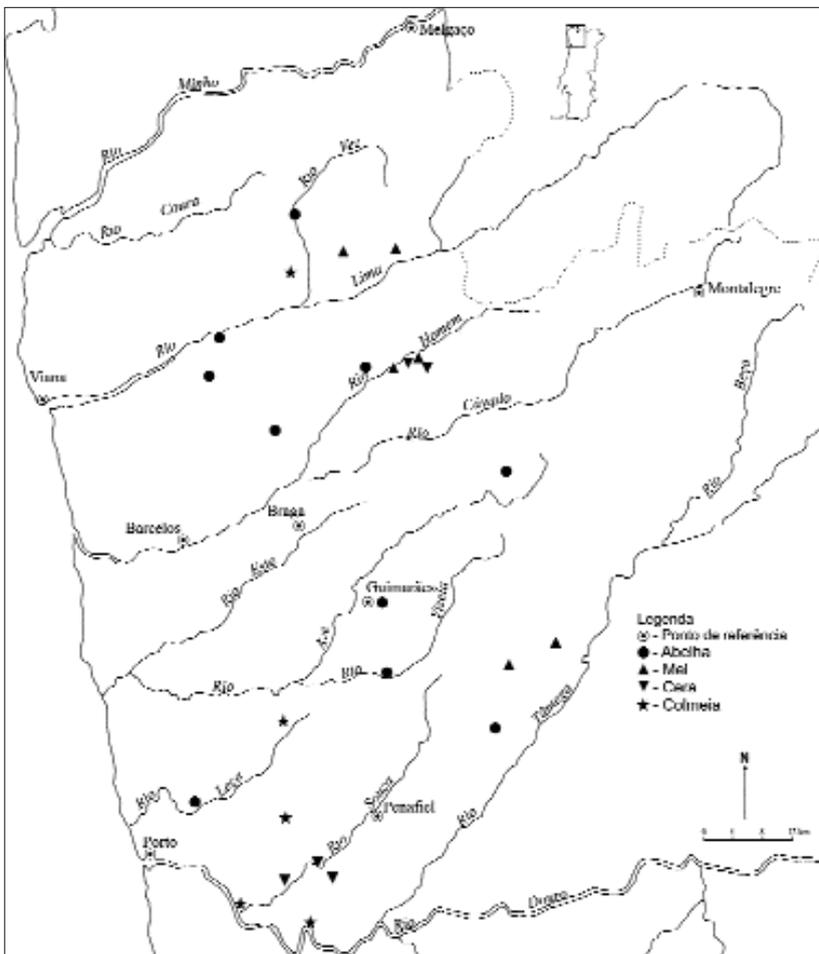
¹⁶⁷ Vejam-se, por exemplo: Mariane MULON, «Les premières recettes médiévales», *Pour une histoire de l'alimentation*, org. por Jean-Jacques Hémardinquier, Paris, 1970, pp. 236-240; id., «Deux traités d'art culinaire médiévale», *Bulletin Philologique et Historique*, 1968, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, pp. 369-435; Jean-Louis FLANDRIN e Odile REDON, «Les livres de cuisine italiens des XIV^e- XV^e siècles», *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, pp. 393-408; Odile REDON, Françoise SABBAN e Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía medieval*, Madrid, 1996; Lucie BOLENS, *La cuisine andaluse, un art de vivre*, XI^e-XIII^e siècle, Paris, 1990; Claudio BENPORAT, *Cucina italiana de Quattrocento*, Florença, 1996. Também entre nós se produziram provas desse gosto pelo doce e da utilização dos edulcorantes. Veja-se O «*Livro de Cozinha*» da infanta D. Maria de Portugal, ed. dir. por Salvador Dias Arnaut e Giacinto Manuppella, Coimbra, 1967 e a análise das suas receitas por Maria José Azevedo SANTOS, «O mais antigo livro de cozinha português – receitas e sabores», *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes – cultura – sociedade*, Coimbra, 1997, pp. 36-66.

¹⁶⁸ Veja-se o livro acima citado de Odile REDON, Françoise SABBAN e Silvano SERVENTI, que publicam com actualização dos quantitativos a utilizar, e de alguns ingredientes e técnicas culinárias, uma colecção de receitas extraídas dos livros que nos deixaram os mais famosos cozinheiros europeus dos séculos XIV e XV.

requisites, no entanto, eram para poucos e, mesmo assim, para os seus utentes, não em todas as ocasiões. O comum das pessoas, como os senhores no seu quotidiano, só ao mel podiam recorrer para satisfação da sua gulodice, ou para encontrar uma bebida diferente dos habituais vinho e água¹⁶⁹ e que tanto podia ser uma daquelas duas bebidas modificada e melhorada pela adição de um pouco de mel, como uma outra produzida a partir dele – o hidromel.

A cera era um produto insubstituível para uma iluminação de qualidade. Claro que nem todos podiam fazer uso aturado da cera, dado o seu preço, mas no paço do senhor, no mosteiro, principalmente na igreja, era a iluminação usada, porque a melhor¹⁷⁰.

Mapa IV.7: A presença da abelha.



¹⁶⁹ É sabido como a Europa foi muito pobre em bebidas, sendo que, não de todo mau para os nossos antepassados, o vinho, considerado a bebida por excelência, era também a bebida quotidiana para todos, no Mediterrâneo.

¹⁷⁰ Sobre este assunto veja-se: A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, p. 99.

Assim sendo, o rei não prescindia de receber, de alguns dos seus foreiros ou reguengueiros, umas quantas medidas de mel¹⁷¹ ou cera¹⁷². Provenientes de enxames abrigados pelo homem¹⁷³.

Mas a toponímia – sempre ela – também nos conta de outros enxames, tão insistentes em determinados lugares, que acabaram por se tornar o referente adequando a esses lugares. Quase sempre sob a forma «Abelheira»¹⁷⁴.

2. Um ou outro anfíbio, um ou outro réptil

Muito abaixo na escala do interesse dos homens, ainda assim alguns batráquios e répteis serviram para identificar uns quantos lugares. Não muitos. A atenção de quem se propunha apropriar o espaço e para isso precisava conhecê-lo e denominá-lo, raramente precisou olhar para o chão. Mas fê-lo algumas vezes para, desse olhar, talvez de espanto pelo número ou gigantismo das espécies apercebidas, nascer o nome que ali cristalizou. Foram lagartos¹⁷⁵ ou sardões¹⁷⁶, sapos¹⁷⁷, rãs¹⁷⁸, cobras¹⁷⁹. Uma amostra bem pequena por certo, se pensarmos como estes animais deviam pulular por todo o lado, nestas espécies e em outras mais.

Mas foi o suficiente para nos guardar lembrança.



Feita esta ronda pelo Noroeste de Duzentos, na peugada das *Inquirições* régias de meados do século, fica-nos a imagem de um vasto espaço pletórico de animais selvagens. Na verdade, se só na esteira dos interesses económicos do monarca nos são desvendadas tantas espécies, muitas delas surdindo a um tempo de vários sítios, multiplicando-se em plurais numerosos, em colectivos abundantes, sugerindo – e é sobretudo o caso dos maiores predadores – uma população em cada lugar muito avultada, poderemos pensar que, na realidade, não haveria canto onde o animal selvagem não pudesse chegar.

Este é apenas um momento da longa caminhada de séculos, a par, animal e homem.

¹⁷¹ P. M. H., *Inq.*, pp. 383, 396, 416, 418, 654, entre muitas outras referências.

¹⁷² *ib.*, pp. 416, 419, 572, 573, 578, como exemplo.

¹⁷³ Sobre as utilizações do mel e da cera e o seu papel nas trocas comerciais, veja-se Maria Teresa Lopes PEREIRA, «O mel e a cera em Portugal na Idade Média», cit., pp. 451-460.

¹⁷⁴ P. M. H., *Inq.*, pp. 404-405, 431, 438, 628-630, 692, 1506. Também Outeiro da Abelheira (*ib.*, pp. 503-504), Pedra Abelheira (*ib.*, p. 723). Veja-se o mapa IV.7.

¹⁷⁵ Lagarto (*ib.*, p. 561), Pedra do Lagarto (*ib.*, pp. 718-720), Lagarteira (*ib.*, pp. 305, 607).

¹⁷⁶ Portela do Sardão (*ib.*, p. 572), Couto do Sardão (*ib.*, pp. 626-627), Sardal (*ib.*, pp. 512-515).

¹⁷⁷ Outeiro dos Sapos (*ib.*, p. 724).

¹⁷⁸ *ib.*, pp. 701, 1509, por exemplo.

¹⁷⁹ Cobreiras (*ib.*, pp. 652, 659).

V.

«DANT VITAM MAIORDOMO
DE QUALI HABUERINT»

APONTAMENTOS SOBRE UM DIREITO SENHORIAL
À LUZ DOS INQUÉRITOS AFONSINOS

1. OS MORDOMOS DO SENHOR REI

Grande proprietário de terras que era, o rei possuía avultados bens em todo o País. Podiam ser grandes propriedades contíguas, reguengos que não admitiam no seu interior quaisquer partilhas, mas podiam ser também minúsculas leiras esparsas por aqui e por ali, em toda a parte, como poalha mais ou menos densa, consoante os locais de implantação. De todas essas terras o rei recebia foros, muito diversificados, muito diferentes de uns lugares para outros e, neste meado do século XIII, a maior parte deles continuava a ser paga em géneros. Mas o monarca era o «Senhor Rei» – «Dominus Rex» foi a fórmula mais correntemente usada pelos inquiridores de Afonso III para designar o soberano. Ele era, pois, «senhor» e «rei», isto é, usufruía de poderes senhoriais e reais e, como tal, tinha direito a receber rendas decorrentes de ambas as condições. Por outro lado o monarca alargara já os seus direitos senhoriais sobre os proprietários de alódios, que em maior ou menor quantidade lhe pagavam determinadas rendas¹. O rei possuía, assim, interesses espalhados por todos os cantos do País, interesses que ciclicamente o tornavam presente onde quer que um chefe de família lhe devesse algum foro. Na verdade, já há várias décadas Maurice Rey deixou lembrado que o facto de o soberano possuir bens fundiários um pouco por todo o lado ou, ao menos, alguns direitos, representava uma força considerável que lhe valia um acréscimo de prestígio².

Naturalmente, a rendas provenientes de todos esses bens e direitos, embora não posamos conhecer os seus montantes, nem sequer de forma aproximada, sabemos, pelo menos, que representavam quantitativos muito volumosos, em dinheiro, é certo, já em boa parte nestes meados do século XIII, mas, sobretudo, nos mais variados géneros agrícolas e outros que, pode dizer-se, correspondiam a uma vasta panóplia capaz de preencher quase tudo o que as necessidades básicas do ser humano exigiam para a sua satisfação. Se lhes juntarmos diversos serviços pessoais, pagamento de multas e outros direitos ainda, podemos pensar que, na verdade, a presença do soberano e sobretudo a sua autoridade estavam constantemente a ser lembradas junto dos seus súbditos tributários. Mas estas rendas assim crescidas e avolumadas eram feitas de numerosas parcelas, muitas das quais minúsculas, chegando até, o máximo, me parece, de incongruência contributiva, a meios ovos³. Além

¹ José MATTOSO, *Identificação de um País. Ensaio sobre as origens de Portugal*, vol. II, *Composição*, Lisboa, 1985, pp. 70-71.

² *Le domaine du roy et les finances extraordinaires sous Charles VI. 1388-1412*, Paris, 1965, p. 42.

³ P. M. H., *Inq.*, p. 325. Claro que estes meios ovos eram impraticáveis como pagamento do tributo. Assim como outros ainda, tais como metades ou três quartos de galinha, por exemplo, resultado, todos eles, de partilhas de propriedades e consequentes partilhas dos respectivos foros. Seriam, por certo, para efeitos práticos de cobrança, avaliados em dinheiro e pagos em metálico, substituídos por outros, pagos em anos alternados, ou de qualquer outra forma que se ajustasse à circunstância. Mas o que fica de pé como base de tributação é o valor referido e esse é que tem de ser lembrado na altura da cobrança, porque nada pode ser esquecido como afirmação dos direitos do «Senhor Rei». Mas as contas também podiam ser apertadas para que o monarca recebesse apenas aquilo a que tinha direito. De uma herdade no julgado de Penela, na posse de Ourigo Pais, este devia pagar oito dinheiros «e tornaren li j. ovo» (*ib.*, p. 397). Era, realmente, um sistema tributário muito complexo e miúdo.

disso, tanto os quantitativos como os produtos e serviços devidos ao rei variavam de freguesia para freguesia, de casal para casal, de leira para leira. E uma boa parte deles, com destaque para alguns produtos agrícolas – cereais, vinho, linho – de que tão frequentemente o rei recebia uma parte alíquota da colheita, a cobrança tornava-se em extremo morosa, na medida em que junto de cada eira, de cada lagar, de cada tendal ou pomar era necessário medir toda a produção para ficar bem salvaguardada a parte que ao monarca correspondia. Por outro lado, a cobrança não podia fazer-se apressadamente. Pela demora inerente à arrecadação de tantos, tão diferentes e quantitativamente tão diversos produtos, é certo, mas talvez mais ainda porque tudo tinha de ser feito com o máximo de publicidade para que a memória colectiva guardasse todos os pormenores⁴, na falta de registos escritos que, na altura própria, ajudassem os recebedores a arrecadar as quantias certas e os contribuintes a não poder fugir-lhes, minimizando as importâncias devidas. E, na verdade, registos escritos seriam inúteis, na medida em que, na maioria dos casos – na sua quase totalidade – nem uns nem outros saberiam decifrá-los. O conhecimento público era, no caso, o mais fiável. Acresce ainda que, quanto mais demorado fosse o processo melhor se publicitava a pertença dos bens a el-rei e melhor se avivava a sua presença.

Deste modo era necessária uma pesadíssima máquina administrativa, composta por verdadeiros batalhões de homens, os mordomos⁵, em regra saídos da comunidade local e por isso bem conhecedores dela, ocupados durante todo o ano na tarefa de receber e colocar a bom recato as rendas do soberano. Com efeito, os pagamentos tinham, necessariamente, que processar-se ao longo do ano. Por um lado a arrecadação dos produtos agrícolas obedecia à época de maturação dos frutos e conseqüente colheita, o que equivale a dizer que os meses da ceifa, da vindima, da apanha de alguns frutos – no Norte minhoto a castanha tinha a primazia⁶ – eram alturas de grande azáfama, multiplicando-se os mordomos sobre todas as explorações agrícolas; depois os foros que incidiam sobre a pecuária tinham também as suas épocas próprias: a matança do porco porque dele se extraía o quinhão do

⁴ Na verdade assim era. Todos conheciam com grande minúcia o que cada um tinha que pagar de cada fracção de terra que explorava e a quanto montava cada um dos produtos de que se compunha a renda. Basta folhear qualquer uma das inquirições que a nossa Idade Média produziu ao longo dos séculos XIII e XIV para facilmente se verificar este facto.

⁵ Sobre os mordomos e as funções que eram chamados a desempenhar podem ver-se: Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração pública em Portugal nos séculos XII a XV*, 2.^a ed., org. por Torquato de Sousa Soares, vol. IV, Lisboa, 1947, pp. 193-195; Paulo MERÊA, «Organização social e administração pública», *História de Portugal*, dir. por Damião Peres, vol. II, Barcelos, 1929, pp. 489-490; Iria GONÇALVES, «Mordomos», *Dicionário de história de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, pp. 107-108; Maria José Lagos TRINDADE, «Os oficiais régios nas inquirições de Afonso III», *Estudos de história medieval e outros*, Lisboa, 1981, pp. 124-126; José MATTOSO, *Identificação de um País*, vol. I, p. 255; Robert DURAND, *Les campagnes portugaises Entre Douro et Tage aux XII^e et XIII^e siècles*, Paris, 1982, pp. 163-164; António Maria Braga de Macedo Castro HENRIQUES, *O rei e a Terra do Barroso. Montanha, periferia, poder régio (séculos XII-XIV)*, trab. policop., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, vol. II, Lisboa, 2002, pp. 137-148.

⁶ Veja-se o que fica dito em «A árvore na paisagem rural do Entre-Douro-e-Minho», pp. 53-58 desta colectânea e também Maria Rosa Ferreira MARREIROS, *Propriedade fundiária e rendas da Coroa no reinado de D. Dinis*. Guimarães, trab. polic., vol. I, Coimbra, 1990, p. 396.

senhor, o desmame da ninhada porque então se escolhia o leitão ou o cabrito do tributo; depois ainda os foros não sujeitos ao ciclo estabelecido pelas leis da Natureza – e aqui o dinheiro em primeiro lugar – tinham épocas pré-estabelecidas pelo costume, sucedendo-se, para maior facilidade de pagamento, ao longo de todo o ano, a fazerem-se coincidir, na maioria dos casos, com as principais festas do calendário litúrgico. Não contando com multas, arrestos, penhoras, que também eram da sua alçada. Assim o mordomo régio tinha de multiplicar as visitas a cada canto onde um chefe de família devesse pagar qualquer foro ao rei e fazê-las desenrolar com a periodicidade necessária.

Eram sem dúvida visitas incómodas para os camponeses, mas proveitosas para o rei e para o próprio mordomo. Aquele, como já ficou lembrado, além de assegurar a cobrança dos seus réditos, tornava-se presente e actuante por intermédio dos seus exactores, os únicos representantes do soberano com quem a maior parte dos aldeãos contactava em toda a sua vida; para os últimos podia ser muito proveitosa, pelos dividendos que proporcionava. Naturalmente era uma função não isenta de riscos. Dentro das próprias comunidades aldeãs podia surgir a eventualidade de uma agressão, aliás penalizada com multa severa⁷, mas eram sobretudo os outros senhores, zelosos dos seus direitos capazes de serem postos em causa pelo simples facto da entrada do mordomo régio dentro da sua honra ou couto, que podiam ser muito perigosos. Aliás, as inquirições régias guardam-nos memória de alguns casos exemplares de agressões violentas e mesmo mortes. Foram casos esporádicos, sim, e com carácter, talvez mais do que tudo, dissuasório, e que deram, na altura, grande brado, porque nos foram lembrados, alguns deles passado bastante tempo, e com eco alargado muitas léguas ao redor. Como, sem dúvida, o agressor pretendia. Era este um risco bem real. Mas, por outro lado, o mordomo podia extrair consideráveis proventos do exercício do seu cargo e um acréscimo de notoriedade, mesmo que negativa, que ele podia transformar em mais-valia. António Castro Henriques lembra-nos, por exemplo, o caso daquele homem da terra de Basto que pediu para si próprio o serviço de mordomia, prova de que o cargo podia ser considerado apelativo⁸. Aliás, numa região onde o assunto pôde ser examinado com minúcia – embora não em Portugal – confrontando a fortuna dos indivíduos com o exercício do cargo foi possível verificar que era frequente os aldeãos mais ricos desempenharem aquelas funções⁹. Saber se mais ricos porque já o eram ou porque assim se tornaram talvez seja menos relevante do que a simples verificação da coincidência. Correndo tudo bem, quiçá não fossem desinteressantes os dividendos auferidos pelos mordomos régios, como também pelos seus congéneres senhoriais.

⁷ José MATTOSO, *Identificação de um País*, vol. I, p. 255.

⁸ António Maria Braga de Macedo Castro HENRIQUES, *O rei e a Terra do Barroso*, vol. II, p. 145.

⁹ Jacques BEAUROY, «Offices manoriaux et stratification sociale a Heacham (Norfolk) (1285-1324)», *Les communautés villageoises en Europe Occidentale du Moyen Âge aux Temps Modernes*, Flaran, 4, Auch, 1984, pp. 243-244.

2. AS PALAVRAS E AS COISAS

A questão dos direitos do rei é um dos assuntos para os quais as inquirições afonsinas aportam informações de valor inestimável. Nem sempre, porém, de fácil interpretação, como é de norma neste texto e em tantos outros da mesma época, mas, ainda assim, passíveis de responder a muitas das interrogações que podem colocar-se sobre esta matéria.

De momento centrarei a minha atenção nas refeições e no alojamento que o mordomo tinha direito a receber dos foreiros régios aquando das suas deambulações oficiais.

Ao menos na Alta Idade Média e como princípio herdado da antiguidade greco-romana, o dever de hospedar os viajantes era algo de muito importante numa Europa sem as infra-estruturas adequadas e sem meios de locomoção rápidos que permitissem dispensá-las, nem mesmo em deslocações a distâncias não muito alargadas. Entre esses viajantes, e por certo dos mais activos, será preciso destacar os soberanos e, de uma maneira geral, todos os senhores e os seus oficiais¹⁰. Embora com o decorrer dos tempos tivessem começado a surgir, um pouco por toda a Europa, estalagens e vendas para quem podia pagar o alojamento¹¹ e albergarias para os pobres que aí recebiam pousada caritativa¹², os senhores e os seus oficiais sempre se alojaram a expensas do povo, pelo menos no dia em que chegavam a um qualquer lugar, direito que se conservou actuante até finais da Idade Média.

Assim os mordomos régios quando se deslocavam por terras do seu mordomado no desempenho das funções que lhes competiam tinham direito a receber alimento e pousada à custa dos foreiros.

As dificuldades para compreendermos os termos em que esses serviços lhes eram prestados começam de imediato quando pretendemos perceber claramente qual o conteúdo semântico dos vocábulos utilizados para os designar, o que, aliás, não é uma singularidade nem dos textos em questão nem do assunto que se pretende analisar, mas uma quase constante verificada em todas as latitudes durante os tempos medievais¹³.

¹⁰ Vejam-se, por exemplo: Luis G. de VALDEAVELLANO, *Historia de España*. I, *De Los orígenes à la Baja Edad Media*, 3.ª ed., Madrid, 1963, p. 113; Pilar LOSCERTALES, «Hospedaje», *Diccionario de historia de España*, dir. por Germán Bleiberg, vol. 2, 2.ª ed., Madrid, reimp. de 1979, p. 401; Hans Conrad PEYER, «Os princípios da hospedagem na Europa», *História da alimentação*, dir. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. de Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Lisboa, 2001, p. 58.

¹¹ Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração pública em Portugal*, 2.ª ed., vol. V, Lisboa, [1948], pp. 206-223; Iria GONÇALVES, «Privilégios de estalajadeiros portugueses (séculos XIV e XV)», *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, 1988, pp. 143-155.

¹² Sobre o exercício da caridade na Idade Média muito se tem escrito, a focar vários aspectos do problema e também este, do alojamento gratuito em albergarias e hospitais. Vejam-se, entre outros, Fernando da Silva CORREIA, *Origem e formação das misericórdias portuguesas*, [2.ª ed.], Lisboa, 1999, pp. 353-359; Maria José Pimenta Ferro TAVARES, *Pobreza e morte em Portugal na Idade Média*, Lisboa, 1989, pp. 124-142; José MARQUES, *A assistência no Norte de Portugal nos finais da Idade Média*, Porto, 1989, pp. 18-19, 37-41. Para uma breve síntese, Maria de Fátima COELHO, «Albergarias», *Dicionário ilustrado de história de Portugal*, coord. por José Costa Pereira, vol. I, Lisboa, 1985, p. 30.

¹³ É uma situação reconhecida pelos medievalistas desde há muito. Várias décadas passaram desde que Robert Latouche, por exemplo, a propósito da palavra «mansus» deixou dito que «dans la langue institutionnelle du Moyen Âge un mot a rarement

No caso vertente a palavra que com mais frequência assoma à documentação é «vida». «Dão vida ao mordomo» é uma expressão de tal maneira corrente que nem uma leitura pouco atenta do texto destes inquéritos deixa de deparar com ela numas quantas ocasiões. O vocábulo, porém, quando surge em contexto um pouco mais explicitado do que o acima referido, pode, com frequência, ocorrer no sentido genérico de «alimento». Alguns exemplos serão suficientes, penso, para o mostrar: na freguesia de S^{ta} Eulália de Cabanelas, julgado de Prado¹⁴, diz-se, a propósito de um dos seus casais, que o mordomo «quome y una vez no mes de qual comer y acha, e a vida que gaana pela vila come a y quando quer»¹⁵; em S. Salvador de Queiraz, julgado de Neiva¹⁶, quando o mordomo colhe o pão na eira dos reguengos «deve et ha de comer con o clerico desta ecclesia de qual vida el teiver»¹⁷; em S. Fins de Moreira, no julgado de Cerveira¹⁸, diz-se que «de qual vida teiverem dam ao Mayordomo d el Rey una vez em cada mes a comer»¹⁹, expressão repetida em outras freguesias próximas²⁰; em S. Fins de Coronado, julgado da Maia²¹, ficou registado que quando «venit Maiordomus, si vult comedere de quali vita tenet homo, comedit, sin autem recedit»²²; em S. Tiago de Lustosa, julgado de Aguiar de Sousa²³, ficou dito que «de quali vita tenerint dant Maiordomo ad commedendum»²⁴; em S. João da Balança, julgado de Bouro²⁵, o registo foi que «dam vida ao Mayordomo iij. vezes no ano cada uno deles de qual vida achar»²⁶. E os exemplos poderiam repetir-se à saciedade, tão numerosos eles são. Acrescem outras expressões também frequentes, talvez menos claras mas com o mesmo sentido, tais como dão vida ao mordomo assim como o tiverem²⁷ ou houverem²⁸, como o achar²⁹, do que tiverem para si³⁰, como eles comerem³¹. Aliás, o termo genérico

une signification stable» e fala nas dificuldades que seriam inestrucíveis «si nous ne savions que beaucoup de contradictions apparentes, inhérentes à l'histoire médiévale, ont leur source dans la fluidité du vocabulaire et l'absence d'un contour précis des mots» (Robert LATOUCHE, *Les origines de l'économie occidentale (IV^e-XI^e siècle)*, Paris, 1956, p. 228).

¹⁴ Actualmente concelho de Vila Verde.

¹⁵ P. M. H., *Inq.*, p. 285.

¹⁶ Actualmente concelho de Barcelos.

¹⁷ P. M. H., *Inq.*, pp. 305-306.

¹⁸ Actualmente concelho de Vila Nova de Cerveira.

¹⁹ P. M. H., *Inq.*, p. 349.

²⁰ *ib.*, pp. 350-352.

²¹ Actualmente concelho de S^{to} Tirso.

²² P. M. H., *Inq.*, p. 508.

²³ Actualmente concelho de Lousada.

²⁴ P. M. H., *Inq.*, p. 561.

²⁵ Actualmente concelho de Terras de Bouro.

²⁶ P. M. H., *Inq.*, p. 423.

²⁷ *ib.*, pp. 325, 351, 353-354, 368, 410.

²⁸ *ib.*, pp. 307-308, 320-321, 342, 392.

²⁹ *ib.*, pp. 323, 324, 432.

³⁰ *ib.*, pp. 325-328.

³¹ *ib.*, p. 1497.

«comer» encontra-se utilizado de modo perfeitamente equivalente e formulas como dão-lhe a comer³², dão-lhe de comer³³ ou dão-lhe que coma³⁴ são correntes, sobretudo as duas primeiras. Verifica-se até que em alguns julgados se utilizou de preferência o vocábulo «comer», enquanto em outros, no maior número de vezes, se optou pelo termo «vida»³⁵.

Tratava-se, assim, de uma refeição, sem dúvida o jantar, a mais importante do dia, que em meados do século XIII e em contextos rurais como os que estão em análise, se tomaria, por certo, por volta das nove horas da manhã ou mais cedo ainda³⁶. Aparentemente não estaríamos, neste caso, perante uma terminologia «institucional», mas antes e apenas face a uma expressão da linguagem comum. Isso não impedia que se tratasse de um direito senhorial bem determinado e imperativo e que, portanto, os camponeses fossem forçados a solvê-lo³⁷. Não obstante havia excepções à obrigatoriedade do seu pagamento, representadas pelos julgados de Entre-Homem-e-Cávado e Regalados que, embora cumprindo este preceito de alimentar o mordomo – dar-lhe vida, ou comida – o faziam antes a seu próprio arbítrio. Em S. Pedro de Figueiredo³⁸, a primeira freguesia a ser inquirida no julgado de Entre-Homem-e-Cávado ficou dito que «dam vida ao Mayordomo d el Rey de qual tiverem pora si, et dixerunt que isto nom am de foro»³⁹, reportando-se as outras paróquias a este texto; no vizinho julgado de Regalados utilizaram-se diversas expressões com sentido equivalente: diz-se que aqueles

³² *ib.*, pp. 354, 355, 356, 357, 381-382, 432.

³³ *ib.*, pp. 383, 439.

³⁴ *ib.*, p. 599.

³⁵ Foi nos julgados de Prado, Neiva, Ponte de Lima e Cerveira, todos no Entre-Cávado-e-Minho, que o verbo «comer», em qualquer uma das suas formas, foi preferencialmente utilizado: *ib.*, pp. 293-309, 336-347, 349-356.

³⁶ A partir de várias informações conjugadas, A. H. de Oliveira MARQUES pronuncia-se por uma hora de jantar entre as dez e as onze da manhã («A pragmática de 1340», *Ensaios de história medieval portuguesa*, Lisboa, 1965, pp. 137-138) e Salvador Dias ARNAUT adianta-a mais ainda para entre as onze horas e o meio dia («A arte de comer em Portugal na Idade Média», *O «Livro de cozinha» da infanta D. Maria de Portugal*, ed. pelo mesmo e Giacinto Manuppella, Coimbra, 1967, pp. LXVII-LXVIII). Mas tanto um como o outro destes autores utilizaram, no caso, documentação proveniente dos contextos em que se movia a mais alta sociedade portuguesa e cronologicamente posicionavam-se, o primeiro em finais do século XIV e o segundo em datas ainda posteriores. Ora, por um lado, sabemos que o horário das refeições foi sofrendo atrasos ao longo da Idade Média e por outro que embora todos, na época, começassem o seu dia muito cedo, as sociedades rurais foram sempre as mais madrugadoras, pelo que, necessariamente, lhes convinha apressar a hora das refeições. Deste modo e porque muito pouco sabemos sobre estas matérias e o hermetismo das fontes é ainda mais cerrado quando queremos auscultar as realidades aldeãs, fica aquela sugestão, sujeita, no entanto, a todos os acertos que novas investigações possam trazer-lhe. Aliás, o primeiro dos autores aqui citados, num outro trabalho faz recuar aquela refeição para entre as oito e as nove horas da manhã durante os séculos anteriores ao que primeiramente abordou, mas não aduz documentação comprovativa (A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, Lisboa, 1964, p. 7).

³⁷ Frei Joaquim de Santa Rosa de VITERBO (*Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*, ed. crítica de Mário Fiúza, 2.º vol., Porto, 1966, p. 630, voc. «vida»), define «vida» como sustento, comida, refeição, acrescentando que ordinariamente este direito se solvia em coisas de comer «já guisadas», embora pudesse conhecer outras formas de pagamento.

³⁸ Actualmente concelho de Amares.

³⁹ *P. M. H., Inq.*, p. 425.

aldeãos dão vida ao mordomo «quando se pagam de la dar»⁴⁰, «se se pagam de la dar»⁴¹, «se la querem dar»⁴², «quando la querem dar»⁴³ e também «non pro foro»⁴⁴.

Embora não fossem obrigados a alimentar o exactor régio, faziam-no, algumas vezes pelo menos. É natural que isso lhes trouxesse algumas vantagens. Facto iniludível é que o mordomo andava fora de sua casa. Embora fosse, como na maior parte das vezes acontecia, homem pertencente à mesma comunidade em que trabalhava, como já atrás ficou lembrado, ele precisava deslocar-se a todos os limites da terra em que exercia as suas funções e isso podia fazê-lo distanciar-se bastante do seu local de morada. E precisava alimentar-se. Naturalmente podia comer dos víveres que arrecadava, alguns dos quais lhe eram pessoalmente destinados⁴⁵. Mas esses víveres precisavam ser cozinhados o que, além de ser menos interessante do que a oferta de uma refeição já pronta, fosse ela embora de grande frugalidade, poupava-lhe também os produtos que arrecadara e que assim poderia transportar intactos para casa. É provável que da sua parte houvesse alguma contrapartida a beneficiar o foreiro que oferecera a refeição.

Outro dos termos utilizados para designar um serviço talvez semelhante à vida foi o de «merendal».

Os autores que se lhe referiram consideraram-no igual ou equivalente a vida e almeitiga, designando-o como uma refeição ligeira a tomar a meio da tarde, talvez pela lembrança que necessariamente suscita de uma refeição que, tanto quanto sei, só muito mais tarde se tornou habitual e foi denominada «merenda»⁴⁶. Não é possível, com a documen-

⁴⁰ *ib.*, p. 429.

⁴¹ *ib.*

⁴² *ib.*

⁴³ *ib.*, pp. 430-431.

⁴⁴ *ib.*, pp. 432-433.

⁴⁵ Já atrás deixei registada essa circunstância a propósito da freguesia de St.^a Eulália de Cabanelas e adiante indicarei outro exemplo. Não obstante a obrigatoriedade que impedia sobre tantos dos foreiros régios, muitas vezes o mordomo teria que cozinhar as suas refeições onde quer que pudesse acender uma fogueira. A não ser que se limitasse a comer um pouco de pão, talvez com azeitonas ou queijo, o que aconteceu com frequência e não só durante a Idade Média.

⁴⁶ Frei Joaquim de Santa Rosa de VITERBO (*Elucidário*, vol. II, p. 400, voc. «Merendal²»); Maria Rosa Ferreira MARREIROS, *Propriedade fundiária e rendas da Coroa*, vol. I, pp. 538-540; id., «Os proventos da terra e do mar», *Nova história de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. III, *Portugal em definição de fronteiras. Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, coord. por Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, 1996, p. 467. Mas, como disse, a merenda não era um hábito medieval. Em 1352 uma embaixada saiu de Navarra a 26 de Maio em direcção a Sevilha, aonde chegou a 9 de Junho, tendo feito a viagem de regresso iniciada a 8 de Julho para terminar em Pamplona a 24 do mesmo mês, onde permaneceu ainda até dia 27. Fez assim duas dilatadas viagens durante os dias mais longos do ano e em que por isso pôde transpor etapas muito alargadas, algumas a ultrapassar os cem quilómetros (Iria GONÇALVES, «Viajar na Idade Média: através da Península em meados do século XIV», *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, 1988, pp. 161-162). Durante todo este tempo, tanto em viagem como permanecendo em Sevilha, só uma vez merendaram: pão e vinho (Iria GONÇALVES, «Acerca da alimentação medieval», *ib.*, p. 208). De resto, tomavam sempre duas refeições por dia: jantar e ceia. Eram, no entanto, ao menos os embaixadores, gente da mais alta posição social e portanto habituada a comer sem restrições.

tação de que de momento disponho, dilucidar este assunto⁴⁷. Limitar-me-ei a chamar a atenção para um ou outro ponto que os inquéritos de Afonso III deixam entrever.

Considerando o vocábulo «vida» no sentido do direito e não do alimento em si, o merendal pode apresentar-se como uma contribuição diferente. Na freguesia de S. Pedro de Agrela, julgado de Refojos⁴⁸, ficou dito que alguns foreiros «dant vitam Maiordomo, et vj. denarios de merendal»⁴⁹. Tratar-se-ia assim de dois direitos pagos concomitantemente pelos mesmos foreiros. Também na paróquia de S^{ta} Eulália de Balasar, no julgado de Faria⁵⁰, diz-se que pagam, pelo S. Miguel, «singulos solidos pro merendal», mas não ficou claro quem receberia este dinheiro, e pagam também «xviiij .xviiij. denários... de vita maiordomi»⁵¹. Aliás é apenas neste julgado de Faria que a menção ao merendal surge com alguma frequência e o seu produto poderia, ou não, ser destinado ao mordomo. Seja como for este direito nunca era pago em alimentos e nem sequer em víveres não confeccionados, com a excepção de um caso em que a contribuição devia ser solvida em cereais e cada família pagaria um sesteiro⁵². De resto a forma de solução era em moeda, quantias díspares entre seis dinheiros e um ou dois soldos⁵³ e em tecido: meio bragal ou ainda três ou quatro varas do mesmo pano⁵⁴. A ter sido uma outra forma do direito ou tivesse começado por ser a mesma, embora com um nome diferente, o que também era possível⁵⁵, o certo é que neste meado do século XIII teria perdido as suas características iniciais. Por desadequação? Por acordo entre mordomo e foreiros, até porque algumas vidas também eram pagas a dinheiro? Por interesse do rei? Dos mordomos? Dos foreiros? Ou porque se tratou, desde o início, de uma contribuição diferente, visando um outro fim que não o dirigido à alimentação imediata? Perguntas que, por agora, terão de ficar sem resposta.

Ainda um outro vocábulo parece designar algo semelhante a vida: «almeitiga» ou «meitiga», que ambas as formas ocorrem no texto aqui em consideração.

Como já referi é mais um dos termos que os autores preocupados com estes assuntos consideraram o mesmo ou equivalente aos demais que aqui se encontram em análise e a

⁴⁷ Lembro que tanto no presente ensaio como em todos os outros que compõem esta recolha, me proponho usar, como base das construções a fazer, as informações trazidas pelos inquéritos de 1258, embora com o apoio pontual de outras fontes. Neste caso, como, na verdade, em todos os outros casos relativos a este tipo de fiscalidade, são necessárias investigações aprofundadas em todas as fontes disponíveis, o que, apesar de tudo, não garantirá o pleno sucesso. Penso, não obstante, que é urgente essas investigações serem feitas, para o esclarecimento, na medida do possível, de assuntos tão intrincados como estes que têm a ver com a enorme multiplicidade dos direitos medievais.

⁴⁸ Actualmente concelho de S^{to} Tirso.

⁴⁹ *P. M. H., Inq.*, p. 525.

⁵⁰ Actualmente concelho de Póvoa de Varzim.

⁵¹ *P. M. H., Inq.*, p. 1426.

⁵² *ib.*, p. 1428.

⁵³ *ib.*, pp. 525, 1422-1423, 1426.

⁵⁴ *ib.*, pp. 1426-1427, 1428, 1429-1430, 1457, 1486.

