

Maria José Azevedo Santos

*Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra*

## *O Azeite e a vida do homem medieval*

### Resumo

Após uma introdução sobre a cultura da oliveira e a produção do azeite, desde a Antiguidade até à Idade Média, procura-se, com base em fontes documentais de natureza administrativa, avaliar o papel do azeite no quotidiano do povo medieval. Detemo-nos nas profissões dos lagareiros e dos azeiteiros, regra geral, sobretudo os primeiros, muito estigmatizados pela sociedade. Com apreço e preços altos, o azeite tinha múltiplas funções. Concluímos que, inquestionavelmente, na Idade Média, o azeite foi sobretudo usado na iluminação das igrejas (altares) e casas nobres. Em segundo plano, e por vários factores vem o seu contributo para a alimentação. Interessante é, ainda, observá-lo como ingrediente de algumas receitas de mezinhas utilizadas em males e doenças diversos. Por tudo isto, pode afirmar-se que possuir olivais e azeite era um inequívoco sinal de poderio económico.

### Abstract

Following an introduction on the cultivation of olive trees and on the production of olive oil from Antiquity to the Middle Ages, this paper proceeds with an analysis, based on administrative documentary sources, of the significant role that olive oil played in the daily lives of the Medieval people. It focuses on the professional occupations of olive-oil producers and traders, who were generally highly stigmatized by society, especially the former. Highly esteemed and rather expensive, olive oil had multiple functions.

We discover that olive oil was first and foremost used in the Middle Ages to light churches (altars) and manor houses. Its contribution as a food comes second, for various reasons. Furthermore, it is interesting to note how it was used as an ingredient in some traditional remedies against several maladies and diseases. All in all, we can conclude that owning olive groves and olive oil was a clear sign of economic wealth.

«As árvores resolveram um dia eleger um rei sobre si, e disseram à oliveira: Reina sobre nós! Mas ela respondeu: Renunciarei, porventura, ao meu azeite, com que sirvo a Deus e aos homens, para me colocar acima das outras árvores?» (Jz. 9,8 e 9). Inspirada nesta belíssima passagem do Antigo Testamento, começemos, então, por dizer que a cultura da oliveira se perde nos mistérios da Natureza, da lenda e dos mitos.

Todos os povos antigos do Mediterrâneo reivindicaram, cada um, para os seus deuses, a descoberta desta milenar árvore. No geral, considera-se que deverá ter sido nas regiões mediterrânicas, muitos milhares de anos antes de Cristo, que a oliveira começou a ser plantada. Egípcios, hebreus, gregos, romanos, cristãos ou pagãos, todos eles lhe atribuíram as mais nobres qualidades e cargas simbólicas e alegóricas<sup>1</sup>. A oliveira foi, e ainda é, considerada símbolo de paz, de abundância e de sabedoria, enquanto o azeite é fonte de luz e de pureza.

Após um período longo (séculos I-IX) em que a olivicultura conheceu na Península Hispânica tempos de prosperidade e desenvolvimento, é lícito admitir, pelo silêncio generalizado dos escritos, que, entre os séculos IX e XII, se viveu uma forte crise na plantação da oliveira. Crise, aliás, extensiva a todos os sectores da sociedade de então, pois a Península atravessou, durante aquelas centúrias, um período de instabilidade e desorganização política, social, económica e cultural que correspondeu ao fenómeno que hoje designamos por “Reconquista”. Passada a guerra, e expulso o Infiel, os reinos peninsulares reorganizaram-se e as principais actividades dos homens, ainda que paulatinamente, foram-se desenvolvendo. O incremento agrícola, em geral, e a plantação da oliveira, em particular, são sinais de tempos novos, de tempos de paz, de tempos propícios ao cultivo da terra, à criação do gado, à circulação de pessoas e de bens. É, pois, neste contexto que os documentos do século XIII voltam a falar em oliveiras e no seu precioso produto – o azeite.

Os tabeliães são chamados para registar doações, escambos, vendas, aforamentos, emprazamentos e compras de olivais. O plantio da oliveira vai expandindo-se sobretudo à medida que os camponeses, comparando as exigências e os resultados económico-financeiros desta árvore com os da vinha, desprezavam esta última e optavam pela primeira na mira de maiores lucros, com menos trabalho e menos mão-de-obra<sup>2</sup>. Quem não conhece os cuidados contínuos que as vinhas exigem ao lavrador durante quase todo o ano<sup>3</sup>

Quanto às oliveiras, por uma carta de 1378, ficamos a saber que se deviam lavar, abrir e esmoutar anualmente e esterçar de dois em dois anos<sup>4</sup>. Podiam ser

---

<sup>1</sup> Sobre a simbologia da oliveira e do azeite veja-se Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire Naturelle et Morale de la Nourriture*, Paris, 1987, p. 168 e segs.

<sup>2</sup> Sobre este fenómeno veja-se Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos fins da Idade Média*, vol. I. Coimbra, 1983, p. 172.

<sup>3</sup> Veja-se o nosso trabalho, «Vinho, pescados, fruta e outras viandas em tempos medievais», in *A Alimentação em Portugal na Idade Média*, Coimbra, 1997, p. 68.

<sup>4</sup> TT - Sé de Coimbra, 2ª inc., m. 74, doc. 2950 citado por Maria Helena da Cruz Coelho, *ob. cit.*, p. 176. Ver ainda Iria Gonçalves que nos dá preciosas informações sobre os trabalhos agrícolas nos olivais do mosteiro de Alcobça (*Património do mosteiro de Alcobça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, 1989, pp. 232-234).

cultivadas em mono ou complantação, verificando-se, com muita frequência, esta última prática. Assim, os terrenos podiam oferecer-nos uma paisagem de muitas cores e cheiros, provenientes de figueiras, videiras, pessegueiros e de outras árvores e culturas com elas misturadas<sup>5</sup>. Quanto à mancha oleícola, esta foi aumentando, progressivamente, à medida que a cultura da oliveira foi conquistando o espaço agrícola, o que aconteceu sobretudo a partir do século XIV. Até lá, e porque tinha que partilhar o terreno com outras espécies arbóreas, um olival podia equivaler, tão-só, a pouco mais de meia dúzia de pés.