⁵⁵ No julgado de Faria, onde, como disse, ocorre o maior número de vezes este vocábulo, ele alterna quase sempre com o de vida, vida que também acontecia, em alguns casos, ser paga a dinheiro.

outros ainda como colheita, jantar, parada, comedura, pousadia e não só⁵⁶, que a terminologia, nesta vertente, é rica e variada. No caso não é apenas a fluidez do vocabulário que perturba a compreensão, mas também a abundância e complexidade dos direitos e as particularidades da sua cobrança⁵⁷. Mais concreto e explícito, Frei Joaquim de Santa Rosa de Viterbo diz-nos que a almeitiga «era um almoço ou refeição leve que se dava ao mordomo ou prestameiro»⁵⁸. As informações aportadas pelo inquirido de Afonso III para o Entre-Douro-e-Minho são escassas e pouco adiantam para o esclarecimento da questão. Para lá de poderem também verificar-se pagamentos sobrepostos de almeitiga e vida⁵⁹, tal como acontecia com merendal, o que me parece claro é que não se podem aceitar as palavras de Viterbo quando classifica a almeitiga de «refeição leve». Na verdade, em dois dos casos em que o conteúdo do direito nos foi comunicado, ele indiciava antes a possibilidade de uma refeição com algum peso. Num dos casos constava de dois frangos, dois ovos e quantidade indeterminada de carne de vaca («carnes vacinas»)⁶⁰; no outro era ainda mais avultado: uma freama, duas galinhas, um alqueire de pão centeio, meio alqueire de trigo⁶¹, meio alqueire de vinho⁶². Uma refeição completa, ao menos esta última. Não sabemos, é certo, qual o número de convivas que iria consumir estes alimentos, mas basta a presença daquelas carnes, para mais variadas, para compreendermos que fariam, pelo menos, uma refeição apreciada.

Do pouco que é possível colher do texto afonsino, o que parece menos obscuro é que a vida, embora pudesse, em determinados lugares, ser paga a dinheiro, indiciando uma fase mais avançada no evoluir do direito, era uma refeição concreta, cozinhada, servida e consumida no momento da cobrança; o merendal e a almeitiga eram tributos que não implicavam o serviço de mesa, embora do seu pagamento pudessem constar alguns víveres que seriam consumidos quando oportuno.

⁵⁶ Veja-se a bibliografia atrás citada na nota 46 e também Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração publica em Portugal*, 2.ª ed., vol. VII, Lisboa, 1949, pp. 284-285, nota 3; J. Lúcio de AZEVEDO, «Organização económica», *História de Portugal*, dirig. por Damião Peres, vol. II, Barcelos, 1929, p. 410; Paulo MERÊA, «Organização social e administração pública», cit., p. 474; Armando CASTRO, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. II, Lisboa, 1964, pp. 285-288; Robert DURAND, *Les campagnes portugaises Entre Douro et Tage*, p. 469. Armando CASTRO, («Algumas indicações para a história da renda em Portugal», *Estudos de história sócio-económica de Portugal*, Porto, 1972, p. 117) diz-nos que alguns desses direitos, embora com limitações sofridas ao longo do século XVIII, sobreviveram até à centúria seguinte e que só a legislação do Liberalismo de 1832 acabou, em definitivo, com tal encargo.

⁵⁷ O que já há muito tempo e a propósito deste mesmo texto tinha sido apontado por Maria José Lagos TRINDADE, «Questões de administração local nas Inquirições de Afonso III», *Estudos de história medieval e outros*, Lisboa, 1981, p. 153.

⁵⁸ *Elucidário*, vol. I, pp. 396-397, voc. «Almeitiga».

⁵⁹ P. M. H., *Inq.*, p. 415, por exemplo.

⁶⁰ *ib.*, p. 712.

⁶¹ Neste caso do pão, a maneira como o texto está redigido não permite ter certezas quanto ao facto de estarmos perante pães já confeccionados ou ainda apenas cereal. No entanto, a expressão «pão centeio», embora antecedida de uma medida para sólidos, o alqueire, aponta para o pão cozido. A ser assim, tratava-se, com toda a probabilidade, de as carnes estarem também confeccionadas.

⁶² P. M. H., *Inq.*, p. 415.

3. O PAGAMENTO DO DIREITO: FREQUÊNCIA E CONTEÚDO

Como é sabido, os mordomos régios não se incluíam todos numa mesma categoria de oficiais, mas antes havia entre eles diferenças hierárquicas e de função que, inclusive, como adiante referirei, podiam determinar disparidades em relação aos alimentos a serem-lhes servidos. Conhecem-se também designações próprias de cada grupo: mordomos-mores, da terra, pequenos, das eiras, do pão e outras ainda, para lá dos serviços⁶³. No que se refere à solução do direito de vida, tanto no respeitante ao número de refeições a que tinham direito como ao conteúdo das mesmas podiam existir diferenças. Não obstante, no caso vertente, tentar apreender essas diferenças para entrar com elas em consideração seria tarefa de todo inglória. Numa sondagem alargada que fiz sobre o texto e em que utilizei 480 referências a mordomos enquanto conotadas com o recebimento do direito de vida, em 88,9% dos casos não foi utilizado um qualificativo e a designação «mordomo» foi considerada suficiente. Os restantes 11,1% da amostra foram distribuídos por seis categorias diferentes. Com valores desta natureza tudo o que pudesse ser tentado com vista a apurar diferenças ou semelhantes entre essas categorias nada se revestiria de qualquer credibilidade. Limitar-me-ei, por isso, a considerar os mordomos no seu conjunto e, num caso ou outro, quando isso for possível, a indicar algumas diferenças⁶⁴.

Não sabemos como as famílias se organizariam em cada lugar para oferecer a refeição ao mordomo. É provável que houvesse uma escala, no sentido de todas sofrerem o ónus de igual maneira e nenhuma sair mais prejudicada que as outras. Seria no interesse de todas. Há indícios, porém, de que nem sempre assim seria. Uma passagem da acta respeitante à freguesia de S^{ta} Cristina de Meadela, no julgado de Ponte de Lima⁶⁵ é elucidativa sob este aspecto. Aí se diz que «se o Mayordomo pequeno andar pela vila in vespera de Pascua demandando vida pora comer quem teiver lacte ou queijio ou manteiga dar lo, et se o non teiver dar li ataes iiii. ovos, se os ouver»⁶⁶. Era esta uma refeição suplementar, porque os moradores da freguesia deviam alimentá-lo seis vezes por ano, «cada uno deles de qual vida teiver», no cumprimento da obrigação senhorial e por certo, em relação às restantes ocasiões, o processo seria outro. Fica, no entanto, o apontamento indicativo de que o mordomo podia andar de casa em casa a pedir alimento.

⁶³ Veja-se António Maria Braga de Macedo Castro HENRIQUES, *O rei e a Terra do Barroso*, vol. II, pp. 137-148.

⁶⁴ Dada a impossibilidade de distinguir com clareza as diferenças existentes entre os direitos expressos pelos vocábulos a que atrás me referi, mas considerando-os, como a generalidade dos autores que se lhes tem referido, com grandes semelhanças entre si, não curarei, aqui, das diferenças terminológicas e apenas referirei alguma particularidade, quando isso for oportuno.

⁶⁵ Actualmente concelho de Viana do Castelo.

⁶⁶ P. M. H., *Inq.*, p. 331.

A frequência com que este direito se exigia aos foreiros régios era muito diversa, de acordo com o costume em vigor no respectivo julgado, com a forma de pagamento e também, por certo, com a maior ou menor acumulação de bens régios em cada freguesia, sobretudo bens fundiários com terrádigo pago em quota proporcional ao montante da colheita. A forma mais onerosa era aquela que exigia prestações mensais e estava em uso sobretudo a norte do rio Lima, com prolongamentos para sul a abranger os julgados de Aguiar de Neiva, Penela e Nóbrega e ainda todo o julgado de Barroso. Devia ser este um encargo bastante pesado, sobretudo se considerarmos que o mordomo podia não se deslocar sozinho e ao menos na maior parte das vezes assim aconteceria. Principalmente durante as ceifas e as vindimas a comitiva podia ser bastante alargada, porque o trabalho a executar era muito. A partir daquele outros ritmos mais leves se sucediam: seis vezes por ano, aliás numa única freguesia: S^{ta} Cristina de Meadela, como acima ficou dito; três vezes por ano, costume em vigor em vários julgados como Bouro, Montelongo, Celorico de Basto, Felgueiras. O pagamento podia até revelar-se bastante esporádico, porque exigido apenas uma ou duas vezes por ano. Uma daquelas modalidades, porém, aparentemente a mais leve porque solvida apenas uma vez por ano, podia, como era o caso de S. Miguel de Gémeos, no julgado de Celorico de Basto⁶⁷ resultar, não obstante, bem onerosa. Tratava-se, naquela freguesia, de acolher uma comitiva bastante avultada, composta por doze homens⁶⁸ a quem devia ser servido um cardápio muito completo, variado e rico⁶⁹. Acrescem ainda outras modalidades menos rigidamente fixadas: uma delas a ser paga de forma relativamente esporádica e que tinha lugar aquando das colheitas e assim seria exigida consoante os produtos a que, em cada freguesia, em cada casal, o rei tinha direito e uma outra, esta bastante corrente, em que nada nos foi dito sobre as épocas de cobrança e talvez elas se repetissem ao sabor das necessidades de deslocação do mordomo. Era este o costume dos julgados de Entre-Homem-e-Cávado e de Regalados onde, como já referi, o pagamento não era obrigatório e ainda nos de Faria, Guimarães, Maia⁷⁰.

Sobejavam ainda alguns espaços em que este direito não ficou assinalado. Alguns deles correspondiam a áreas onde o monarca poucas ou nenhuma rendas recebia e por isso o seu mordomo não tinha aí entrada ou ela era muito esporádica. O couto de Braga é, a todos os títulos, o mais marcante. Em outros lugares todo o julgado se encontrava, à data, globalmente arrendado por uma quantia fixa em dinheiro, cuja cobrança estava a cargo dos poderes locais, como era o caso do de Caminha, por exemplo⁷¹. Noutros será mais difícil perceber a ausência, ao menos de acordo com a informação até agora disponibilizada.

⁶⁷ Actualmente concelho de Celorico de Basto.

⁶⁸ P. M. H., *Inq.*, p. 639.

⁶⁹ Adiante me referirei mais detalhadamente a este caso.

⁷⁰ Veja-se, para o que acabei de dizer, o mapa V.1.

⁷¹ Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração publica em Portugal*, vol. IV, pp. 192-193.

Se em relação aos ritmos de pagamento do direito as diferenças eram grandes, não o eram menos no que respeita às modalidades de solução.

Já atrás, ao referir a almeitiga, adiantei algumas palavras sobre os conteúdos que envolvia e umas quantas divergências ficaram apontadas, na medida em que entre os pagamentos em dinheiro e em géneros, comestíveis ou não, as situações encontradas foram várias e não permitem adiantar conclusões. Mas era assim também com os restantes direitos deste tipo, que todos eles, além do mais, foram sofrendo evoluções ao longo da Idade Média, passando dos géneros em cada momento possíveis para outros de ante-mão estimulados e por fim para a sua transformação em dinheiro, conforme as necessidades que haviam presidido à sua criação se foram, a pouco e pouco, atenuando. Mas, como seria lógico esperar, as transformações não se verificaram sempre de igual maneira e, sobretudo, não ao mesmo ritmo, pelo que diferentes modalidades de cobrança subsistiram nos mesmos espaços durante períodos mais ou menos alargados e a persistente memória aldeã dilatou mais ainda a sua duração. O que sobremaneira dificulta o esclarecimento das questões, ao menos quando a documentação existente, embora bastante numerosa, é tão parca em informação susceptível de aclarar dúvidas. A agravar estes inconvenientes, num número muito significativo de casos, a abranger quase todo o Entre-Cávado-e-Minho e também a região entre os rios Tâmega, Sousa e Vizela, nada nos foi dito sobre o conteúdo da contribuição, limitando-se o texto a informar-nos de que os foreiros davam vida ao mordomo. Somam estes o maior número de casos em presença⁷².

Sobejam, não obstante, uns quantos informes que podem aportar alguma luz sobre o direito propriamente dito e também sobre as possibilidades alimentares dos camponeses minhotos de Duzentos, não muito diferentes, sem dúvida, das de todos os outros. Dada a escassez de informação acerca destas matérias, escassez que não é específica de Portugal, penso que poderá ter algum interesse uma análise mais minuciosa dos dados oferecidos pelo texto em estudo.

Em numerosos casos foi-nos dito que o mordomo tinha direito a participar na refeição que a família foreira tivesse confeccionado para si própria. As expressões já atrás lembradas e que mandavam dar vida como «a tiverem», como «a houverem», como «a tiverem para si», como «eles comerem», como «for achada», só podem significar isso mesmo. O mordomo não tinha direito a que, para seu benefício, se alterassem os hábitos da família nem que ela se esforçasse no sentido de ir além daquilo que eram as suas reais possibilidades alimentares. Seria, assim, uma refeição igual a quaisquer outras que, quotidianamente, os aldeãos tinham ao seu dispor. Não é muito, em termos de informação. Para lá de sabermos que os camponeses foram sempre – tiveram que ser sempre – muito frugais em ter-

⁷² Para o que acabo de dizer e para e para muito do que direi em seguida convém ter em consideração o mapa V.2.

mos de alimentação, frugalidade que chegou quase aos nossos dias⁷³, podemos, no entanto, considerar algumas circunstâncias que nos ajudem a compreender que tipo de refeição poderiam eles fazer no seu dia a dia.

O ideal de auto-subsistência, tão cultivado em todas as esferas sociais durante a Alta Idade Média, não obstante ter-se atenuado significativamente ao longo dos subsequentes séculos medievais, entre as sociedades camponesas ele continuou sempre a ser praticado, por gosto e costume, mas também por necessidade. O dinheiro não abundava e os mercados, por vezes, encontravam-se bem distantes⁷⁴.

Assim, e porque os cereais eram a principal cultura desta região, como por todo o lado acontecia, eram eles, também como generalizadamente era habitual, o «prato forte» das refeições, a maior parte das vezes depois de transformados em pão⁷⁵, mas também como base de outras preparações culinárias. Ao lado do trigo e do centeio, os cereais panificáveis por excelência, os camponeses minhotos cultivavam bastante o milho nas suas variedades miúdo ou alvo e painço⁷⁶, assim como a cevada, menos adequados ao fabrico do pão. Estes, mas também os outros cereais, possivelmente com a única excepção do trigo, aliás escasso em terras minhotas, seriam consumidos em sopas e papas, com ou sem a aportação de alguma gordura animal, trazida pelo pedaço de carne que aí cozera junto com os restantes ingredientes⁷⁷.

A par com o cereais todos os camponeses cultivavam legumes, tanto em cultura arvense, nos terrenos que a seara tinha deixado devolutos, como perto de casa, ao redor da habitação, que aí era o espaço mais apropriado ao crescimento de uma grande mistura de

⁷³ Orlando Ribeiro, que tão bem conheceu a realidade camponesa do século XX, diz-nos como os camponeses portugueses continuaram a manter a sua frugalidade ancestral até bem perto de nós. No Noroeste, «un repas peut se composer d'énormes tranches de pain de maïs accompagnées d'une sardine salée ou d'un peu de morue séchée». Os pastores montanhese «se nourrissent de lait, de pain et de fromage» (Orlando RIBEIRO, «Sur quelques traits de la campagne portugaise», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, p. 12). Não podiam ser menos frugais nos recuados tempos de Duzentos.

⁷⁴ Interessa, sobre este assunto, o trabalho de Alfio CORTONESI, «Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. de Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Lisboa, 2001, pp. 31-40.

⁷⁵ Tem sido esta asserção produzida vezes sem conta e também por mim própria, quando se fala em alimentação medieval no contexto geográfico da Europa Ocidental. Veja-se, sobre o espaço em análise, Iria GONÇALVES, «Sobre o pão medieval minhoto», incluído nesta colectânea a pp. 86-119.

⁷⁶ *Ib.*, pp. 95-99.

⁷⁷ Antoni RIERA-MELIS, «Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII)», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. de Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Lisboa, 2001, p. 27; id., «Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares», *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, ed. por F. Xavier Medina, Barcelona, 1996, p. 121; Massimo MONTANARI, «Estruturas de produção e sistemas alimentares», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. de Maria da Graça Pinhão, Lisboa, 1998, p. 257; Alfio CORTONESI, «Autoconsumo e mercado», cit., p. 33.

plantas, como era hábito nestes casos, sendo que muitas dessas plantas eram delicadas e frágeis, a exigirem atentos cuidados do agricultor⁷⁸. Por certo seriam muito variados esses legumes e seriam agricultados em toda a roda do ano, na medida em que eram muito numerosas as espécies que a Idade Média conhecia, aliás herdadas, em grande parte, dos romanos⁷⁹ e portanto já longamente tradicionais entre nós, para não falar naquelas que os muçulmanos trouxeram à Península e que, embora pudessem não ter chegado em força a este remoto Entre-Douro-e-Minho fracamente islamizado, algumas, pelo menos, seriam aqui conhecidas e agricultadas. Se as notícias que temos provenientes das fontes que estão em análise registam poucos desses vegetais é porque elas se interessam apenas pelas rendas régias e os legumes não tinham aí uma entrada privilegiada. Na verdade, nesta região que o rei nem visitava com frequência, os legumes não lhe eram muito apetecíveis. Embora saibamos actualmente que os senhores os utilizavam em maior abundância do que se tem julgado até agora, nem ele atravessava o Douro para os vir consumir, nem para eles havia mercado compensador, nem a natureza da maior parte deles era de molde a suportar uma longa conservação. Conhecemos, não obstante, alguns deles e precisamente aqueles que com mais facilidade se conservavam: sobretudo favas e feijões – estes, o pequeno feijão-cutelinho⁸⁰, porque os demais estavam ainda longe de chegar até nós – mas também ervilhas, alhos, cebolas e até alhos porros, nabos e couves. Eventualmente alguns outros, englobados na designação genérica de «legumes». Os camponeses minhotos só podiam fazer largo uso destas suas culturas até porque, em relação a algumas delas, nem sequer precisavam reparti-las com o senhor. Nos mesmos caldos cujo puré se engrossara com farinha de milho ou outra, mas também preparados estremes, os legumes eram presença assídua à mesa do agricultor.

Misturando-se com todos estes cultivos ou formando manchas à parte, as árvores de fruto que, de uma maneira geral, todos os camponeses procuravam cultivar ao menos junto da sua morada e em espécies variadas, estavam em muitos casos, como os legumes, livres da punção senhorial, o que era uma mais valia para o agricultor. Sobretudo o castanheiro, que densamente pontuava toda a região por intermédio de indivíduos isolados, de pequenos grupos, ou de matas onde ele se mostrava, ao menos, dominante, era uma bèn-

⁷⁸ São numerosíssimos os trabalhos que têm abordado este assunto dentro do âmbito cronológico da Idade Média. Eu própria já o abordei por mais de uma vez, tendo, em cada uma delas, apresentado alguma bibliografia comprovativa, tanto portuguesa como de várias outras regiões da Europa mediterrânea, porque é nela que têm de ser procuradas as semelhanças com as nossas realidades, tanto as actuais como as de antanho. Veja-se alguma dessa bibliografia em Iria GONÇALVES, «Homens e terras da Beira Interior sob o controlo da Ordem de Cristo: a Aldeia de Meios no dealbar do século XVI», *As ordens Militares e as Ordens de Cavalaria entre o Ocidente e o Oriente*, Actas do V Encontro sobre Ordens Militares, coord. por Isabel Cristina F. Fernandes, Palmela, 2009, pp. 508-509, nota 69.

⁷⁹ Charles PARAIN, «La evolución de la técnica agrícola», *Historia económica de Europa desde la decadencia del Imperio Romano*, dirig. por J. H. Claphan e Eileen Power, vol. I, *La vida agraria en la Edad Media*, trad. de Andrés Sánchez Arbó, Madrid, s. d., pp. 186-189.

⁸⁰ Alfio CORTONESI, «Autoconsumo e mercado», cit., p. 36.

ção para o campesino que tinha nele, em caso de necessidade – e muitas vezes isso acontecia – um sucedâneo do pão bem capaz de lhe matar a fome⁸¹.

A bebida também ele próprio a produzia. Embora com maior dificuldade do que os seus congéneres das terras mais ensolaradas e quentes do Sul ou das privilegiadas glebas do Vale do Douro, mais a montante do rio, o minhoto não deixava de cultivar as suas videiras, emparreirando-as ou fazendo-as trepar pelas árvores quando necessário. Os seus vinhos eram talvez menos alcoólicos porque pouco maduros mas, não obstante, era certo que ele os consumia com agrado. Aliás, na Idade Média apreciavam-se os vinhos pouco alcoólicos e por isso mesmo se cortavam com água.

Mas estes aldeãos, como a generalidade de todos os outros na Europa meridional, tinham o seu pequeno rebanho misto, composto por umas quantas cabras e algumas ovelhas, estas, possivelmente e consoante a aldeia se localizasse nas terras baixas ou nas encostas das serras, mais numerosas no primeiro caso e menos no segundo; porque os terrenos lhe eram propícios, não seria raro que um ou mais bois ou vacas enriquecessem a exploração agrícola e ajudassem o camponês nas fadigas do dia a dia; criavam o seu porco que cevavam com cuidado durante os últimos meses de vida, eventualmente alimentando-o com landes e castanhas; tinham os seus animais de capoeira, principalmente galinhas, que nem sequer exigiam quaisquer cuidados de criação, uma vez que podiam vagarear pelos campos e pelos matos em regime de quase liberdade. Bastava-lhes o abrigo de um simples coberto onde também se podiam guardar alfaias agrícolas e lenha e a distribuição, ao cair da noite, de umas hortaliças migadas e um pouco de milho, quando o havia, para fazer nascer nelas o sentido de pertença⁸². E em muitas explorações agrícolas essas capoeiras estariam bem recheadas. Sendo tão elevado como era o número de capões que o rei tinha direito a receber⁸³ e sendo o capão tão difícil de conseguir na época, dadas as condições higiénicas em que a respectiva operação ocorria e os conhecimentos veterinários de que aquelas populações dispunham⁸⁴, eram precisos muitos frangos para obter tantos capões. Naturalmente, os camponeses minhotos como todos na Idade Média criavam os seus animais, com excepção do porco, para fins diferentes do da produção de carne, mas nem por isso deixavam de os consumir, se não antes, pelo menos após terem sido utilizados durante algum tempo e tanto quanto possível, na obtenção dos produtos e serviços que a cada espécie eram pedidos. É certo que levavam ao mercado mais próximo alguns dos seus animais excedentários, porque a moeda era cada vez mais necessária e rareava nas suas bolsas. Mas sempre ficavam alguns para abastecer a sua mesa,

⁸¹ Sobre as fruteiras minhotas veja-se o que digo em «A árvore na paisagem rural do Entre-Douro-e-Minho», nesta colectânea a p. 53-58.

⁸² Foi assim, quase até aos nossos dias, em algumas aldeias do interior.

⁸³ Maria Rosa Ferreira MARREIROS, *Propriedade fundiária e rendas da Coroa*, vol. I, pp. 407-408.

⁸⁴ Antoinette SALY, «Les oiseaux dans l'alimentation médiévale d'après Le Viandier de Taillevent et Le Ménager de Paris», *Manger et boire au Moyen Âge*. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, 1984, p. 173.

ao menos de tempos a tempos⁸⁵. Por outro lado, a caça abundava na região⁸⁶ e mesmo os animais de maior porte, embora estivessem sujeitos ao tributo, não estavam ainda reservados em exclusivo para o entretenimento senhorial. Por outro lado ainda, os animais de pequeno porte, mamíferos e aves, podiam ser caçados quase sem restrições. Era esta também, em contexto rural, uma fonte de proteínas não despendida.

Os aldeãos criavam os seus animais para vários fins que não apenas o consumo das suas carnes. Já acima ficou dito. Um desses fins era a produção de alimentos: ovos e leite de uma maneira especial, este, por certo as mais das vezes, transformado em queijo. Ovos, leite e queijo que o camponês levava também, quando possível, ao mercado, mas que consumia, como é natural.

Vários destes homens eram pescadores. De mar alto muitos dos que habitavam nos diversos portos que se abriam na costa entre o Minho e o Douro ou até se adentravam ao longo dos rios⁸⁷. Aliás, as actividades piscatórias no curso de alguns deles ficou bem documentada na fonte que estou a analisar. É sobretudo o caso do Douro⁸⁸, mas também do Ave⁸⁹, do Leça⁹⁰, do Sousa⁹¹. Na verdade, todo o território era sulcado por uma apertada malha de cursos de água e em todos se pescava. Se num caso ou outro ficou documentada a existência de caneiros, como, por exemplo, no Ave⁹², em todos esses rios a insistência com que o monarca reclamava o seu direito de introviscada⁹³, extensível à globalidade da região, mostra bem como a pesca fluvial era assiduamente exercitada e como os aldeãos minhotos sabiam praticá-la⁹⁴. O mesmo texto que analiso dá-nos conhecimento de várias espécies piscatórias, marítimas e

⁸⁵ Massimo MONTANARI, «Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação», *História da alimentação*, dir. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. de Maria da Graça Pinhão, Lisboa, 1998, p. 265; Antoni RIERA-MELIS, «Sociedade feudal e alimentação», cit., pp. 26-27.

⁸⁶ Veja-se, nesta colectânea, «Espaços silvestres para animais selvagens», pp. 123-134.

⁸⁷ Maria Luísa B. H. Pinheiro BLOT, *Os portos na origem dos centros urbanos. Contributo para a arqueologia das cidades marítimas e flúvio-marítimas em Portugal*, Lisboa, 2003, pp. 162-197.

⁸⁸ P. M. H., *Inq.*, pp. 517-518, 523, 588, 626-627. Rui FERNANDES, *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas [1531-1532]*, ed. crítica de Amândio Morais Barros, [Porto], 2001, pp. 42-43, embora para uma data bastante posterior àquela que aqui se estuda, dá várias informações sobre a pesca no Douro.

⁸⁹ P. M. H., *Inq.*, pp. 481, 537, 538, 1515-1516.

⁹⁰ *ib.*, pp. 471-472.

⁹¹ *ib.*, p. 588.

⁹² *ib.*, p. 481. Armando CASTRO (*A evolução económica de Portugal*, vol. IV, Lisboa, 1966, pp. 360-361) anota alguns exemplos de pesca fluvial colhidos nos inqueritos de Afonso III.

⁹³ Sobre este direito, também designado por troviscada e ramada, vejam-se: Iria GONÇALVES, «Introviscada ou troviscada», *Dicionário de história de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, p. 564; Armando CASTRO, «Ramada», *ib.*, vol. III, Lisboa, 1968, p. 534; id., *A evolução económica de Portugal*, vol. II, pp. 425-426.

⁹⁴ Há já algum tempo e a propósito de outro assunto, fiz o levantamento das freguesias do Entre-Cávado-e-Minho às quais era exigida a solução desse direito. Veja-se, nesta colectânea, «Alguns aspectos da visita régia ao Entre-Cávado-e-Minho no século XIII», a pp. 199-200. Todas as espécies piscatórias que indico foram extraídas desta mesma fonte que estou a analisar. Não fiz, no entanto, uma pesquisa exaustiva, a qual reservo para ocasião futura. Entretanto pode ver-se Maria José Ferro TAVARES, «A pesca: uma riqueza em extinção?», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dir. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 639-651, e também Maria Helena da Cruz COELHO, «A pesca fluvial na economia e na sociedade medieval portuguesa», *Cadernos históricos*, vol. VI, 1995, pp. 81-102, entre vários outros títulos.

fluviais. Eram as sardinhas, as pescadas, os congros, os pargos, os ruivos, as fanecas, as toninhas; eram as bogas, as sabogas, os sáveis, os irezes, as trutas; eram outras espécies como cetáceos, ciclóstomos, moluscos, crustáceos, no caso delfins e até baleias, lampreias, polvos, lagostas. A todas estas espécies e a outras de que aqui se não guardou lembrança, os aldeãos minhosos tinham acesso, até porque as capturavam. Naturalmente que o grosso dessas capturas, nomeadamente daquelas de que sobejou registo documental, as mais apreciadas até porque o rei queria receber uma quota parte, destinavam-se à venda, mas alguma porção ficava sempre para consumo da família, ainda que fossem apenas os exemplares menos apetecíveis.

Em princípio, os camponeses tinham acesso a todos estes produtos e com maior ou menor frequência consumiam todos eles. É certo que as mais das vezes a sua refeição seria bem frugal, á base de pão, de caldo, de hortaliças e legumes, de castanhas. O mordomo régio teria de contentar-se também com estes alimentos, se fossem o cardápio que a família destinara para o dia da sua chegada. Todavia, nenhum dos outros alimentos se encontrava, à partida, arredado da possibilidade de ser servido ao mordomo como pagamento do direito de vida. Mas fosse mais pobre ou mais rica a refeição nada haveria a estranhar. Em sua casa era assim também que acontecia⁹⁵.

Não obstante, em algumas ocasiões, embora muito poucas, os víveres que deviam ser consumidos estavam pré-determinados e o mordomo sabia o que podia esperar.

Em alguns casos apenas tinha direito a alimentos muito simples, eventualmente apenas pão, como em S. Salvador de Fonte Má, jagado de Faria⁹⁶, mas também leite⁹⁷, queijo ou

⁹⁵ Todas as afirmações que tenho vindo a fazer e não se encontram aqui documentadas podem sê-lo em alguns trabalhos que tiveram por base estes mesmos inquéritos que utilizo: José MATTOSO, Luís KRUS, Amélia Aguiar ANDRADE, «Paços de Ferreira na Idade Média: uma sociedade e uma economia agrárias», *Paços de Ferreira – Estudos monográficos*, 1986, pp. 171-243, os mesmos, *O castelo e a Feira. A terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*, Lisboa, 1989, *passim*; Maria Rosa Ferreira MARREIROS, *Propriedade fundiária e rendas da Coroa, passim*; João Luís Inglês FONTES, «A Terra de Vermoim nas Inquirições de 1220: o povoamento e a propriedade régia», 2.º Congresso histórico de Guimarães. Actas do congresso, vol. 6, *História local*, I, *Idade Média, séculos XIII-XV. Época Contemporânea*, Guimarães, 1996, pp. 95-107; Odília Alves GAMEIRO, «A propriedade régia em Guimarães nas Inquirições de 1220», *ib.*, pp. 149-179; e alguns dos ensaios que formam esta colectânea.

⁹⁶ P. M. H., *Inq.*, p. 1433. A antiga freguesia de S. Salvador da Fonte Má é actualmente Fonte Boa, concelho de Esposende.

⁹⁷ Vários autores se têm pronunciado sobre a escassa quantidade de leite que se bebia na Idade Média, entre outros: A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, p. 13; Anna Maria NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed el cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell' alimentazione. L'Arga Pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turim, 1981, p. 343; Massimo MONTANARI, «Estruturas de produção e sistemas alimentares», *cit.*, p. 255; Paulo Drumond BRAGA, *Leite. Biografia de um género alimentar*, Colares, 2004, p. 56; *id.*, «O leite na Idade Média portuguesa», *Olhares sobre a História. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves*, dir. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, p. 124. É sem dúvida certo, até porque o leite, produto muito perecível, convinha que fosse rapidamente transformado em outros comestíveis mais duradouros, como era o caso da manteiga e sobretudo do queijo. Talvez por isso as referências documentais ao leite sejam tão poucas, como já reconheceram Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation à Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris-La Haya, 1970, p. 195 e eu própria, «Alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas», *Actas dos VI Cursos internacionais de Verão de Cascais* (5 a 10 de Julho de 1999), vol. 2, *A alimentação*, Cascais, 2000, p. 43. Precisamente por isso penso que vale a pena chamar a atenção para este consumo que aponta com clareza para a sua utilização como bebida, porque estamos em presença de leite fervido – «lacte cocto», como é referido.

manteiga e, em alternativa, ovos⁹⁸. Dentro deste registo os alimentos podiam variar. Numa herdade da freguesia de S. Tiago de Sampriz, julgado de Nóbrega⁹⁹, tinha direito a «panem et vinum et lacte cocto et verzas d orto» e ainda a dois frangos, mas estes, tudo o indica, já não a titulo de vida¹⁰⁰; em S^{ta} Maria de Infias, no julgado de Guimarães¹⁰¹, eram os mais característicos víveres medievais: pão e vinho¹⁰²; em S^{to} Estêvão de Marinhais, na Maia¹⁰³, pão e ovos¹⁰⁴. Em S. Miguel de Soutelo, julgado de Lalim¹⁰⁵ o mordomo podia esperar, por alturas da ceifa, uma refeição por dia composta de «pam centeo et vino, et lacte cocto, et una sartageada do folioos»¹⁰⁶, mas pelo S. Miguel, além dos mesmos pão centeo e vinho tinha direito a «carne de porco rezente»¹⁰⁷, o que indicia, suponho, um recental.

A partir daqui a refeição podia subir de tom. Em S. Tiago de Chamoim alguns casais teriam que juntar ao queijo, à manteiga e aos ovos, «corazil», sem dúvida de porco, que era o mais habitual¹⁰⁸. Em todo o julgado do Barroso a obrigatoriedade de dar vida ao mordomo era mensal, mas se em onze dos meses do ano comia uma refeição igual à da família foreira, uma vez por ano tinha direito a receber «carne de uno modio»¹⁰⁹, isto é, no valor de um moio de cereal, o que talvez não fosse uma quantidade despicienda¹¹⁰, ainda que se considere o moio de centeo e não o de trigo, o que era provável dada a prevalência do centeo em toda a região. Devia ser esta a que em todo o Barroso se chamava de «vita moyal»¹¹¹, porque era necessário distingui-la das restantes.

⁹⁸ P. M. H., *Inq.*, pp. 331, 417.

⁹⁹ Actualmente freguesia do concelho de Ponta da Barca.

¹⁰⁰ P. M. H., *Inq.*, p. 412.

¹⁰¹ Actualmente do mesmo concelho.

¹⁰² P. M. H., *Inq.*, p. 695.

¹⁰³ Actualmente concelho de Vila do Conde.

¹⁰⁴ P. M. H., *Inq.*, p. 485.

¹⁰⁵ Actualmente concelho de Vila Verde.

¹⁰⁶ Possivelmente, a exemplo das actuais filhós, pedaços de massa frita em azeite, modelada em pequenos troços para mais fácil cozedura. É, aliás, o que pressupõe o texto com a palavra «sartageada», a indicar um número indeterminado de filhós a fritar na sertã de uma só vez.

¹⁰⁷ P. M. H., *Inq.*, p. 436.

¹⁰⁸ *ib.*, p. 417.

¹⁰⁹ *ib.*, p. 1511. A frase repete-se nas outras freguesias do julgado.

¹¹⁰ O moio, assim como todas as medidas medievais, não tinha um valor uniforme. No entanto Mário VIANA, em estudo muito recente baseado nestes mesmos inquéritos de Afonso III atribui-lhe o valor de 64 alqueires («As medidas de capacidade nas inquirições de 1258», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dir. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, p. 692). Teria, assim, o valor máximo. Este estudo não abrange o Barroso, porque se interessou apenas pelo espaço percorrido pelos homens que formaram aquilo a que se chamou a primeira alçada destes inquéritos. É, no entanto, o mais próximo que conheço do Barroso. Por sua vez, A. H. de Oliveira MARQUES, «Pesos e medidas», *Dicionário de história de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, p. 373) fala em moio grande e moio pequeno e atribui àquele um valor entre os 56 e os 64 alqueires e a este 16 alqueires. Números muito díspares e os mais elevados manifestamente exagerados, para a circunstância em apreço, afigura-se-me. Em vista dos dados disponíveis e da ignorância de quaisquer outros é preferível não aventar hipóteses no sentido de tentar perceber que qualidade e quantidade de carne está aqui em questão.

¹¹¹ P. M. H., *Inq.*, pp. 1411-1412.

Todos estes cardápios estão de acordo com aquilo que sabemos praticar-se em outros lugares, tanto em Portugal como fora dele, em ambientes sociais e económicos como os que aqui se consideram¹¹².

Mas as exigências podiam crescer e os repastos mais abundantes e ricos vamos encontrá-los em S. João de Arnóia e S. Miguel de Gémeos, ambos no julgado de Celorico de Basto¹¹³. Na primeira destas freguesias os pagamentos eram diversificados. Enquanto em alguns dos seus casais nada foi adiantado sobre tal particular, no que respeita a outros, no entanto, os géneros ficaram bem especificados e compunham uma boa refeição. Podia ser, a pagar por cada casa, uma «teigada» de carnes¹¹⁴, uma quarta de vinho¹¹⁵, uma teiga de pão¹¹⁶, uma galinha e uma regueifa triga, se tivessem o cereal¹¹⁷. Neste caso o tributo incidia sobre dois casais, mas o texto indicia a existência de mais do que uma família a habitar cada um deles. Resultava assim uma refeição abundante, embora devesse ser servida a sete homens. Mas a exigência podia continuar a crescer, quando se pedia galinha e carneiro («carnes arietis») e se dizia que esse «carnarius debet esse assatus et coctus»¹¹⁸ e mais ainda quando, para além das mesmas carnes a serem apresentadas de maneiras diferentes, se pedia ainda uma quarta de vinho, pão trigo para o mordomo e centeio e boroa para os homens que o acompanhavam. Para além dos três pratos de carne – um de galinha, dois de carneiro – pães variados e vinho¹¹⁹. Uma excelente refeição medieval. E se nos lembrarmos de que a pragmática de 1340, elaborada, é certo, com o fim de restringir os gastos exagerados dos mais ricos no que toca ao alimento e ao vestuário, mas dirigida às mais altas camadas da sociedade, mandava que o rico-homem não comesse ao jantar mais do que três iguarias de carne, as quais tanto podiam ser de animais diferentes como do mesmo, embora cozinhado com técnicas culinárias diversas¹²⁰, podemos fazer uma ideia mais clara de quão excelente era uma refeição composta pelas iguarias acima indicadas.