Passemos, agora, da árvore ao seu fruto e deste ao produto final o azeite. No Outono, geralmente em dia incerto, quando a azeitona já estava madura, grupos mais ou menos numerosos de homens e mulheres dirigiam-se aos olivais para proceder à respectiva apanha. Recorrendo ao varejo, processo, aliás, hoje, desaconselhado, à colheita à mão, ou, mais provavelmente, a ambos os processos, os trabalhadores faziam a recolha das azeitonas em cestos. Logo, ou passado algum tempo, elas eram levadas para os lagares mais próximos geralmente situados nas cidades ou nos respectivos termos. Era comum estas construções estarem localizadas junto de rios ou ribeiras atendendo à enorme importância da água, quer no fabrico do azeite, quer como força motriz para mover as mós. Até, pelo menos, finais da Idade Média, e a avaliar por documentos como os que publicamos em apêndice (nos. 2 e 3), os lagares eram, na sua grande maioria, casas de madeira, onde existiam, entre outros instrumentos e objectos, galgas, caldeiras, seiras, alquerque, prensas, talhas e potes<sup>6</sup>.

---

<sup>5</sup> A pluriplantação está documentada para várias regiões. Citem-se, por exemplo, Coimbra, Santarém, Leiria e Alenquer. Na primeira, existia oliveira com árvores de fruto, oliveira com trigo, linho ou vinha (Maria Helena da Cruz Coelho, *ob. cit.*, p. 177). Em Alvisquer, a coabitação era tal que as vinhas eram identificadas pela árvore dominante por isso se documentam a vinha do Pessegueiro, a vinha da Figueira e a vinha da Oliveira (Maria Ângela V da Rocha Beirante, *Santarém Medieval*, Lisboa, 1980, p. 162). Nas zonas de Leiria e Lisboa, coutos de Alcobaça, a plantação conjunta de oliveiras em terrenos de searas, hortas ou ferrageais foi assinalada por Iria Gonçalves, *ob. cit.*, p. 88. Em Alenquer, no século XV, a situação era idêntica como concluiu João Pedro Ferro, (*Alenquer Medieval* (séculos XII - XV). Cascais, 1996, pp. 135-136).

<sup>6</sup> Por um documento de 24 de Julho de 1410, o cabido da Sé de Coimbra obriga os rendeiros de Montemor a construírem um lagar de azeite de «duas vergas e de moos e pessos e vassa e cassa e caldeira e seiras» (Maria Helena da Cruz Coelho, *ob. cit.*, p. 233). E por um inventário de 25 de Fevereiro de 1408 do mosteiro de Seiça ficamos a saber que esta casa monástica possuía um lagar «bem posado com sua caldeira e seiras» (Maria Alegria Fernandes Marques, «Bens de dois mosteiros cistercienses no século XV», in *Amar, Sentir e Viver a História, Estudos de Homenagem a Joaquim Veríssimo Serrão*, ed. Colibri, Lisboa, 1995, p. 926. Cfr. ainda Iria Gonçalves, *ob. cit.*, pp. 124-125. Leia-se ainda Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas. Uma comunidade feminina na Baixa Idade Média - património e gestão*, Cascais, 1996, pp. 60-64 e cfr. apêndice documental. docs. 2 e 3.

O percurso da azeitona, desde que entrava no lagar até se transformar em azeite, bagaço e água ruça, era longo. Previamente lavadas, ou não, conforme o grau de sujidade que continham, as azeitonas eram lançadas num tanque redondo onde funcionavam as galgas. Movidas a água (azenha de azeite), ou pela força das bestas (lagar de azeite de cavalgadura), esmagavam-nas produzindo uma pasta que era em seguida metida em seiras de esparto. Estes recipientes, de forma circular e em número variável, uma vez cheios, eram empilhados numa prensa de vara e fuso ou de parafuso onde, pela acção do peso ou dos músculos dos homens, a pasta era espremida ao máximo até sair dela um líquido amarelado – o azeite<sup>7</sup>. Depois, separado da água ruça, o azeite era envasilhado e entregue aos respectivos proprietários ou a seus representantes. Chegava-se, deste modo, ao fim da labuta de extrair da imobilidade das azeitonas moídas aquele a que já chamaram o “ouro líquido”, fluente, belo, perfumado. Para trás, ficavam, naqueles palcos limitados da vida do homem medieval, os fumos, os cheirumes, os suores dos trabalhadores, e dos animais, a gordura entranhada nas roupas e nos corpos, enfim, um quadro que a sociedade daquele tempo penalizava, injustamente, com o desprezo e «tabu da sujidade» atribuídos aos lagareiros. A profissão de lagareiro, não obstante ser uma actividade exigente do ponto de vista físico e técnico<sup>8</sup>, era mal remunerada. Pelo Regimento da cidade de Évora, sabemos que este mesteiral auferia apenas 6 soldos diariamente<sup>9</sup>. A alternativa, porém, ao salário em moeda era-lhe, talvez, mais favorável, pois podia receber 1/10, ou mais, do azeite obtido; 3 pães; 4 reais para lenha e meio alqueire de cevada para a besta<sup>10</sup>. Igualmente mal pagos eram os lagareiros de Tomar. Em 1457, entregavam de dízimo à Igreja 6 reais, enquanto os tanoeiros, e até aquele que apenas “faz seiras d’azeite”, davam o dobro<sup>11</sup>. Fra-

---

<sup>7</sup> Cfr. Rosa Marreiros, «A Ordem de Santiago e o monopólio da moagem da azeitona em Palmela na Época Moderna», (no prelo). Aproveitamos o ensejo, para agradecer muito reconhecidamente à nossa Prezada Colega e Amiga Prof<sup>a</sup> Doutora Rosa Marreiros as sugestões e informações que nos prestou e que muito enriqueceram este trabalho.

<sup>8</sup> Para ser lagareiro era preciso obter urna carta de exame passada pelas câmaras. Coimbra, no século XVI, era considerada como aquela que mais crédito profissional concederia (José Pinto Loureiro, *Toponímia de Coimbra*, vol. I. Coimbra, p. 507).

<sup>9</sup> O lagareiro por finais do século XIV, em Évora, era dos mesteirais que ganhava menos. Ficava à frente só dos sergentes e mulheres dos telheiros, enquanto os alvaneis, atafoneiros, carpinteiros e outros recebiam quase ou mais do dobro (Maria Ângela V da Rocha Beirante, *Évora na Idade Média*, JNICT-FCG, Lisboa, 1995, p. 435).

<sup>10</sup> *Ibidem*, p. 409.