¹¹² Cardápios que estão em consonância com outros encontrados em contextos semelhantes: Maria Helena da Cruz COELHO, «Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos», *Homens, espaços e poderes (séculos XI-XVI)*, vol. I, *Notas do viver social*, Lisboa, 1990, pp. 11-13; Antoni RIERA-MELIS, «Sociedade feudal e alimentação», cit., p. 26.

¹¹³ Actualmente ambas freguesias do mesmo concelho.

¹¹⁴ Tal como para com o moio, também para com a teiga A. H. de Oliveira MARQUES e Mário VIANA (*obs. cit.* na nota 110, pp. 373 e 692, respectivamente) apresentam valores muito díspares: o primeiro entre 1,5 e 4 alqueires e o segundo 16 alqueires.

¹¹⁵ Mário VIANA (*ob. cit.* na nota acima, p. 693) atribui-lhe a capacidade de 8 almudes.

¹¹⁶ Que podia ser em pães já confeccionados.

¹¹⁷ P. M. H., *Inq.*, pp. 634-635.

¹¹⁸ *ib.*, p. 635.

¹¹⁹ *ib.*, p. 636.

¹²⁰ A. H. de Oliveira MARQUES, «A pragmática de 1340», cit., p. 145. Este autor publica todo o texto a pp. 145-154. Teve, posteriormente, outras publicações. Lei saída das cortes que então se realizavam, foi editada com a restante documentação produzida na mesma altura em *Cortes portuguesas. Reinado de D. Afonso IV (1325-1357)*, Lisboa, 1982, pp. 103-113; continuando em vigor durante os reinados seguintes, integrou o «código» eduardino: *Ordenações del-rei D. Duarte*, ed. preparada por Martim de Albuquerque e Eduardo Borges Nunes, Lisboa, 1988, pp. 448-458. A passagem em questão encontra-se, nesta última publicação, na p. 448.

Na segunda das paróquias a que atrás me referi, S. Miguel de Gémeos, o cardápio era muito semelhante: deviam dar-lhe «ad comedendum de duabus carnibus de tribus modis adubatis», pão trigo e de segunda, além de vinho «quid abundet illos», mas para esta refeição nomeia-se concretamente o mordomo das eiras e alguns outros homens que iam com ele. Curiosamente, em relação ao mordomo-mor, que aqui tinha direito a três vidas anuais, nada ficou especificado a não ser cevada «pro j. bestia si ambulaverit caballatus»¹²¹.

A título de vida, mas não em alimentos confeccionados, também podia ser devido um cabrito¹²² ou até a fartura que representavam cinco frangos e dois cabritos e meio¹²³.

Sobretudo por altura das colheitas, quando o trabalho de medir a produção e apartar e recolher as rendas régias era deveras aturado, o mordomo não se deslocava sozinho e acompanhavam-no vários homens com diversas funções e também, assim parece, de condição social diferente. Na paróquia de S. Miguel de Soutelo, já atrás referida, fala-se, por exemplo, em «quantos Mayordomos y ouver... cum seus mancebos»¹²⁴, o que desde logo nos deixa entrever um grupo de homens de condição heterogénea, mas que, naturalmente, repartiam entre si as iguarias servidas. Mas nem todas. Já ficou visto que o pão podia não ser igual: trigo para o mordomo, centeio e boroa para os que o acompanhavam. O que não é exemplo único. Em S^{ta} Comba de Vila Fonxe, no julgado de Valdevez¹²⁵, as diferenças ficaram ainda mais nitidamente explícitas: aí se distingue entre os «viiij. omees de mesa» e os «iiiiij. omees de pee»¹²⁶, o que parece indicar que se armaria realmente uma mesa¹²⁷ para alguns dos exactores, mas que nem todos tinham lugar nela. O mesmo ocorria em S. Miguel de Gémeos, onde os onze homens que acompanhavam o mordomo deviam ser quatro serventes e sete «de mensa»¹²⁸. Na Idade Média, pelo menos entre as camadas sociais que conheciam e praticavam regras de comportamento à mesa bastante estritas, cada conviva devia servir-se apenas dos alimentos que estavam colocados à sua frente e que

¹²¹ P. M. H., *Inq.*, p. 639.

¹²² *ib.*, p. 515. Já atrás me referi a este caso.

¹²³ *ib.*, p. 517.

¹²⁴ *ib.*, p. 436.

¹²⁵ Actualmente concelho de Arcos de Valdevez.

¹²⁶ P. M. H., *Inq.*, p. 379.

¹²⁷ É sabido como o mobiliário rareava na Idade Média e como entre os camponeses ele estava reduzido ao mínimo indispensável. E no campo muitas vezes as refeições eram tomadas no lugar onde o trabalho exigia a presença das pessoas e em casa, à volta da lareira. No entanto, de acordo com Mário Jorge BARROCA («Mobiliário», *História da arte em Portugal – O Gótico*, por Carlos Alberto Ferreira de Almeida e Mário Jorge Barroca, Lisboa, 2002, p. 292) mesas e arcas seriam os móveis mais comuns. Mas aquelas, mesmo nas casas mais ricas eram quase sempre de armar. Deste modo até podia improvisar-se uma mesa com os recursos que estivessem à mão e que podiam, quando em pleno campo, ser apenas umas tábuas sobre dois toros de lenha, a servir de pés, na sua versão mais rústica. Situação que não se ficou pela Idade Média. Mas neste caso de Vila Fonxe e Gémeos até podia ser apenas uma maneira de dizer que os alimentos mais requintados não seriam para todos.

¹²⁸ P. M. H., *Inq.*, p. 639.

lhes estivessem ao alcance da mão¹²⁹. Seria este o princípio que em Vila Fonxe e Gémeos excluiria alguns homens da mesa? Seja como for a diferenciação encontra-se aqui bem nitidamente assinalada.

O número de comensais para estas refeições raramente ficou indicado, mas nas ocasiões em que isso aconteceu os seus valores mostraram-se muito divergentes. Por certo de acordo com o trabalho que aqueles homens tinham de realizar em cada freguesia ou casal, decorrente do maior ou menor volume de bens e portanto de rendas que o monarca aí tinha direito a auferir, ou de outras tarefas que aí devessem ser realizadas, assim o mordomo iria acompanhado de dois, três, quatro, cinco ou seis homens¹³⁰, mas também podia carecer do auxílio de onze¹³¹, como em S. Miguel de Gémeos¹³² ou em Vila Fonxe, como acabou de ser visto. Podiam, assim, ser comitivas bastante numerosas e a sua chegada onerar substancialmente a família ou as famílias que tinham de as receber e alimentar. Acresce que podiam fazer-se acompanhar por animais e que esses animais também precisavam comer. A expensas dos foreiros, naturalmente. Como já atrás lembrei, em alguns casos ficou referida a montada¹³³, para a qual se reclamava a necessária cevada, mas mesmo que não fosse feita referência ao animal, a simples menção de que os foreiros deviam pagar «vita et cevata», como era costume exigir-se em todo o julgado de Barroso¹³⁴, é o suficiente para nos apercebermos da sua presença. No entanto, até um cão podia fazer parte do grupo e ser beneficiário do tributo¹³⁵. Neste contexto é talvez mais fácil compreender a inclusão das montadas no ónus que representava a solução da «vida ao mordomo» do que a dos cães. Mas sabemos que estes animais tiveram uma importância muito grande no quotidiano dos homens da Plena e Baixa Idade Média: desvestidos que tinham sido já, há longo tempo, das conotações negativas com que as culturas judaica e dos primeiros tempos do

¹²⁹ Naturalmente apenas dirigidos às camadas superiores da sociedade, foram produzidos, durante a Idade Média, muitos manuais de boas maneiras à mesa, começando, aliás, pelas prescrições contidas nas Regras monásticas. Sobre essas fontes e outras várias muito se produziu também no que toca a trabalhos de investigação histórica. Não, porém, infelizmente, entre nós, onde o assunto não tem sido muito abordado. Entre uma multidão de títulos podem ver-se, por exemplo, A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, pp. 17-19; Maria José PALLA, «Manger et boire au Portugal à la fin du Moyen Âge – Textes et images», *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Sénefiance n.º 38, Aix-en-Provence, 1996, pp. 98-100; Bruno LAURIOUX, *A Idade Média à mesa*, trad. de Elsa Andringa, Mem Martins, 1992, pp. 95-100; José Luis MARTÍN, «Simbolismo y comportamiento en la mesa», *Comer y beber en la Edad Media, Historia*, 16, n.º 222, Nov. 1994, pp. 67-85; Antonio M. CONTRERAS MARTÍN, «Comida y cortesía: los rituales alimentarios en la sociedad caballeresca de los siglos XIV y XV», *Actes. I Col·loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lèrida, 1995, pp. 711-727; Françoise AUVITY, «La convivialité à table», *Dans les cuisines du Moyen Âge, Histoire médiévale*, hors série, n.º 8, Nov. 2004-Jan. 2005, pp. 56-61.

¹³⁰ P. M. H., *Inq.*, pp. 403, 628-630, 633-636, 639.

¹³¹ *ib.*, pp. 379, 639.

¹³² Já atrás localizada.

¹³³ «... si ambulaverit caballatus...» (P. M. H., *Inq.*, p. 639), «... si portaverit bestiam...» (*ib.*, p. 635).

¹³⁴ *ib.*, pp. 1510-1527.

¹³⁵ *ib.*, p. 636. sobre este particular, pode ler-se o trabalho de Pierre PÉGEOT, «Le droit de gîte aux chiens», *Milieux naturels, espaces sociaux*, Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Milliod, Paris, 1997, pp. 273-278.

Cristianismo os haviam anatematizado¹³⁶ e provada que tinha sido a sua utilidade como coadjuvantes dos homens em tantas das tarefas que em conjunto realizavam, passaram a ser bem recebidos em todo o lado. Na verdade, um cão podia sempre ser útil.

4. A POUSADA

Deslocado de sua casa e precisando, eventualmente, de percorrer distâncias consideráveis; tendo que executar um trabalho minucioso e demorado com uma colaboração pouco activa por parte dos contribuintes, antes com alguma previsível hostilidade que em nada ajudava a apressar as tarefas; tendo de supervisionar o bom acondicionamento das rendas e o seu transporte para os celeiros régios; precisando circular por todos aqueles caminhos vicinais, muitos deles difíceis de transitar até para gente acostumada, desde sempre, a percorrer a pé longas distâncias¹³⁷, o mordomo e os seus homens viam-se na contingência de terem que pernoitar muitas vezes fora das suas casas. Era preciso que lhes fosse assegurado alojamento.

As fontes em análise mostram-nos que ele podia alojar-se em numerosas localidades e em algumas delas tinha diversas moradas à sua disposição, ou até mesmo todas as da freguesia¹³⁸. Todavia, se olharmos na globalidade a região em análise, verificamos que a distribuição dos locais de pousada pelo espaço era deveras irregular, concentrando-se sobretudo numa pequena área correspondente aos julgados de Santa Cruz, Montelongo, Felgueiras, Celorico de Basto, Cabeceiras de Basto e deixando a descoberto a maior parte de todo o restante território¹³⁹. Se compararmos a cartografia das pousadas com aquela outra em que se localizou a solução do tributo de vida¹⁴⁰, verificamos quanto elas são díspares e que a correspondência entre ambas só se verifica nos julgados acima referidos.

Não me foi possível, de momento, encontrar uma explicação para o facto. Será preciso realizar uma investigação mais aprofundada e ao mesmo tempo mais dilatada que nem sequer, para este caso, faria sentido. Aventar hipóteses como, por exemplo, um mais curto raio para as deslocações do mordomo, o pagamento da dormida à custa das rendas

¹³⁶ Robert DELORT, «Les animaux en Occident du XI^e au XVI^e siècle», *Le monde animal et ses représentations au Moyen Âge (XI^e-XV^e siècles)*, Actes du XV^{ème} Congrès de la Société des Historiens Médiévistes de l'Enseignement Supérieur Public, Toulouse, 25-26 mai 1984, Toulouse, 1985, p. 21.

¹³⁷ Veja-se o que sobre este assunto diz Elisa FERREIRA PRIEGUE, «Saber viajar: arte y técnica del viaje en la Edad Media», *IV Semana de Estudios Medievales*, Nájera, 2 al 6 Agosto de 1993, coord. por José Ignacio de la Iglesia Duarte, Logronho, 1999, p. 48.

¹³⁸ Na freguesia de S^{ta} Eulália de Gontim, julgado de Travassós (actualmente concelho de Fafe) diz-se que o mordomo «pau-sat cum omnibus» (*P. M. H., Inq.*, p. 621).

¹³⁹ Veja-se o mapa V.3.

¹⁴⁰ Comparem-se todos os mapas que acompanham este texto.

arrecadadas ou quaisquer outras sem base em informações credíveis, que desconheço, não seriam convincentes nem úteis. Fica como certo que na maior parte da região, que sabemos, quase toda ela percorrida por grupos de homens encarregados de zelar pelos interesses do monarca, esses homens parece nem sempre terem alojamento assegurado.

A maior parte dos autores que se tem preocupado com a análise deste tipo de direitos considera como um todo a alimentação e a dormida. Que ambas as funções coexistiam com grande frequência é lógico e natural. Ao cair do dia e depois de longas horas de trabalho e de um jantar tomado cedo e nem sempre muito abundante nem nutritivo era necessário fazer uma outra refeição. Ceava-se. E depois dormia-se. Mas quando se tratava de alimentação e dormida auferidas gratuitamente à custa de outrem no cumprimento de um dever imposto, nem sempre o mesmo contribuinte tinha que oferecer ambos os serviços. Já há várias décadas Nilda Guglielmi chamou a atenção para este ponto¹⁴¹ e os inquéritos de Afonso III corroboram, em várias passagens, a opinião daquela investigadora. Com efeito, enquanto eram muito numerosos os casais, os lugares, as freguesias onde o mordomo tinha direito a receber comida e não alojamento¹⁴², o contrário, embora num restrito número de casos, também se verificava, porque em alguns dos locais onde ficou dito que aí havia «pousa de mordomo», não se registou a obrigatoriedade de lhe ser servida qualquer refeição¹⁴³. O que só pode significar que ela lhe fora ministrada em lugar diferente. Aliás, mesmo naquelas terras que se encontravam sujeitas ao pagamento de vida e pousada, isso não é suficiente para, sem mais, podermos considerar ambas como um mesmo serviço. A «vida», como já referi, só podia ser o jantar, aliás em consonância com aquilo a que outras personalidades tinham direito¹⁴⁴. O mais conhecido porque a documentação é mais abundante e vários investigadores se lhe referiram já, com mais ou menos demora, é o que competia ao soberano e que tanto em português como em castelhano se denominava, sintomaticamente, por «jantar»¹⁴⁵, entre nós mais correntemente designado

¹⁴¹ Nilda GUGLIELMI, «Posada y yantar. Contribución al estudio del lexico de las instituciones medievales», *Hispania*, vol. 26, 1966, pp. 38-39.

¹⁴² De novo chamo a atenção para a cartografia anexa.

¹⁴³ P. M. H., *Inq.*, pp. 303, 386, 556, 599, 605, 617, 680, 1444, 1459 e outras mais.

¹⁴⁴ Veja-se o que atrás ficou dito e a bibliografia aí apresentada.

¹⁴⁵ Alexandre HERCULANO, *História de Portugal desde o começo da monarquia até ao fim do reinado de Afonso III*, ed. crítica por José Mattoso, vol. IV, Lisboa, 1980, p. 531; J. Lúcio de AZEVEDO, «Organização económica», cit., p. 410; Paulo MERÊA, «Organização social e administração pública», cit., p. 474; Armando CASTRO, *A evolução económica de Portugal*, vol. II, pp. 285-286; Iria GONÇALVES, «Colheita», *Dicionário de história de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. I, Lisboa, 1963, p. 615; id., «A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade (um contributo beirão)», *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, vol. 6, 1992-1993, pp. 175-189; id., «À mesa com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)», *Revista da Faculdade de Letras*, Porto, II série, vol. XIV, 1997, pp. 13-32; Pilar LOSCERTALES, «Yantar», *Diccionario de historia de España*, dir. por Germán Bleiberg, vol. 3, 2.ª ed., Madrid, reimp. de 1979, p. 1053. Também o serviço devido ao bispo podia ter o nome de jantar: Avelino de Jesus da COSTA, «Jantar», *Dicionário de história de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, p. 579.

por colheita, embora entre ambos se possam encontrar algumas divergências. Mas D. Dinis soube bem explicar que essas colheitas tinham sido dadas ao rei «pera seus jantares»¹⁴⁶. Ora, o alojamento compagina-se melhor com a refeição da ceia, a que é pouco provável que o mordomo tivesse direito. A expressão «dão-lhe a comer» ou «dão-lhe vida uma vez» é bastante recorrente em todo o texto do inquérito. Aliás, tanto a coincidência como a discrepância entre a refeição e a dormida também nos foram relatadas. Na freguesia de S. Fins de Tamel, no julgado de Neiva¹⁴⁷ ficou dito que a igreja «e pousa de Mayordomo d el Rey et dam li a comer na ecclesia»¹⁴⁸ e do mesmo modo em S^{ta} Maria de Fregim, julgado de S^{ta} Cruz¹⁴⁹ que em casa de uma determinada família «est hospicio Maiordomo et comedere ibi»¹⁵⁰. Pelo contrário, em S. Gens, julgado de Prado¹⁵¹, ele «pousava» em algumas das quintãs e até aí «comia» uma vez por mês, mas nas outras ocasiões «quando y pousar o que gaanar pela vila deve o a comer que pora comer seya»¹⁵² e em S. Tiago de Cepões, no julgado de Ponte de Lima¹⁵³ e desta feita no respeitante ao mordomo-mor, ele dormia numa determinada quintã e aí lhe davam «os mantees et escutellas et louza en que comia», mas depois eram todos os demais contribuintes da freguesia que lhe levavam os alimentos, aliás muito simples: pão, vinho e castanhas, se os tivessem¹⁵⁴. Isto é, no alojamento cumpriam-se as funções de uma estalagem: disponibilizavam-se as roupas de cama e as alfaias de mesa e por certo também, embora não tivessem sido mencionados, água e lume. A alimentação provinha de outras fontes.



O senhor rei cuidava assim, até certo ponto, das necessidades básicas dos seus oficiais em serviço, todavia, elas não ficavam plenamente asseguradas. A evidente falta de locais de pernoita em grande parte da região ficou notória. Muitas das refeições também não estavam garantidas, mas aí o obstáculo não era insuperável porque eles trabalhavam sobretudo com comestíveis, alguns dos quais constituíam mesmo parte do pagamento do seu trabalho. Havia apenas que cozinhá-los, se fosse o caso.

¹⁴⁶ Documento publicado em *Livro I de místicos de reis. Livro II dos reis D. Dinis, D. Afonso IV, D. Pedro I*, Documentos para a história da cidade de Lisboa, Lisboa, 1947, p. 139.

¹⁴⁷ Actualmente concelho de Barcelos.

¹⁴⁸ *P. M. H., Inq.*, p. 306.

¹⁴⁹ Actualmente concelho de Amarante.

¹⁵⁰ *P. M. H., Inq.*, p. 606.

¹⁵¹ Actualmente lugar da freguesia de Duas Igrejas, concelho de Vila Verde.

¹⁵² *P. M. H., Inq.*, p. 294.

¹⁵³ Actualmente do mesmo concelho de Ponte de Lima.

¹⁵⁴ *P. M. H., Inq.*, p. 341.

Não obstante, para o contribuinte, era um encargo deveras oneroso, sobretudo quando se tratava de equipas numerosas como algumas que atrás ficaram lembradas e quando a refeição tinha que ser mais rica. Havia mesmo quem se dispusesse a pagar meio maravedi¹⁵⁵ para se libertar do encargo¹⁵⁶.

¹⁵⁵ O maravedi ou morabitino era uma moeda de ouro muçulmana, também cunhada pelos monarcas peninsulares e, entre nós, ela foi cunhada por D. Sancho I, D. Afonso II, D. Sancho II (Maria José Ferro TAVARES, «A moeda portuguesa durante a primeira dinastia», *História de Portugal*, dirig. por José Hermano Saraiva, vol. 2, Lisboa, 1983, pp. 302-303). Era, naturalmente, uma moeda de circulação restrita porque de elevado valor e usada sobretudo como moeda de conta. Na chamada lei de almotaçaria de Afonso III, de 1253, de que se conhece, precisamente, o exemplar enviado ao Entre-Douro-e-Minho, o morabitino novo era avaliado em vinte e dois soldos e o velho em vinte e sete. Esta lei teve várias publicações ao longo dos tempos: *Portugaliae Monumenta Historica, Leges et Consuetudines*, vol. I, Lisboa, 1856, p. 192 e seg.; João Pedro RIBEIRO, *Dissertações chronologicas e criticas sobre a historia e jurisprudencia ecclesiastica e civil de Portugal*, t. III, parte II, Lisboa, 1857, pp. 60-74; A. C. Teixeira de ARAGÃO, *Descrição geral e histórica das moedas cunhadas em nome dos reis, regentes e governadores de Portugal*, vol. I, 2.^a ed., Porto, s. d., pp. 334-340.

¹⁵⁶ P. M. H., *Inq.*, pp. 546-547.

VI.

ALGUNS ASPECTOS DA VISITA
RÉGIA AO ENTRE-CÁVADO-E-
-MINHO, NO SÉCULO XIII

INTRODUÇÃO

Sabemos como os senhores medievais eram infatigáveis caminheiros. Alguns realizavam mesmo longuíssimas viagens, por terra e por mar, a demorarem vários meses e até anos¹. Eram poucos, esses que assim se aventuravam, mas todos os outros, dentro das fronteiras que senhoreavam, percorriam incansavelmente todos os caminhos. Superintendendo na administração dos seus bens ou no desempenho das suas funções públicas, cuidando dos seus interesses económicos, políticos ou outros, fazendo a guerra ou preparando-se para ela, simplesmente por prazer, as suas deambulações eram constantes e sempre dilatadas, podendo levá-los, uma vez por outra, a todos os recantos dos seus domínios, ainda os mais recônditos e longínquos aos centros de decisão, quer regionais, quer centrais. Porém, acima de todos, o rei. Porque mais dilatados os seus domínios e os seus interesses económicos², porque acrescidas as suas responsabilidades na administração da justiça, porque maiores os seus encargos políticos, porque superiores as suas responsabilidades militares, porque mais numerosas, variadas e dispersas por mais largos espaços, as necessidades da sua presença, porque pelo menos tão grande o seu desejo de distração e a sua irrequieta impaciência, ávida de se esgotar em movimento.

Por isso eles já foram, os monarcas medievais, apodados, com muita propriedade, de «transumantes»³.

Viajando por onde quer que fosse, as suas itinerâncias arrastavam sempre, atrás de si, numerosas gentes e provocavam, por todo o lado, da parte das populações locais, a execução de preparativos antecedendo a sua chegada, o desenrolar de cerimónias de recepção⁴, a prestação de serviços destinados a satisfizer as necessidades do régio visitante, ou a facultar-lhe os meios para se «desenfadar», como melhor entendesse. Foi este um esquema que, nas suas linhas gerais, se repetiu sempre, por toda a parte e ao longo de toda a Idade Média. Mas com muitas e inevitáveis particularidades diferenciadoras, que o espaço em que a des-

¹ Num outro trabalho em que tentei acompanhar Duarte de Armas o autor do chamado *Livro das Fortalezas*, no seu percurso raiano para debuxar as fortificações dos «extremos», a mando de D. Manuel, tive oportunidade de me referir a este assunto e apontar alguma bibliografia pertinente. O leitor interessado poderá encontrá-la em Iria GONÇALVES, «Percorrendo a fronteira na companhia de Duarte de Armas», *Media Ætas*, II série, vol. 2, 2005-2006, pp. 78-79, nota 67.

² Para José MATTOSO, não obstante a existência de tantas indefinições entre as capacidades reais e senhoriais e que só a partir do século XIII começaram a desfazer-se, a vastidão dos domínios régios era suficiente para não permitir a identificação entre o rei e os senhores (*Identificação de um País. Ensaio sobre as origens de Portugal 1096-1325*, vol. II – *Composição*, Lisboa, 1985, p. 70).

³ Susana della TORRE, «Noticias de viajes en la España cristiana medieval (Siglos X a XIII)», *Cuadernos de Historia de España*, vol. XII, 1949, p. 77.

⁴ Desses cerimoniais, são particularmente interessantes as chamadas «entradas régias», por ocasião da primeira visita do soberano, ou da comemoração de algum acontecimento importante, mas são um legado da Baixa Idade Média e dos tempos modernos. Foram estudadas em muitos lugares e em alguns casos com muito pormenor. Sobre as entradas portuguesas pode consultar-se o trabalho de Ana Maria ALVES, *As entradas régias portuguesas. Uma visão de conjunto*, Lisboa, s. d.. Veja-se também a bibliografia aí citada.

locação se desenrolava, mas sobretudo o tempo em que ela tinha lugar, lhe iam introduzindo. Assim no espaço e no tempo portugueses, como em todos os outros.

Mas aqui, entre nós, espaço e tempo encontravam-se, mais do que em outras paragens, interdependentes. Porque, se inevitavelmente e por motivos óbvios, o Norte do País foi palco de muitas errâncias dos nossos primeiros monarcas⁵, esses motivos desvaneceram-se com relativa rapidez. Os afazeres que a fronteira meridional ia provocando, na sua deslocação cada vez mais para Sul até se fixar no Oceano, depois o incremento alcançado pela região centro-litoral, onde se estabeleceram os mais importantes centros de decisão política e económica de Portugal, determinaram outros rumos para a comitiva régia⁶. De qualquer modo, o Entre-Cávado-e-Minho não foi, nunca, um espaço muito percorrido pelos monarcas portugueses. Com a possível excepção do primeiro⁷.

Mas uma outra faceta, talvez mais importante para os aspectos aqui tratados, foi a restrição dos pontos onde, concretamente, o rei se instalava.

Tanto quanto a documentação disponível nos permite adiantar, o rei ou pelo menos a sua chancelaria⁸, instalavam-se sempre, ou com desprezíveis excepções, em cidades ou, quando menos, em centros populacionais de alguma importância. Assim, com o decorrer

⁵ Sobretudo D. Afonso Henriques circulou bastante por todo o Norte de Portugal, como seu pai já o fizera também. As lutas com Leão, os diferendos com sua mãe e a própria pequenez do reino que aí tinha, então, os seus pontos mais importantes, a isso obrigavam. Os seus sucessores imediatos, ainda, de algum modo, lhe seguiram o exemplo, mas, a pouco e pouco, o Norte foi sendo cada vez menos frequentado. Podem ver-se as deambulações de D. Afonso Henriques pelo Norte, por exemplo em *Crónica de cinco reis de Portugal*, ed. dipl. e pról. de A. de Magalhães Basto, vol. I, Porto, 1945, pp. 54-134, ou *Crónica de Portugal de 1419*, ed. crítica de Adelino de Almeida Calado, Aveiro, 1998, pp. 10-83. Dos nossos primeiros monarcas são conhecidos os itinerários de D. Sancho I (mapa de conjunto publicado em José MATTOSO, *Identificação de um País*, vol. II, p. 237) e de D. Afonso II (João Alves DIAS, «Itinerário de D. Afonso II (1211-1223)», *Estudos Medievais*, n.º 7, 1986, pp. 29-47). Quanto às deslocações de D. Afonso I e D. Sancho II, para as afirmações acima, baseei-me em esboços por mim realizados há vários anos, com diferente finalidade, sobre materiais recolhidos por antigos alunos da Faculdade de Letras de Lisboa e que à data se encontravam depositados no Centro de Estudos Históricos daquela Faculdade. Aos demais itinerários referir-me-ei a seguir.

⁶ Além do itinerário de D. Afonso III, a que ao longo deste trabalho me irei referir várias vezes, são conhecidos os seguintes percursos da comitiva régia: *Itinerários régios medievais* — I. *Itinerário del-rei D. Dimis, 1279-1325*, int. de Virgínia Rau, Lisboa, 1962; J. T. Montalvão MACHADO, *Itinerários de el-rei D. Pedro I (1357-1367)*, Lisboa, 1978; Maria Teresa Campos RODRIGUES, «O itinerário de D. Pedro I. 1357-1367», *Revista 'Ocidente'*, vol. LXXXII, 1972, pp. 147-176; id., «Itinerário de D. Fernando. 1367-1383», sep. de *Bracara Augusta*, t. XXXII, 1978; Humberto Baquero MORENO, *Os itinerários de el-rei Dom João I (1384-1433)*, Lisboa, 1988; id., *Itinerário de el-rei D. Duarte (1433-1438)*, Lisboa, 1976; id., «Os itinerários do infante D. Pedro (1438-1448)», sep. de *Revista de Ciências do Homem* da Universidade de Lourenço Marques, vol. 1, s. B, 1968 (que correspondem à primeira parte dos itinerários de D. Afonso V, infelizmente, ainda por estudar); Joaquim Veríssimo SERRÃO, *Itinerários de el-rei D. João II (1481-1495)*, Lisboa, 1993.

Estamos muito pior no que se refere a itinerários de grandes senhores. Quase se pode citar apenas o trabalho de José MARQUES, «Os itinerários do arcebispo de Braga D. Fernando da Guerra (1417-1467)», sep. de *Revista de História*, vol. 1, 1978.

⁷ Veja-se o que deixei dito na nota 5.

⁸ Ficou já há algum tempo provado que nem sempre o rei e a sua chancelaria se acompanhavam mutuamente, pelo que é possível encontrarmos cartas régias datadas de um lugar, quando o rei se encontrava em outro (Armando Luís de Carvalho HOMEM, *O Desembargo régio (1320-1433)*, Porto, 1990, p. 106). Não se encontrariam, no entanto, muito distanciados.

dos tempos, Lisboa, Santarém, Coimbra, Évora, algumas outras poucas cidades, tornaram-se os mais importantes centros de estadia da corte régia. Para além destas eram as outras cidades ou vilas que, umas com mais frequência, outras apenas esporadicamente, recebiam e albergavam o rei.

É certo que este podia, sem que nós chegássemos a sabê-lo – e algumas vezes o sabemos até porque determinadas fontes, sobretudo cronísticas, nos dão a esse respeito uma ou outra informação – deslocar-se através de uma área mais ou menos vasta, ao redor da cidade onde havia aportado. Mas a sua instalação fazia-se, efectivamente, nos núcleos populacionais de alguma importância ou, por vezes, em um ou outro mosteiro mais rico.

Que resta, pois, para o espaço compreendido entre o Cávado e o Minho?

Se é certo que a realeza portuguesa pouco terá calcorreado os caminhos da região que me proponho abordar, o mesmo não terá, por certo, acontecido, com os vetustos monarcas leoneses. Estes haviam tido a região, durante tempo, repisada por hostes sarracenas contra as quais era preciso opor e comandar uma força armada, em pé de guerra, ou em condições de assegurar uma rápida e eficaz defesa das terras, em caso de perigo. Além disso dilatavam por toda aquela área, como, aliás, por todo o espaço que senhoreavam, um impressionante domínio fundiário, constituído por vastíssimo número de vilas, quintãs, casais, agros, leiras, deve-sas, charnecas, matas⁹. E estávamos ainda bem longe daqueles tempos em que a administração régia preferia – e podia – transformar a enorme poalha de foros¹⁰ pagos por todas essas terras, em metal sonante¹¹. Ou, pelo menos, achava melhor transportar os géneros mais ricos e apetecíveis, ou menos deterioráveis, para sítios mais centrais, onde o seu consumo ou a sua comercialização podiam fazer-se de uma forma diferente¹². Não. Os velhos monarcas leone-

⁹ Sabemos que o património fundiário dos nossos primeiros monarcas foi herdado dos seus antepassados leoneses e o panorama que as inquirições do século XIII nos apresentam continua a ser impressionante de grandeza. Todavia, nessa altura, os bens régios tinham já, atrás de si, séculos de constantes desgastes, de natureza vária. Alguns, é certo, da autoria do próprio monarca – concessões de coutos, honras, doações várias – outros muitos da iniciativa de particulares. Aos reis de Leão, porém, poucos agros deixariam de pagar algum foro.

¹⁰ Mesmo já em meados do século XV, Manuel SÁNCHEZ MARTÍNEZ, a propósito do domínio régio catalão, fala em «una polvareda de derechos salpicados por el territorio» («Una aproximación a la estructura del dominio real en Cataluña a mediados del siglo XV: el “Capbreu o memorial de les rendes e drets reynals” de 1440-1444», *Estudios sobre renta, fiscalidad y finanzas en la Cataluña bajomedieval*, comp. por Manuel Sánchez Martínez, Barcelona, 1993, p. 399).

¹¹ Veja-se o que a este respeito diz José MATTOSO, *Identificação de um País*, vol. II, p. 76.

¹² Sob este aspecto é interessante e penso que concludente, uma quitação de Afonso III aos seus uchões, já citada por vários autores. Além de uma boa soma em dinheiro, aqueles oficiais receberam, entre 16 de Outubro de 1257 e 10 de Julho de 1260, 1168 vacas, com mais 5 couros, 2425 porcos, 3661 carneiros, provenientes dos rebanhos régios; 677 vacas, 2738 porcos, 6973 carneiros, 6787 pescadas, 317 congros, 2658 postas e 3 línguas de baleia, 1656 lampreias, todos os pescados, naturalmente, secos, provenientes de colheitas e serviços (João Pedro RIBEIRO, *Dissertações cronológicas e críticas*, t. III, p. II, 2.ª ed., Lisboa, 1857, pp. 86-87) Tão grandes quantidades de produtos não podiam deixar de provir, sobretudo os últimos, aqueles que constituíam pagamentos de colheitas e serviços, dos mais variados pontos do País, todos eles transportados até aos armazéns centrais. Como estes, outros géneros, sobretudo os produtos cerealíferos, sofriam igual tratamento. O documento que acima cito teve recentemente uma nova e mais acessível publicação em *Chancelaria de D. Afonso III*, ed. por Leontina Ventura e António Resende de Oliveira, liv. I, vol. 2, Coimbra, 2006, pp. 318-319, doc. 738.

ses também viajavam para consumir, localmente, o produto das suas rendas¹³. Os mordomos e serviçais ou os próprios camponeses levavam-lhe os géneros até aos seus celeiros. Aí, pelo menos a maior parte deles ficava aguardando a visita do soberano. E, naturalmente, de todos os seus acompanhantes¹⁴. Assim, esses monarcas visitariam, de preferência, os seus bens próprios, pernoitariam nas suas casas – os seus paços – ou em alguma igreja de que eram patronos, comeriam as suas rendas. Se isso já não acontecia, há muito tempo, quando os nossos primeiros monarcas tomaram conta do poder, isso não impedia que as antigas estruturas se mantivessem de pé, sustentadas por uma memória longamente preservada e pelo interesse, por parte do rei, em não prescindir de direitos adquiridos.

Naturalmente, a sua chegada tinha que desencadear todo um movimento tendente à realização de longa série de tarefas domésticas, indispensáveis à boa acomodação dos recém-chegados. Mas para nada de essencial faltar, era necessário que tudo estivesse pre-determinado, cada um dos agentes conhecendo o trabalho de que se encontrava incumbido e todos cumprindo a respectiva obrigação. Quadro de múltiplas facetas, a estabelecer não de uma única vez, mas acertado ao compasso de múltiplas visitas e a cristalizar depois, rigidamente, na transmissão de obrigações do camponês para o seu filho, ou simplesmente para o futuro cultivador do seu casal.

Quando, chegados os meados do século XIII, o nosso Afonso III herdou o reino e assim, naturalmente, a região em estudo, já longamente se estabelecera este quadro e rigidamente se fixara, fazendo parte da memória colectiva das gentes. Os ataques de vária ordem com que os poderosos da região o tinham, ao longo dos tempos, alvejado, em muitos casos com todo o êxito, não tiveram, neste aspecto, qualquer influência. Isto é, em alguns pontos, este esquema sofrera os desgastes comuns a todo o património régio¹⁵, mas

¹³ A este respeito Herculano deixou apontada a frequente escassez de vitualhas que a endémica falta de segurança avolumava e a raridade de moeda que simplificasse o sistema de impostos e sua arrecadação, como justificativos para a obrigatoriedade, por parte das populações, de subministrar os alimentos necessários para a mesa do rei quando ele chegava a qualquer localidade (Alexandre HERCULANO, *História de Portugal*, ed. crítica de José Mattoso, vol. IV, Lisboa, 1980, p. 532). No fundo do problema encontra-se a necessidade, transformada, para alguns, em obrigação, numa Europa sem as infra-estruturas adequadas para acolher os viajantes e, de uma forma especial, os senhores e os seus representantes. Em primeiro lugar, naturalmente, o rei (Veja-se, por todos, Luís G. de VALDEAVELLANO, *Historia de España*. I, *De Los orígenes a la Baja Edad Media*, 3.ª ed., 2.ª parte, Madrid, 1963, p. 113). Se as condições económicas, políticas, sociais, fizeram, posteriormente, desaparecer aquela necessidade, a essa evolução não correspondeu o desaparecimento do direito que entretanto se instalara e criara raízes, mas apenas a sua transformação em imposto fixo, cobrável em géneros ou em dinheiro: a colheita régia.

¹⁴ Claro que alguns destes produtos seriam comercializados. Cereais, sobretudo, mas também outros géneros e principalmente se armazenados em locais de mais fácil escoamento. Alguns seriam transportados, dentro dos domínios régios, de uns para outros lugares. Isto não obstava à necessidade de deslocação do rei até ao local de produção, com vista ao seu consumo, aí mesmo.

¹⁵ Em seminário que há já vários anos dirigi na Faculdade de Letras de Lisboa e em que, com os alunos, trabalhei sobre o mesmo espaço que agora concentra a minha atenção, creio ter ficado bem demonstrada a importância que esses desgastes revestiram, a diversidade de formas que conheceram e o numeroso grupo de agentes que os levou a cabo. O trabalho resultante desse seminário foi depois publicado com o título de «O Entre Cávado e Minho, cenário de expansão senhorial no século XIII», na *Revista da Faculdade de Letras* de Lisboa, IV série, n.º 2, 1978, pp. 399-440. São particularmente elucidativos do que acabo de dizer os mapas n.º VI, VII e VIII.

conservara-se a lembrança das situações anteriores¹⁶ e, nas suas linhas gerais e mesmo em quase todos os pormenores, mantivera-se de pé.