<sup>11</sup> A situação economicamente débil dos lagareiros, e outros mesteirais como ferradores, sapateiros e pedreiros, levava-os a aumentar o rendimento familiar quer possuindo, quer emprazando, nomeadamente oliveiras (Manuel Sílvio Alves Conde, *Tomar Medieval. O espaço e os homens*. Cascais, 1996, p. 111. Cabe acrescentar que possuir oliveiras era um sinal de riqueza que ciosamente se preservava com a gravação nas

cos social e economicamente, não admira que os lagareiros não figurem sequer no Regimento das Procissões de Évora. Em Coimbra, um dos principais centros produtores de azeite no reino, já se admitia, contudo, a sua presença na procissão do Corpo de Deus, mas na insignificante posição da abertura, ao lado dos também estigmatizados carnicheiros, ferreiros, caieiros e telheiros<sup>12</sup>.

Talvez, ainda, revelador da desvalorização social do lagareiro fosse o facto de este ofício, raramente, individualizar alguém. Assim, e utilizando mais uma vez o caso de Évora, diga-se que para o período compreendido entre 1260 e 1500 foram arrolados apenas dois lagareiros, cristãos. Quanto aos azeiteiros, que eram socialmente mais considerados, foi registado um número de dezasseis, todos eles também cristãos<sup>13</sup>. Azeiteiro, profissão do sector terciário, que nos remete, de imediato, para a comercialização do azeite. Com efeito, ainda que obedecendo a determinados prazos, o intermediário era livre de comprar o azeite aos produtores e, depois, vendê-lo<sup>14</sup>. E no comércio do azeite, bem como de uma maneira geral, no de todos os outros produtos alimentares, as mulheres desempenhavam um papel predominante. Era o caso, por exemplo, de Maria Peres, azeiteira, a quem, em 1329, D. Afonso IV aforou um sotão e sobrado por 43 libras, quantia, aliás, bem reveladora do seu poder económico<sup>15</sup>; de Margarida Peres que em 1362 nos aparece como foreira de umas casas régias, sitas em Lisboa<sup>16</sup>; e ainda de Clara Vasques, Brites Álvares, Maria Vasques e Maria Afonso que, durante os meses de Março a Julho de 1474, abasteceram de azeite a corte de D. Afonso V, na altura a estanciar em Santarém<sup>17</sup>.

---

árvores de marcas individualizantes. O mosteiro de Alcobaça utilizava um desenho de um pé de boi ou um machado. Na verdade, roubar uma oliveira causava um grande prejuízo pois na 1ª metade do século XV, esta árvore se fosse grande e de qualidade, podia atingir o preço de 500 a 700 reais (Iria Gonçalves, *ob. cit.*, p. 89).

<sup>12</sup> Maria João V. B. Marques da Silva, «A procissão na cidade. Reflexões em torno da festa do Corpo de Deus na Idade Média portuguesa», *Actas das Jornadas inter e pluridisciplinares, A Cidade*, Lisboa, 1993, p. 207.

<sup>13</sup> Maria Ângela V. da Rocha Beirante, *Évora na Idade Média*, p. 435. Cabe, no entanto, aqui dizer que em princípio haveria sempre menos lagareiros do que azeiteiros. Os primeiros só poderiam operar no tempo da safra (normalmente de 2 em 2 anos) e nos locais produtores de azeite que não cobriam todo o Reino de Portugal. Pelo contrário, os azeiteiros eram mais livres de exercer a profissão quer no tempo, acumulavam o azeite e iam-no vendendo, quer no espaço, pois podiam circular por todo o território.

<sup>14</sup> O prazo de aquisição, no caso do azeite, podia ir até dez dias (Iria Gonçalves, «Defesa do consumidor na cidade medieval», in *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais, 1996, pp. 102-103.

<sup>15</sup> *Chancelarias Portuguesas. D. Afonso IV (1325-1336)*, Lisboa, vol. I, 1990, p. 183.

<sup>16</sup> *Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367)*, Lisboa, 1984, p. 198.

<sup>17</sup> Veja-se o nosso trabalho «O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V - breves notas», in *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes. Cultura. Sociedade*, Coimbra, 1997, pp. 18, 21, 24, 25, 26.

O azeite era conservado, transportado e vendido, em cântaros, potes, pipas, talhas ou quartos, de capacidade variável, e rigorosamente fiscalizada para se evitar fraudes. Tal como se verificava com o sal, o vinho, o pescado, a fruta e outros produtos, também no caso do azeite se registavam falsificações quer nas medidas, quer na sua qualidade<sup>18</sup>. Qualidade que é hoje difícil de avaliar mas que tudo leva a crer que não seria das melhores face às técnicas utilizadas e também porque, nalguns casos, a azeitona esperaria muito tempo até ser moída. Além disso, o sal que lhe era aplicado para a conservar melhor não deixaria, certamente, de se reflectir na qualidade do azeite. Por estes e outros motivos, é lícito duvidar do sabor dos azeites velhos. Todavia, causa certa admiração a compra, em 1474, para a mesa de D. Afonso V, de vários cântaros de «azeite de dois anos», «azeite velho» e «azeite muito bello de III anos»<sup>19</sup>.

Quanto aos locais de venda, poderíamos encontrar azeiteiras ou azeiteiros nos mais diversos espaços: nas praças públicas, cujos lugares eram bem disputados<sup>20</sup>, em feiras ou mercados, em tendas, e ainda em lojas como sucedia com Leonor Vaz, cuja casa, em Tomar, no ano de 1492: «hé logia d azeite em que agora esta lianor Vaaz tendeira com seus potes de azeite»<sup>21</sup>.

Mas falar do comércio deste produto, implica que nos refiramos ao preço por que era vendido, ou comprado. Pelos escassos elementos de que dispomos, podemos afirmar que o azeite era um produto relativamente caro. Com base no «Livro das despesas do prioste», do Cabido da Sé de Évora de 1340-1341, verificamos que um púcaro de azeite custava mais de 2 soldos, o mesmo que dois coelhos, um pato ou 1 kg de carneiro ou vaca. Mas se compararmos o seu preço com o valor dos salários, observaremos que 2 soldos era o que recebia um tabelião por fazer uma carta; 5 soldos era o que se dava a um capelão por rezar uma missa e cerca de 3 soldos era o que se pagava a um homem por um dia de trabalho, a amassar cal<sup>22</sup>.

---

<sup>18</sup> No *Livro das Posturas Antigas*, leitura paleográfica de Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, 1974, p. 75, é denunciada e proibida a mistura de azeites de Sevilha, decerto de inferior qualidade, com os do nosso Reino (Cfr. Iria Gonçalves, «Defesa do consumidor na cidade medieval...», p. 115).

<sup>19</sup> Veja-se «O peixe e a fruta na alimentação da Corte de D. Afonso V», pp. 21, 24, 25, 26, 28.