É o que mostram as inquirições régias, sobretudo as de 1258¹⁷. Elas revelam uma complexa rede de obrigações, bem localizadas e perfeitamente definidas, por vezes com cópia de pormenores assaz curiosos e que perfeitamente mostram o seu enraizamento e o quanto se encontravam bem vivas, na memória das gentes.

1. A CHEGADA DO REI: PREPARAR O ALOJAMENTO

D. Afonso III não viajou muito pelo Entre-Douro-e-Minho e, quando o fez, preferiu quedar-se em Guimarães, Porto, Braga¹⁸. Que saibamos, só uma vez atravessou o Cávado, para uma breve estadia em Ponte de Lima¹⁹. Outras o poderá ter feito, mas de que não sobejou documentação.

Nessas alturas, a precisar servir-se das velhas infra-estruturas herdadas dos seus já longínquos antepassados leoneses, o que encontraria? E estariam operacionais, essas infra-estruturas? Aparentemente, sim. E também completas. Naturalmente, não satisfariam já um monarca como Afonso III, habituado a outros requintes, aliás impossíveis de satisfazer no campo. Mas elas estavam lá, bem vivas, na memória das gentes. Vejamos, pois, como funcionariam.

Quando Afonso III visitou Ponte de Lima²⁰ ou quando, em qualquer outra altura por nós desconhecida, atravessou o Cávado, se o monarca tivesse querido visitar os seus bens, teria muito por onde escolher. Com efeito, das 415 freguesias em que a região se encontrava dividida, em 204, isto é, em perto de metade, ele detinha alguns bens²¹. Na grande maioria das restantes, eram-lhe devidos direitos muito variados²². Tinha interesses em quase todas elas.

¹⁶ É desnecessário indicar referências abonatórias desta afirmação, tão numerosas elas se apresentam, nas actas das respectivas inquirições. Podem encontrar-se também vários exemplos mencionados no trabalho citado na nota anterior.

¹⁷ É sobre estas inquirições de 1258, que sobretudo se baseia este trabalho: *Portugaliae Monumenta Historica, Inquisitiones*, vol. 1, Lisboa, 1885, pp. 293-440. As anteriores, de 1220, além de não abrangerem toda a região em causa, pois não ultrapassam o Lima, pouco acrescentam, em termos de informação. Quando isso acontecer e se tomar conveniente, elas irão sendo pontualmente citadas.

¹⁸ O itinerário deste monarca foi estudado por João Alves DIAS, «Itinerário de D. Afonso III (1245-1279)», *Arquivos do Centro cultural Português*, vol. XV, 1980, pp. 453-519. Para as viagens de Afonso III ao Norte do País, cf. pp. 460-470, principalmente. ¹⁹ *Ib.*, pp. 460, 462.

²⁰ Que se saiba, Afonso III teria estado em Ponte de Lima pelo menos entre 13 e 15 de Julho de 1248 (*ib.*, p. 473).

²¹ «O Entre Cávado e Minho, cenário de expansão senhorial no século XIII», cit., p. 408 e mapa II.

²² Era ainda mais importante o número de freguesias em que podia ser encontrada propriedade vilã (*ib.*, p. 411 e mapa IV). Tendo estendido sobre os homens livres, herdutores, encargos senhoriais de que, em princípio, eles deviam estar isentos (José MATTOSO, *Identificação de um País*, vol. II, pp. 70-71), o rei cobrava, em cada uma dessas freguesias, dos herdutores, determinados direitos fixados, em cada caso, pelo costume.

Mas se por ventura tivesse querido pernoitar em algum local²³, também aqui a sua possibilidade de escolha teria sido realmente abundante. Casas próprias – paços²⁴ – tinha várias, espalhadas por toda a região, com excepção das terras altas, mais a Leste. Alternando com esses paços, o rei poderia escolher alojamento em algumas das suas quintãs ou casais, tradicionalmente encarregados de lho proporcionar²⁵, ou ainda, se o preferisse, procurar uma ou outra das igrejas cujo padroado lhe pertencia, no todo ou em parte²⁶.

Tinha assim hospedagem prevista pontuando todo o espaço em estudo²⁷, rarefeita em alguns locais, apertada em outros, mas, de qualquer modo, numerosa e diversificada²⁸.

Claro que estes alojamentos eram, em regra, extremamente rudimentares. Alguns, como o paço de Sobreira, cá bem para o Norte, próximo do rio Minho²⁹, seriam um pouco mais sólidos, construídos de rija pedra minhota³⁰, mas, na generalidade dos casos, seriam habitações bem simples, em tudo ou quase tudo semelhantes às suas vizinhas que os camponeses habitavam e cuja rudez estava bem patente no telhado de colmo, sempre a necessitar renovações, que as encimava³¹. Esta característica do paço senhorial que a Idade Média generalizadamente conheceu mas que no Entre-Douro-e-Minho tão acentuadamente se firmou, até pela densidade de ocupação nobiliárquica que nesta região existiu, já foi destacada por outros autores³² e José M. Piel fala mesmo numa depreciação semântica da palavra que se verificou no espaço minhoto³³. Na verdade, a moradia nobre só a partir de finais do século XIV começou a tomar as feições sumptuosas e de conforto e requinte que actual-

²³ Na freguesia de Curvos, julgado de Neiva (actualmente, concelho de Esposende), diz-se, por exemplo, que o rei tem aí «una sua casa quite» e adiante explica-se que «ha ibi el Rey una casa in qua pausa» (*P. M. H., Inq.*, p. 311).

²⁴ É sabido que à casa senhorial, como quer que ela fosse, se atribuiu a designação de «paço», vocábulo que tantas marcas deixou na toponímia, sobretudo nortenha, a atestar a sua numerosa existência. Joseph M. PIEL contou, no Noroeste peninsular, 750 topónimos relacionados com *palatium*, tal como *paço* («*Paço e milhafre*: história de duas palavras e de alguns termos congêneres», *Revista da Faculdade de Letras*, Lisboa, III s., n.º 13, 1981, p. 316). Isto era tanto assim que, na freguesia de Ginzo, do julgado de Neiva (actualmente integrada no concelho de Barcelos), se diz que, quando o rei vem pela terra, pousa nas casas da igreja e os camponeses «levon li a lenia para a cozinha ataes a porta do paacio» (*P. M. H., Inq.*, p. 305). Quer dizer, as casas da igreja, hospedando o soberano, passavam, elas próprias, a ser designadas por «paacio». A palavra, em qualquer das suas variantes, aparece com frequência referida às casas em que, costumeiramente, o rei poderia aposentar-se. Veja-se, por exemplo: *ib.*, pp. 107, 295, 305, 347, 379 e Alberto SAMPAIO, *Estudos históricos e económicos*, vol. 1, «*As vilas do Norte de Portugal*», Lisboa, 1979, pp. 68-69, 165-167.

²⁵ *P. M. H., Inq.*, pp. 91, 104, 313, 349, por exemplo.

²⁶ *Ib.*, pp. 305, 355, 366.

²⁷ Com excepção, como disse, das terras altas, incluindo aqui as da serra de Arga e de um espaço junto ao rio Minho, compreendido, «grosso modo», entre Valença e a fronteira este.

²⁸ Veja-se o mapa VI.1.

²⁹ Na freguesia de Cornes, concelho de Vila Nova da Cerveira.

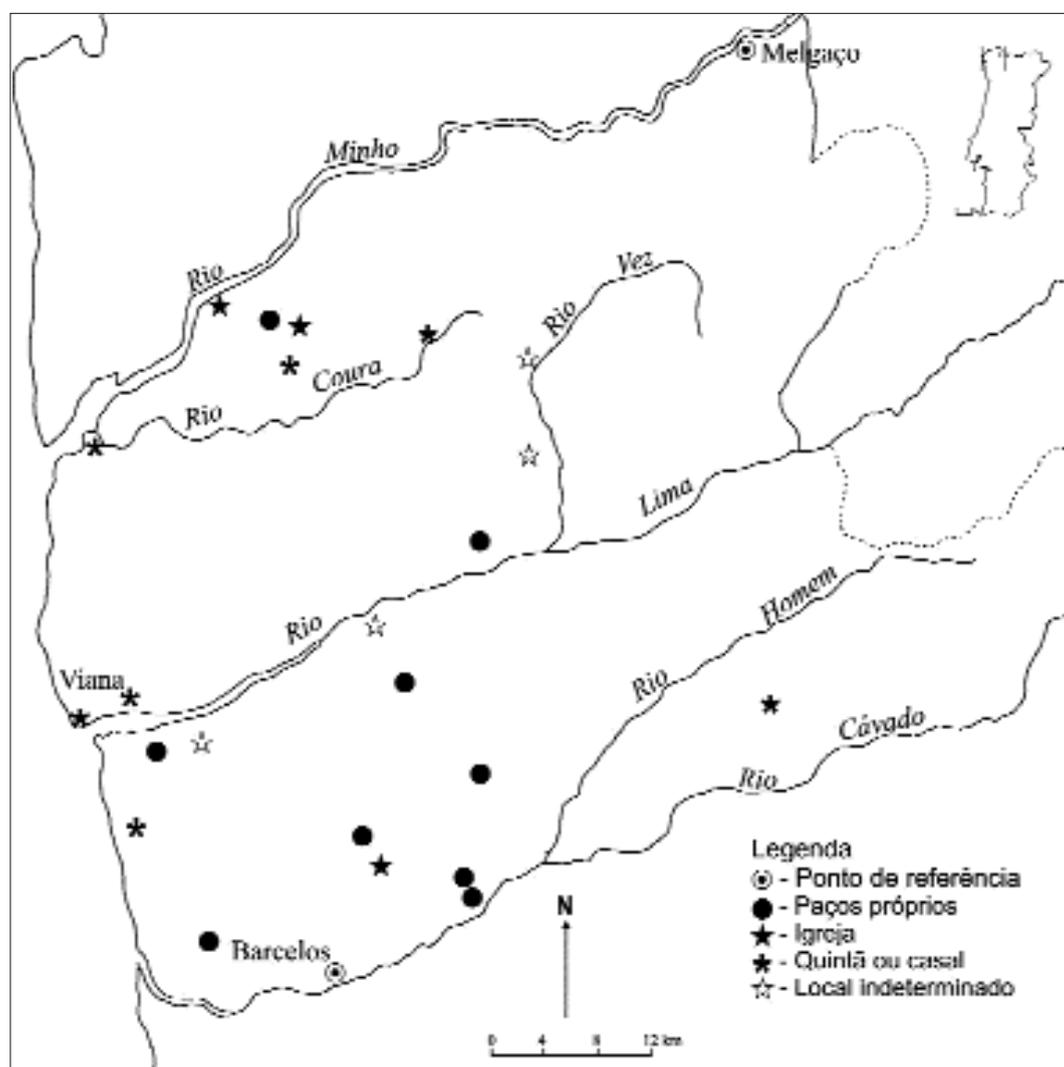
³⁰ *P. M. H., Inq.*, p. 350.

³¹ Adiante voltarei a referir este pormenor, com as necessárias abonações.

³² Veja-se, por todos, José Custódio Vieira da SILVA, o investigador que, entre nós, melhor estudou e melhor conhece a casa senhorial: *Paços medievais portugueses*, 2.ª ed., Lisboa, 2002, p. 23.

³³ Joseph M. PIEL, «*Paço e milhafre*», cit., p. 317.

Mapa VI.1: A pousada régia.



mente lhe atribuímos³⁴. Na Idade Média era apenas uma casa maior do que as outras, eventualmente com um andar sobreposto ao térreo – o sobrado³⁵ – e pouco mais. Mas eram a pousada do rei. Do rei e, em muitos casos, também do senhor da terra³⁶, que esse, sim, as procurava muitas vezes. Eram, portanto, o «palácio» – uma habitação diferente.

A chegada do rei nunca era uma surpresa, mormente nos já avançados tempos de meados do século XIII. A sua vinda era proclamada com muita antecedência e eventualmente negociada³⁷. No caso concreto da viagem ao Norte de Afonso III, ele deve ter anunciado a Ponte de Lima – por escrito, naturalmente – a sua ida. Divulgada a notícia na vila, ela espalhar-se-ia com toda a rapidez nas suas imediações e depois numa área muito mais vasta, ajudada por essa outra, que circulava há tempo e que contava uma já longa estadia do monarca em terras nortenhas, embora lá para os lados de Guimarães³⁸. Aliás, o comum das pessoas ter-se-ia apercebido, sem necessidade de anúncio prévio, da deslocação do rei em direcção às suas terras. Os movimentos do ilustre visitante não passavam despercebidos. Eles iam arrastando, atrás de si, um quotidiano diferente, feito, inclusive, de várias incomodidades que provocavam, e depois, a natural curiosidade das gentes, mormente numa região onde a sua presença estava longe de se ter banalizado, fariam o resto. Isto é, todos conheciam a sua aproximação, todos sabiam que ele chegara e aonde.

E estas considerações são tão válidas para a visita realmente feita a Ponte de Lima, como para uma hipotética deambulação pelo Entre-Cávado-e-Minho.

Assim todos alertados, o dispositivo montado para atender às necessidades do soberano, esperaria apenas pelo impulso oficial, isto é, pelas ordens dadas por quem de direito, a cada um dos agentes e em cada lugar.

Deste modo, primeiro que tudo – antes da sua chegada – as pousadas do rei teriam de receber alguns cuidados.

Tratando-se dos paços mais rústicos, como os de Pedroselo³⁹ ou Rodalho⁴⁰, ambos no julgado de Valdevez, surgiria, de imediato, a necessidade de os colmar. De um modo geral, essa necessidade repetia-se, pelo menos, anualmente⁴¹, mas à chegada do rei, nada deveria

³⁴ Id., «Sobrado. Perfil histórico de uma palavra», *Estudos de linguística histórica galego-portuguesa*, [Lisboa], 1989, p. 264.

³⁵ José Custódio Vieira da SILVA, «A morada privilegiada – o paço», *O fascínio do fim. Viagens pelo final da Idade Média*, Lisboa, 1997, p. 23.

³⁶ P. M. H., *Inq.*, pp. 313, 330, 347, 366, 379, 420.

³⁷ Para a época em causa não tenho qualquer informação referente a este tipo de negociações, mas, posteriormente, sei que elas se faziam (Iria GONÇALVES, *As finanças municipais do Porto na segunda metade do século XV*, Porto, 1987, pp. 106-107).

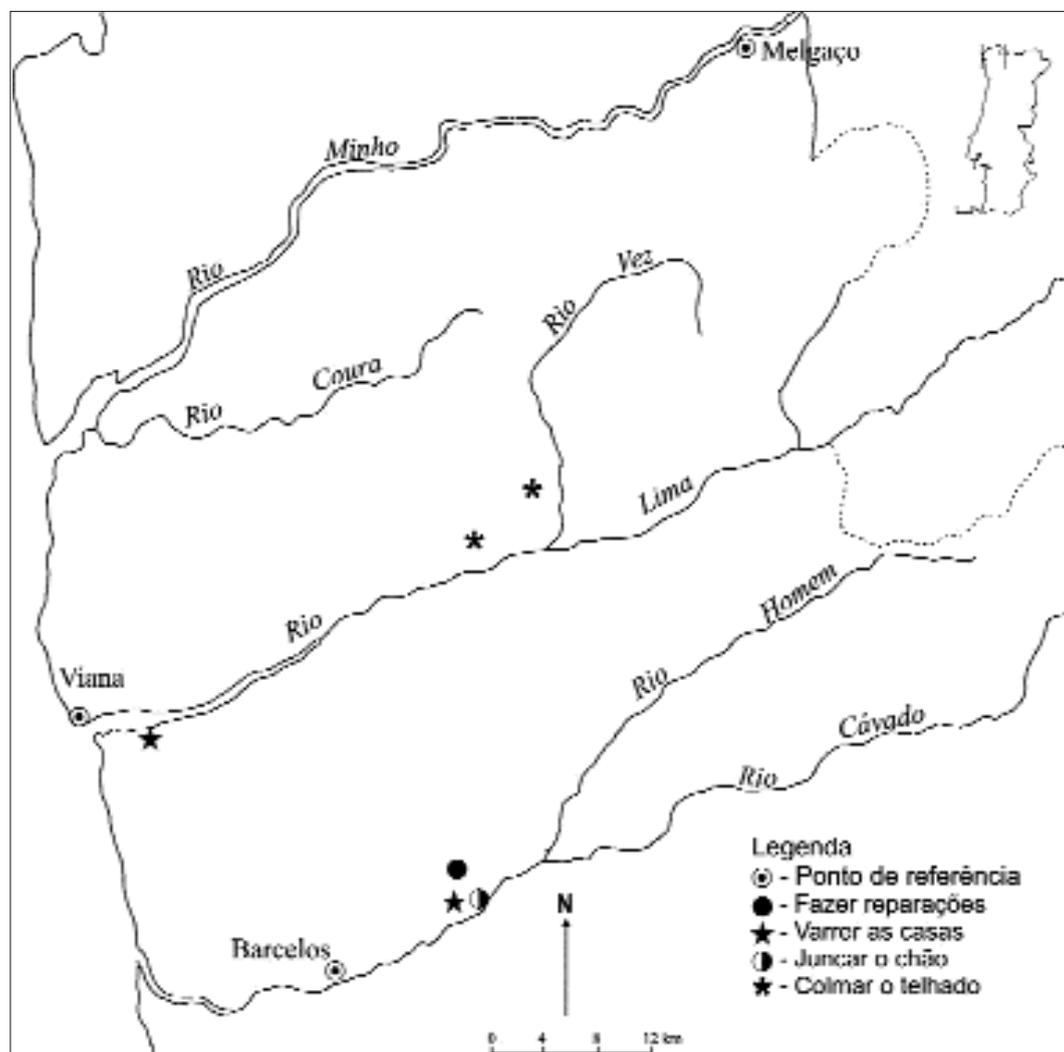
³⁸ Pelo que sabemos, durante esse ano de 1258, D. Afonso III esteve em Guimarães, pelo menos durante os meses de Março a Maio e nesse intervalo de tempo só uma sua saída se encontra documentada, aliás a um lugar próximo: Vermoim (João Alves DIAS, «Itinerário de D. Afonso III», cit., p. 473). É possível que o monarca tivesse passado toda essa Primavera e parte do Verão no Entre-Douro-e-Minho. Após a viagem a Ponte de Lima só voltamos a conhecer o seu paradeiro no princípio de Agosto, mas desta vez já em Coimbra (*ib.*).

³⁹ Antiga freguesia de St.^a Comba de Guilhafonxe, concelho de Arcos de Valdevez.

⁴⁰ Antiga paróquia de S. Tiago de Rodalho, actualmente lugar da freguesia de Sendufe, concelho de Arcos de Valdevez.

⁴¹ P. M. H., *Inq.*, p. 389.

Mapa VI.2: Serviços relativos ao alojamento.



estar descurado. Ou todos os reguengueiros da freguesia se juntariam para fazer o trabalho, transportando, cada um deles, a quantidade de colmo julgada suficiente para a sua cota-parte⁴², ou transportariam, individualmente, a porção preestabelecida, que poderia ser de três colmeiros⁴³. Preciso era que o telhado ficasse bem compacto⁴⁴.

A seguir, a limpeza apresentar-se-ia também como muito importante. Os paços seriam varridos⁴⁵, eventualmente juncados⁴⁶, para maior frescura e requinte.

E quaisquer outras necessidades de arranjo que por ventura existissem, elas seriam satisfeitas, porque todas estavam, globalmente, previstas e asseguradas⁴⁷.

O rei poderia chegar – as instalações estariam prontas a recebê-lo⁴⁸.

2. ALIMENTAR O REI

Bem ou mal alojado, o rei precisaria alimentar-se. Ele e, naturalmente, os seus acompanhantes.

Todos os senhores medievais dentro dos respectivos domínios tinham direito, no dia da sua chegada a qualquer lugar, a ser alimentados pelos respectivos dependentes: era o direito ao jantar⁴⁹. E o monarca como todos os outros. Este, aliás, tinha direito a receber os víveres de que carecia não só dos seus dependentes directos, mas ainda de diversas insti-

⁴² *Ib.*

⁴³ *Ib.*, p. 379.

⁴⁴ Sobre estes telhados de colmo e sua técnica de construção, veja-se Ernesto Veiga de OLIVEIRA, Fernando GALHANO e Benjamim PEREIRA, *Construções primitivas em Portugal*, 2.ª ed., Lisboa, 1988, pp. 289-302.

⁴⁵ *P. M. H., Inq.*, pp. 91, 107, 295, 315.

⁴⁶ *Ib.*, p. 295.

⁴⁷ *Ib.*, pp. 89, 294, 295.

⁴⁸ Veja-se o mapa VI.2.

⁴⁹ Existe uma longa lista de investigadores que tem abordado este assunto, embora poucos se tenham preocupado em aprofundá-lo. Vejam-se, entre outros: Alexandre HERCULANO, *História de Portugal*, vol. IV, pp. 531 e seg.; J. Lúcio de AZEVEDO, «Organização económica», *História de Portugal*, dir. por Damião Peres, vol. II, Barcelos, 1929, p. 410; Paulo MERÊA, «Organização social e administração pública», *ib.*, p. 474; Armando CASTRO, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. II, Lisboa, 1964, pp. 285-288; Avelino de Jesus da COSTA, *O bispo D. Pedro e a organização da arquidiocese de Braga*, vol. I, p. 282; id., «Jantar», *Dicionário de história de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, p. 579; Iria GONÇALVES, «Colheita», *ib.*, vol. I, Lisboa, 1963, p. 615; Robert DURAND, *Les campagnes portugaises Entre Douro et Tage aux XII^e et XIII^e siècles*, Paris, 1982, p. 469; Maria Rosa Ferreira MARREIROS, *Propriedade fundiária e rendas da Coroa no reinado de D. Dinis. Guimarães*, vol. I, Coimbra, 1990, p. 538-540; id., «Os proventos da terra e do mar», *Nova história de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. III, *Portugal em definição de fronteiras. Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, coord. por Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, 1996, p. 467; Luis G. de VALDEAVELLANO, *Curso de historia de las instituciones españolas. De los orígenes al final de la Edad Media*, 3.ª ed., Madrid, 1973, pp. 252, 393, 603; Pilar LOSCERTALES, «Yantar», *Diccionario de historia de España*, dir. por Germán Bleiberg, vol. 3, 2.ª ed., Madrid, reimp. de 1979, p. 1053; Marina MIQUEL I VIVES, «La «cena de presència» a la Corona d'Aragó a mitjan segle XIV», *Estudios sobre renta, fiscalidad y finanzas en la Cataluña bajomedieval*, comp. por Manuel Sánchez Martínez, Barcelona, 1993, pp. 277-334; Nilda GUGLIELMI, «Posada y yantar. Contribución al estudio del lexico de las instituciones medievales», *Hispania*, vol. 26, 1966, pp. 185-216.

tuições: concelhos, igrejas, mosteiros, comendas de Ordens Militares⁵⁰. Com o decorrer dos tempos, e a evolução sofrida por este como por outros direitos, foram os institutos religiosos que antes de mais conseguiram transformar aquela obrigatoriedade numa soma fixa em dinheiro, o que satisfazia ambas as partes. Por isso, quando Afonso III visitou Ponte de Lima, já não tinha direito a receber alimentos daquelas instituições, a título de colheita, embora algumas igrejas ainda lhe devessem víveres a título de serviço⁵¹. Mas era-lhe devida uma boa soma de maravedis⁵², fosse qual fosse a moeda em que ela pudesse ser paga⁵³, quantia cuja cobrança era justificada pela presença do rei em Além-Douro, isto é, porque atravessara o rio⁵⁴. Por outro lado, sob o aspecto da subvenção de alimentos para a mesa régia, no momento da chegada, os seus reguengueiros e bem assim a generalidade dos homens livres, não seriam sobrecarregados com muitas preocupações. Mas ainda mesmo que Afonso III não viajasse acompanhado pelas estruturas que normalmente asseguravam a sua alimentação e a dos seus⁵⁵ e não estivesse tão apostado em substituir tantas das suas

⁵⁰ Estará aqui, talvez, a diferença entre o jantar senhorial e a colheita régia. É este um assunto em que penso há longuíssimos anos, mas que nunca tive oportunidade de aprofundar. Creio, no entanto, que esta será uma via de investigação frutuosa para deslindar um assunto na verdade complexo e que abordagens superficiais nada têm contribuído para descomplexificar.

⁵¹ P. M. H., *Inq.*, p. 304. Quando esse serviço foi explicitado compunha-se de um certo número de víveres (*ib.*, pp. 114, 119, 151).

⁵² Não é possível, de momento, saber qual a soma que o rei podia auferir daquela proveniência. É certo que todo o Entre-Douro-e-Minho enxameava de mosteiros de diversas observâncias (Vejam-se Avelino de Jesus da COSTA, *O bispo D. Pedro e a organização da arquidiocese de Braga*, vol. I, pp. 359-365; José MARQUES, *A arquidiocese de Braga no século XV*, pp. 613-620; José MATTOSO, *Le monachisme ibérique et Cluny. Les abbayes du diocese de Porto de l'an mil à 1200*, Lovaina, 1968, pp. 135-155). É certo que a maior parte desses mosteiros era pobre e portanto a receita que a este título pagava não podia ser grande. O imposto estava taxado a uma quantia fixa – oitenta maravedis – mas os mais deles pagavam apenas metade ou mesmo um quarto do tributo (P. M. H., *Inq.*, pp. 303, 315, 316, 320, 337, 365). Mas fosse qual fosse a quantia a arrecadar, devia valer a pena.

⁵³ O próprio texto em análise recolheu vários casos em que determinada soma de maravedis era transformada em «morabintinas de dinheiros» para efeitos de pagamento, funcionando o maravedi ou morabintino como moeda de conta.

⁵⁴ Em princípio este serviço devia ser pago aquando da visita do rei, embora apenas uma vez por ano. Uma das vertentes da sua evolução foi ter-se tornado um tributo anual a ser cobrado independentemente da presença ou ausência do monarca. Entre nós essa mudança conheceu alguns matizes e um deles foi que, para receber essas colheitas de todo o Entre-Douro-e-Minho bastava-lhe atravessar o Douro. Era este um costume em vigor ainda nos finais do século XIV, pelo menos. Duas doações feitas por D. João I em 1385 mostram isso mesmo. O primeiro desses documentos, datado de 23 de Agosto, respeitava às igrejas e mosteiros do Porto, «pasando el [o rei] a allem doiro». O monarca encontrava-se, à altura, em Santarém (*Chancelarias portuguesas. D. João I*, vol. I, t. 2 (1385), Lisboa, 2005, p. 148, doc. 795). O segundo, de 27 de Setembro, respeitava às colheitas a receber das instituições incluídas na diocese de Tui – o espaço a Norte do rio Lima – «asy as que vencemos quando viemos a esta comarca ante de sam Joham bautista que pasou desta era como as que devemos d auer desta vijnda que ora pasamos o doiro» (*ib.*, pp. 20-21, doc. 564). Na verdade o rei tinha passado o Douro muito antes da festa de S. João, pois chegara ao Porto a 25 de Abril, pouco depois de terminadas as Cortes de Coimbra, mas manteve-se pelo Entre-Douro-e-Minho até 17 de Junho (Humberto Baquero MORENO, *Itinerários de D. João I*, p. 19). Voltou nesse ano a atravessar o Douro, de novo rumo ao Porto, onde estava a 26 de Setembro e ficou na região até 26 de Novembro (*ib.*, p. 20). De acordo com esta segunda doação o monarca podia receber as suas colheitas – ou doá-las, como foi o caso – mais de que uma vez por ano. É um outro ponto obscuro na complexa trama dos direitos medievais.

⁵⁵ Sobre os preparativos concorrentes à alimentação aquando das deslocações régias é de interesse o trabalho de Estebán SARASA SÁNCHEZ, «La mesa viajera del rey de Aragón Fernando I», *Comer y beber en la Edad Media, Historia 16*, ano XIX, n.º 223, 1994, pp. 86-90.

rendas por dinheiro⁵⁶, não teria problemas de maior com a obtenção de víveres. Os seus celeiros, espalhados por toda a parte, ainda continuavam atulhados de géneros⁵⁷. Por outro lado, embora poucos, na região continuavam a subsistir, ainda em vigor, alguns resquícios da obrigatoriedade de prover ao fornecimento da mesa real durante as viagens do monarca e a poderem ser accionados na altura própria.

Vejamos alguns deles, como exemplos.

Em Castro Laboreiro mantinha-se o costume, para cada vizinho, de trazer ao monarca, quando ele aí estivesse, dois pães e uma teiga de cevada⁵⁸. Aportação de mantimentos medíocre, poder-se-á pensar, independentemente, até, de saber que valor total essa obrigação representaria, subordinada, como estava, ao número de famílias aí moradoras. Que, aliás, nem sequer deviam ser muitas, por aquelas inóspitas paragens⁵⁹. Mas, se em termos económicos o valor dessa contribuição seria ridículo – o que, para mais, acontecia com muitas outras – em termos práticos era realmente significativo.

Localizada em plena serra da Peneda, longe de todo outro povoamento e de bens fundiários régios⁶⁰, em Castro Laboreiro o soberano não detinha rendas em géneros e os habitantes, montanheses de fracos recursos, pouco poderiam oferecer de atractivo à mesa real. Mas se o monarca fizesse uma deslocação a Castro Laboreiro, só poderia ser para uma boa montaria à numerosa caça grossa que habitava aqueles cimos. Pão, a comitiva régia poderia levá-lo consigo, mas não o encontraria, lá pelas agruras serranas; comida para os cavaleiros, também não. Mas carne, essa existiria em abundância após a caçada. E da mais apetecida: de javali, de corço, de cervo⁶¹. Carne que também chegaria para alimento dos indispensáveis e numerosos cães. Talvez os seus donos não considerassem essa a melhor refeição para os animais, mas haveria sempre de sobejar algum pedaço de pão para eles e o pão, esse sim, seria óptimo para o seu sustento⁶².

⁵⁶ José MATTOSO, *Identificação de um País*, vol. II, p. 76.

⁵⁷ As *Inquirições* de 1258 que, como disse, estão sendo a minha principal fonte de informação, encontram-se peçadas de referências ao pagamento de foros em géneros que, naturalmente, continuariam a ser recolhidos nos celeiros régios, embora posteriormente lhes fosse reservado um outro destino que não o de serem consumidos no local.

⁵⁸ P. M. H., *Inq.*, p. 378.

⁵⁹ Ainda, pelo menos até ao século passado, apenas uma pequena parte do povoamento desta freguesia era fixo, repartindo o restante a sua estadia entre brandas e inverneiras que sazonalmente procurava, facto que não é propiciador de povoamento com alguma densidade (Veja-se Alexandra Cerveira Pinto S. LIMA, *Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano*, Melgaço, 1996 e também Orlando RIBEIRO, «Brandas e inverneiras em Castro Laboreiro», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, pp. 251-256; id., «L'occupation humaine des montagnes portugaises», *Opúsculos geográficos*, vol. VI, *Estudos regionais*, Lisboa, 1995, p. 244.

⁶⁰ Veja-se o artigo colectivo atrás citado: «O Entre Cávado e Minho, cenário de expansão senhorial no século XIII», mapas 1 e II.

⁶¹ Adiante referirei este assunto com mais desenvolvimento.

⁶² É este o ensinamento que nos dá D. João I, no seu tratado de caça (cf. «Libro de Monteria», *Obras dos Príncipes de Avis*, int. e rev. de M. Lopes de Almeida, Porto, 1981, cap. XII, pp. 40-42). Era também essa a opinião de Gaston Fébus, conde de Foix e de Béarn e monteiro pelo menos tão experimentado como o nosso D. João I (Pierre TUCOO-CHALA, «L'art de la pédagogie dans le Livre de la Chasse de Gaston Fébus», *La chasse au Moyen Âge*, Nice, 1980, p. 24).

Assim, com estas carnes, assadas, e o pão trazido pelas gentes locais, poderia confeccionar-se uma boa refeição de caçadores, a que só faltaria, para ser completa, uns largos tragos de vinho. Possivelmente esse seria providenciado pelo escanção régio, até porque os vinhos locais deviam ser, além de poucos, de má qualidade, dada, uma vez mais, a agrura do local. De qualquer modo e com toda a certeza, não faltariam⁶³. Aliás nem sempre, quando em viagem, o rei se poderia alimentar como queria⁶⁴.

Outro resíduo, aliás curioso, de subministrar alimentos para a mesa do rei, conservava-se no julgado de Pena da Rainha, nas freguesias de S^{ta} Eulália de Lara, S. Salvador de Cambeses e S. João da Portela⁶⁵. Nas primeiras duas paróquias, os moradores dos casais reguengos, «se lis deren irze ou solio pora levarem a voz d’el Rey levaren ataes Chayn»⁶⁶. Por sua vez em Chaim, lugar da freguesia de Portela, um outro foreiro do monarca, «leva

⁶³ Nas mesas ricas – e não só nestas – os vinhos em abundância nunca faltavam. É esta, aliás, uma constante, ao longo de toda a Idade Média. Foram muitos os autores que já se referiram a este assunto. Citarei alguns: A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, Lisboa, 1964, p. 16; Salvador Dias ARNAUT, «A arte de comer em Portugal na Idade Média» introdução histórica a *O «Livro de Cozinha» da infanta D. Maria de Portugal*, ed. de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, Coimbra, 1967, pp. XLII-LIV; Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, 1970, pp. 229-230; id., *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Avinhão, 1996, pp. 47-63; Bernard CHEVALIER, «Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XV^e siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, Actes du 93^e Congrès National des Sociétés Savantes, t. 1, *Les problèmes de l’alimentation*, 1971, pp. 149-150; Hubert COLLIN, «Les ressources alimentaires en Lorraine pendant la première partie du XIV^e siècle», *ib.*, p. 66; Pierre CHARBONNIER, «L’alimentation d’un seigneur auvergnat au début du XV^e siècle», *ib.*, p. 86; François MAILLARD, «Les dépenses de l’hôtel du comte Jean d’Angoulême pour le second semestre 1462», *ib.*, p. 121; Ivana AIT, «II commercio delle derrate alimentari nella Roma del’400», *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, pp. 168-170; Alfio CORTONESI, «Le spese in vitalibus della Domus Helemosine Sancti Petri di Roma», *ib.*, p. 201; Charles-Marie de LA RONCIÈRE, «Alimentation et ravitaillement à Florence au XIV^e siècle», *ib.*, p. 183; Iria GONÇALVES, «Acerca da alimentação medieval», *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, 1988, p. 210; id., «Alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas», *Actas dos VI Cursos internacionais de Verão de Cascais* (5 a 10 de Julho de 1999), vol. 2, *A alimentação*, Cascais, 2000, pp. 41-42; id., «Entre a abundância e a miséria: as práticas alimentares na Idade Média portuguesa», *Estudos medievais. Quotidiano medieval: imaginário, representação e práticas*, Lisboa, 2004, pp. 57-58; Maria Helena da Cruz COELHO, «Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos», *Revista de História Económica e Social*, n.º 12, 1983, pp. 95-96; Adéline RUCQUOI, «Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XV^e siècle», *Manger et boire au Moyen Âge*, t. 1, *Aliments et société*, Paris, 1984, pp. 314-315; Christopher DYER, «Les régimes alimentaires en Angleterre. XIII^eme-XV^eme siècles», *ib.*, t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Paris, 1984, p. 264; Teresa-Maria VINYOLE I VIDAL, *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona, 1985, pp. 162-164; Mário VIANA, *Os vinhedos medievais de Santarém*, Cascais, 1998, pp. 179-182; Maria Manuela CATARINO, *Na margem direita do Baixo Tejo. Paisagem rural e recursos alimentares (sécs. XIV-XV)*, Cascais, 2000, pp. 79-80; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La mesa del rey. Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, [Pamplona], 2002, pp. 244-245. E muitíssimos outros títulos podiam acrescentar-se.

⁶⁴ Foi o caso, por exemplo, de Carlos I quando, em 1517, chegou a Espanha e desembarcou nas Astúrias, já noite cerrada e só encontrou pão, ovos e carne de porco. O que valeu foram alguns alimentos de conserva de que o seu dispenseiro se havia prevenido, na previsão do que pudesse acontecer (Eduardo MÉNDEZ Riestra, *Lo comido y lo servido. Una aproximación a la alimentación en Asturias desde los primeros tiempos hasta la Edad Moderna*, 2.^a ed., Gijón, 2007, p. 149).

⁶⁵ Actualmente no concelho de Monção.

⁶⁶ P. M. H., *Inq.*, p. 371, 373.

irze ou solio a Moimenta⁶⁷ al Rey»⁶⁸. Possivelmente os mesmos irezes e solhos que já vinham de Cambeses, lá das proximidades do rio Minho⁶⁹. Os reguengueiros da Portela, suficientemente longe de qualquer local onde aquelas espécies pudessem ser capturadas, não deveriam, eles próprios, ter obrigação de as procurar. Uma vez em Moimenta, aqueles géneros estariam em bom lugar para lhes ser atribuído destino. Esta freguesia era toda reguenga⁷⁰. Aí eram cobrados foros, para o soberano, nas mais diversas espécies. Aí havia estruturas adequadas a armazenar esses foros. Aí se teriam deslocado os velhos monarcas, algumas vezes, a consumi-los.

A colheita régia⁷¹, na sua forma mais genuína, isto é, fixada em géneros e paga coletivamente pelo concelho, só existia, neste meado do século XIII e na região em estudo, em Valdevez⁷².