<sup>20</sup> Cfr. Maria Helena da Cruz Coelho, «A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas» in *Homens Espaços e Poderes (séculos XI-XVI). Notas do Viver Social*, Lisboa, 1990, p. 43.

<sup>21</sup> T.T., Ordem de Cristo, cód. B-51-52, cfr. 83, citado por Manuel Sílvia Alves Conde, *Tomar Medieval. O espaço e os homens*, Cascais, 1996, p. 111.

<sup>22</sup> Bernardo de Vasconcelos e Sousa e outros, «O Livro das despesas do prioste» do Cabido da Sé de Évora (1340-1341), in *Revista de História Económica e Social*, Janeiro-Junho, nº 49, Lisboa, 1982, pp. 91-141. Cfr. apêndice documental, doc. 1.

Todas estas comparações resultam, todavia, imperfeitas, pois desconhecemos a capacidade de um púcaro que podemos, talvez, estimar em cerca de 1,5 l<sup>23</sup>.

Recorrendo de novo ao «Livro de despesa do peixe e da fruta de D. Afonso V», verificamos que, no ano de 1474, um alqueire de azeite custava 160 reais, ou seja, o equivalente, pouco mais ou menos, a 10 reais por litro. Trata-se de um preço baixo quando comparado, por exemplo, com o do linguado, pelo qual se pagava, então, 60 reais por dúzia. Mas preço relativamente alto era, sem dúvida, para os barqueiros, ganhadeiros e outros serviçais que para conseguirem adquirir um cântaro de azeite muito teriam que trabalhar!<sup>24</sup>. O azeite, um produto, sem dúvida, caro, que constituía não só uma reserva alimentar, mas também económica. Ele aparece-nos, nos nossos documentos, como fonte e gerador de riqueza. E a este propósito, irresistível se torna para nós não recordar aqui aquela personagem, do teatro vicentino, de todos conhecida, de nome Mofina Mendes. Esta mulher, com o produto da venda de um pote de azeite, sonhou vir um dia a tornar-se rica e... feliz!

«Toma este pote de azeite  
E vae-o vender à feira, » - diz Payo Vaz ao que Mofina responde:

«Vou-me à feira de Trancoso

Logo, nome de Jesu,

E farei dinheiro grosso.

Do que este azeite render

Comprarei ovos de pata,

Que he a cousa mais barata

Qu'eu de lá posso trazer.

E estes ovos chocarão;

Cada ovo dara hum pato,

E cada pato hum tostão,

Que passará de um milhão,

E meio, a vender barato.

Casarei rica e honrada

Per estes ovos de pata,

E o dia em que for casada

Sahirei ataviada

Com hum brial d' escarlata,

---

<sup>23</sup> Fizemos este cálculo considerando que 2 púcaros e meio de azeite alumiam durante uma semana (dia e noite) três lâmpadas, logo, no mínimo, cada uma consumiria 1 litro a 1,5 l (*Ibidem*, p. 135).

E diante o desposado,  
Que me estara namorando:  
Virei de dentro bailando  
Assi dest' arte bailando,  
Esta cantiga cantando»

(Gil Vicente, *Auto de Mofina Mendes*, in *Obras de Gil Vicente*, Porto, 1965, pp. 517-518)

Infelizmente este sonho não se concretizou, pois Mofina Mendes deixou cair o pote de azeite ao chão e quebrou-o. Fora do teatro, também os azeiteiros, os almocreves e todas as outras pessoas envolvidas no comércio deste produto, corriam o mesmo risco quando o transportavam em frágeis vasilhas de barro.

Mas falemos, agora, dos usos do azeite no quotidiano do homem medieval. Pelas suas propriedades, esta gordura vegetal foi utilizada, fundamentalmente, como alimento, combustível e curativo. Na sua primeira função, diga-se que o azeite pertence a uma cultura alimentar, de tipo mediterrânico, que se caracteriza pelo emprego dominante de gorduras vegetais face às de origem animal. Porém, o que descobrimos nas fontes medievais portuguesas foi precisamente o contrário. À parte de ser utilizado no tradicional refogado, composto por cebola e azeite<sup>25</sup>, e nas frituras de peixe ou de carne, esta gordura, de uma maneira geral, teve, nas cozinhas, e neste período, uma presença reduzida. A este propósito, vejamos alguns testemunhos. Margarida Pinheiro, cronista do mosteiro de Jesus de Aveiro, descrevia, desta forma, a dieta alimentar das monjas: «de pam de centeo nam eram fartas, nas maiores festas seu comer era pam e ervas, e quando muito senhos bocadinhos de pescado ou alguu marysco, ovos nem manteiga nem meel nunca entrava na cozinha, muy pouco azeite e raro legumes»<sup>26</sup>.

Se passarmos do meio monástico ao burguês, podemos dizer que, em 1475, aquando das festas do *Corpus Christi* no Porto, foi servida, pelo concelho desta cidade, uma refeição de «desfeito», cujo principal ingrediente, além naturalmente da carne, foi a manteiga<sup>27</sup>. É certo que havia exceções. Em 1474, na corte de D. Afonso V foram gastos, num período de cerca de cinco meses (Março a Julho),

---

<sup>24</sup> Veja-se o nosso trabalho, «O peixe e a fruta na alimentação da Corte de D. Afonso V», pp. 17-30.

<sup>25</sup> A.H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa*, 5ª ed., Lisboa, 1987, p. 12.

<sup>26</sup> Citado por Maria João Violante Branco Marques da Silva, *Aveiro Medieval*, Aveiro, 1991, p. 158.

<sup>27</sup> Iria Gonçalves, «As festas do “Corpus Christi” do Porto na segunda metade do século XV: a participação do concelho», in *Estudos Medievais* 5/6, Porto, 1984/85, p. 83.

mais de 60 litros de azeite, utilizados a fritar e a condimentar várias espécies de pescado, o alimento favorito deste nosso monarca<sup>28</sup>.

Por sua vez, o receitário do chamado *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* é, sem dúvida, um bom indicador da parcimónia da aplicação do azeite na cozinha tardo-medieval. Em 61 pratos de natureza vária, o azeite está presente tão-só em cinco, figurando em duas dessas receitas como alternativa à manteiga<sup>29</sup>.

Concluimos, pois, que as gorduras mais empregues, neste período, foram as de origem animal, como o toucinho, a banha de «porco fresco» e a manteiga.