Curiosamente, numa freguesia do julgado de Neiva, em S. Fins de Belinho⁷³, cobrava-se um direito em tudo semelhante, ao menos nos seus aspectos formais⁷⁴. Neste ponto trata-se de um caso singular. Todas as demais listas de víveres que conheço, pagas a título de um qualquer direito por um grupo de casais ou uma pequena povoação, como é o caso de Belinho, reduzem-se a dois, três ou quatro alimentos essenciais. Aqui trata-se de um conjunto relativamente largo de produtos, os mesmos que se encontram estipulados na generalidade das colheitas concelhias e, também como nelas, estão contemplados os temperos essenciais. Uma só falha importante: o vinho⁷⁵.

⁶⁷ Concelho de Arcos de Valdevez.

⁶⁸ P. M. H., *Inq.*, p. 373.

⁶⁹ São numerosas as referências ao pagamento de foros em pescado, pelas populações das margens do Minho, como dos outros rios da região. E nem todos interessam peixes de águas fluviais. Mas, como estes solhos aqui referidos, que, pela localização dos foreiros, deviam ser capturados no Minho, sê-lo-iam quando, por altura da desova, subiam os rios. Aliás, a importância da pesca no rio Minho já foi evidenciada por outros autores: Ermelindo PORTELA SILVA, *La región del obispado de Tuy en los siglos XII a XV. Una sociedad en la expansión y en la crisis*, Santiago de Compostela, 1976, p. 184; José MATTOSO, Luís KRUS e Amélia Aguiar ANDRADE, *O Castelo e a Feira. A Terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*, Lisboa, 1989, p. 98.

⁷⁰ P. M. H., *Inq.*, p. 384.

⁷¹ No que se refere à colheita régia, considero-a, como já o tinha feito Alexandre HERCULANO (*História de Portugal*, vol. IV, pp. 532-533) e como mais recentemente o fez Robert DURAND (*Les campagnes portugaises Entre Douro et Tage aux XII^e et XIII^e siècles*, pp. 468-469), como um direito real, diferente de todos os outros que pretendiam preencher iguais necessidades, no caso do senhor ou dos seus mandatários. Ao contrário destes, a obrigação da colheita régia recaía, não apenas sobre os dependentes régios e a generalidade dos homens livres – aos quais o monarca já havia imposto muitos direitos senhoriais (José MATTOSO, *Identificação de um País*, vol. II, pp. 69-71) mas também sobre os dependentes dos senhores. Penso que entre todos os direitos aqui referidos, é este o único tributo de direito público.

⁷² Esta colheita não vigorou, durante muito mais tempo, na forma aqui referida. Em 1308 e a pedido do concelho, D. Dinis transformou-a em dinheiro: 36 libras (*Valdevez medieval. Documentos*, coord. por Amélia Aguiar Andrade e Luís Krus, transc. de Filomena Melo e João Luís Fontes, vol. II, (1300-1479), Arcos de Valdevez, 2001, p. 44, doc. 10).

⁷³ Actualmente, concelho de Espouende.

⁷⁴ P. M. H., *Inq.*, pp. 105, 313.

⁷⁵ Belinho era uma freguesia habitada apenas por reguengueiros e herdutores. Podia ser na sua qualidade de senhor, que o rei aí exigia aquela contribuição.

Todavia, até mesmo aqui a cristalização da colheita já se fizera num momento avançado da sua evolução⁷⁶, reduzida como estava, a lista de víveres, ao pão, ao vinho, à carne e aos temperos. Isto é, o peixe, alimento indispensável numa boa mesa, nos chamados dias «magros», encontrava-se ausente⁷⁷.

Porém, nesta conjectural deambulação de Afonso III por terras de Entre-Cávado-e-Minho, não teria havido problemas. Ela teria coincido com os primeiros dias da semana⁷⁸ e assim, na sexta-feira de abstinência, a corte já poderia procurar outros lugares e outras ofertas de mantimentos. Incluindo as lampreias, os sáveis, os solhos, as pescadas, os congros, os pargos, a que, por outras vias, tinha direito⁷⁹.

Aqui em Belinho, como oferta de alimentos, Afonso III teria podido exigir: sessenta pães, dois carneiros, cinco gansos ou leitões, doze galinhas, além de ovos, cebolas, alhos, manteiga, sal e ainda a indispensável cevada para os cavalos, tudo em quantidades previamente determinadas⁸⁰. Em suma, a possibilidade de uma refeição, embora para uma comitiva reduzida: à volta de oitenta pessoas⁸¹.

⁷⁶ O tributo foi evoluindo ao longo do tempo, desde a possibilidade de refeição concreta, contemplando, portanto, todos os dias do ano, incluindo os numerosos dias de abstinência de carnes, até à sua incaracterística cobrança em dinheiro e numa data fixa. Já há tempo, em ocasiões diferentes, tive oportunidade de abordar este tributo em dois momentos diferentes da sua evolução: Iria GONÇALVES, «À mesa, com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)», *Revista da Faculdade de Letras*, Porto, II série, vol. XIV, 1997, pp. 13-32 e «A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade (Um contributo beirão)», *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, vol. 6, 1992-1993, pp. 175-189. Sobejaram poucas informações relativas aos estádios mais recuados do imposto. Uma delas, porém, talvez convenha ser aqui lembrada porque diz respeito ao Entre-Douro-e-Minho. Encontra-se já há muito publicada em *Vimaranis Monumenta Histórica*, vol. II, Guimarães, 1931, p. 186.

⁷⁷ O peixe, que a pouco e pouco se foi impondo como substituto da carne naqueles dias em que a Igreja determinava a abstinência desse alimento (veja-se sobre este assunto, H. ZUG TUCCI, «Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione», *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*, XXXI Settimani di Studi del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, 1985, pp. 293-322) foi quase só nessas circunstâncias que entrou nas mesas dos poderosos, isto é, daqueles que podiam comer o que quisessem e quanto quisessem. Vários autores já o deixaram dito. Entre ele, podem ver-se: Massimo MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, 1988, pp. 48-53; id., *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, trad. de Juan Vivanco, Barcelona, 1993, pp. 82-85; Juan Vicente GARCÍA MARSILLA, «Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)», *Actes I Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, 1995, p. 494; id., *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios de la Valencia bajomedieval*, València, 1993, p. 202; Marina MIQUEL e Anna DOMINGO, «La taula reial a finals del segle XIV», *Actes I^{er} Col.loqui*, cit. acima, p. 302. Como exemplo em contrário e muito singular – talvez porque se tratasse da mesa de uma mulher – pode ver-se Josep TRENCHS, «El peix a la taula de la princesa Mata d'Armanyac: els capritxos i gustos d'una infanta», *ib.*, pp. 309-328.

⁷⁸ Os dias 13, 14 e 15 de Julho de 1248, em que, como disse atrás, venho conjecturando a viagem de Afonso III, calharam em segunda, terça e quarta-feiras (Santos A. GARCÍA LARRAGUETA, *Cronología (Edad Media)*, Pamplona, 1976, p. 103).

⁷⁹ P. M. H., *Inq.*, pp. 308, 313, 315, 330, 338, 349, 352, 353, 355. É interessante comparar os peixes aqui mencionados, devidos ao rei por vários títulos e aqueles que haviam de ser comidos à mesa de Afonso V, em Santarém, em 1474. Aí sabemos que se consumiram azevias, salmónetes e linguados, a par com um molusco: a ostra, (cf. Maria José Azevedo SANTOS), «O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V», *Brigantia*, vol. III, 1983, pp. 309-310. Veja-se também Josep TRENCHS, *ob. cit.* na nota 77, para outras espécies de peixe apreciadas na Idade Média.

⁸⁰ *Ib.*, pp. 105, 314.

⁸¹ Os cálculos para determinar este valor, embora com outros números, foram por mim descritos num dos trabalhos acima citados: «A colheita régia medieval», pp. 186-189, onde também procurei apontar algumas das muitas dificuldades que os

Se Afonso III tivesse querido alimentar, por esta via, uma corte mais numerosa, haveria de ser no julgado de Valdevez⁸². Aí era-lhe devida uma colheita farta, ou, ao menos, tão volumosa como qualquer uma das outras que podia cobrar pelo País fora, composta pelos mesmos géneros que figuravam nas demais e paga pelo conjunto da população. Aí lhe trariam quantidades substanciais de víveres: trezentos pães⁸³, uma vaca, seis carneiros, dois porcos, trinta galinhas⁸⁴, seis cabritos⁸⁵, temperos abundantes e

investigadores medievalistas experimentam quando procuram trabalhar estas matérias. Brevemente, direi aqui que avaliei o peso das carnes devidas por Belinho entre os 72 e os 78 quilos, com base em médias estabelecidas sobre numerosos valores concretos indicados por Louis STOUFF para o século XV, os mais recuados que pude encontrar (*Ravitaillement et alimentation à Provence*, quadros apresentados em apêndice). A ração por comensal – incluindo, claro, os grandes desperdícios que uma mesa real fabricava – estabeleci-a em 800 g. Para isso e na falta de qualquer elemento utilizável para Portugal, mas sabendo como os costumes alimentares, a nível da alta sociedade, eram válidos internacionalmente, baseei-me sobretudo nos trabalhos de Christopher DYER, «Les regimes alimentaires en Angleterre», cit., p. 264; Andrzej WYCZANSKI, *La consommation alimentaire en Pologne au XVI^e et XVII^e siècles*, Paris, 1985, pp. 75-76; Pierre CHARBONNIER, «La consommation des seigneurs auvergnats du XV^e au XVIII^e siècles», cit., p. 469. Tanto quanto sei, entre nós, só para o pão foram propostas algumas médias de consumo por A. H. de Oliveira MARQUES, *Introdução à história da agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 2.^a ed., Lisboa, 1978, pp. 229-230.

⁸² De qualquer modo, nunca tão numerosa. É certo que já em pleno século XV e não, por certo, em momentos de itinerância régia, mormente por terras tão distanciadas das habituais estâncias do monarca como o Alto Minho, D. Duarte diz-nos que, por vezes, andariam na sua corte três mil pessoas («Leal Conselheiro», *Obras dos Príncipes de Avis*, ed. por M. Lopes de Almeida, Porto, 1981, cap. LIV, p. 358).

⁸³ São inumeráveis e com diversos enfoques os trabalhos que referem o pão como o alimento básico dos europeus da Idade Média. Indicarei alguns dos que concretamente se referem ao espaço português: A. H. de Oliveira MARQUES, *Introdução à história da agricultura em Portugal*, pp. 226-230; Iria GONÇALVES, «Do pão quotidiano nas terras de Alcobça (séculos XIV e XV)», *Actas Cister. Espaços. Territórios. Paisagens*, Colóquio internacional, 16-20 de Junho de 1998, Mosteiro de Alcobça, vol. I, *Economia e sociedade. Espiritualidade. Arquitectura*, Lisboa, 2000, pp. 21-26; id., «A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média portuguesa», *História da alimentação. Torres Veteras*, IX, Lisboa, Torres Vedras, 2007, pp. 49-72; Maria Manuela CATARINO, *Na margem direita do Baixo Tejo*, p. 70; Maria Teresa Nesbitt Rebelo da Silva MALTEZ, *Os recursos alimentares no Algarve oriental (século XIV)*, dissert. policop., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 1993, pp. 30-36, 44-47; Maria Helena da Cruz COELHO, «Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão», cit., pp. 10-16.

⁸⁴ As aves eram consideradas, na Idade Média, peças de eleição e não faltavam nas mesas mais opulentas. Vejam-se, por exemplo: Jacques LE GOFF, «Codes vestimentaire et alimentaire dans Erec et Ênide», *L'imaginaire médiéval*, Paris, 1985, p. 205; Teresa-María VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona, 1985, p. 166; id., «El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400», *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988, p. 138; Monique SOMMÉ, «L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XV^e siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, ano de 1968, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, p. 111; Lucie BOLENS, *La cuisine andalouse, un art de vivre. XI^e-XIII^e siècle*, Paris, 1990, p. 72; Maria Jesús TORREBLANCA GASPAS e Juan José MORALES GÓMEZ, «La provisión de la mesa de Fernando I en 1413: alimento y jerarquía», *Actes I^a Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, 1995, pp. 335-336.

⁸⁵ É realidade, também esta, verificada por todos os investigadores que se têm preocupado com estes assuntos. Podem ver-se, entre muitos outros títulos também pertinentes: Antoni RIERA MELIS, «Sistemas alimentares i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana», *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988, pp. 5-6; Anna Maria NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed el cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'Arga Pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turim, 1989, pp. 223-224; Philippe CONTAMINE, *La vie quotidienne pendant la guerre de Cent Ans. France et Angleterre (XIV^e siècle)*, [Paris], 1976, p. 216; Massimo MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*,

variados⁸⁶, vinho em quantidade⁸⁷ e, claro, alimento para os cavalos⁸⁸. Aí, o rei já poderia apresentar-se acompanhado por umas quatrocentas ou quatrocentas e cinquenta pessoas⁸⁹. Não era ainda uma grande comitiva, sobretudo para um monarca que entrara na segunda metade do século XIII, mas, ainda assim, já razoável.

Aproximando-se a hora da refeição, seria preciso confeccioná-la. Fosse qual fosse a técnica culinária escolhida, indispensável era sempre o fogo e, para o alimentar, o único combustível que poderia ser utilizado – a lenha. Assim, ela não deveria ser esquecida. As gentes locais haveriam de transportá-la até ao paço. Eventualmente, só no dia em que o monarca chegasse⁹⁰ – depois, os respectivos serviços se encarregariam de a procurar – mas em outros locais, durante todo o período da estadia régia⁹¹ ou por tempo indeterminado⁹², o que, na prática, corresponderia exactamente ao mesmo.

Todavia, alguns alimentos seriam – ou poderiam ser – confeccionados fora das pousadas régias. Aliás, se o monarca quisesse passar por S^{ta} Marinha de Covide, no julgado de Bouro⁹³, já na aproximação das terras altas da Peneda-Gerês, teria a oportunidade de requisitar, numa das suas quintãs, toda a confecção do repasto⁹⁴. Mas esta era, em toda a região, uma obrigatoriedade singular. Talvez porque, nas proximidades do local, ninguém mais tinha o encargo expresso de lhe prestar qualquer outro destes serviços, com excepção do de pousada, nas suas terras de Nevogilde, na vizinha freguesia de S. Silvestre de Freitas⁹⁵.

Porém o pão, poderia mandá-lo confeccionar em vários sítios. Deveria, é certo, fornecer os cereais e o sal e, de algum modo, retribuir o serviço, facultando, por sua vez, o ali-

p. 47; id., *El hambre y la abundancia*, pp. 24-25, 77; id., «Alimentazione, cultura, società nel Medioevo», *Actes I^{er} Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, 1995, pp. 23-24; Iria GONÇALVES, «Alimentação medieval», cit., pp. 30-31; id., «Entre a abundância e a miséria», cit., pp. 50-51; Bruno LAURIOUX, *A Idade Média à mesa*, trad. de Elsa Andringa, Mem Martins, 1992, pp. 20-21; Maria Manuela CATARINO, *Na margem direita do Baixo Tejo*, p. 109; id., «A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo», *Animalia. Presença e representações*, coord. por Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, 2002, p. 50.

⁸⁶ Manteiga, sal, vinagre, mel, um almude de cada; cebolas e alhos, uma réstia, também de cada; um maravedi para compra de pimenta e cera. Ainda mais um almude de farinha, além de lenha para cozinhar os alimentos.

⁸⁷ O documento que estou a seguir indica a irrisória quantia de três almudes de vinho – sessenta litros (cf. A. H. de Oliveira MARQUES, «Pesos e medidas», *Dicionário de História de Portugal*, dir. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, p. 370). Mas trata-se de uma cópia de princípio do século XVI – não conheço versão menos tardia – e a palavra «almudes» é, por certo, um erro do escriba, por «moios», rectificação que coloca este quantitativo em conformidade com os das restantes colheitas conhecidas.

⁸⁸ Aqui representada por dinheiro destinado à compra de cevada.

⁸⁹ Naturalmente, utilizando os mesmos cálculos atrás indicados para Belinho.

⁹⁰ P. M. H., *Inq.*, pp. 385, 324.

⁹¹ *Ib.*, p. 379.

⁹² *Ib.*, pp. 104, 106, 305, 311, 315, 316. Podia também ser devida em quantidades pré-estabelecidas: *ib.*, pp. 105, 314, 338.

⁹³ Na actualidade, concelho de Terras de Bouro.

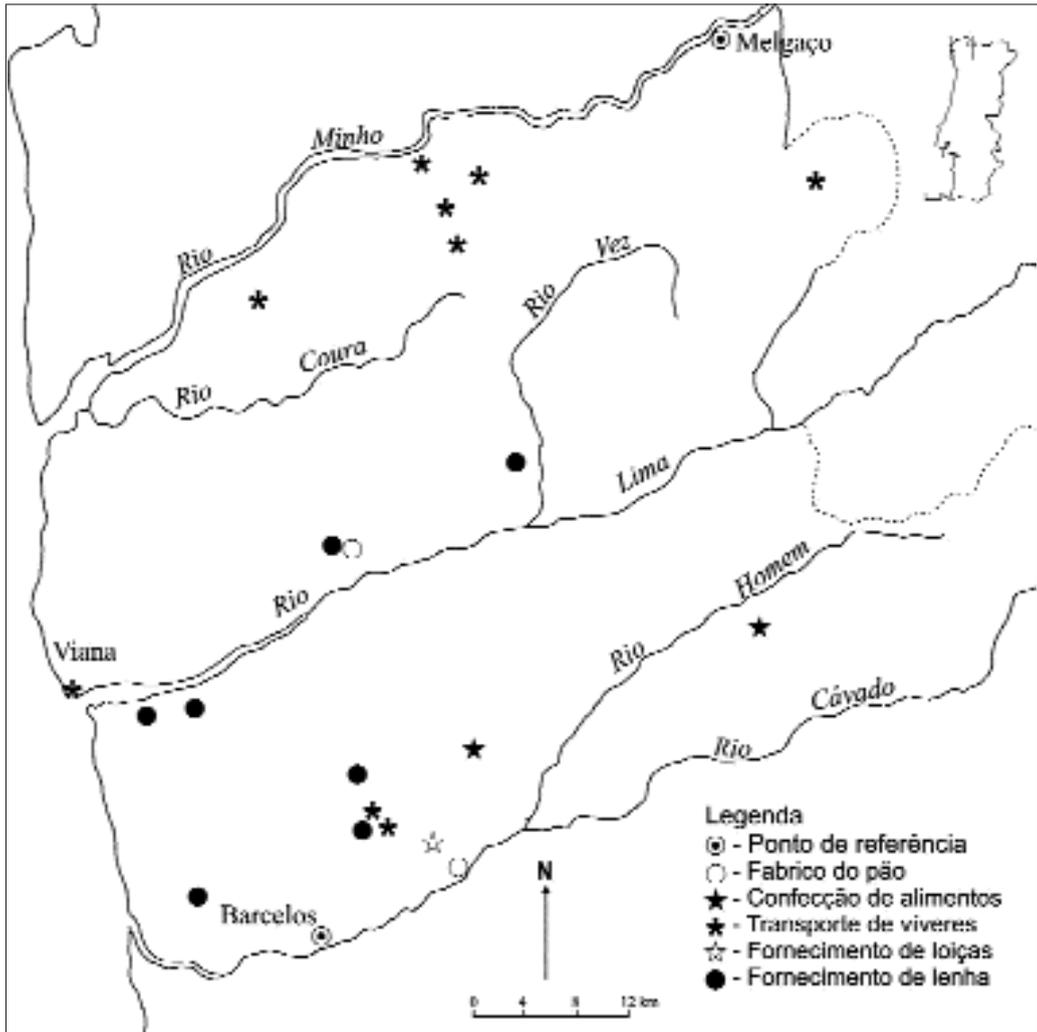
⁹⁴ P. M. H., *Inq.*, p. 420.

⁹⁵ *Ib.*

mento às pessoas encarregadas de o fazer⁹⁶. Mas poderia ter pão trigo⁹⁷, centeio⁹⁸, ou até, se o entendesse conveniente, boroas para os seus cães⁹⁹.

Assegurados fora os serviços de padaria, a refeição propriamente dita seria feita pelos cozinheiros habituais do rei¹⁰⁰.

Mapa VI.3: Serviços relativos à alimentação.



⁹⁶ *Ib.*, pp. 295, 338.

⁹⁷ *Ib.*.

⁹⁸ *Ib.*, p. 294.

⁹⁹ *Ib.*, p. 338.

¹⁰⁰ Sobre estes serviços concernentes à alimentação veja-se o mapa VI.3.

A alta nobreza medieval apreciava requintes culinários. Preferia os sabores bem pronunciados, gostava de os misturar, incluindo o doce com o ácido. Saboreava com prazer os pratos elaborados, em que eram utilizadas, sucessivamente, diferentes técnicas de cozinha¹⁰¹. Mas esses apuros alimentares só eram possíveis nas cidades. Aqui, por estas aldeias do Entre-Cávado-e-Minho, eles não seriam praticáveis. O rei teria, portanto, que satisfazer-se com uma comida mais simplesmente preparada. Talvez, de preferência, assada no espeto ou sobre a brasa, como certamente ali a haviam consumido os seus vetustos antepassados. Com mais ou menos temperos. Mas se desejasse alimentos preparados de outra maneira, se quisesse, por exemplo, vários pratos de carne confeccionados de maneiras diferentes¹⁰², de forma a alternar os grelhados com os cozidos ou os guisados, nem sequer faltavam, na oferta local, as alfaias precisas. Ali em S. Salvador de Cervães, no julgado de Prado¹⁰³, o oleiro que habitava em uma das suas quintãs, era obrigado a fornecer as respectivas «olas». Enquanto isso, o soberano devia dar-lhe alimento e durante aquele ano ficaria isento de qualquer outro foro, mas o rei podia exigir-lhe todas as vasilhas de que carecesse¹⁰⁴.

Tudo o necessário ao alimento estaria, portanto assegurado. Apenas em termos do que seria essencial, mas, em todo o caso, assegurado.

¹⁰¹ A Idade Média, nos seus últimos séculos, era capaz de grandes requintes culinários de que só podiam gozar os muito ricos e de que nos ficaram vastíssimos testemunhos nos numerosos livros de receitas de cozinha que chegaram até nós. É certo que a Península Ibérica não colaborou de forma muito empenhada no processo – Bruno LAURIOUX, a este respeito, fala na «pauvreté ibérique» (*Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997, pp. 208-210) – mas, ainda assim, alguma coisa ficou, a mostrar a consonância com tudo o que era a prática da alta cozinha europeia. Vejam-se sobre este assunto, Marianne MULON, «Les premières recettes médiévales», *Pour une histoire de l'alimentation*, org. por Jean-Jacques Hémarinquier, Paris, 1970, p. 240; Jean-Louis FLANDRIN, «Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles: le témoignage des livres de cuisine», *Manger et boire au Moyen Âge*, t. 2, *Cuisine, manières de table et régimes alimentaires*, Nice, 1984, p. 77; id. e Odile REDON, «Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles», *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, pp. 401-402; Bruno LAURIOUX, «De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale», *Médiévales*, n.º 5, 1983, pp. 15-31, id., *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, 2002, pp. 19-21, 25-26; Lucie BOLENS, *La cuisine andalouse*, pp. 84-85 e *passim*; id., «Le soleil pulvérisé sur les tables andalouses du Moyen Âge. Viandes et sorbets (XIII^e siècle)», *L'Andalousie du quotidien au sacré (XI^e-XIII^e siècles)*, Londres, 1990, pp. 27-36; Claudio BENPORAT, *Cucina italiana de Quattrocento*, Florença, 1996, pp. 25-34; Iria GONÇALVES, «Entre a abundância e a miséria», cit., pp. 61-64; Odile REDON, Françoise SABBAN, Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía medieval*, trad. de Mauricio Wacquez, Madrid, 1996, pp. 67-68 e *passim*; Maria José Azevedo SANTOS, «O mais antigo livro de cozinha português – receitas e sabores», *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes – cultura – sociedade*, Coimbra, 1997, pp. 36-66.

¹⁰² É o que se depreende da pragmática de 1340, em que se manda aos ricos-homens que não comam ao jantar mais de três iguarias de carne e que «estas tres jguarias sejam de senhas carnes, ou de duas, ou dũa». Três pratos confeccionados com uma só qualidade de carne, ou mesmo com duas, deviam, necessariamente, ser objecto de formas de preparação diferente (A. H. de Oliveira MARQUES, «A pragmática de 1340», *Ensaio de história medieval portuguesa*, Lisboa, 1965, pp. 145-146).

¹⁰³ No presente, concelho de Vila Verde.

¹⁰⁴ P. M. H., *Inq.*, pp. 90, 300.

3. AS DISTRACÇÕES POSSÍVEIS

Mas alimentação e repouso não esgotavam, como é lógico, todas as apetências do rei e da corte. Para mais, as deambulações do monarca eram sempre, podemos dizê-lo, viagens de serviço. Em todo o lado o esperavam afazeres. Ou os transportava consigo. Eles seriam mais ou menos complicados, mais ou menos absorventes e cansativos, mas nunca o lazer completo. Esse lazer teria que ser procurado onde quer que as ocasiões o proporcionassem.

Nas rústicas terras do Alto Minho, longe dos grandes centros, o monarca não poderia esperar uma oferta local de divertimentos muito requintados, a não ser que ele próprio os transportasse com a sua corte e com todos aqueles que caminhavam na sua esteira. Mas nada como uma boa actividade desportiva, para descontraír o corpo e aligeirar o espírito das árduas tarefas da governação. E essa, o rei teria toda a ocasião de a praticar.

Certamente, se o quisesse, poderia entregar-se a uma excelente pescaria, em qualquer dos rios que cortam a região. Além de um divertimento saudável, poderiam fazer-se capturas muito interessantes. Naqueles rios não faltavam as lampreias, os sáveis, os irezes¹⁰⁵. E lá estaria uma verdadeira multidão de minhotos, que com facilidade poderia ser arregimentada para a apanha e preparação do trovisco. Com efeito, junto aos cursos médios dos principais rios – o Minho, o Lima, o Neiva, o Cávado, um pouco mais a montante o Coura – e às embocaduras dos que, neste espaço, vão desaguar naqueles – o Mouro, o Vez, o Vade, o Homem – a obrigatoriedade, para os camponeses, de servir na introviscada¹⁰⁶ era de tal modo frequente, que não poderia ter deixado de ser efectiva¹⁰⁷.

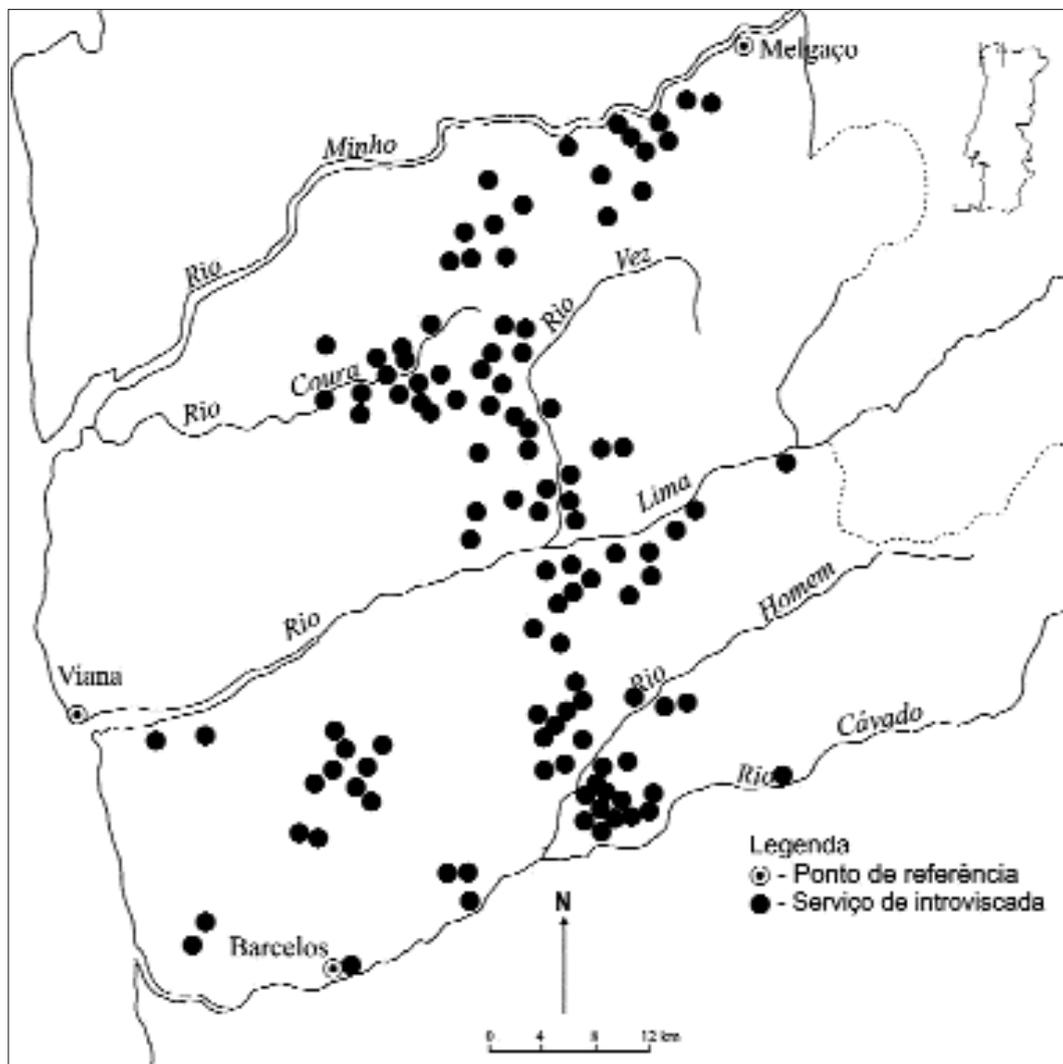
Mas a distracção por excelência que Afonso III poderia encontrar por estas terras do Alto Minho, seria a caça de monte. Como atrás já referi, pelas serras da Peneda, do Soajo, do Gerês, os animais selvagens de grande porte não escasseavam. Sabemos, por outro lado,

¹⁰⁵ Sabe-se, aliás, como o peixe de rio era mais apreciado e consumido na Idade Média que nos nossos dias e como, embora fosse capturado, preferentemente, com fins utilitários, também não era desconhecida aquela que poderíamos chamar pesca desportiva, praticada pelos nobres (Veja-se, por exemplo, Jean VERDON, *Les loisirs au Moyen Âge*, Paris, 1980, pp. 96-99). Aliás, em alguns pontos dos textos que utilizo – em 1220 e em 1258 – diz-se, por vezes, que «vadunt omnes facere ramatam Regi» ou outra expressão equivalente, isto é, vão preparar-lhe a pescaria. *P. M. H., Inq.*, pp. 89, 91, 293-295, 308, 311 e outros.

¹⁰⁶ Sobre a introviscada ou ramada, veja-se, por exemplo, Henrique da Gama BARROS, *Historia da administração pública em Portugal nos séculos XII a XV*, 2.ª ed., vol. VI, Lisboa, 1949, p. 89; vol. VII, Lisboa, 1949, p. 325. Vejam-se também Iria GONÇALVES, «Introviscada ou troviscada», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, p. 564; Armando CASTRO, «Ramada», *ib.*, vol. III, Lisboa, 1968, p. 534; *id.*, *A evolução económica de Portugal*, vol. II, pp. 322, 425-426.

¹⁰⁷ Veja-se o mapa VI.4. Como pode verificar-se analisando os resultados da cartografia deste direito, as freguesias a ele sujeitas formavam uma mancha bastante compacta atravessando, desde o Minho até ao Cávado, a região dos vales do Vez, do Vade e do Homem. Se é certo que em algumas das freguesias as inquirições nos ensinam que os camponeses eram obrigados a fazer a introviscada ao rei (*P. M. H., Inq.*, pp. 91, 103, 106, 107, 308, 310, 311, 315, 316, 371, entre vários outros exemplos), na maioria delas esta especificação encontra-se omissa. Mas sendo a introviscada um direito senhorial, o rei não deixaria de o cobrar, não só dos seus reguengueiros como também dos herdeiros, nas freguesias onde, por costume, ele podia ser exigido.

Mapa VI.4: Serviço de introviscada.



como o exercício da montaria era apreciado e mesmo exaltado pela nobreza medieval¹⁰⁸. Nada mais natural do que um passeio venatório por alguns daqueles fraguados, em busca do javali¹⁰⁹, do cervo, do corço, do urso¹¹⁰. Isto para não falar na montaria ao lobo¹¹¹, que essa, por menos nobre, menos atrairia os interesses régios.

¹⁰⁸ Haja em vista, entre nós, o atrás citado *Livro da Montaria*, escrito por D. João I, que, para mais, se inscreve numa longa série de tratados semelhantes, produzidos por toda a Europa e assinados por príncipes e outros grandes senhores. Aliás, já muitos historiadores se têm referido à caça como divertimento para a nobreza. Cf., entre outros: A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, pp. 198-200; Jean VERDON, *Les loisirs au Moyen Âge*, pp. 75-79; Roger GRAND e Raymond DELATOUCHE, *L'agriculture au Moyen Âge. De la fin de l'Empire romain au XV^e siècle*, vol. II de *L'agriculture à travers les âges*, dirig. por Émile Savoy, Paris, 1950, pp. 547-556; Pierre TUCOO-CHALA, «L'art de la pédagogie», cit., sobretudo p. 30; Henri BRESC, «La chasse en Sicile (XII^e-XV^e siècle)», *La chasse au Moyen Âge*, Nice, 1980, pp. 204-207; María del Carmen PALLARES MÉNDEZ, E. PORTELA SILVA e J. GELABERT GONZÁLEZ, «Caza de los señores y caza de los campesinos en Galicia (1100-1600)», *ib.*, p. 291, entre outros.

¹⁰⁹ Na opinião de Oliveira MARQUES, «a montaria 'clássica' da Idade Média portuguesa tinha por objectivo o javali» (*A sociedade medieval portuguesa*, p. 199). Este autor baseia-se principalmente no facto de D. João I, no seu *Livro da Montaria*, se preocupar sobretudo com a caça aos cerdos bravos. Também Costa LOBO parece sugerir isso mesmo, ao longo das páginas que dedica aos espaços incultos do País (*Historia da sociedade em Portugal no seculo XV*, Lisboa, 1903, pp. 77-95). Esta era, efectivamente, uma montaria digna de grandes senhores. Inclusive, o animal ocupava um lugar muito interessante no imaginário medieval (veja-se o trabalho de Alice PLANCHE, «La bête singulière», *La chasse au Moyen Âge*, Nice, 1980, pp. 493-502 e Alfredo ERIAS MARTÍNEZ, «El jabalí dios y el jabalí demonio en las sepulturas galaicoportuguesas del siglo XIV», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, pp. 39-60. Mas com ele emparejavam perfeitamente o cervo, o animal mais nobre, na opinião de alguns, como o tão perito Gaston Fébus, conde de Foix e de Béarn (Pierre TUCOO-CHALA, «L'art de la pédagogie», cit., p. 29), ou ainda o urso (María del Carmen PALLARES MÉNDEZ, E. PORTELA SILVA e J. GELABERT GONZÁLEZ, «Caza de los señores y caza de los campesinos», cit., p. 291).

¹¹⁰ Foram estas as espécies venatórias que, de uma maneira geral, todo o Ocidente europeu conheceu, no capítulo da caça grossa. Cf., entre outros: Roger GRAND e Raymond DELATOUCHE, *L'agriculture au Moyen Âge*, pp. 589-590; Jean VERDON, *Les loisirs au Moyen Âge*, pp. 49-51; Henri BRESC, «La chasse en Sicile», cit., pp. 203-204; Corinne BOSSARD-BECK, «La chasse à Brucato aux XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles d'après le matériel osteologique», *La chasse au Moyen Âge*, Nice, 1980, pp. 312-315; Massimo MONTANARI, «Il ruolo della caccia nell'economia e nell'alimentazione del ceti rurali dell'Italia del Nord. Evoluzione dall'Alto al Basso Medioevo», *ib.*, p. 333; Jean-Pierre SOSSON, «La part du gibier dans l'alimentation médiévale. L'exemple des «Pourvances» de Guillaume d'Ostrevant au Quesney (23 Sept. 1397 – 23 Juin 1398)», *ib.*, p. 349; Juan TORRES FONTES, «La caza, deporte y privilegio», *Estampas de la vida murciana en la época de los Reyes Católicos*, 2.^a ed., Murcia, 1984, pp. 71-72; Robert DURAND, «De urso manus: l'exploitation de la faune du saltus au Portugal», *Milieux naturels, espaces sociaux. Études offertes à Robert Delort*, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Millioud, Paris, 1997, pp. 107-117; Pablo GARCÍA CANÓN, «La caza en la montaña noroccidental leonesa durante la Baja Edad Media», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, pp. 92-93.