Com efeito, hábitos ancestrais, a característica acentuadamente viandeira do homem medieval, o elevado preço do azeite e o seu uso na iluminação sagrada e profana, parecem justificar o predomínio das gorduras animais na gastronomia portuguesa da Idade Média. Aliás será legítimo admitir que mesmo as populações que tinham acesso ao azeite o poupassem e reservassem para o fim útil, e quase vital, da produção de luz.

Luz de que todos necessitavam nas casas, nas ruas, nas igrejas, nos castelos, nos palácios. Temos notícia de lâmpadas, lamparinas, candeeiros, candeias e outros objectos que, cheios de azeite, alumiam os vivos e os mortos. De noite ou de dia, o homem medieval, sobretudo o mais rico, parece ter preferido o azeite, à cera ou ao sebo, como fonte de iluminação. Como sabemos, no mundo cristão ocidental, a presença de luz nas igrejas e capelas, nos ofícios religiosos, e não só, era indispensável. O azeite, além de alimentar os corpos, iluminava as almas, permitindo, com a sua luz, que elas alcançassem o caminho da salvação eterna. Na nossa documentação medieval, sobretudo na dos séculos XIV e XV, multiplicam-se as referências à compra e à doação de azeite e de olivais destinados à manutenção de lâmpadas acesas em vários altares de igrejas, mosteiros e capelas. Exemplos do que acabamos de referir poder-se-ão encontrar num dos mais antigos registos de contabilidade que possuímos, pertencente ao cabido da Sé de Évora e a que já aludimos. De assinalar que o azeite destinado à iluminação mereceu mesmo uma escrituração à parte, denominada «Titulo do azeite das lanpadas»<sup>30</sup>.

Da leitura dos vários assentos de despesa nele registados, concluimos que, durante 299 dias, se gastaram 267 soldos e quatro dinheiros na compra deste

<sup>28</sup> «O peixe e a fruta na alimentação da Corte de D. Afonso V», pp. 17, 18, 21 e 24 a 28.

<sup>29</sup> *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella, INCM, Lisboa, 1986. pp. 13,35, 131 e 137 (receitas n.ºs V, XVII, XVIII, LIX e LX).

<sup>30</sup> «O «Livro das despesas do prioste do Cabido da Sé de Évora (1340-1341)», pp. 135-137. Ao contrário, a despesa com o azeite para a alimentação é incluída em assentos mistos como o seguinte: «Item por adubos e por azeite e por candeas e por fruta XIII soldos», (*Ibidem*, p. 118).

produto. O abastecimento de azeite destinado a alumiar foi, sem dúvida, uma preocupação constante para os cónegos da Sé de Évora. Efectuaram, em média, um pagamento de sete em sete dias. Mas além das quantidades e do respectivo custo, o escrivão teve o cuidado de assinalar as lâmpadas a que esse mesmo azeite se destinava: lâmpadas de Santa Vera Cruz, de São Lourenço e de S. Bonifácio<sup>31</sup>. Ardiam de dia e de noite na função suprema de destruírem as trevas do pecado, do castigo e da morte. Todavia, se algumas igrejas ou mosteiros compravam todo ou parte do azeite de que necessitavam<sup>32</sup>, outros, porém, recebiam-no, por doação, dos fiéis. Muitos homens e mulheres piedosos, nos seus testamentos ou cartas de fundação de capelas, ao doar este precioso líquido não se esqueciam de indicar os lugares e os officios divinos em que o mesmo deveria ser utilizado, por exemplo, na iluminação dos altares da sua devoção; em missas, em exéquias, e em outros factos religiosos<sup>33</sup>.

Por fim, não podemos deixar de referir a aplicação do azeite no tratamento de certos males e doenças, prática esta que se conservou até aos nossos dias<sup>34</sup>.

Em conclusão, na Idade Média, o azeite desempenhou um papel de particular importância no dia-a-dia das populações: na iluminação, nas dietas alimentares,

---

<sup>31</sup> Sobre esta última lâmpada leia-se esta passagem curiosa: «Item feira sesta VIIIto. dias de Junho dei pera alumear tres lanpadas VI soldos em este dia estando a lanpada de Sam Bonifação chea d'azeite que caeu ao chão e quebrou» in «O Livro das despesas do prioste do Cabido da Sé de Évora», p. 137.

<sup>32</sup> Um dos processos mais generalizados de aquisição de azeite, na Idade Média, por parte dos senhores eclesiásticos e monásticos era as rendas e os foros. No entanto, se não recebessem aquele produto, como pagamento de direitos, compravam-no com moeda proveniente de outras receitas. Foi exemplo disto o mosteiro da Batalha que, no século XV, gastou uma pequena fortuna em azeite para as lâmpadas das missas e saimentos (Saúl António Gomes, *Mosteiro de Santa Maria da Vitória no século XV*. Coimbra, 1990, pp. 244-245).

<sup>33</sup> Por uma carta de D. Dinis, de 1299, pela qual é fundada uma capela em Lisboa pode ler-se: «sex alqueyres d'azeyte... pera a lampada que deue arder diia e de noyte» (TT Gaveta 1, m. 6, nº 9). Em 1383, Pedro Pires da Sé de Lamego deixa aos gafos «pera sempre per as minhas herdades hum alqueire de azeite pera a alampada», (José Pedro Machado, *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*, Lisboa, vol. III, 1977, s. v. lâmpada). E já do século XV cite-se ainda o caso do mercador do Porto, Gomes Anes Aranha que fundou uma capela de missa quotidiana no mosteiro de S. Domingos e determinou que da renda dos bens para pagar os sufrágios se retirasse uma parte para a compra de azeite destinado à lâmpada de um altar da sua devoção. Por sua vez, a fidalga Inês Vasques ao instituir uma capela para seu marido, no mesmo mosteiro, pede missas cantadas e cerimónias iluminadas com candeias (Albertina da Conceição Machado da Silva Barbosa, *Capelas e aniversários do mosteiro de S. Domingos do Porto no século XV*, Porto, 1995, pp. 106 e 121 (tese de mestrado policopiada).

<sup>34</sup> Para este ponto, dispomos de escassíssimos elementos. O mais revelador do poder curativo do azeite provém do *Livro dos Conselhos d'el rei D. Duarte* que para os males do estômago aconselha a beber água morna com açafraão e um pouco de azeite ou mel e «dançara quantos maos humores tiuer no estomaguão». É referido ainda um azeite de lírio componente da mezinha que rompe apostemas (*Livro dos Conselhos de el-rei D. Duarte (Livro da Cartuxa)*, transcrição de João José Alves Dias, Lisboa, 1982, pp. 269 e 283).

na medicina popular, na administração de alguns sacramentos, etc. Era, sem dúvida, um produto valioso, devido não só às suas múltiplas aplicações, mas também ao facto de, neste período, estar ainda bastante aquém das necessidades do consumo interno. Possuir azeite, sobretudo em grandes quantidades, era um sinal de riqueza.

O azeite, esse «líquido transparente e perfumado a brilhar ao sol como loiro e delido mel», nas palavras de Miguel Torga, foi, na Idade Média, um bem precioso.

### APÊNDICE DOCUMENTAL<sup>1</sup>

1340-1341 – *Trecho do «Livro das despesas do prioste do cabido da Sé de Évora» respeitante às despesas com o azeite para alumiar.*

A) Arquivo do Cabido da Sé de Évora, CEC-2-I-B, fls. 37-39.

Publ.: Bernardo de Vasconcelos e Sousa *et alii*, «O «Livro das despesas do prioste» do cabido da Sé de Évora (1340-1341)», in *Revista de História Económica e Social*, vol. 9, Lisboa, Jan.-Jun. 1982, pp. 135-137.

[fl. 37] Título do azeite das lanpadas

Item segunda VII dias d' Agosto dei por azeite pera alumear tres lanpadas a de Santa Vera Crux e a de Sam Lourenço e a de Sam Boniffaço que arde de dia e de noite XXI soldos des dia de San Hoane ataa este dia.

Item feira VI<sup>ta</sup> XI dias d'Agosto dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Vera Crux e a de Sam Lourenço e a de Sam Boniffaço que arde de noite e de dia XI soldos III dinheiros por dous pucaros e meio d' azeite.

Item feira VI<sup>ta</sup> XVIII<sup>to</sup> dias d'Agosto dei pera alumear estas dictas lanpadas XI soldos III dinheiros por II pucaros e meio d'azeite.

Item feira VI<sup>ta</sup> XXV dias d'Agosto dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Crux e a de Sam Lourenço e a de Sam Boniffaço que arde de noite e de dia VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> primeiro dia de Setembro dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Crux e a de Sam Lourenço e a de Sam Boniffaço que arde de noite e de dia VI soldos III dinheiros.

---

<sup>1</sup> Na transcrição dos documentos utilizámos o estudo de Avelino de Jesus da Costa, *Normas Gerais de transcrição e publicação de documentos e textos medievais e modernos*, 3ª ed., Coimbra, 1993.

Item feira VI<sup>ta</sup> VIII<sup>to</sup> dias de Setembro dei per' alumear as lanpadas de Santa Cruz e a de Sam Boniffação que arde de noite e de dia VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> VIII<sup>to</sup> dias de Setembro dei per' alumear as lanpadas de Santa Cruz e a de Sam Boniffação que arde de noite e de dia VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XV dias de Setembro dei pera alumear estas dous [sic] lanpadas VI soldos III dinheiros.

Soma VIII soldos meio. Certa.

[fl. 37 v<sup>o</sup>] Item feira VI<sup>ta</sup> XXII dias de Setembro dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Cruz e a de Sam Lourenço e de Sam Boniffação que arde de noite e de dia VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XXIX dias de Setembro dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Cruz e a de Sam Lourenço e de Sam Boniffação que arde de noite e de dia VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> VI dias d' Oitubro dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Cruz e a de Sam Lourenço e de Sam Boniffação que arde de noite e de dia VI soldos VIII<sup>to</sup> dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XIII dias d' Oitubro dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Cruz e a de Sam Lourenço e de Sam Boniffação que arde de noite e de dia VI soldos VIII<sup>to</sup> dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XX dias d' Oitubro dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Cruz e a de Sam Lourenço e de Sam Boniffação que arde de noite e de dia VI soldos VIII<sup>to</sup> dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XXVIII<sup>to</sup> dias d' Oitubro dei pera alumear estas dous lanpadas VI soldos VIII<sup>to</sup> dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> III<sup>o</sup> dias de Novembro dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Cruz e a de Sam Lourenço e de Sam Boniffação que arde de noite e de dia VI soldos VIII<sup>to</sup> dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> X dias de Novembro dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Cruz e a de Sam Lourenço e de Sam Boniffação que arde de noite e de dia VI soldos VIII<sup>to</sup> dinheiros.

Soma 11 soldos meio. Certa.

[fl. 38] Item XVII<sup>o</sup> dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos VIII<sup>to</sup> dinheiros.

Item XXIII dias do dicto mees dei pera alumear tres lanpadas a de Santa Cruz e a de Sam Lourenço e de Sam Boniffação que arde de noite e de dia VI soldos VIII<sup>to</sup> dinheiros.

Item primeiro dia de Dezembro dei pera alumear tres lanpadas VI soldos tres dinheiros.

Item VIII<sup>to</sup> dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XV dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item XXI dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos menos 11 dinheiros.

Item XXVIII<sup>to</sup> dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos menos 11 dinheiros.

Item III<sup>to</sup> dias de Janeiro dei pera alumear tres lanpadas VI soldos menos II dinheiros.

Item XII dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos menos II dinheiros.

Item feira XIX dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos menos II dinheiros.

Item XXVI dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos menos II dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> dous dias de Fevereiro dei pera alumear tres lanpadas VI soldos menos II dinheiros.

Item dei VIII<sup>to</sup> dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos menos II dinheiros.

Soma III libras XVIII<sup>to</sup> soldos IX dinheiros. He vera.

[fl. 38 v.º] Item feira VI<sup>ta</sup> XV dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XII dias do dicto mes dei per'alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item primeiro dia de Março dei per'alumear tres lanpadas VI soldos 111 dinheiros.

Item VIII<sup>to</sup> dias de Março dei pera alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XV dias do dicto mes dei pera alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XXII dias do dicto mes dei per'alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XXX dias do dicto mes dei per'alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> VI dias d'Abril dei pera alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item XIII dias d'Abril dei per'alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item XIX dias do dicto mes dei per'alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item XXVIII<sup>to</sup> dias dei per'alumear tres lanpadas VI soldos.

Item feira VI<sup>ta</sup> III dias de Maio dei per' alumear tres lanpadas VI soldos menos II dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> X dias andados do dicto mes dei per'alumear tres lanpadas VI soldos III dinheiros.

Item feira VI<sup>ta</sup> XIX dias do dicto mes dei per' alumear tres lanpadas VI soldos.

Item feira VI<sup>ta</sup> XXV dias do dicto mes dei per'alumear tres lanpadas VI soldos.