¹¹¹ A existência de lobos é menos vulgarmente referida nas fontes de que me tenho vindo a servir. Mas, naturalmente, este menor interesse da documentação não significa, de modo algum, a ausência ou sequer a raridade do animal. Não se tratando de uma actividade tributada, antes, pelo contrário, muitas vezes premiada, ela não tinha que estar presente em listas de direitos a pagar pelos habitantes da região. Com efeito, por outras fontes, sabemos quanto os lobos eram numerosos por todo o País e por toda a Europa, como por vezes constituíam um temível flagelo, como se organizavam batidas contra eles onde, ao contrário das outras espécies animais era permitido usar todas as armadilhas de caça e como reis e concelhos chegaram a instituir prémios aos caçadores, no sentido de incentivar o seu zelo no extermínio daqueles animais, ainda em épocas bastante posteriores a esta aqui tratada. Veja-se, por exemplo, tanto para Portugal como para outros países: A. de Sousa Silva Costa LOBO, *Historia da sociedade em Portugal no seculo XV*, p. 82; A. H. de Oliveira MARQUES, *A sociedade medieval portuguesa*, pp. 202; José MARQUES, «A administração municipal de Mós de Moncorvo, em 1439», sep. de *Brigantia*, vol. V, 1985, p. 16;

Também neste campo se não apresentariam dificuldades, em termos do apoio humano local. Por quase toda a região, exceptuando as terras baixas de entre o Cávado e o Lima¹¹², os monteiros abundavam. Homens habituados às rudezas daquelas paragens, sabedores, como nenhuns outros, de todos os desvios e alcantilados serranos, conhecendo bem em que brenhas e penhascos se acoitavam javardos e ursos ou em que covis guardavam as suas crias, hábeis na arte de os levantar, perseguir e matar, tinham adquirido conhecimentos e destreza pela muita prática do exercício. Com efeito, habitando os contrafortes das serras, quase todos eles subsidiários, quantas vezes, de uma bem magra agricultura¹¹³, os homens só tinham que voltar-se para as florestas e matorrais que coroavam os cimos das penedias, em busca de muitos dos seus recursos alimentares e outros. E tanto assim que nos chegamos como homens mal enquadrados num sistema económico em que a agricultura ocupava um enorme primeiro plano, homens que, para não escaparem às apertadas malhas, régia e senhorial, da tributação sobre todos aqueles que o privilégio não isentava, o eram também sobre a sua actividade cinegética¹¹⁴. Pelo menos aquela que se exercia sobre as espécies de grande porte: as mãos do urso, a espádua do porco-montês, a perna da corça¹¹⁵ ou do cervo por eles apanhados, eram devidos ao rei¹¹⁶. As melhores partes ou aquelas que, no imaginário medieval, estavam mais carregadas de simbolismo¹¹⁷.

Iria GONÇALVES, «Despesas da câmara municipal de Loulé em meados do século XV», *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, Loulé, 1987, p. 193; Roger GRAND e Raymond DELATOUCHÉ, *L'agriculture au Moyen Âge*, pp. 594-600; Jean VERDON, *Les loisirs au Moyen Âge*, p. 51; Miguel Ángel LADERO QUESADA, «La caza en la legislación municipal castellana. Siglos XIII a XVIII», *En la España medieval*. Estudios dedicados al Profesor D. Júlio González González, Madrid, 1980, pp. 201-202; id., «La caza en las ordenanzas municipales de Andalucía. Siglos XV y XVI», *La chasse au Moyen Âge*, Nice, 1980, p. 238; Denis MENJOT, «Les murciens du bas Moyen Âge à la chasse», *ib.*, p. 264; Pablo GARCÍA CAÑÓN, «La caza en la montaña noroccidental leonesa», *cit.*, pp. 93-94.

¹¹² Mesmo nesse espaço se encontram algumas referências aos monteiros do rei, nas freguesias de Souto e Rebordões, mas limitadas aos membros de determinadas linhagens (*P. M. H., Inq.*, pp. 130, 346, 347). É, no entanto, compreensível que, neste espaço, os monteiros não abundassem. Os velhacutos de feras e outros animais selvagens distanciavam-se. Outros homens, mais próximos e por isso mais treinados, seriam também mais úteis ao rei ou ao senhor, quando era este quem queria correr monte.

¹¹³ Pelo menos junto às serras mais inhóspitas do interior, onde, por isso mesmo, o povoamento se rarefazia consideravelmente (cf. o artigo colectivo «O Entre Cávado e Minho, cenário de expansão senhorial no século XIII», mapa I).

¹¹⁴ No espaço que estou tratando, este aspecto reveste uma característica muito nítida e curiosa. Com efeito, os monteiros que habitavam as terras mais próximas do litoral, mas podendo mesmo avançar para os lados de Paredes de Coura, ou aqueles que vizinhavam o rio Mouro, não longe do Minho, não eram tributados na sua actividade venatória. Talvez porque ela não revestisse uma importância muito grande. Os restantes, pelo contrário, tinham que fazer o rei participante das suas capturas mais nobres. Talvez a não integração destes no sistema tributário normal, baseado na agricultura; talvez, além disso, a diferença entre a venação dos plainos e das montanhas. Compare-se com o que diz Jean-Pierre MOLÉNAT, «La chasse dans la région tolédane entre le XII^{ème} et le XVI^{ème} siècle», *La chasse au Moyen Âge*, Nice, 1980, p. 275.

¹¹⁵ A documentação refere também a cabra montês. É vulgar identificar-se esta espécie com a corça, mas aqui elas surgem como dois animais distintos, porque referidos nas mesmas freguesias e, para mais, onerada, a sua caça, de maneira diferente (*P. M. H., Inq.*, pp. 98, 416, 418).

¹¹⁶ *Ib.*, pp. 380, 423.

¹¹⁷ Veja-se o que a este respeito dizem José MATTOSO, Luís KRUS e Amélia Aguiar ANDRADE, *O castelo e a feira*, pp. 87-88.

Assim estes homens, experientes de um longo e assíduo exercitar, estariam à disposição do rei, quando quisesse correr monte. Eles, as suas ascumas, as suas buzinas prontas a soltar os clamores que pontuariam o desenrolar da caçada, os seus cães atentos às ordens do dono¹¹⁸. Aliás estes, os cães, nunca seriam demasiados¹¹⁹. Claro que o próprio rei viajaria acompanhado de matilha de sabujos, alãos¹²⁰, por certo também galgos e podengos ou outros ainda, mas não se desprezaria a aportação trazida pelos monteiros. Seria sempre bem-vinda, a aumentar o grupo. Grupo sempre numeroso – de homens e animais. Mas não organizado apenas ao arbítrio do soberano. Também neste campo os usos locais tinham estabelecido, com todo o rigor, a extensão e os limites da obrigatoriedade do serviço.

Aquando desta hipotética montaria, há muito que o rei não visitava a região. Assim, quer o costume determinasse, para os homens da freguesia, o dever de o acompanhar sempre que fossem chamados¹²¹, uma vez por mês¹²², uma¹²³ ou mais vezes por ano¹²⁴, todos se encontrariam dentro dos seus prazos. Todos poderiam ser chamados.

Mas outra faceta importante haveria de ser tomada em consideração: o espaço a percorrer. Se o monarca tivesse querido montar pelas terras de entre o Lima e o Minho, muitos o acompanhariam, no cumprimento do dever senhorial. Em verdade, quase todos¹²⁵. Certamente, para alguns, esse dever só se tornaria efectivo se a corte tivesse feito, antes, passagem por Braga¹²⁶, isto é, se viajasse de Sul para Norte, o que aconteceu¹²⁷. O que, aliás, até seria difícil não acontecer¹²⁸. Mesmo uma última condição, válida apenas para a fre-

¹¹⁸ P. M. H., *Inq.*, pp. 333, 336, 348, 349, 387, 388.

¹¹⁹ Haja em vista os 1500 a 1600 cães que Gaston Fébus possuía, provenientes de todas as regiões da Europa (Roger GRAND e Raymond DELATOUCHÉ, *L'agriculture au Moyen Âge*, p. 533).

¹²⁰ Eram estes os cães mais procurados para a caça de cerdos e ursos. D. João I, no seu tratado, consagra ao treino de cada um deles, um longo capítulo («*Libro de Monteria*», cit., cap. XIII e XIV, pp. 43-54).

¹²¹ P. M. H., *Inq.*, pp. 119, 348, 349, 357, 358, 359, 368, 390.

¹²² *Ib.*, pp. 382, 383, 384, 385, 387-388.

¹²³ *Ib.*, p. 375.

¹²⁴ *Ib.*, p. 378. Trata-se da freguesia de Castro Laboreiro, que podia ser chamada a acompanhar o rei a monte, três vezes por ano.

¹²⁵ Por vezes, sob este aspecto, nada se encontra explicitado e por isso os monteiros acompanhariam o rei até onde ele quisesse.

¹²⁶ P. M. H., *Inq.*, pp. 335, 336.

¹²⁷ Cf. João Alves DIAS, «Itinerário de D. Afonso III», cit., p. 473.

¹²⁸ Além de nos encontrarmos no extremo norte do País, acresce que, para ir de Guimarães a Ponte de Lima, a passagem por Braga era inevitável, a não ser que se quisesse fazer longos e escusados desvios. O caminho mais lógico seria, um pouco a Norte de Guimarães, a travessia do Ave em S. João da Ponte, seguindo a estrada para Braga, de onde se partiria em direcção a Prado, a transpor o Cávado na ponte do mesmo nome. Daí na direcção de Goães, a passar o Neiva e a estrada levaria direito a Ponte de Lima (Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA, «Os caminhos e a assistência no Norte de Portugal», *A pobreza e a assistência aos pobres na Península Ibérica durante a Idade Média*, Actas das I Jornadas luso-espanholas de história medieval, t. 1, Lisboa, 1973, mapa fronteiro à p. 50). Era esta uma das principais estradas do Norte, que depois seguia na direcção de Valença e Tui. Aliás, dentro da própria vila de Ponte de Lima, esta circunstância encontrava-se bem marcada. Por um lado era a existência de uma porta de Braga, que dava acesso à rua do mesmo nome; por outro o facto de ser este, dentro da vila, o eixo viário dominante, fundamental para o ordenamento daquele espaço urbano (Amélia Aguiar ANDRADE, *Ponte de Lima: o espaço e as gentes (séculos XIV-XV)*, Lisboa, 1990, pp. 16-17 e 41).

guesia de St.^a Eulália de Orbacém, no julgado de Ponte de Lima¹²⁹ e que impunha a presença régia nesta vila¹³⁰, até ela se cumpriu, como atrás ficou dito. De resto, alguns dos caçadores teriam de prestar o serviço em toda a terra delimitada por aqueles rios¹³¹, outros apenas nos montes de Laboreiro e Fórnea¹³². De qualquer modo, dentro do mesmo espaço.

Presentes, antes de todos, não deixariam de estar os monteiros de S. Martinho de Soajo. É possível que os seus vizinhos de S. Mamede de Lindoso e S. Martinho de Britelo¹³³, como os de Castro Laboreiro, habitando em locais igualmente fragueiros e próximos da veação a que, por necessidade, eram obrigados a recorrer, lhes não fossem inferiores em conhecimentos e «manhas» de caça, mas as suas obrigações cinegéticas para com o soberano, eram muito menores. Na verdade, os de Soajo encontrar-se-iam muitas mais vezes na contingência de ser chamados à montaria régia. Com efeito, segundo o costume, «quando el Rey pasa Doyro, se invia por eles, vam pora el cum azcunas et cornus et cum cães» e se o monarca assim quiser, andam com ele «des Doyro ataen Mino»¹³⁴. De acordo com este foro, não só o espaço das deslocações obrigatórias dos soajenses se alargava imenso, como também as oportunidades que os itinerários da corte proporcionavam para a sua requisição. Com efeito, os reis de Portugal atravessaram muitas mais vezes o Douro que o Lima...

Até mesmo no decurso deste ano de 1258 e durante o tempo da sua estadia em Guimarães¹³⁵, a que atrás foi feita referência, D. Afonso III teria podido, em várias ocasiões, exercer o direito de chamar os monteiros do Soajo para as suas excursões cinegéticas¹³⁶. Como contra-partida, teria que lhes dar «raciom in sua casa» e um seu antepassado havia-lhes concedido um período de isenção do imposto venatório, um pouco mais longo que o de alguns dos seus vizinhos: dez semanas, em oposição às seis ou oito de que eles podiam gozar¹³⁷. Conquistaram, posteriormente, outros privilégios¹³⁸, mas à data da visita de

¹²⁹ Actualmente, freguesia do concelho de Caminha.

¹³⁰ *P. M. H., Inq.*, p. 348.

¹³¹ *Ib.*, pp. 335, 336, 349, 357, 380, 381.

¹³² *Ib.*, pp. 382-388.

¹³³ Freguesias do actual concelho de Ponte da Barca.

¹³⁴ *P. M. H., Inq.*, p. 396.

¹³⁵ A época da estadia de Afonso III em Guimarães não era a melhor para o exercício da caça. Em plena Primavera, tempo muitas vezes defeso para protecção das crias (cf. Miguel Ángel LADERO QUESADA, «La caza en la legislación municipal castellana», cit., e «La caza en las ordenanzas municipales de Andalucía», cit., pp. 209-211 e 243-244, respectivamente). Mas, claro, neste caso, o facto não serviria de entrave. As estadias de Afonso III em Guimarães foram analisadas por Maria da Conceição Falcão FERREIRA, *Guimarães: 'duas vilas, um só povo'. Estudo de história urbana (1250-1389)*, Braga, 2010, pp. 131-180.

Era também o período em que alguns dos monteiros da região em estudo se encontravam isentos do pagamento de condado ao rei, quando corresse monte por si próprios (*P. M. H., Inq.*, pp. 333, 336, 413, 414, 416, 418).

¹³⁶ *P. M. H., Inq.*, p. 396.

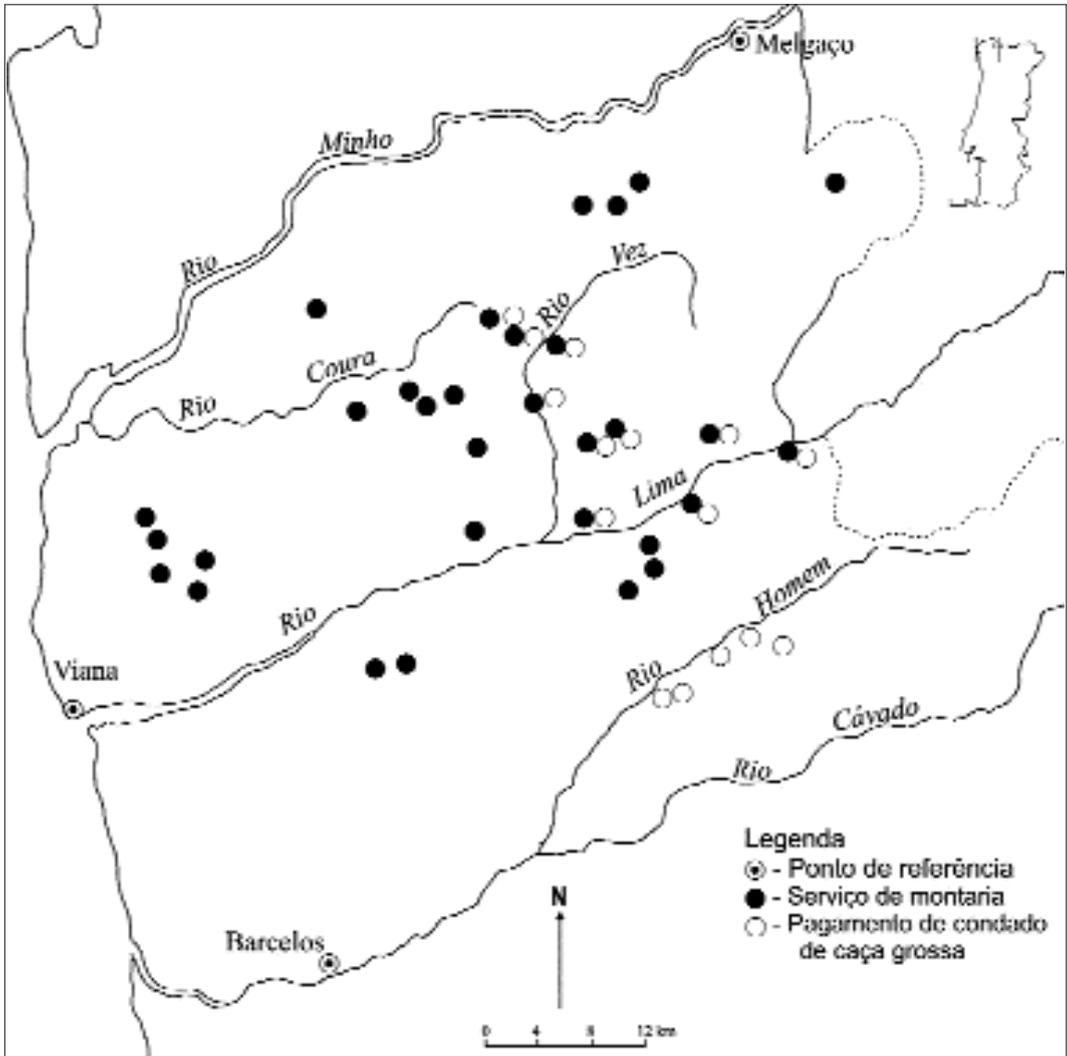
¹³⁷ Cf. as abonações da nota 131.

¹³⁸ Cf. o artigo de José MATTOSO, «A caça no Soajo», *Fragmentos de uma composição medieval*, Lisboa, 1987, pp. 205-211. Aí publica o autor alguns interessantes documentos, sobretudo o que se encontra a pp. 209-210, também dado à estampa por Humberto Baquero MORENO, «O poder real e as autarquias locais no trânsito da Idade Média para a Idade Moderna», *Revista da Universidade de Coimbra*, vol. 30, 1983, pp. 386-387.

Afonso III, eles não se encontravam beneficiados, em relação aos outros seus iguais. Pelo menos isso não sobressai dos textos disponíveis.

Mas, independentemente destes aspectos – maiores ou menores vantagens para os moradores das diversas aldeias – o certo é que a corte, tendo havido vontade, poderia ter gozado de uma bem concorrida, movimentada e por certo também ruidosa e produtiva montaria. Talvez pelos fraguados da Peneda, talvez pelos do Soajo. Tanto uns como os outros teriam proporcionado uma boa corrida de monte.

Mapa VI.5: Serviço de montaria.



Naturalmente também uma caçada de altanaria seria possível e desejável. A cetraria era, na Idade Média, um género venatório prestigiante até pelo elevadíssimo preço que as aves caçadoras, sobretudo os açores, as aves mais apreciadas na Península Ibérica¹³⁹, mas também os falcões¹⁴⁰, podiam atingir¹⁴¹, o que desde logo distinguia os praticantes desta modalidade como indivíduos que se movimentavam nos escalões mais elevados da sociedade¹⁴². O rei deslocar-se-ia acompanhado por algumas das suas aves amestradas, as quais ele até podia adquirir, ou ter adquirido, localmente, a exemplo de alguns dos seus antepassados¹⁴³. E o certo é que determinados camponeses minhotos tinham obrigações para com os açores do rei, no sentido de facultar algumas carnes para seu alimento¹⁴⁴, o que desde logo mostra estar previsto que o soberano se podia deslocar até eles com o intuito de exercer as suas capacidades venatórias nesta modalidade.



Nesta viagem – real, documentada – de Afonso III ao Alto Minho, com destino a Ponte de Lima, talvez o monarca não tivesse atravessado a ponte do Lima, para subir um pouco mais a Norte – embora não tivesse deixado de a apreciar¹⁴⁵ – e talvez nunca tivesse saído das povoações de alguma importância e das estradas que as punham em comunicação umas com as outras, tanto na ida como, depois, no regresso. Mas se tivesse tentado as imaginárias deambulações que atrás deixei esboçadas, teriam sido aquelas as hipóteses de acolhimento que teria encontrado. Os luxos de alojamento, de cozinha e de serviço de

¹³⁹ Veja-se o que digo em «Espaços silvestres para animais selvagens», nesta colectânea, pp. 140-141 e também Dolores Carmen MORALES MUÑIZ, «Las aves cinegéticas en la Castilla medieval según las fuentes documentales y zooarqueológicas. Un estudio comparativo», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, p. 134.

¹⁴⁰ Dolores Carmen MORALES MUÑIZ (*ob. cit.* na nota anterior, p. 134), diz-nos que o falcão destronou o açor do seu lugar de primazia durante a Idade Média, mas, tanto quanto sei, os indícios de que isso tenha acontecido entre nós não são visíveis.

¹⁴¹ O preço de um açor podia corresponder ao de vinte vacas (*ib.*, p. 138) e no Porto da segunda metade do século XV podia atingir o preço de 4.650 reais (Iria GONÇALVES, *As finanças municipais do Porto*, pp. 110-111), o que correspondia ao custo de 93 carneiros ou dois moios de trigo, (*ib.*, p. 134). De acordo com o texto que tenho vindo a analisar, D. Sancho I teria aqui adquirido pelo menos dois açores, cada um dos quais ele «pagou» com a doação de uma herdade (*P. M. H., Inq.*, pp. 332, 1208).

¹⁴² De acordo com Dolores Carmen MORALES MUÑIZ (*ob. cit.* nas notas anteriores, pp. 134, 139) também a gente comum caçaria com aves, mas, neste caso, com gaviões.

¹⁴³ Veja-se o que digo acima, na nota 141.

¹⁴⁴ Alguns camponeses minhotos deviam dar galinhas para as aves cinegéticas do rei (*P. M. H., Inq.*, pp. 79, 83, 85, 1486). A galinha para os açores era serviço devido, não só aqui, mas também em outros locais: *ib.*, p. 83; José MATTOSO, Luís KRUS e Amélia Aguiar ANDRADE, *O Castelo e a Feira*, p. 88; M. J. PELÁEZ ALBENDEA, «Algunas manifestaciones del derecho de caza en Cataluña (siglos XIII y XIV)», *La chasse au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, Nice, 1980, p. 70. O que seria muito apropriado. Pelo menos em relação aos falcões, Jaume BOVER e Ramón ROSSELLÓ dizem-nos que são aves ornitófagas por excelência («La cetrería en las Islas Baleares: siglos XIII-XV», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, p. 13).

¹⁴⁵ A importância da ponte como elemento da paisagem limiana, foi bem ressaltado por Amélia Aguiar ANDRADE, *Ponte de Lima: o espaço e as gentes*, pp. 13-14.

mesa, não existiam, para lhe poderem ser manifestados; os refinamentos intelectuais, no sentido de uma cultura requintada e cidadina, teriam ficado, naturalmente, de parte; as distrações galantes e aprimoradas, com a música e os requiebrs cortesês, sobretudo para com as damas, a adoçarem o ambiente, teriam de ser procuradas em outros locais bem diferentes destes. Até mesmo a numerosa nobreza da região, a qual, no entanto, na hipótese que escolhi tratar, estaria ausente, dificilmente poderia ter proporcionado grandes requintes. Muito menos aqueles que, por obrigação tributária, se veriam na contingência de facultar ao monarca as condições indispensáveis à sua estadia, e esses são os meus protagonistas. Eles eram todos gentes rudes, conhecendo apenas o essencial para satisfazer as suas necessidades primárias, gentes muito simples. Só poderiam entender coisas igualmente simples, assegurar serviços básicos e facultar distrações também muito simples, da simplicidade que confere a aproximação à natureza, mas, por isso mesmo, sadias – benéficas ao corpo e ao espírito.

BIBLIOGRAFIA CITADA

1. Fontes

- Actas de vereação de Loulé*, vol. I. Séculos XIV-XV, Loulé, 1999-2000; vol. II, Século XV, Loulé, 2004.
- ARMAS, Duarte de, *Livro das Fortalezas*. Fac-simile do ms. 159 da Casa Forte do Arquivo Nacional da Torre do Tombo, 2.^a ed., int. de Manuel da Silva Castelo Branco, Lisboa, 1997.
- Chancelaria de D. Afonso III*, ed. por Leontina Ventura e António Resende de Oliveira, liv. I, vol. 1 e 2, Coimbra, 2006.
- Chancelaria de D. Pedro I (1357-1367)*, ed. por A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, 1984.
- Chancelarias portuguesas*. D. Afonso IV, vol. II, (1336-1340); vol. III, (1340-1344), Lisboa, 1992.
- Chancelarias portuguesas*. D. João I, vol. I, t. 2 (1385), Lisboa, 2005.
- Cortes portuguesas*. Reinado de D. Afonso IV (1325-1357), Lisboa, 1982.
- Crónica de cinco reis de Portugal*. Inédito quatrocentista reproduzido do códice 886 da Biblioteca Pública Municipal do Pôrto, seguido de capítulos inéditos de versão portuguesa da Crónica Geral de Espanha e outros textos, ed. diplom. e pról. de A. de Magalhães Basto, vol. I, Porto, 1945.
- Crónica de Portugal de 1419*, ed. crítica de Adelino de Almeida Calado, Aveiro, 1998.
- Demarcações de fronteira*, vol. III, *Lugares de Trás-os-Montes e Entre-Douro-e-Minho*, coord. por Humberto Baquero Moreno, Porto, 2003.
- Dissertações chronologicas e criticas sobre a historia e jurisprudencia ecclesiastica e civil de Portugal*, ed. por João Pedro Ribeiro, t. III, 2.^a ed., Lisboa, 1857.
- Duarte, D., «Leal Conselheiro», *Obras dos Príncipes de Avis*, int. e revisão geral por M. Lopes de Almeida, Porto, 1981, pp. 235-442.
- FERNANDES, Rui, *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas [1531-1532]*, ed. crítica de Amândio Morais Barros, [Porto], 2001.
- GIRALDO (Mestre), «Livro d'alveitaria», ed. por Gabriel Pereira, *Revista Lusitana*, vol. XII, 1909, pp. 1-60.
- , *Tratado das enfermidades das aves de caça* (segundo um manuscrito do século XV), ed. por Gabriel Pereira, Lisboa, 1909.
- História florestal, aquícola e cinegética*. *Colectânea de documentos existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo*. *Chancelarias Reais*, ed. por Carlos Manuel L. Baeta Neves, vol. I (1208-1483); vol. II, (1434-1481), Lisboa, 1980-1982.
- JOÃO I, D., «Libro de Monteria», *Obras dos Príncipes de Avis*, int. e revisão geral por M. Lopes de Almeida, Porto, 1981, pp. 3-232.
- Livro das Leis e Posturas*, pref. de Nuno Espinosa Gomes da Silva, leit. paleog. e transc. de Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, 1971.
- O «*Livro de Cozinha*» da infanta D. Maria de Portugal, ed. por Salvador Dias Arnaut e Giacinto Manuppella, Coimbra, 1967.
- Livro I de místicos de reis*. *Livro II dos reis D. Dinis, D. Afonso IV, D. Pedro I*, Documentos para a história da cidade de Lisboa, Lisboa, 1947.
- LOPES, Fernão, *Crónica de D. João I*, ed. prep. por M. Lopes de Almeida e A. de Magalhães Basto, parte II, Porto, s. d.
- MENINO, Pêro, *Livro da Falcoaria*, ed. por Manuel Rodrigues Lapa, Coimbra, 1931.
- Narrativas dos Livros de Linhagens*, selecção, int. e coment. de José Mattoso, [Lisboa], 1983.
- Ordenações Afonsinas*, nota de apresentação de Mário Júlio de Almeida Costa, nota textológica de Eduardo Borges Nunes, Lisboa, 1984.
- Ordenações del-rei D. Duarte*, ed. preparada por Martim de Albuquerque e Eduardo Borges Nunes, Lisboa, 1988.
- Portugaliae Monumenta Historica a saeculo octavo post Christum usque ad quintumdecimum, Inquisitiones*, Lisboa, 1888-1977.

- Portugaliae Monumenta Historica a saeculo octavo post Christum usque ad quintumdecimum, Leges et Consuetudines*, vol. I, Lisboa, 1856.
- Portugaliae Monumenta Historica*, nova série, *Livro de Linhagens do Conde D. Pedro*, ed. por José Mattoso, vol. II/1 e II/2, Lisboa, 1980.
- «Uma tradução portuguesa desconhecida do tratado de cetraria do rei Dancus», ed. por Gunnar Tilander, *Boletim de Filologia*, vol. VI, 1940, pp. 439-457.
- Valdevez medieval. Documentos*, coord. por Amélia Aguiar Andrade e Luís Krus, transc. de Filomena Melo e João Luís Fontes, vol. I (950-1299); vol. II, (1300-1479), Arcos de Valdevez, 2000-2001.
- Vimarani Monumenta Historica a saeculo nono post Christum usque ad vicesimum*, vol. II, Guimarães, 1931.

2. Estudos

- ABEL, Wilhelm, *Crises agraires en Europe (XII^e-XX^e siècles)*, Paris 1973.
- AFONSO, Ana Maria, *O mosteiro de S. Salvador de Castro de Avelãs. Um património monástico no dealbar da Idade Moderna (1500-1538)*, Cascais, 2002.
- AIT, Ivana, «II commercio delle derrate alimentari nella Roma del'400», *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, pp. 155-172.
- ALBINI, Giuliana, *Guerra, fame, peste. Crisi di mortalità e sistema sanitario nella Lombardia tardomedievale*, Bolonha, 1982.
- ALFONSO ANTÓN, Isabel, *La colonización cisterciense en la meseta del Duero. El dominio de Moreruela (siglos XII-XIV)*, Zamora, 1986.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de, «Os caminhos e a assistência no Norte de Portugal», *A pobreza e a assistência aos pobres na Península Ibérica durante a Idade Média*. Actas das 1^{as} Jornadas Luso-espanholas de história medieval, Lisboa, 25-30 de Setembro de 1972, t. I, Lisboa, 1973, pp. 39-57.
- *Castelologia medieval de Entre-Douro-e-Minho. Desde as origens a 1220*, dissert. polic., Faculdade de Letras, Porto, 1978.
- «Castelos e cercas medievais. Séculos X a XIII», *História das fortificações portuguesas no mundo*, Lisboa, 1988, pp. 38-54.
- *Vias medievais. I – Entre Douro e Minho*, dissert. polic., Faculdade de Letras, Porto, 1968.
- ALVES, Ana Maria, *As entradas régias portuguesas. Uma visão de conjunto*, Lisboa, s. d.
- AMARAL, Luís Carlos, *S. Salvador de Grijó na segunda metade do século XIV. Estudo de gestão agrária*, Lisboa, 1994.
- AMOURETTI, Marie-Claire, «Cidades e campos gregos», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. de Maria da Graça Pinhão, Lisboa, 1998, pp. 117-132.
- ANDRADE, Amélia Aguiar, «Afonso Henriques e a fronteira noroeste: contornos de uma estratégia», *A construção medieval do território*, Lisboa, 2001, pp. 75-86.
- *O Entre Lima e Minho no século XIII: a revelação de uma região*, Arcos de Valdevez, 1997.
- «A estratégia dionisina na fronteira noroeste», *A construção medieval do território*, Lisboa, 2001, pp. 87-95.
- «A estratégia régia em relação aos portos marítimos no Portugal medieval: o caso da fachada atlântica», *Ciudades y villas portuarias del Atlántico en la Edad Media*, Nájera. Encuentros internacionales del Medioevo. Nájera 27-31 julio 2004, ed. por Beatriz Arízaga Bolumburu e Jesús Ángel Solórzano Telechea, Logronho, 2005, pp. 57-89.
- *Um espaço urbano medieval: Ponte de Lima*, Lisboa, 1990.
- *Vilas, poder régio e fronteira: o exemplo do Entre Lima e Minho medieval*, dissert. polic., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 1994.
- , v. MATTOSO, José

- ANDRADE, Maria Filomena, «Entre Braga e Tui: uma fronteira diocesana de Duzentos (O testemunho das Inquirições)», *As relações de fronteira no século de Alcanices*. IV Jornadas Luso-espanholas de história medieval. Actas, vol. I, Porto, 1998, pp. 77-98.
- «O património dos mosteiros agostinhos segundo as Inquirições de 1220», *2º Congresso histórico de Guimarães*. Actas do congresso, vol. 6, *História local I. Idade Média, séculos XIII-XV. Época Contemporânea*, Guimarães, 1996, pp. 123-145.
- ARAGÃO, A. C. Teixeira de, *Descrição geral e histórica das moedas cunhadas em nome dos reis, regentes e governadores de Portugal*, 2.ª ed., vol. I, Porto, s. d.
- ARNAUT, Salvador Dias, «A arte de comer em Portugal na Idade Média», Int. histórica a O «*Livro de Cozinha da infanta D. Maria de Portugal*», ed. pelo mesmo e Giacinto Manuppella, Coimbra, 1967, pp. XXIII-CXXX.
- AUDOUIN-ROUZEAU, Frédérique, «L'animal», *Dictionnaire du Moyen Âge*, dirig. por Claude Gauvard, Alain de Libera e Michel Zink, 2.ª ed. «Quadrige», Paris, 2004, pp. 61-63.
- AUVITY, Françoise, «La convivialité à table», *Dans les cuisines du Moyen Âge, Histoire médiévale*, hors série, n.º 8, Nov. 2004-Jan. 2005, pp. 56-61.
- AYMARD, Maurice, «Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode», *Annales, E. S. C.*, 30º ano, 1975, pp. 431-444.
- AZEVEDO, J. Lúcio de, «Organização económica», *História de Portugal*, dirig. por Damião Peres, vol. II, Barcelos, 1929, pp. 395-444.
- AZEVEDO, Luís Gonzaga de, *História de Portugal*, vol. I e VI, Lisboa, 1944.
- BARRIOS GARCÍA, Ángel, «Toponomastica e historia. Notas sobre la despoblación en la zona meridional del Duero», *En la España medieval*, vol. II, *Estudios en memoria del profesor D. Salvador de Moxó*, t. I, Madrid, 1982, pp. 115-134.
- BARROCA, Mário Jorge, «Armamento medieval», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, [Lisboa], 2003, p. 122-147.
- «Arquitectura militar», *ib.*, pp. 95-121.
- «Do castelo da Reconquista ao castelo românico (séc. IX a XII)», *Portugalia*, nova série, vol. XI-XII, 1990-1991, pp. 89-136.
- «Castelos medievais portugueses. Origens e evolução (séc. IX-XIV)», *La fortaleza medieval. Realidad y símbolo*. Actas de la XV Asamblea General de la Sociedad Española de Estudios Medievales, Alicante, 1998, pp. 13-30.
- «D. Dinis e a arquitectura militar portuguesa», *As relações de fronteira no século de Alcanices*, IV Jornadas Luso-espanholas de história medieval, Actas, vol. I, Porto, 1998, pp. 801-822.
- «Estratégias e táticas», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, [Lisboa], 2003, pp. 148-158.
- «História das campanhas», *ib.*, pp. 22-68.
- «Medidas-padrão medievais portuguesas», *Revista da Faculdade de Letras*, Porto, II s., vol. IX, 1992, pp. 53-85.
- «Mobiliário», *História da arte em Portugal – O Gótico*, por Carlos Alberto Ferreira de Almeida e Mário Jorge Barroca, Lisboa, 2002, pp. 292-294.
- «Organização territorial e recrutamento militar», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, [Lisboa], 2003, pp. 69-94.
- e MORAIS, António Joaquim Cardoso, «A Terra e o castelo – uma experiência arqueológica em Aguiar de Pena», *Portugalia*, nova série, vol. VI-VII, 1985-1986, pp. 35-88.
- BARROS, Henrique da Gama, *Historia da administração pública em Portugal nos séculos XII a XV*, 2.ª ed., org. por Torquato de Sousa Soares, vol. IV a VII e X, Lisboa, 1947-1949.

- BARROS GUIMERÁNS, Carlos, «O cerre da fronteira medieval entre a Galicia e Portugal», *Congresso internacional Bartolomeu Dias e a sua época*. Actas, vol. IV, *Sociedade, cultura e mentalidades na época do Cancioneiro Geral*, Porto, 1989, pp. 461-473.
- BARUZZI, Marina e MONTANARI, Massimo, *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio, economia, alimentazione*, Bolonha, 1981.
- BASTOS, Maria do Rosário da Costa, *Santa Maria da Oliveira. Um domínio monástico do Entre-Douro-e-Minho em finais da Idade Média*, Vila Nova de Famalicão, 1996.
- BAUTIER, A. M., «Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII^e siècle», *Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1, *Aliments et société*, Nice, 1984, pp. 33-65.
- BAZZANA, André; GUICHARD, Pierre e SÉNAC, Philippe, «La frontière dans l'Espagne médiévale», *Frontière et peuplement dans le monde méditerranéen au Moyen Âge, Castrum*, vol. 4, Roma-Madrid, 1992, pp. 35-59.
- BEAUROY, Jacques, «Offices manoriaux et stratification sociale a Heacham (Norfolk) (1285-1324)», *Les communautés villageoises en Europe Occidentale du Moyen Âge aux Temps Modernes*, Flaran, 4, Auch, 1984, pp. 237-244.
- BECK, Corinne, «Oiseaux et oiseleurs en Bourgogne au XIV^e et XV^e siècles», *Milieux naturels, espaces sociaux*, Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Millioud, Paris, 1997, pp. 299-312.
- BEIRANTE, Maria Ângela, *Évora na Idade Média*, Lisboa, 1995.
- «A «Reconquista» cristã», *Nova História de Portugal*, dirig. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. II, *Portugal das Invasões Germânicas à «Reconquista»*, coord. por A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, 1993, pp. 251-365.
- BENNASSAR, Bartolomé e GOY, Joseph, «Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle», *Annales, E. S. C.*, 30^e ano, 1975, pp. 402-429.
- BENOIST, J.-A., «La chasse au vol. Techniques de chasse et valeur symbolique de la volerie», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 117-130.
- BENPORAT, Claudio, *Cucina italiana de Quattrocento*, Florença, 1996.
- BERTRAN, Prim, «La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338», *Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1, *Aliments et société*, Nice, 1984, pp. 361-373.
- BETTENCOURT, Olga, v. MATTOSO, José
- BIROT, Pierre, *Portugal. Estudo de geografia regional*, 2.^a ed., Lisboa, 2004.
- BLOCH, Marc, «Les aliments de l'ancienne France», *Pour une histoire de l'alimentation*, trab. reun. por Jean-Jacques Hémarquinier, Paris, 1960, pp. 231-235.
- BLOT, Maria Luísa B. H. Pinheiro, *Os portos na origem dos centros urbanos. Contributo para a arqueologia das cidades marítimas e flúvio-marítimas em Portugal*, Lisboa, 2003.
- BOLENS, Lucie, *La cuisine andalouse, un art de vivre. XI^e-XIII^e siècle*, Paris, 1990.
- «Pain quotidien et pain de disette dans l'Espagne musulmane», *Agronomes andalous du Moyen Âge*, Genève, 1981, pp. 264-278.
- «Le soleil pulvérisé sur les tables andalouses du Moyen Âge. Viandes et sorbets (XIII^e siècle)», *L'Andalousie du quotidien au sacré (XI^e-XIII^e siècles)*, Londres, 1990, pp. 27-36.
- BONAUDO DE MAGNANI, Marta, «El monasterio de San Salvador de Oña. Economía agraria, sociedad rural (1011-1399)», *Cuadernos de historia de España*, t. LI-LII, 1970, pp. 42-122.
- BONNASSIE, Pierre, «Les fourrures dans la Catalogne du XI^e siècle», *Milieux naturels, espaces sociaux*. Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Millioud, Paris, 1997, pp. 331-340.
- BOSSARD-BECK, Corinne, «La chasse à Brucato aux XIII^e et XIV^e siècles d'après le matériel osteologique», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 311-317.