Item feira sexta primeiro dia de Junho dei pera alumear tres lanpadas VI soldos.

Soma III libras XVIII soldos VII dinheiros. He vera.

[fl. 39] Item feira sexta VIII<sup>to</sup> dias de Junho dei pera alumear tres lanpadas VI soldos em este dia estando a lanpada de Sam Boniffaço chea d'azeite que caeu ao chão e quebrou.

Item feira sexta XV dias dei pera alumear II lanpadas a de Santa Vera Cruz e a de Sam Lourenço III soldos.

Item feira sexta XXI dias dei pera alumear II lanpadas III soldos e meio a de Sam Lourenço e de Santa Vera Crux.

Soma de totalas somas de susodictas destas duas folhas e lauda do azeite das lanpadas: quinze libras XVI dinheiros.

Soma XIII soldos.

2

1440 JUNHO, 7, mosteiro de Chelas – *Inês Gonçalves, freira* do mosteiro de *Chelas, arrenda a Foçem Allexune, mouro forro, um lugar de azeite e olivais na Panasqueira, termo da cidade de Lisboa.*

A) T.T. - Santa Maria de Chelas, nº 1284.

Ref.: Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, Cascais, 1996, p. 63.

Saybham os que este stormento de arrendamento virem que no ano do nascimento de Nosso Senhor Jhesu Christo de mil IIII<sup>o</sup> quareenta anos sete dias do mes de Junho no mosteiro d'Achellas termo da cidade de Lixboa estando hy de presente Ines Gonçalvez freira do dicto mosteiro filha que foy de Gonçallo Stevez Damãao e logo per ella foy dicto que ella arendava como logo arendou por

nove anos que se ham-de começar per dia de Sam Joham Baatista da Era deste stormento em guisa que sejam nove novidades a Foçem Allexune mouro forro morador no Aravalde dos Mouros da dicta cidade huum lagar d'azeite com todas suas casas e com quatro courellas de ollivaaes que ella ha em o termo da dicta cidade honde chamom a Panasqueira sob tal condiçom que o dicto mouro ponha em o dicto lagar hua moo de galga nova boa e recebonda segundo a tal lagar pertencer e outra de cama e dous fusos recebondos e que correga as sartaães e que a dicta Ines Gonçalvez lhe adube as casas do dicto lagar de todo o que lhe comprir em os dictos nove anos e que o dicto mouro adube os dictos ollivaaes de lavar e poer stacas e esmoutar e amotar em tal guisa que sejam melhorados e nom pejorados e que de e pague aa dicta Ines Gonçalvez de renda e penssom de todo o que dicto he de dous em dous anos quinze quantaros d'azeite boo de comer bello e recebondo de mercador a mercador posto e carretado aa custa do dicto mouro no dicto mosteiro e a dicta Ines Gonçalvez obrigou todos seus bees avidos e por aver a lhe manter este stormento e lhe livrar e deffender todo o que lhe assy arendou em os dytos nove anos de quem quer que lhe em ello algum embargo poser sob pena de custas perdas e danos que por a dicta rezom forem factas e com viinte reais brancos em cada huum dia de pena e o dicto mouro a esto presente tomou em sy de renda o dicto lagar e ollivaaes por os dictos nove anos com todallas condições susodytas as quaes se obrigou de comprir e manter e fazer os dictos adubos e pagar aa dicta Ines Gonçalvez de dous em dous anos os dictos quinze quantaros d' azeite pagados cada hua paga per primeiro <dia> do mes d' Abril e começar de fazer a primeira paga per primeiro dia do mes d'Abril que sera no ano de mil IIII<sup>c</sup> e quareenta e dous anos e comprir todo per a guisa que dicto he per todos seus bees movis e raiz avidos e por aver que pera ello obrigou sob a dicta pena e assy outorgarom e pydiram senhos stormentos. Testemunhas: Staço Lourenço morador nos Ollivaaes e Gomez Lourenço açucareiro morador na dicta cidade e Dinis Eanes filho do chantre da alcaçova de Santarem e eu Gonçall'Eanes tabeliam publico per autoridade d'el rey meu senhor na dicta cidade e em seus termos que a esto com as dictas partes e testemunhas presente fui e este stormento per outorgamento das dictas partes escripvi pera a dicta dona e aqui meu sinal fiz que tal he (sinal). XX reais.

3

1488 ABRIL, 14, mosteiro de Chelas – *O mosteiro de Chelas empraza a João Alvares dos Olivais, por três vidas, um lagar de azeite no lugar da Panasqueira, termo da cidade de Lisboa.*

A) T. T. - Santa Maria de Chelas, nº 1283.

Ref.: Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, Cascais, 1996, p. 63.

Em nome de Deus amen. Saibam os que este estormento d'enprazamento virem que no ano do nascimento de Nosso Senhor Jhesu Christo de mill e IIII<sup>c</sup> e oytenta e oyto anos quatorze dias do mes d'Abrill no moesteiro d'Achelas termo da cidade de Lixboa estando hy presentes as muito honrradas religiosas donas do dito moesteiro scilicet a senhora dona Biiatriz de Castell Branco prioresa e Aldonça Rodriguiz e Crara Mena e Ines Gonçallvez de Castell Branco e Catarina Afonso e Tareja Fernandez e Violante Abull e Aldonça Diz e Biiatriz Vaaz e outras donas do convento do dito moesteiro todas chamadas a cabido e cabido fazendo per som de campaa tangida segundo seu bom costume e logo pella dita senhora prioresa donas e convento foy dito que vendo ellas e consirando ser serviço de Deus e proveito do dito seu moesteiro enprazavam como logo de feito enprazaram em vidas de tres pessoas a Joham Alvarez dos Olivaees morador na dicta cidade aa Porta da Cruz que presente estava hum lagar d'azeite com seu asentamento de cassas que o dicto moesteiro ha na Panasqueira freguisia de Santa Maria dos Olivaees assy como parte com chãao do dito moesteiro em que este lagar e seu asentamento estaa asentado e doutra parte com courella de hun mouro que chamam Yça e com Pacheco outrosy mouro e doutra parte com caminho publico que vay pera a Fonte da Pipi e doutra parte entesta em olivall da Madanella e com outras confrontaçõeas com que de direito deve de partir e com todas suas entradas saydas direitos pertenças e logradouroiros asy e pella guissa que pertence ao dicto seu moesteiro resalvando certas uliveiras que hy estam d'arredor porque soamente lhe enprazom ho asentamento do lagar e cassas e pertenças delle scilicet ao dicto Joham Alvarez e Maria Fernandez sua molher anbos em primeira e segunda pesoa e o que derradeiro delles vivo ficar podera nomear a terceira ante de sua morte em tall guysa que sejam tres pessoas e mais nom com tall condiçom que o dicto Joham Alvarez e sua molher e pesoa terceira sejam tehudos e obraigados de fazer hua casa junto do campo do dito lagar pera o bagaço que seja de duas braças em largo e duas e mea em logo de pedra e barro acafelada de dentro e de fora com call e de boa madeira grossa delgada pregadura e telha fechada nova e bem feita e acabada de todo atee Natall de IIII<sup>c</sup> LRI anos e mais que carregam e segurem a parede do alcadam e ponham hua virgem nova e eso atee o dito Natall de noventa e hum anos e nom fazendo elles asy as ditas bemfeituras atee o dito tempo que paguem logo ao dito moesteiro dez mill reais brancos de pena e interesse e de mais percam logo ho prazo pera o dicto moesteiro sem se poderem chamar forçados nem esbulhados do dicto prazo e que sejam ysso mesmo obrigados de reparar e adubar o dicto lagar e seu asentamento de cassas de todollos corregimentos que mester ouverem asy de paredes como de telhados e de madeira e pregadura e vergas galga moyinho e fussos e alguergues e talhas e de todallas outras coussas que mester fezer o qual lagar o dito Joham Alvarez ora recebe goarnicido de novo com duas vergas novas e hua boa galga e seu moyinho

todo novo e quatro talhas de teer azeite grandes e outras cinco meãs e fussos e conchas e seiras e alguergues e suas talhas e madeira deso as vergas e neste modo e maneira leixarom este prazo de lagar com todas as ditas tres vidas ao dito moesteiro e posto que este prazo ou parte delle pereça per algum casso furtuito ou nom furtuito que lhe aviir posa que todavia as ditas pesoas tornem todo a refazer de novo em maneira que nas ditas tres vidas ande o dito lagar com todas suas pertenças bem corregido e aproveitado melhorado e nom peorado e que dem e paguem de foro e pensom do dito lagar de dous em dous anos dezaseis cantaros d'azeite bom e recebondo pago e entregue dentro no dito moesteiro em salvo de carroto e de todallas outras cousas pera o dito moesteiro começando de fazer a primeira paga per Natall primeiro que vem em que se começara ho ano de IIII<sup>o</sup> LXXXIX anos e asy di a dous anos outro tanto e pello dito modo pagaram atee fim das ditas tres vidas de dous em dous anos dezaseis cantaros de bom azeite e que as ditas pesoas nom posam dar doar trocar escanbar nem per outro algum modo enalhear nem espediçar este prazo a nenhua pessoa e quando a vender quiserem que primeiro ho façom saber ao dicto convento se o quer tanto por tanto que o aja e nom ho querendo que emtom ho posam as ditas pesoas vender com seu encarrego a tall pessoa que nom seja das que o direito defende mas seja tall que cumpra e goarde todas estas condições e lhe paguem dello a quarentena segundo ho direito quer obrigando a dita senhora e donas todollos bees do dicto seu moesteiro a manterem este enprazamento aas ditas pesoas nas ditas tres vidas e lho livrarem enpararem e defenderem de quallquer pessoa ou pesoas que lhe em ellas enbargo algum poser sob pena de lhe pagarem todas custas despesas perdas e dapnos que as ditas pesoas por ello fezerem e receberem e com L.<sup>ta</sup> reais brancos de pena e interesse em cada hum dia e o dicto Joham Alvarez em seu nome e da dita Maria Fernandez sua molher e terceira pessoa tomou e recebeu em sy o dito lagar e suas pertenças d'enprazamento nas ditas tres vidas com todas as condições sobreditas as quaees se obrigou de conprir manter e pagar os ditos XbI cantaros d'azeite no dito moesteiro de dous em dous segundo em cima vay declarado sob a dicta pena e custas despesas perdas e dapnos que as ditas donas per ello fezerem e receberem per todos seus bees e das ditas pesoas que pera ello obrigou e em testemunho de verdade asy ho outorgarom e mandarom fazer senhos estormentos. Testemunhas: Diogo Alvarez, procurador do dito moesteiro e Afonso Martinz morador na granja d'Alperyate e Diogo do Rego filho do dito Joham Alvarez e eu Fernam Vaaz tabeliam d'el rey nosso senhor em a dita cidade e seu termo que este estormento sprivi e em meu publico sinall fiz que tall he (sinal). Pagou por este LXX reais.



Fig. 1 - Lagar de Azeite

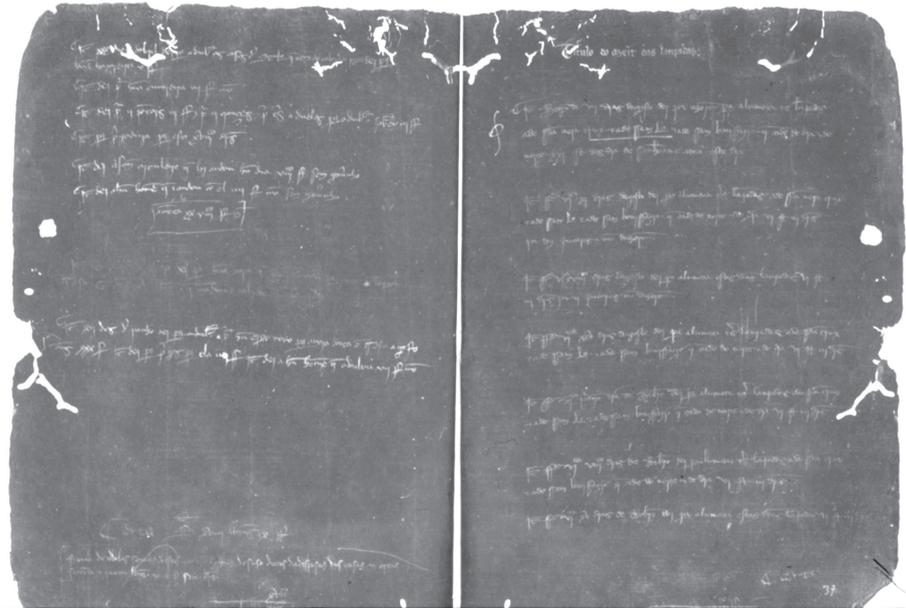


Fig. 2



Fig. 3 - Copista trabalha com a luz de uma lâmpada de azeite