- BOVER, Jaume e ROSSELLÓ, Ramón, «La cetrería en las Islas Baleares: siglos XIII-XV», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, pp. 9-23.
- BRAGA, Paulo Drumond, «Barcas de passagem em Portugal durante a Idade Média. Elementos para o seu estudo», *Arquivos do Centro Cultural Português*, vol. XXXII, 1993, pp. 373-388.
- *Leite. Biografia de um género alimentar*, Colares, 2004.
- «O leite na Idade Média portuguesa», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 121-126.
- BRANCO, Maria João Violante, *D. Sancho I, o filho do Fundador*, [Lisboa], 2006.
- «“Vi”, “ouvi” e “estive presente”»: em torno das testemunhas e dos testemunhos em inquéritos sobre questões entre Braga, Compostela e Toledo», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 127-140.
- BRAUDEL, Fernand, *Civilização material e capitalismo. Séculos XV-XVIII*, trad. de Maria Antonieta Magalhães Godinho, t. I, Lisboa-Rio de Janeiro, 1970.
- BRESC, Henri, «La chasse en Sicile (XII^e-XV^e siècles)», *La chasse au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 201-217.
- BRESCIANI, Edda, «Alimentos e bebidas do Egípto antigo», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. de Maria da Graça Pinhão, Lisboa, 1998, pp. 53-62.
- BRITO, Raquel Soeiro de e SOUTO, Henrique, «O clima e as suas influências», *Portugal. Perfil geográfico*, dirig. por Raquel Soeiro de Brito, Lisboa, 1994, pp. 50-81.
- BRONDY, Réjane, *Chambéry. Histoire d'une capitale vers 1350-1560*, Lyon, 1988.
- BUCKLAND, P. C., «Granaries stores and insects. The archeology of insect synanthropy», *La préparation alimentaire des céréales*, ed. por François Sigaut e Dominique Fournier, Pact, 26, 1991, pp. 69-81.
- BUESCU, Ana Isabel Carvalhão, *O milagre de Ourique e a História de Portugal de Alexandre Herculano. Uma polémica oitocentista*, Lisboa, 1987.
- BUTAUD, Germain, «Villages et villageois du Comtat Venaissin en temps de guerre (milieu XIV^e-début XV^e siècle)», *Les villageois face à la guerre (XIV^e-XVIII^e siècle)*, Actes des XXII^{es} Journées Internationales d'Histoire de l'Abbaye de Flaran, 8, 9, 10 septembre 2000, est. reun. por Christian Desplat, Toulouse, 2002, pp. 53-64.
- CABERO DOMÍNGUEZ, María Consolación, *Astorga y su territorio en la Edad Media (s. IX-XIV): evolución demográfica, económica, social, político-administrativa y cultural de la sociedad astorgana medieval*, León-Oviedo, 1995.
- CABRAL, Francisco Caldeira e TELLES, Gonçalo Ribeiro, *A árvore em Portugal*, Lisboa, 1999.
- CABRERA, Emílio, «El bosque, el monte y su aprovechamiento en la España del Sur durante la Baja Edad Media», *La Andalucía medieval*. Actas «I Jornadas de historia rural y medio ambiente» (Almonte, 23-25 Mayo 2000), ed. por Javier Pérez-Embíd, Huelva, 2003, pp. 249-272.
- CARBAJO SERRANO, María José, v. MARTÍNEZ SOPENA, Pascual
- CARRILHO, Aura e MARTINS, Maria Odete Sequeira, «Recursos florestais no Portugal medievo», *Media Ætas*. Revista de estudos medievais, II s., vol. 1, 2004/2005, pp. 47-58.
- CASADO ALONSO, Hilário, *Señores, mercaderes y campesinos. La comarca de Burgos a fines de la Edad Media*, Valladolid, 1987.
- CASTELO-BRANCO, Fernando, «Alguns aspectos da evolução do litoral português», *Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa*, vol. LXXV, 1957, pp. 337-354.
- «Do tráfego fluvial e da sua importância na economia portuguesa», *ib.*, vol. LXXVI, 1958, pp. 39-66.
- CASTILHO, Artur, «A aveia», sep. de *Manual enciclopédico do agricultor português*, Porto, 1946.
- «O centeio», sep. *ib.*, Porto, 1947.
- «A cevada», sep. *ib.*, Porto, 1947.
- «O trigo», sep. *ib.*, Porto, 1950.

- CASTRO, Armando, «Algumas indicações para a história da renda em Portugal», *Estudos de história sócio-económica de Portugal*, Porto, 1972, pp. 113-122.
- «Aveia», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. IV, Lisboa, 1971, pp. 375-376.
- *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. II e IV, Lisboa, 1964 e 1966.
- «Fogaça», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, p. 272.
- «Ramada», *ib.*, vol. III, Lisboa, 1968, p. 534.
- CASTRO, Inês de Ornellas e, «Introdução: evolução do paladar romano», *O livro de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano*, int., trad. e comentários por Inês de Ornellas e Castro, Sintra, 1997, pp. 13-61.
- «Para uma simbólica do consumo do porco e do javali na Antiguidade tardia», *Animalia. Presença e representações*, coord. por Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, 2002, pp. 33-46.
- CASTRO MARTÍNEZ, Teresa, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, 1996.
- CATARINO, Maria Manuela, «A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo», *Animalia. Presença e representações*, coord. por Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, 2002, pp. 49-59.
- *Na margem direita do Baixo Tejo. Paisagem rural e recursos alimentares (sécs. XIV-XV)*, Cascais, 2000.
- «Ritmos sazonais da paisagem agrária elvense (Tombo da Comenda de Elvas – 1509)», *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas. Actas das segundas jornadas*, coord. por Iria Gonçalves, Lisboa, 2006, pp. 113-123.
- CAUCANAS, Sylvie, *Moulins et irrigation en Roussillon du IX^e au XV^e siècle*, Paris, 2002.
- CHAMBEL, Pedro, «Dois predadores do quotidiano rural numa fonte literária medieval portuguesa – O lobo e a raposa no *Livro de Esopo*», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, coord. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 159-164.
- CHARBONNIER, Pierre, «L'alimentation d'un seigneur auvergnat au début du XV^e siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, (1968), Actes du 93^e Congrès National des Sociétés Savantes tenu à Tours, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, pp. 77-101.
- CHÉDEVILLE, André, v. MERDRIGNAC, Bernard.
- CHERUBINI, Giovanni, «La "civiltà" del castagno alla fine del Medioevo», *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma-Bari, 1984, pp. 147-171 e 291-305.
- «Il contadino e il lavoro dei campi», *Il lavoro, la taverna, la strada. Scorci di Medioevo*, Nápoles, 1997, pp. 67-93.
- *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma-Bari, 1984.
- «Lupo e mondo rurale», *ib.*, pp. 195-214 e 313-325.
- «Olio, oliva, olivicoltori», *ib.*, pp. 173-194 e 305-313.
- «Risorse, paesaggio ed utilizzazione agricola del territorio della Toscana sud-occidentale nei secoli XIV-XV», *Scritti toscani. L'urbanesimo medievale e la mezzadria*, Florença, 1991, pp. 219-239.
- CHEVALIER, Bernard, «Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XV^e siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, (1968), Actes du 93^e Congrès national des Sociétés Savantes tenu à Tours, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, pp. 142-157.
- CHIAPPA MAURI, Luísa, *I mulini ad acqua nel Milanese (secoli X-XV)*, s. l., 1984.
- COELHO, Maria de Fátima, «Albergarias», *Dicionário ilustrado de história de Portugal*, coord. por José Costa Pereira, vol. I, Lisboa, 1985, p. 30.
- COELHO, Maria Helena da Cruz, «A acção régia de D. Afonso III e de D. Dinis em Caminha», *Homens, espaços e poderes (séculos XI-XVI)*, vol. I, *Notas do viver social*, Lisboa, 1990, pp. 199-237.
- «Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos», *ib.*, pp. 9-22.
- *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (Estudo de história rural)*, vol. I, Coimbra, 1983.
- «A pesca fluvial na economia e na sociedade medieval portuguesa», *Cadernos históricos*, vol. VI, 1995, pp. 81-102.

- «A população e a propriedade na região de Guimarães durante o século XIII», *Homens, espaços e poderes (séculos XI-XVI)*, vol. I, *Notas do viver social*, Lisboa, 1990, pp. 139-169.
- «A Terra e os homens da Nóbrega no século XIII», *ib.*, pp. 170-198.
- , e RILEY, Carlos Guilherme, «Sobre a caça medieval», *Estudos medievais*, vol. 9, 1988, pp. 221-267.
- COLLIN, Hubert, «Les ressources alimentaires en Lorraine pendant la première partie du XIV^e siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, (1968), Actes du 93^e Congrès national des Sociétés Savantes tenu à Tours, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, pp. 37-75.
- COMET, Georges, «Dur ou tendre? Propos sur le blé médiéval», *Médiévales*, n.ºs 16-17, 1989, pp. 103-112.
- *Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e-XV^e siècle)*, Roma, 1992.
- CONDE, Manuel Silvio Alves, *Uma paisagem humanizada. O Médio Tejo nos finais da Idade Média*, vols. I e II, Cascais, 2000.
- *Tomar medieval. O espaço e os homens*, Cascais, 1996.
- e VIEIRA, Marina Afonso, «Elementos para o estudo da rede viária de Trás-os-Montes no início de Quinhentos», *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas*. Actas das segundas jornadas, coord. por Iria Gonçalves, Lisboa, 2006, pp. 67-99.
- e —, «Notas sobre viagens e viajantes. No Norte de Portugal, entre o ocaso da Idade Média e a alvorada dos Tempos Modernos», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 173-185.
- CONTAMINE, Philippe, *La guerre au Moyen Âge*, Paris, 1980.
- «L'impact de la guerre de Cent Ans en France sur le «plat pays» et sur la vie au village», *Les villageois face à la guerre (XIV^e-XVIII^e siècle)*, Actes des XXII^{es} Journées Internationales d'Histoire de l'Abbaye de Flaran, 8, 9, 10 septembre 2000, est. reun. por Christian Desplat, Toulouse, 2002, pp. 15-34.
- «Scènes de chasse en Barrois: le loup à la fin du Moyen Âge», *Milieux naturels, espaces sociaux*. Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danièle Millioud, Paris, 1997, pp. 279-286.
- *La vie quotidienne pendant la guerre de Cent Ans. France et Angleterre (XIV^e siècle)*, [Paris], 1976.
- CONTRERAS MARTÍN, Antonio M., «Comida y cortesía: los rituales alimenticios en la sociedad caballeresca de los siglos XIV y XV», *Actes. I^o Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, 1995, pp. 711-727.
- CORREIA, Clara Pinto, *Portugal animal*, Lisboa, 2000.
- CORREIA, Fernando da Silva, *Origem e formação das misericórdias portuguesas*, [2.^a ed.], Lisboa, 1999.
- CORTONESI, Alfio, «Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. de Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Lisboa, 2001, pp. 31-40.
- «Le spese in vidualibus della Domus Helemosine Sancti Petri di Roma», *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, pp. 193-225.
- COSTA, Avelino de Jesus da, *O bispo D. Pedro e a organização da arquidiocese de Braga*, 2.^a ed., Braga, 1997.
- «Jantar», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, p. 579.
- COUTINHO, Carlos da Cunha, «Origem e aclimação do milho em Portugal. Alguns aspectos da vida rural portuguesa antes e depois da introdução do milho nas nossas províncias», sep. de *Boletim da Associação Central de Agricultura Portuguesa*, Lisboa, 1917.
- CRUZ, António, «O mosteiro de Souto. Um cenóbio medieval de Guimarães, ao serviço da terra e do homem», *Congresso histórico de Guimarães e sua colegiada*. Actas, vol. III, Guimarães, 1981, pp. 85-104.
- DAVEAU, Suzanne, «Comentários e actualização», *Geografia de Portugal*, de Orlando Ribeiro e Hermann Lautensach, org., coment. e actualização de Suzanne Daveau, vol. II, *O ritmo climático e a paisagem*, Lisboa, 1988, pp. 585-603.
- «Comentários e actualização», *ib.*, vol. IV, *A vida económica e social*, Lisboa, 1991, pp. 1047-1050.

- DELATOUCHE, Raymond, v. GRAND, Roger
- DELORT, Robert, «Animais», *Dicionário temático do Ocidente medieval*, dirig. por Jacques Le Goff e Jean-Claude Schmitt, trad. de Vivian Coutinho de Almeida, coord. por Hilário Franco Júnior, vol. I, S. Paulo, 2002, pp. 57-67.
- «Les animaux en Occident du X^e au XVI^e siècle», *Le monde animal et ses représentations au Moyen Âge (XI^e-XV^e siècles)*, Actes du XV^{ème} Congrès de la Société des Historiens Médiévistes de l'Enseignement Supérieur Public, Toulouse, 25-26 mai 1984, Toulouse, 1985, pp. 11-45.
- *Les animaux ont une histoire*, [Paris], 1984.
- «Pour conclure: animal, environnement, ambivalence exemplaire», *L'animal exemplaire au Moyen Âge (V^e-XV^e siècles)*, text. reun. por Jacques Berlioz e Marie Anne Polo de Beaulieu, com a colaboração de Pascal Collomb, Rennes, 1999, pp. 289-297.
- «Fourrure», *Dictionnaire du Moyen Âge*, dirig. por Claude Gauvard, Alain de Libera e Michel Zink, 2.^a ed. «Quadrige», Paris, 2004, pp. 547-551.
- *La vie au Moyen Âge*, 3.^a ed., Paris, 1982.
- DESSPORTES, Françoise, «Os ofícios da alimentação», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. de Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Lisboa, 2001, pp. 43-55.
- *Le pain au Moyen Âge*, Paris, 1987.
- DEVY-VARETA, Nicole, «Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. Do declínio das matas medievais à política florestal do Renascimento (séc. XV e XVI)», *Revista da Faculdade de Letras – Geografia*, Is., vol. II, Porto, 1986, pp. 5-39.
- «Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. As matas medievais e a «coutada velha» do rei», *ib.*, vol. I, Porto, 1985, pp. 47-72.
- «Problèmes de la forêt au Portugal», *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, t. 51, fasc. 3, 1982, pp. 345-359.
- DIAS, João Alves, «Itinerário de D. Afonso II (1211-1223)», *Estudos Medievais*, n.º 7, 1986, pp. 29-47.
- «Itinerário de D. Afonso III (1245-1279)», *Arquivos do Centro cultural Português*, vol. XV, 1980, pp. 453-519.
- DIAS, Jorge, OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, GALHANO, Fernando, *Sistemas primitivos de moagem em Portugal*, vol. I, *Moinhos de água e azenhas*, Porto, 1959.
- DÍEZ HERRERA, Carmen, *La formación de la sociedad feudal en Cantabria. La organización del territorio en los siglos IX a XV*, Cantabria, 1990.
- DOMINGO, Anna, v. MIQUEL I VIVES, Marina
- DOZY, Reinhart P. A., *Los Vikingos en España*, trad. de Antonio Machado y Álvarez, Madrid, 1987.
- DUARTE, Luís Miguel, *Justiça e criminalidade no Portugal medieval (1459-1481)*, [Lisboa], 1999.
- «A marinha de guerra portuguesa», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, [Lisboa], 2003, pp. 290-346.
- DUBY, Georges, *L'économie rurale et la vie des campagnes dans l'Occident médiéval (France, Angleterre, Empire, IX^e – XV^e siècles). Essai de synthèse et perspectives de recherche*, 2 vol., Paris, 1962.
- DUCEPPE-LAMARRE, François, «Une économie de l'imaginaire à l'oeuvre. Le cas de la réserve cynégétique d'Hesdin (Artois, XIII^e-XV^e siècles)», *Les forêts d'Occident du Moyen Âge à nos jours*. Actes des XXIV^{es} Journées Internationales d'Histoire de l'Abbaye de Flaran, 6, 7, 8 septembre 2002, est. reun. por Andrée Corval-Dessert, Toulouse, 2004, pp. 39-55.
- DURAND, Robert, *Les campagnes portugaises Entre Douro et Tage aux XII^e et XIII^e siècles*, Paris, 1982.
- «De urso manus: l'exploitation de la faune du saltus au Portugal», *Milieus naturels, espaces sociaux*. Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Millioud, Paris, 1997, pp. 107-117.

- DURANY CASTRILLO, M. e RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, M.^a C., «Vilela, una aldea del Bierzo en la Edad Media (siglos X al XIII)», *Paysages et sociétés. Péninsule Ibérique, France, Régions atlantiques*. Mélanges em hommage au Professeur Abel Bouhier, Poitiers, 1990, pp. 95-109.
- DYER, Christopher, «Les régimes alimentaires en Angleterre. XIII^{ème}-XV^{ème} siècles», *Manger et boire au Moyen Âge*. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, 1984, pp. 263-274.
- «O Entre Cávado e Minho, cenário de expansão senhorial no século XIII», trab. colectivo, dirig. por Iria Gonçalves, *Revista da Faculdade de Letras de Lisboa*, 4.^a série, vol. II, 1978, pp. 399-440.
- ERÍAS MARTÍNEZ, Alfredo, «El jabalí diós y el jabalí demonio en los sepulcros galaicoportugueses del siglo XIV», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, pp. 39-60.
- EVANS, D., «Le traité de fauconnerie en vers provençaux: *Dels auzels cassadors*. Son intérêt culturel», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 9-17.
- FALCÃO, José António, v. MATTOSO, José
- FALCÓN PÉREZ, María Isabel, «La comercialización de trigo en Zaragoza a mediados del siglo XV», *Aragón en la Edad Media*, vol. I, *Estudios de economía y sociedad en la Baja Edad Media*, Saragoça, 1977, pp. 239-273.
- FERNANDES, Hermenegildo, *Organização do espaço e sistema social no Alentejo medieval. O caso de Beja*, dissert. polic., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 1991.
- *D. Sancho II. Tragédia*, [Lisboa], 2006.
- FERNÁNDEZ CONDE, Francisco Xavier, *El señorío del cabildo ovetense. Estructuras agrarias de Asturias en el Tardo Medieval*, Oviedo, 1993.
- FERNÁNDEZ GALIANO, D., «El enebro o asno salvaje en Teruel medieval y consideraciones sobre su extinción», *Teruel*, vol. 17-18, 1957, pp. 127-141.
- FERNÁNDEZ SUÁREZ, Ana, *Teverga, un concejo de la montaña asturiana en la Edad Media*, Oviedo, 1992.
- FERREIRA, Ana Maria Pereira, *A importação e o comércio têxtil em Portugal no século XV (1385-1481)*, Lisboa, 1983.
- FERREIRA, Jorge M. Rodrigues, v. MATTOSO, José
- FERREIRA, Maria da Conceição Falcão, *Guimarães: «duas vilas, um só povo». Estudo de história urbana (1250-1389)*, Braga, 2010.
- *Uma rua de elite na Guimarães medieval (1376-1520)*, Guimarães, 1989.
- FERREIRA PRIEGUE, Elisa, *Los caminos medievales de Galicia*, Ourense, 1988.
- «Saber viajar: arte y técnica del viaje en la Edad Media», *IV Semana de Estudios Medievales*, Nájera, 2 al 6 Agosto de 1993, coord. por José Ignacio de la Iglesia Duarte, Logronho, 1999, pp. 45-69.
- FLANDRIN, Jean-Louis, «Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles: le témoignage des livres de cuisine», *Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, 1984, pp. 75-91.
- e RÉDON, Odile, «Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles», *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, pp. 393-408.
- FLATRÈS, Pierre, «Pour une delimitation de l'Europe atlantique», *Paysages et sociétés. Péninsule Ibérique, France, Régions atlantiques*. Mélanges em hommage au Professeur Abel Bouhier, Poitiers, 1990, pp. 7-14.
- FONT RIUS, José Maria, *Instituciones medievales españolas. La organización política, economica y social de los reinos cristianos de la Reconquista*, Madrid, 1949.
- FONTES, João Luís Inglês, «A Terra de Vermoim nas Inquirições de 1220: o povoamento e a propriedade régia», 2.^o Congresso histórico de Guimarães. Actas do congresso, vol. 6, *História local*, I, *Idade Média, séculos XIII-XV. Época Contemporânea*, Guimarães, 1996, pp. 95-107.
- FOURNIER, Gabriel, *Le château dans la France médiévale. Essai de sociologie monumentale*, Paris, 1978.
- GAGO-JOVER, Francisco, *Vocabulario militar castellano (siglos XIII-XV)*, Granada, 2002.
- GALETTI, Paola, «Bosco e spazi incolti nel territorio piacentino durante l'Alto Medioevo», *Il bosco nel Medioevo*, org. por Bruno Andreolli e Massimo Montanari, Bolonha, 1990, pp. 199-221.

- GALHANO, Fernando, v. DIAS, Jorge
 —, v. OLIVEIRA, Ernesto Veiga de
- GAMEIRO, Odília Alves, «A propriedade régia em Guimarães nas Inquirições de 1220», 2.º Congresso histórico de Guimarães. Actas do congresso, vol. 6, *História local*, I, *Idade Média, séculos XIII-XV. Época Contemporânea*, Guimarães, 1996, pp. 149-179.
- GARCÍA CAÑÓN, Pablo, «La caza en la montaña noroccidental leonesa durante la Baja Edad Media», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, pp. 91-98.
- GARCÍA GALLO, Alfonso, *Curso de historia del derecho español*, t. I, *Exposición histórica*, 7.ª ed., Madrid, 1958.
- GARCÍA GARCÍA, M.ª Éliada, *San Juan Bautista de Corias. Historia de un señorío monástico asturiano (siglos X-XV)*, Oviedo, 1980.
- GARCÍA LARRAGUETA, Santos A., *Cronología (Edad Media)*, Pamplona, 1976.
- GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente, «Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)», *Actes F Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, 1995, pp. 487-505.
- , *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios de la Valencia bajomedieval*, València, 1993.
- GARCÍA SAHAGÚN, Javier, *La organización del espacio en Liébana durante la Edad Media*, Santander, 1986.
- GELABERT GONZÁLEZ, J., v. PALLARES MÉNDEZ, M.ª del Carmen.
- GIL, Maria Olímpia da Rocha, *Arroteias do vale do Mondego durante o século XVI. Ensaio de história agrária*, Lisboa, 1965.
- GIMPEL, Jean, *La révolution industrielle au Moyen Âge*, [Paris], 1975.
- GODINHO, Vitorino Magalhães, «O milho maiz. Origem e difusão», *Revista de Economia*, vol. XV, 1963, pp. 33-38.
- GOMES, Rita Costa, *A corte dos reis de Portugal no final da Idade Média*, Linda-a-Velha, 1995.
- GOMES, Saul António, «A produção artesanal», *Nova história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. III, *Portugal em definição de fronteiras. Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, coord. por Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, 1996, pp. 476-486.
- GONÇALVES, Iria, «Acerca da alimentação medieval», *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, 1988, pp. 201-217.
- , «Uma aldeia de finais da Idade Média nas suas explorações agrícolas (Puços – comenda da Ordem de Cristo)», *Revista Portuguesa de História. Homenagem aos Professores Luís Ferrand de Almeida e António de Oliveira*, t. XXXVI, vol. 1, 2002/2003, pp. 201-227.
- , «Alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas», *Actas dos VI Cursos internacionais de Verão de Cascais* (5 a 10 de Julho de 1999), vol. 2, *A alimentação*, Cascais, 2000, pp. 29-48.
- , «Colheita», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. I, Lisboa, 1963, p. 615.
- , «A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade (um contributo beirão)», *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, vol. 6, 1992-1993, pp. 175-189.
- , «Despesas da câmara municipal de Loulé em meados do século XV», *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, Loulé, 23-25 de Novembro de 1984, Loulé, 1987, p. 185-204.
- , «Entre a abundância e a miséria: as práticas alimentares na Idade Média portuguesa», *Estudos medievais. Quotidiano medieval: imaginário, representação e práticas*, coord. por Amélia Aguiar Andrade e José Custódio Vieira da Silva, Lisboa, 2004, pp. 43-65.
- , «Entre a Peneda e o Barroso: uma fronteira galaico-minhota em meados de Duzentos», *As relações de fronteira no século de Alcanices*, IV Jornadas Luso-espanholas de história medieval. Actas, vol. I, Porto, 1998, pp. 63-76.
- , *As finanças municipais do Porto na segunda metade do século XV*, Porto, 1987.
- , «Fossadeira», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, pp. 285-286.
- , «Fossado», *ib.*, p. 286.

- , «Homens e terras da Beira Interior sob o controlo da Ordem de Cristo: a Aldeia de Meios no dealbar do século XVI», *As ordens Militares e as Ordens de Cavalaria entre o Ocidente e o Oriente*, Actas do V Encontro sobre Ordens Militares, coord. por Isabel Cristina F. Fernandes, Palmela, 2009, pp. 491-520.
- , «Hoste», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, pp. 450-451.
- , «Introviscada ou troviscada», *ib.*, p. 564.
- , «À mesa com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)», *Revista da Faculdade de Letras*, Porto, II série, vol. XIV, 1997, pp. 13-32.
- , «Mordomos», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, pp. 107-108.
- , «Uma paisagem medieval modelada pela Ordem de Cristo: Marmeleiro – uma aldeia da Beira Interior e a sua periferia», *As Ordens Militares e as Ordens de Cavalaria na construção do mundo ocidental*. Actas do IV Encontro sobre Ordens Militares, 30 de Janeiro a 2 de Fevereiro de 2002, coord. por Isabel Cristina F. Fernandes, Palmela, 2005, pp. 537-553.
- , «Do pão quotidiano nas terras de Alcobaça (séculos XIV e XV)», *Actas Cister. Espaços. Territórios. Paisagens*, Colóquio internacional, 16-20 de Junho de 1998, Mosteiro de Alcobaça, vol. I, *Economia e sociedade. Espiritualidade. Arquitectura*, Lisboa, 2000, pp. 21-26.
- , *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, 1989.
- , «Percorrendo a fronteira na companhia de Duarte de Armas», *Media Ætas*, Revista de estudos medievais, II série, vol. 2, 2005-2006, pp. 67-100.
- , «Privilégios de estalajadeiros portugueses (séculos XIV e XV)», *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, 1988, pp. 143-155.
- , «A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média portuguesa», *História da alimentação. Turres Veteras*, IX, Lisboa-Torres Vedras, 2007, pp. 49-72.
- , «Retalhos de uma paisagem minhota de finais da Idade Média», *Media Ætas*, Revista de estudos medievais II série, n.º 1, 2004/2005, pp. 9-46.
- , «Sobre o coberto arbóreo da Beira Interior nos finais da Idade Média», *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias*, vol. I, Porto, 2006, pp. 321-350.
- , «Traços da paisagem rural nas terras de Alcobaça (séculos XIV-XV)», *Tarouca e Cister. Espaço, espírito e poder*. Actas, Setembro 2002, Tarouca, 2004, pp. 367-388.
- , «Viajar na Idade Média: através da Península em meados do século XIV», *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, 1988, pp. 157-176.
- GONON, Marguerite, «La chasse en Forez, XIII^e-XV^e s.», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 219-227.
- GONZÁLEZ, María Estela, «La anubda y la arrobda en Castilla», *Cuadernos de historia de España*, vol. XXXIX-XL, 1964, pp. 5-42.
- GOY, Joseph, v. BENNASSAR, Bartolomé
- GRAND, Roger e DELATOCHE, Raymond, *L'agriculture au Moyen Âge. De la fin de l'Empire romain au XVI^e siècle*, vol. II de *L'agriculture à travers les âges*, dirig. por Émile Savoy, Paris, 1950.
- GUERREAU, Alain, «Caça», *Dicionário temático do Ocidente medieval*, dirig. por Jacques Le Goff e Jean-Claude Schmidt, trad. de Vivian Coutinho de Almeida, coord. por Hilário Franco Junior, vol. I, S. Paulo, 2002, pp. 139-151.
- GUGLIELMI, Nilda, «Posada y yantar. Contribución al estudio del lexico de las instituciones medievales», *Hispania*, vol. 26, 1966, pp. 5-40 e 165-219.
- GUICHARD, Pierre, v. BAZZANA, André
- GUITIAN RIVERA, Luis, «Una interpretación sobre la distribución y los orígenes de algunos elementos de la flora eurosiberiana y mediterránea en un territorio meridional europeo: Galicia (España)», *Paysages et sociétés. Péninsule Ibérique, France, Régions atlantiques*. Mélanges em hommage au Professeur Abel Bouhier, Poitiers, 1990, pp. 125-138.

- HENRIQUES, António Maria Braga de Macedo Castro, *O rei e a Terra do Barroso. Montanha, periferia, poder régio (séculos XII-XIV)*, dissert. polic., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 2002.
- HERCULANO, Alexandre, *História de Portugal desde o começo da monarquia até ao fim do reinado de Afonso III*, ed. crítica de José Mattoso, vol. I a IV, Lisboa, 1980.
- HIGOUNET, Charles, «Les forêts de l'Europe Occidentale du V^e au XI^e siècle», *Paysages et villages neufs du Moyen Âge*, Bordéus, 1975, pp. 37-62.
- HOCQUET, Jean-Claude, *La métrologie historique*, Paris, 1995.
- HOMEM, Armando Luís de Carvalho, *O Desembargo régio (1320-1433)*, Porto, 1990.
- Itinerários régios medievais – I. Itinerário del-rei D. Dinis, 1279-1325*, int. de Virgínia Rau, Lisboa, 1962.
- IZQUIERDO BENITO, Ricardo, «El aprovechamiento del medio natural en el reino de Toledo durante los siglos bajomedievales», *El medio natural en la España medieval*, Actas del I Congreso sobre ecohistoria e historia medieval, ed. por Julián Clemente Ramos, Cáceres, 2001, pp. 163-193.
- KAPLAN, Steven Laurence, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, trad. de Pierre-Emmanuel Dauzat, Paris, 1996.
- KRUS, Luís, «Afonso I, D.», *Dicionário ilustrado da história de Portugal*, coord. por José Costa Pereira, vol. I, Lisboa, 1985, p. 23.
- , «Escrita e poder: as Inquirições de Afonso III», *Passado, memória e poder na sociedade medieval portuguesa. Estudos*, Redondo, 1994, pp. 35-57.
- , «Inquirições», *Dicionário ilustrado da história de Portugal*, coord. por José Costa Pereira, Lisboa, 1985, pp. 343-344.
- , «O rei herdeiro dos condes: D. Dinis e a herança dos Sousas», *Passado, memória e poder na sociedade medieval portuguesa. Estudos*, Redondo, 1994, pp. 59-99.
- , v. MATTOSO, José
- LADERO QUESADA, Miguel Ángel, «La caza en la legislación municipal castellana. Siglos XIII a XVIII», *En la España medieval. Estudios dedicados al Profesor D. Júlio González González*, Madrid, 1980, pp.193-221.
- , «La caza en las ordenanzas municipales de Andalucía. Siglos XV y XVI», *La chasse au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 237-251.
- LAPA, Manuel Rodrigues, «Livros de falcoaria», *Boletim de Filologia*, t. I, fasc. 3-4, 1933, pp. 199-234.
- LA RONCIÈRE, Charles-Marie de, «Alimentation et ravitaillement à Florence au XIV^e siècle», *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, pp. 183-192.
- LATOUCHE, Robert, *Les origines de l'économie occidentale (IV^e-XI^e siècle)*, Paris, 1956.
- LAURIOUX, Bruno, *A Idade Média à mesa*, trad. de Elsa Andringa, Mem Martins, 1992.
- , *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, 2002.
- , *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997.
- , «De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale», *Médiévales*, n.º 5, 1983, pp. 15-31.
- LAUTENSACH, Hermann, «A cobertura vegetal», *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro e Hermann Lautensach, org., coment. e atualização por Suzanne Daveau, vol. II, *O ritmo climático e a paisagem*, Lisboa, 1988, pp. 539-575.
- , «A utilização do solo», *ib.*, vol. IV, *A vida económica e social*, Lisboa, 1991, pp. 947-988.
- LE GOFF, Jacques, «Codes vestimentaire et alimentaire dans Erec et Énide», *L'imaginaire médiéval*, Paris, 1985, pp. 188-207.
- LE ROY LADURIE, Emmanuel, *Les paysans du Languedoc*, [Paris], 1969.
- LIMA, Alexandra Cerveira Pinto S., *Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano*, Melgaço, 1996.
- LOBO, A. de Sousa Silva Costa, *Historia da sociedade em Portugal no seculo XV*, Lisboa, 1903.
- LOPES, Luís Seabra, «As antigas medidas de sal de Aveiro», *Boletim Municipal de Cultura de Aveiro*, ano XVIII, n.º 36, 2000, pp. 59-73.

- , «Medidas de capacidade na Beira nos séculos XII a XVI», *Beira Alta*, vol. 62, 2003, pp. 109-141.
- , «Medidas portuguesas de capacidade. Do alqueire de Coimbra de 1111 ao sistema de medidas de D. Manuel», *Revista Portuguesa de História*, t. XXXII, 1997-1998, pp. 543-583.
- , «Medidas portuguesas de capacidade. Duas tradições metrológicas em confronto durante a Idade Média», *ib.*, vol. XXXIV, 2000, pp. 535-632.
- , «Sistemas legais de medidas de peso e de capacidade do Condado Portucalense ao século XVI», *Portugalía*, nova série, vol. XXIV, 2003, pp. 116-164.
- LOSCERTALES, Pilar, «Anubda», *Diccionario de historia de España*, dirig. por Germán Bleiberg, vol. 1, 2.ª ed., Madrid, reimp. de 1979, p. 282.
- , «Fonsadera», *ib.*, vol. 2, p. 124.
- , «Hospedaje», *ib.*, p. 401.
- , «Velas o escuchas», *ib.*, vol. 3, p. 920.
- , «Yantar», *ib.*, p. 1053.
- MACHADO, J. T. Montalvão, *Itinerários de el-rei D. Pedro I (1357-1367)*, Lisboa, 1978.
- MAILLARD, François, «Les dépenses de l'hôtel du comte Jean d'Angoulême pour le second semestre 1462», *Bulletin Philologique et Historique*, (1968), Actes du 93^e Congrès National des Sociétés Savantes tenu à Tours, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, pp. 119-127.
- MALTEZ, Maria Teresa Nesbitt Rebelo da Silva, *Os recursos alimentares no Algarve oriental (século XIV)*, dissert. polic., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 1993.
- MANE, Perrine, «Images de panification au Moyen Âge», *La préparation alimentaire des céréales*, ed. por François Sigaut e Dominique Fournier, Pact 26, 1991, pp. 51-68.
- MARQUES, A. H. de Oliveira, «Centeio», *Dicionário de História de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. I, Lisboa, 1963, pp. 552-553.
- , «Cevada», *ib.*, pp. 560-561.
- , «A circulação e as trocas», *Nova História de Portugal*, dirig. pelo mesmo e Joel Serrão, vol. III, *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325). Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, coord. por Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, 1996, pp. 487-528.
- , «Inquirições», *Dicionário de História de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. II, Lisboa, 1965, pp. 552-554.
- , *Introdução à história da agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 2.ª ed., Lisboa, 1978.
- , «Pesos e medidas», *Dicionário de História de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, pp. 369-374.
- , «O «Portugal» islâmico», *Nova História de Portugal*, dirig. pelo mesmo e Joel Serrão, vol. II, *Portugal das Invasões Germânicas à «Reconquista»*, coord. pelo mesmo, Lisboa, 1993, pp. 117-249.
- , *Portugal na crise dos séculos XIV e XV*, vol. IV de *ib.*, Lisboa, 1987.
- , «A pragmática de 1340», *Ensaios de história medieval portuguesa*, Lisboa, 1965, pp. 125-160.
- , *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, Lisboa, 1964.
- MARQUES, José, «A administração municipal de Mós de Moncorvo, em 1439», sep. de *Brigantia – Revista de cultura*, vol. V, n.ºs 2-3-4, 1985.
- , *A arquidiocese de Braga no século XV*, Lisboa, 1988.
- , *A assistência no Norte de Portugal nos finais da Idade Média*, Porto, 1989.
- , «O censual da cabido de Tui para o arcediagado da Terra da Vinha – 1321», *Relações entre Portugal e Castela nos finais da Idade Média*, Lisboa, 1994, pp. 65-104.
- , «Devastações biscainhas na quinta da Azóia (1381)», *Revista Portuguesa de História*, t. XXXI, Homenagem ao Doutor Salvador Dias Arnaut, vol. II, 1996, pp. 191-217.
- , «Os itinerários do arcebispo de Braga D. Fernando da Guerra (1417-1467)», sep. de *Revista de História*, vol. I, 1978.
- , «Reflexos da guerra castelhana nas terras de Barroso e Monforte de Rio Livre – 1338-1340», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 365-377.

- , «Viajar em Portugal nos séculos XV e XVI», *Revista da Faculdade de Letras, História*, II s., vol. XIV, 1997, pp. 91-121.
- MARQUES, Maria Alegria Fernandes, «As etapas de crescimento do reino», *Nova história de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. III, *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325). Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, coord. por Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, 1996, pp. 37-64.
- , «A viabilização de um reino», *ib.*, pp. 23-37.
- MARREIROS, Maria Rosa Ferreira, *Propriedade fundiária e rendas da Coroa no reinado de D. Dinis. Guimarães*, dissert. polic., Faculdade de Letras, 2 vols., Coimbra, 1990.
- , «Os proventos da terra e do mar», *Nova história de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. III, *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325). Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, coord. por Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, 1996, pp. 401-475.
- MARSÁ, Francisco, «Toponímia de la Reconquista», *Enciclopedia lingüística hispánica*, vol. I, Madrid, 1960, pp. 615-646.
- MARTÍN, José Luis, «Simbolismo y comportamiento en la mesa», *Comer y beber en la Edad Media, Historia 16*, n.º 223, Nov. 1994, pp. 67-85.
- MARTÍNEZ MARTÍNEZ, María, «Ofícios, artesanía y usos de la piel en la indumentaria (Murcia, ss. XIII-XV)», *Historia. Instituciones. Documentos*, vol. 29, 2002, pp. 237-274.
- MARTÍNEZ SOPENA, Pascual e CARBAJO SERRANO, Maria José, «L'alimentation des paysans castillans du XI^e au XIII^e siècle d'après les «fueros»», *Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1, *Aliments et société*, Nice, 1984, pp. 335-347.
- MARTINS, Alcina Manuela Oliveira, *Os votos de Santiago no Norte de Portugal (sécs. XII-XV)*, [Santiago de Compostela], 1993.
- MARTINS, Maria Odete Sequeira, v. CARRILHO, Aura
- MARTINS, Rui Sousa, «A cerâmica de produção doméstica na ilha das Flores», *O Faial e a periferia açoriana nos séculos XV a XIX*, Actas do Colóquio, Horta, 1995, pp. 493-510.
- MATTOSO, José, «D. Afonso Henriques», *História de Portugal*, dir. por José Hermano Saraiva, vol. 2, Lisboa, 1982, pp. 53-89.
- , *D. Afonso Henriques*, [Lisboa], 2006.
- , «A caça no Soajo», *Fragmentos de uma composição medieval*, Lisboa, 1987, pp. 205-211.
- , «As famílias nobres da região de Guimarães no século XIII», *A nobreza medieval portuguesa. A família e o poder*, Lisboa, 1981, pp. 341-349.
- , «Fossado», *Dicionário ilustrado da história de Portugal*, coord. por José Costa Pereira, vol. I, Lisboa, 1985, p. 268.
- , «A guerra civil de 1319-1324», *Estudos de história de Portugal. Homenagem a A. H. de Oliveira Marques*, vol. I, *Séculos X-XV*, Lisboa, 1982, pp. 161-176.
- , *Identificação de um País. Ensaio sobre as origens de Portugal 1096-1325*, vol. I – *Oposição*; vol. II – *Composição*, Lisboa, 1985.
- , «1096-1325», *História de Portugal*, dir. pelo mesmo, vol. II, *A monarquia feudal (1096-1480)*, coord. pelo mesmo, Lisboa, 1993, pp. 9-309.
- , *Le monachisme ibérique et Cluny. Les abbayes du diocèse de Porto de l'an mil à 1200*, Lovaina, 1968.
- , FALCÃO, José António e FERREIRA, Jorge M. Rodrigues, «A propriedade eclesiástica no litoral nortenho (1220-1258) – Contribuição para o seu estudo», *Actas do Colóquio «Santos Graça» de etnografia marítima*, vol. III, *Povoamento e administração – Aspectos sociais*, Póvoa de Varzim, 1985, pp. 231-236.
- , KRUS, Luís e ANDRADE, Amélia Aguiar, *O Castelo e a Feira. A Terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*, Lisboa, 1989.

- , — e —, «Paços de Ferreira na Idade Média: uma sociedade e uma economia agrárias», *Paços de Ferreira – Estudos monográficos*, 1986, pp. 171-243.
- , — e —, *A Terra de Santa Maria no século XIII. Problemas e documentos*, Santa Maria da Feira, 1993.
- , — e BETTENCOURT, Olga, «As inquirições de 1258 como fonte de história da nobreza: o julgado de Aguiar de Sousa», *Revista de história económica e social*, nº 9, 1982, pp. 17-74.
- MÉNARD, Philippe, «Littérature et iconographie: les pièges dans les traités de chasse d'Henri de Ferrières et de Gaston Phébus», *La chasse au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, Nice, 1980, pp. 159-188.
- MÉNDEZ Riestra, Eduardo, *Lo comido y lo servido. Una aproximación a la alimentación en Asturias desde los primeros tiempos hasta la Edad Moderna*, 2.^a ed., Gijón, 2007.
- MENJOT, Denis, «Les murciens du Bas Moyen Âge à la chasse», *La chasse au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, Nice, 1980, pp. 253-274.
- MERDRIGNAC, Bernard e CHÉDEVILLE, André, *Les sciences annexes en histoire du Moyen Âge*, Rennes, 1998.
- MERÊA, Paulo, «Anúduva e adua (dúvidas e sugestões)», *Estudos de história de Portugal*, Lisboa, 2006, pp. 495-507.
- , «Organização social e administração pública», *História de Portugal*, dirig. por Damião Peres, vol. II, Barcelos, 1929, pp. 445-524.
- MIQUEL I VIVES, Marina, «La «cena de presència» a la Corona d'Aragó a mitjan segle XIV», *Estudios sobre renta, fiscalidad y finanzas en la Cataluña bajomedieval*, comp. por Manuel Sánchez Martínez, Barcelona, 1993, pp. 277-334.
- , e DOMINGO, Anna, «La taula reial a finals del segle XIV», *Actes I Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, Comunicacions, Lérida, 1995, pp. 293-307.
- MOITEIRO, Gilberto Coralejo, «Paisagens históricas: a flora e a fauna na toponímia meridional beirã de Quinhentos», *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas. Actas das primeiras jornadas*, coord. por Iria Gonçalves, Lisboa, 2005, pp. 25-63.
- MOLÉNAT, Jean-Pierre, «La chasse dans la région tolédane entre le XII^{ème} et le XVI^{ème} siècle», *La chasse au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, Nice, 1980, pp. 275-284.
- MONTANARI, Massimo, «Agricoltura e attività silvo-pastorali nell' Alto Medioevo. Un paesaggio adriatico», *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Turim, 1984, pp. 5-31.
- , *L'alimentazione contadina nell' Alto Medioevo*, Nápoles, 1979.
- , «L'alimentazione contadina nell' Italia tardomedievale», *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Turim, 1984, pp. 201-217.
- , *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, 1988.
- , «Alimentazione, cultura, società nel Medioevo», *Actes I Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, Comunicacions, Lérida, 1995, pp. 21-37.
- , «Gli animali e l'alimentazione umana», *L'uomo di fronte al mondo animale nell' Alto Medioevo*, XXXI Settimani di studi del Centro Italiano di Studi sull' Alto Medioevo, t. I, Spoleto, 1985, pp. 619-663.
- , «Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação», *História da alimentação*, dirig. pelo mesmo e Jean-Louis Flandrin, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. de Maria da Graça Pinhão, Lisboa, 1998, pp. 261-268.
- , «La cerealicoltura nell'Italia del Sud: vocazione produttive e culturali», *Uomini, terre, boschi nell' Occidente medievale*, Catània, 1992, pp. 151-169.
- , «Estruturas de produção e sistemas alimentares», *História da alimentação*, dirig. pelo mesmo e Jean-Louis Flandrin, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. de Maria da Graça Pinhão, Lisboa, 1998, pp. 251-259.
- , *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, trad. de Juan Vivanco, Barcelona, 1993.
- , «Mutamenti economico-sociali e trasformazione del regime alimentare dei ceti rurali», *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Turim, 1984, pp. 149-173.

- , «Paesaggio agrario e forme insediative», *Uomini, terre, boschi nell'Occidente medievale*, Catània, 1992, pp. 95-113.
- , «El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios de la Edad Media: ¿espacio cultural o mar fronterizo?», *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, ed. por F. Xavier Medina, Barcelona, 1996, pp. 73-79.
- , «II ruolo della caccia nell'economia e nell'alimentazione dei ceti rurali dell'Italia del Nord. Evoluzione dall'Alto al Basso Medioevo», *La chasse au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 331-345.
- , v. BARUZZI, Marina
- MONTEANO, Peio J., *Los navarros ante el hambre, la peste, la guerra y la fiscalidad. Siglos XV y XVI*, Pamplona, 1999.
- MONTEIRO, João Gouveia, «Castelos e armamento», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, [Lisboa], 2003, pp. 164-191.
- , *Os castelos portugueses nos finais da Idade Média. Presença, perfil, conservação, vigilância e comando*, Lisboa, 1999.
- , «Estratégia e tática militares», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, [Lisboa], 2003, pp. 216-244.
- , *A guerra em Portugal nos finais da Idade Média*, Lisboa, 1998.
- , «Organização e formação militares», *Nova história militar de Portugal*, dirig. por Manuel Themudo Barata e Nuno Severiano Teixeira, vol. I, coord. por José Mattoso, [Lisboa], 2003, pp. 192-215.
- MORAIS, António Joaquim Cardoso, v. BARROCA, Mário Jorge
- MORALES GÓMEZ, Juan José, v. TORREBLANCA GASPAS, María Jesús
- MORALES MUÑIZ, Arturo e MORALES MUÑIZ, Dolores Carmen, «¿De quién es este ciervo?: Algunas consideraciones en torno a la fauna cinegética de la España medieval», *El medio natural en la España medieval*. Actas del I Congreso sobre ecohistoria e historia medieval, ed. por Julián Clemente Ramos, Cáceres, 2001, pp. 383-406.
- MORALES MUÑIZ, Dolores Carmen, «Las aves cinegéticas en la Castilla medieval según las fuentes documentales y zooarqueológicas. Un estudio comparativo», *La caza en la Edad Media*, ed. por José Manuel Fradejas Rueda, Tordesilhas, 2002, pp. 129-150.
- , v. MORALES MUÑIZ, Arturo
- MOREIRA-LOPES, Maria Eugénia S. A. *et alii*, *Vegetação de Portugal*, vol. I, *Plantas espontâneas e subespontâneas*; vol. II, *Plantas cultivadas*, trab. polic., Lisboa, Centro de Estudos Geográficos, 1980-1981.
- MORENO, Humberto Baquero, *Itinerários de el-rei D. Duarte (1433-1438)*, Lisboa, 1976.
- , *Os itinerários de el-rei Dom João I (1384-1433)*, Lisboa, 1988.
- , «Os itinerários do infante D. Pedro (1438-1448)», sep. de *Revista de Ciências do Homem* da Universidade de Lourenço Marques, vol. 1, s. B, 1968.
- , «O poder real e as autarquias locais no trânsito da Idade Média para a Idade Moderna», *Revista da Universidade de Coimbra*, vol. XXX, 1983, pp. 369-393.
- MORSEL, Joseph, «Chasse», *Dictionnaire du Moyen Âge*, dirig. por Claude Gauvard, Alain de Libera e Michel Zink, 2.^a ed. «Quadrige», Paris, 2004, pp. 271-272.
- MOSQUERA AGRELO, Manuel, «Para una historia del medio natural – Una aproximación ecohistórica a la documentación medieval lucense», *El medio natural en la España medieval*. Actas del I Congreso sobre ecohistoria e historia medieval, ed. por Julián Clemente Ramos, Cáceres, 2001, pp. 407-428.
- MULON, Mariane, «Deux traités d'art culinaire médiévale», *Bulletin Philologique et Historique*, (1968), Actes du 93^e Congrès National des Sociétés Savantes tenu à Tours, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, pp. 369-435.
- , «Les premières recettes médiévales», *Pour une histoire de l'alimentation*, trab. reun. por Jean-Jacques Hémardinquier, Paris, 1970, pp. 236-240.

- NADA PATRONE, Anna Maria, *Il cibo del ricco ed el cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell' alimentazione. L'Arca Pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turim, 1989.
- NEVEUX, Hugues, «Déclin et reprise: la fluctuation biséculaire», *Histoire de la France rurale*, dirig. por Georges Duby e Armand Wallon, t. II, *L'âge classique des paysans. 1340-1789*, dirig. por Emmanuel Le Roy Ladurie, Paris, 1975, pp. 11- 173.
- NOVO CAZÓN, José Luis, *El priorato santiaguista de Vilar de Donas en la Edad Media (1194-1500)*, A Corunha, 1986.
- NUNES, José Joaquim, «A fauna na toponímia portuguesa», *Boletim da Segunda Classe da Academia das Ciências de Lisboa*, vol. XVI (1921-1922), Coimbra, 1926, pp. 452-473.
- , «Tentativa de identificação do animal chamado zevro nos documentos medievais», *ib.*, pp. 427-436.
- , «A vegetação na toponímia portuguesa», *ib.*, vol. XIII, 1920, pp. 3-47.
- OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, GALHANO, Fernando e PEREIRA, Benjamim, *Construções primitivas em Portugal*, 2.^a ed., Lisboa, 1988.
- , v. DIAS, Jorge
- OLIVEIRA, José Augusto da Cunha Freitas de, *Na península de Setúbal, em finais da Idade Média: organização do espaço, aproveitamento dos recursos e exercício do poder*, dissert. polic., Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 2008.
- OLIVEIRA, Luís Filipe, «O livro dos bens de Luís Mendes de Refóios em Sarzedas e na Sobreira Formosa», *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas*, Actas das primeiras jornadas, coord. por Iria Gonçalves, Lisboa, 2005, pp. 169-205.
- ORTALLI, Gherardo, «Animal exemplaire et culture de l' environnement: permanences et changements», *L' animal exemplaire au Moyen Âge (V^e-XV^e siècles)*, text. reun. por Jacques Berlioz e Marie Anne Polo de Beaulieu, com a colaboração de Pascal Collomb, Rennes, 1999, pp. 41-50.
- , «Loup», *Dictionnaire du Moyen Âge*, dirig. por Claude Gauvard, Alain de Libera e Michel Zink, 2.^a ed. «Quadrige», Paris, 2004, p. 849.
- PALLA, Maria José, «Manger et boire au Portugal à la fin du Moyen Âge – Textes et images», *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Sénefiance n.º 38, Aix-en-Provence, 1996, pp. 95-113.
- PALLARES MÉNDEZ, María del Carmen, *El monasterio de Sobrado: un ejemplo de protagonismo monástico en la Galicia medieval*, A Corunha, 1979.
- e PORTELA SILVA, Ermelindo, *El bajo valle del Miño en los siglos XII y XIII. Economía agraria y estructura social*, Santiago de Compostela, 1971.
- , — e GELABERT GONZÁLEZ, J., «Caza de los señores y caza de los campesinos en Galicia (1100-1600)», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 287-301.
- PALOMEQUE TORRES, Antonio, «Contribución al estudio del ejército en los Estados de la Reconquista», *Anuario de historia del derecho español*, t. XV, 1944, pp. 205-351.
- PARAIN, Charles, «La evolución de la técnica agrícola», *Historia económica de Europa desde la decadencia del Imperio Romano*, dirig. por J. H. Clapham e Eileen Power, vol. I, *La vida agraria en la Edad Media*, trad. de Andrés Sánchez Arbós, Madrid, s. d., pp. 143-203.
- PEDRO, José Gomes, *Carta da distribuição de carvalhos e castanheiro*. Notícia explicativa da folha II.3 do *Atlas do Ambiente*, Lisboa, 1989.
- PÉGEOT, Pierre, «Le droit de gîte aux chiens», *Milieux naturels, espaces sociaux*, Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Milliod, Paris, 1997, pp. 273-278.
- PELÁEZ ALBENDEA, M. J., «Algunas manifestaciones del derecho de caza en Cataluña (siglos XIII y XIV)», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 69-82.
- PEREIRA, Benjamim, v. OLIVEIRA, Ernesto Veiga de
- PEREIRA, Maria Teresa Lopes, «O mel e a cera em Portugal na Idade Média», *Olhares sobre a História*. Estudos

- oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 447-467.
- PERES, Emílio, «Pão, insubstituível mitigador da fome», *O pão, o comer e o saber comer para melhor viver*, coord. por João Madureira, Terena, 2004, pp. 55-64.
- , «O pão nosso de cada dia», *ib.*, pp. 43-54.
- PÉREZ DE TUDELA Y VELASCO, Isabel, «La arquitectura militar como simbolo y emblema de las realidades medievales», *La fortificación medieval en la Península Ibérica*. Actas del IV Curso de cultura medieval, Centro de Estudios del Románico, Aguilar de Campoo, 21-26 de septiembre de 1992, Aguilar de Campoo, 2001, pp. 11-16.
- PESCADOR, Carmela, «La caballería popular en León y Castilla», *Cuadernos de historia de España*, vol. XXXIII-XXXIV, 1961, pp. 101-138; vol. XXXV-XXXVI, 1962, pp. 56-201; vol. XXXVII-XXXVIII, 1963, pp. 88-198; vol. XXXIX-XL, 1964, pp. 168-260.
- PEYER, Hans Conrad, «Os princípios da hospedagem na Europa», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. de Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Lisboa, 2001, pp. 57-65.
- PICARD, Christophe, *L'Océan Atlantique musulman. De la conquête arabe à l'époque almohade. Navigation et mise en valeur des côtes d'al-Andalus et du Maghreb occidental (Portugal-Espagne-Maroc)*, Paris, 1997.
- , *Le Portugal musulman (VIII^e-XIII^e siècle) L'Occident d'al-Andalus sous la domination islamique*, Paris, 2000.
- PICHOT, Daniel, *Le village éclaté. Habitat et société dans les campagnes de l'Ouest au Moyen Âge*, Rennes, 2002.
- PIEL, Joseph M., «Paço e milhafre: história de duas palavras e de alguns termos congêneres», *Revista da Faculdade de Letras*, Lisboa, III s., n.º 13, 1981, pp. 315-325.
- , «Sobrado. Perfil histórico de uma palavra», *Estudos de linguística histórica galego-portuguesa*, [Lisboa], 1989, pp. 263-269.
- PINA, Isabel Castro, *A encosta ocidental da Serra da Estrela. Um espaço rural na Idade Média*, Cascais, 1998.
- PITTE, Jean-Robert, *Histoire du paysage français*, t. I, *Le sacré: de la préhistoire au XV^e siècle*, Paris, 1983.
- PIZARRO, José Augusto de Sotto Mayor, *D. Dinis*, [Lisboa], 2005.
- PLANCHE, Alice, «La bête singulière», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 493-505.
- PORTELA SILVA, Ermelindo, *La región del obispado de Tuy en los siglos XII a XV. Una sociedad en la expansión y en la crisis*, Santiago de Compostela, 1975.
- , v. PALLARES MÉNDEZ, M.^a del Carmen
- POWERS, James F., *A society organized for war. The Iberian municipal militias in the Central Middle Ages. 1000-1284*, Berkeley – Los Angeles – Londres, 1988.
- REDON, Odile; SABBAN, Françoise e SERVENTI, Silvano, *Delicias de la gastronomía medieval*, trad. de Mauricio Wacquez, Madrid, 1996.
- , v. FLANDRIN, Jean-Louis
- REIS, António Matos, *A origem dos municípios portugueses*, Lisboa, 1991.
- REY, Maurice, *Le domaine du roy et les finances extraordinaires sous Charles VI. 1388-1412*, Paris, 1965.
- RIBEIRO, Orlando, «Brandas e inverneiras em Castro Laboreiro», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, pp. 251-256.
- , «O campo e a árvore em Portugal», *ib.*, pp. 71-79.
- , «Le caroubier. Ses conditions naturelles, son expansion, ses rapports avec l'agriculture», *ib.*, pp. 183-189.
- , «Aux confins du domaine méditerranéen. L'olivier dans le Nord-Ouest du Portugal», *ib.*, pp. 171-181.
- , «A cultura do milho e a disseminação do povoamento», *ib.*, pp. 191-192.
- , «O fim dos arcaísmos», *ib.*, pp. 55-70.
- , «As formas movediças da paisagem», *ib.*, vol. I, *Síntese e método*, Lisboa, 1989, pp. 127-133.

- , *Introduções geográficas à história de Portugal. Estudo crítico*, Lisboa, 1977.
- , «O manto vegetal», *Geografia de Portugal*, pelo mesmo e Hermann Lautensach, org., coment. e actualização por Suzanne Daveau, vol. II, *O ritmo climático e a paisagem*, Lisboa, 1988, pp. 577-584.
- , «Milho», *Dicionário de História de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, pp. 58-64.
- , «O milho, a vida rural e a expansão portuguesa», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, pp. 193-206.
- , «L'occupation humaine des montagnes portugaises», *ib.*, vol. VI, *Estudos regionais*, Lisboa, 1995, pp. 239-254.
- , *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico. Esboço de relações geográficas*, 2.^a ed., Lisboa, 1963.
- , «Uma região portuguesa do Norte e do Litoral: o Minho», *Opúsculos geográficos*, vol. VI, *Estudos regionais*, Lisboa, 1995, pp. 259-302.
- , «As regiões geográficas», *Geografia de Portugal*, pelo mesmo e Hermann Lautensach, org., coment. e actualização por Suzanne Daveau, vol. IV, *A vida económica e social*, Lisboa, 1991, pp. 1241-1265.
- , «Relance da evolução da agricultura», *Opúsculos geográficos*, vol. IV, *O mundo rural*, Lisboa, 1991, pp. 33-47.
- , «Significado ecológico, expansão e declínio da oliveira em Portugal», *ib.*, pp. 85-170.
- , «Sur quelques traits de la campagne portugaise», *ib.*, pp. 11-20.
- RICHE, Pierre, *La vie quotidienne dans l'Empire carolingien*, Paris, 1973.
- RIERA-MELIS, Antoni, «Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares», *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, ed. por F. Xavier Medina, Barcelona, 1996, pp. 81-107.
- , «Sistemes alimentares i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana», *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988, pp. 1-26.
- , «Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII)», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. de Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Lisboa, 2001, pp. 11-29.
- RILEY, Carlos Guilherme, v. COELHO, Maria Helena da Cruz
- RÍOS RODRÍGUEZ, María Luz, «Los recursos físicos: mundo rural, pesca y actividad industrial», *Vizcaya en la Edad Media. Evolución demográfica, económica, social y política de la comunidad vizcaína medieval*, vol. II, San Sebastián, 1985, pp. 9-168.
- , «Soutos bravos y soutos mansos: el castaño en Galicia (siglos XII-XIV)», *El medio natural en la España medieval. Actas del I Congreso de ecohistoria e historia medieval*, ed. por Julián Clemente Ramos, Cáceres, 2001, pp. 475-488.
- RIPPE, Gérard, «Il combattimento di pane e polenta», *Campagnes médiévales: l'homme et son espace. Études offertes a Robert Fossier*, trab. reunidos por Élisabeth Mornet, Paris, 1995, pp. 189-198.
- RODÓN, Eulalia, «El percepto de *apellido y faciat judicare alcaldibus* en el fuero de Aliaga», *Aragón en la Edad Media*, vol. X-XI, Homenaje a la Profesora Emérita María Luisa Ladesma Rubio, Saragoça, 1993, pp. 737-745.
- RODRIGUES, Ana Maria Seabra de Almeida, *Torres Vedras. A vila e o termo nos finais da Idade Média*, Lisboa, 1995.
- RODRIGUES, Maria Teresa Campos, «Itinerário de D. Fernando. 1367-1383», sep. de *Bracara Augusta*, t. XXXII, fasc. 73-74, Jan. – Dez., 1978.
- , «O itinerário de D. Pedro I. 1357-1367», *Revista 'Ocidente'*, vol. LXXXII, 1972, pp. 147-176.
- RODRÍGUEZ GALDO, María Xosé, *Señores y campesinos en Galicia. Siglos XIV-XVI*, Santiago de Compostela, 1976.
- RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, María del Carmen, *Economía y poder en El Bierzo del siglo XV: San Andrés de Espinareda*, Santiago de Compostela – León, 1992.
- , v. DURANY CASTRILLO, Mercedes

- ROMERO PORTILLA, Paz, «Ausencia de fortalezas de frontera en Galicia (ss. XIII-XIV)», *La fortaleza medieval. Realidad y símbolo*. Actas. XV Asamblea general de la Sociedad Española de Estudios Medievales, Alicante, 1998, pp. 333-338.
- , «Los problemas de frontera entre Portugal y Castilla (s. XIV-XV)», *2.º Congresso Histórico de Guimarães, Actas do Congresso*, vol. 6, *História local, I – Idade Média, Séculos XIII-XV. Época Contemporânea*, Guimarães, 1996, pp. 183-188.
- ROSSELLÓ, Ramón, v. BOVER, Jaume
- RUAS, Henrique Barrilaro, «Normandos, ataques dos», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, pp. 162-163.
- RUBIO VELA, Agustín, «El consumo de pan en la Valencia bajomedieval», *Actes I Col·loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lérida, 1995, pp. 153-183.
- RUCQUOI, Adéline, «Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XV^e siècle», *Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1, *Aliments et société*, Paris, 1984, pp. 297-312.
- RUIZ GÓMEZ, Francisco, *Las aldeas castellanas en la Edad Media. Oña en los siglos XIV y XV*, Madrid, 1990.
- SABBAN, Françoise, v. REDON, Odile
- SALY, Antoinette, «Les oiseaux dans l'alimentation médiévale d'après le Viandier de Taillevent et le Ménagier de Paris», *Manger et boire au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, 1984, pp. 173-179.
- SAMARAN, Charles, «Un essai de pain à l'abbaye de Saint-Denis au XIV^e siècle», *Bulletin Philologique et Historique* (1968), Actes du 93^e Congrès National des Sociétés Savantes tenu à Tours, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, Paris, 1971, pp. 437-438.
- SAMPAIO, Alberto, *Estudos históricos e económicos. «As villas do Norte de Portugal»*, Lisboa, 1979.
- , «O Minho rural e industrial», *Estudos históricos e económicos*, vol. II, Lisboa, 1979, pp. 161-259.
- SÁNCHEZ CARRERA, María del Carmen, *El Bajo Miño en el siglo XV. El espacio y los hombres*, A Corunha, 1997.
- SÁNCHEZ MARTÍNEZ, Manuel, «Una aproximación a la estructura del dominio real en Cataluña a mediados del siglo XV: el «Capbreu o memorial de les rendes e drets reynals» de 1440-1444», *Estudios sobre renta, fiscalidad y finanzas en la Cataluña bajomedieval*, comp. por Manuel Sánchez Martínez, Barcelona, 1993, pp. 381-453.
- SANTOS, Maria José Azevedo, «O mais antigo livro de cozinha português – receitas e sabores», *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes – Cultura – Sociedade*, Coimbra, 1997, pp. 36-66.
- , «O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V: Breves notas», *Brigantia*, vol. III, n.º 3, 1983, pp. 307-343.
- SANTOS, Maria Leonor Ferraz de Oliveira Silva, «Antroponímia fronteiriça minhota no século XIII», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 563-569.
- SARAMAGO, Alfredo, «O pão na cultura mediterrânica», *A terra, o homem e o pão*, I Congresso português de cultura mediterrânea, Terena, 2002, pp. 253-262.
- SARASA SÁNCHEZ, Esteban, «La mesa viajera del rey de Aragón Fernando I», *Comer y beber en la Edad Media*, *Historia* 16, ano XIX, n.º 223, 1994, pp. 86-90.
- SÉNAC, Philippe, v. BAZZANA, André
- SEQUEIRA, Joaquim Pedro Fragoso de, «Memória acerca da cultura, e utilidade dos castanheiros na comarca de Portalegre», *Memórias económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa, para o adiantamento da cultura, das artes e da indústria em Portugal e suas conquistas (1789-1815)*, t. II, dirig. por José Luís Cardoso, Lisboa, 1991, pp. 213-252.
- , «Memória sobre as azinheiras, sobreiras e carvalhos da província do Alentejo, onde se trata da sua cultura, e usos, e dos melhoramentos, que no estado actual podem ter», *ib.*, pp. 253-271.

- SERRA I CLOTA, Assumpta, «Producció i consum alimentari en la Catalunya Central a la Baixa Edat Mitjana», *Actes 1^{er} Col·loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Llérida, 1995, pp. 15-33.
- SERRANO LARRÁYOZ, Fernando, *La mesa del rey. Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, [Pamplona], 2002.
- SERRÃO, Joaquim Veríssimo, *Itinerários de el-rei D. João II (1481-1495)*, Lisboa, 1993.
- SERVENTI, Silvano, v. REDON, Odile
- SESMA MUÑOZ, J. Ángel, «El bosque y su explotación económica para el mercado en el Sur de Aragón en la Baja Edad Media», *El medio natural en la España medieval*, Actas del I Congreso sobre ecohistoria e historia medieval, ed. por Julián Clemente Ramos, Cáceres, 2001, pp. 195-215.
- SILVA, José Custódio Vieira da, «A morada privilegiada – o paço», *O fascínio do fim. Viagens pelo final da Idade Média*, Lisboa, 1997, pp. 23-43.
- , *Paços medievais portugueses*, 2.^a ed., Lisboa, 2002.
- SILVA, Rosa Fernanda Moreira da, «Contraste e mutações na paisagem agrária das planícies e colinas minhotas», *Studium Generale – Estudos contemporâneos*, n.º 5, Porto, 1983, pp. 9-115.
- SILVÉRIO, Carla, «O tópicos dos animais nas memórias cronísticas sobre os reis da dinastia de Borgonha», *Animalia. Presença e representações*, coord. por Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, 2002, pp. 159-173.
- SIMÉON RIERA, J. Daniel, «El pa i el blat en l'imaginari col·lectiu occidental», *El cycle dels cereals. Del gra al pa*, València, 1989, pp. 33-37.
- SLICHER VAN BATH, B. H., *Historia agraria de Europa Occidental (500-1500)*, trad. de F. M. Lorda Alaiz, 2.^a ed., Barcelona, 1978.
- SOMMÉ, Monique, «L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XV^e siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, (1968), Actes du 93^e Congrès National des Sociétés Savantes tenu à Tours, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, pp. 103-117.
- SOSSON, Jean-Pierre, «La part du gibier dans l'alimentation médiévale. L'exemple des «Pourvances» de Guillaume d'Ostrevant au Quesney (23 Sept. 1397 – 23 Juin 1398)», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 347-364.
- SOUSA, Armindo de, «Tempos medievais», *História do Porto*, dirig. por Luís A. de Oliveira Ramos, Porto, 1994, pp. 119-253.
- SOUSA, Bernardo Vasconcelos e, *D. Afonso IV (1291-1357)*, [Lisboa], 2005.
- SOUTO, Henrique, v. BRITO, Raquel Soeiro de
- SPANÒ GIAMMELLARO, Antonella, «Os fenícios e os cartagineses», *História da alimentação*, dirig. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. de Maria da Graça Pinhão, Lisboa, 1998, pp. 75-85.
- STOUFF, Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence au XIV^e et XV^e siècles*, Paris – La Haye, 1970.
- , *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Avinhão, 1996.
- SZTETYLLO, Janusz, «Le koc judiciaire en Pologne médiévale. Hiérarchie des juges et prestige des fourrures», *Milieus naturels, espaces sociaux*. Études offertes à Robert Delort, trab. reun. por Élisabeth Mornet e Franco Morenzoni, com a colaboração de Danielle Milliod, Paris, 1997, pp. 347-352.
- TAVARES, Maria José Ferro, «A moeda portuguesa durante a primeira dinastia (1128-1245)», *História de Portugal*, dirig. por José Hermano Saraiva, vol. 2, Lisboa, 1983, pp. 295-303.
- , «A pesca: uma riqueza em extinção?», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 639-651.
- , *Pobreza e morte em Portugal na Idade Média*, Lisboa, 1989.
- TELLES, Gonçalo Ribeiro, v. CABRAL, Francisco Caldeira
- TENTE, Catarina, *A ocupação alto-medieval da encosta noroeste da Serra da Estrela*, Lisboa, 2007.

- TERRADO PABLO, Xavier, *Metodología de la investigación en toponimia*, Saragoça, 1999.
- TERRÉ I VILLA, Mercè, «L'alimentació d'alguns lleidatans segons inventaris de l'arxiu capítol (1344-1399)», *Actes I^{er} Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, 1995, pp. 481-485.
- TO FIGUERAS, Lluís, «Habitat dispersé et structures féodales dans l'Espagne du Nord au Moyen Âge Central», *L'habitat dispersé dans l'Europe médiévale et moderne*, Actes des XVIII^{es} Journées Internationales d'Histoire de l'Abbaye de Flaran, 15-16-17 septembre 1996, ed. por Benoît Cursente, Toulouse, 1998, pp. 121-144.
- TORRE, Susana della, «Noticias de viajes en la España cristiana medieval (Siglos X a XIII)», *Cuadernos de Historia de España*, vol. XII, 1949.
- TORREBLANCA GASPAS, María Jesús e MORALES GÓMEZ, Juan José, «La provisión de la mesa de Fernando I en 1413: alimento y jerarquía», *Actes I^{er} Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, 1995, pp. 329-346.
- TORRENTE FERNÁNDEZ, Isabel, *El dominio del monasterio de San Bartolomé de Nava (siglos XIII-XV)*, Oviedo, 1982.
- TORRES, Rui Abreu, «Anúduva», *Dicionário de história de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. I, Lisboa, 1963, p. 161.
- TORRES FONTES, Juan, «La caza, deporte y privilegio», *Estampas de la vida murciana en la época de los Reyes Católicos*, 2.^a ed., Murcia, 1984, pp. 71-78.
- TOUBERT, Pierre, *Les structures du Latium médiéval. Le Latium meridional et la Sabine du IX^e à la fin du XII^e siècle*, vol. I, Roma, 1973.
- TRENCHS, Josep, «El peix a la taula de la princesa Mata d'Armanyac: els capritxos i gustos d'una infanta», *Actes I^{er} Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, 1995, pp. 309-328.
- TRINDADE, Maria José Lagos, «Os oficiais régios nas inquirições de Afonso III», *Estudos de história medieval e outros*, Lisboa, 1981, pp. 115-127.
- , «A propriedade das Ordens Militares nas Inquirições Gerais de 1220», *ib.*, pp. 129-143.
- , «Questões de administração local nas Inquirições Gerais de Afonso III», *ib.*, pp. 145-163.
- TUCOO-CHALA, Pierre, «L'art de la pédagogie dans le Livre de la Chasse de Gaston Fébus», *La chasse au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979) Nice, 1980, pp. 19-33.
- VALDEAVELLANO, Luis G. de, «Apellido», *Diccionario de historia de España*, dirig. por Germán Bleiberg, vol. 1, 2.^a ed., Madrid, reimp. de 1979, pp. 284-285.
- , «El «apellido». El procedimiento «in fraganti» y la reivindicación de bienes muebles en el derecho español medieval», *Estudios medievales de derecho privado*, Sevilla, 1977, pp. 61-92.
- , *Curso de historia de las instituciones españolas. De los orígenes al final de la Edad Media*, 3.^a ed., Madrid, 1973.
- , «Fonsado», *Diccionario de historia de España*, dirig. por Germán Bleiberg, vol. 2, 2.^a ed., Madrid, reimp. de 1979, pp. 124-125.
- , *Historia de España*. I, *De Los orígenes a la Baja Edad Media*, 3.^a ed., 2.^a parte, Madrid, 1963.
- , «Hueste», *Diccionario de historia de España*, dirig. por Germán Bleiberg, vol. 2, 2.^a ed., Madrid, reimp. de 1979, p. 405.
- VASCONCELOS, Carolina Michaëlis de, «Mestre Giraldo e os seus tratados de alveitaria e cetraria», *Revista Lusitana*, vol. XIII, 1910, pp. 149-432.
- VASCONCELOS, José Leite de, *Etnografia portuguesa. Tentame de sistematização*, vol. VI, 2.^a ed., org. por M. Viegas Guerreiro, Lisboa, 1983.
- VEIGA, A. Botelho da Costa, «Corografia militar do Noroeste de Portugal em 1220-1258», *Estudos de história militar portuguesa*, Lisboa, 1936, p. 1-216.
- VENTURA, Leontina, *D. Afonso III*, [Lisboa], 2006.

- VERDON, Jean, *Les loisirs au Moyen Âge*, Paris, 1980.
- VIANA, Mário, «Algumas medidas lineares medievais portuguesas. O astil e as varas», *Arquipélago. História*, 2.^a s., vol. III, 1999, pp. 487-493.
- , «Medidas de capacidade medievais portuguesas: uma revisão», *O reino, as ilhas e o mar oceano*. Estudos em homenagem a Artur Teodoro de Matos, coord. por Avelino Freitas de Meneses e João Paulo Oliveira e Costa, vol. I, Lisboa-Ponta Delgada, 2007, pp. 59-80.
- , «As medidas de capacidade nas Inquirições de 1258», *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, dirig. por Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Lisboa, 2009, pp. 691-702.
- , *Os vinhedos medievais de Santarém*, Cascais, 1998.
- VICENTE, António Maria Balcão, *Povoamento e estrutura administrativa no espaço transmontano (sécs. XII a 1325)*, dissert. policop., Faculdade de Letras de Lisboa, 2002.
- VIEIRA, Marina Afonso, v. CONDE, Manuel Sílvio Alves
- VILAR, Hermínia Vasconcelos, *D. Afonso II, um rei sem tempo*, [Lisboa], 2005.
- VINYOLES I VIDAL, Teresa-Maria, «Alimentació i ritmo del temps a Catalunya a la Baixa Edat Mitjana», *Actes. I^{er} Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó, Edat Mitjana*, Lérida, 1995, pp. 115-151.
- , «El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400», *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988, pp. 137-166.
- , *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona, 1985.
- VIRÉ, F., «La fauconnerie dans l'Islam médiéval (d'après les manuscrits arabes, du VIII^{ème} au XV^{ème} siècle)», *La chasse au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979), Nice, 1980, pp. 189-197.
- VITERBO, Joaquim de Santa Rosa de, *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*, ed. crítica de Mário Fiúza, vol. I e II, Porto, 1966.
- VOLANT, Bernardette, «Du pain... sur la planche. Pain bourgeois, pain brun et pain noir», *Dans les cuisines du Moyen Âge. Histoire médiévale*, hors série, n.º 8, Nov. 2004-Jan. 2005, pp. 14-18.
- WYCZANSKI, Andrzej, *La consommation alimentaire en Pologne au XVI^e et XVII^e siècles*, Paris, 1985.
- ZUG TUCCI, H., «Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione», *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*, XXXI Settimani di Studi del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, 1985, pp. 291-360.