

A ALIMENTAÇÃO NO TEMPO DE D. AFONSO HENRIQUES

MARIA ALEGRIA FERNANDES MARQUES*

Pretender dizer algo de novo acerca da alimentação no tempo de D. Afonso Henriques é realizar quase o impossível. Por um lado, são por demais conhecidos os géneros de que os homens podiam lançar mão para a sua sobrevivência quotidiana, conhecimento aliás muito facilitado, e de há muito tempo, pelos estudos pioneiros de Oliveira Marques e Iria Gonçalves e continuados por outros respeitáveis nomes da nossa historiografia¹, por outro, se quisermos ir mais além e colocarmo-nos numa visão próxima da antropologia cultural ou da história das mentalidades, se nos cingirmos a uma cronologia estrita pouco, muito pouco, encontramos, nas fontes da época, que no-lo permitam.

No entanto, há que prosseguir a investigação, na busca de novas leituras de fontes e problemas e, no momento, dar resposta à expectativa dos organizadores deste Colóquio, que pretenderam abarcar diferentes aspectos do que é tido por comum na abordagem do tempo do nosso primeiro rei. A força das origens e a mitologia da vitória têm tido uma carga suficientemente forte para afastar outras visões que não se lhe prendam, razão por que é de saudar o cariz inovador desta realização².

1. Consideremos, pois, duas ordens de razões em relação à alimentação no tempo de D. Afonso Henriques.

Em primeiro lugar, entendemos ser de vincar a existência de um fundo cultural que, a exemplo da língua e de outros aspectos civilizacionais, funcionou como

* Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Centro de História da Sociedade e da Cultura.

¹ Para a bibliografia portuguesa sobre o tema, ver Martins, 1993: 67-82. Acrescente-se-lhe as obras indicadas nas notas *infra*, 4, 17 e 74, e ainda GONÇALVES, 1992-1993: 175-189; —, 1997^a: 15-32; —, 1999: 225-243; —, 2000: vol. I: 21-26; —, 2004: 43-65; GUIMARÃES, 2001 e LIMA-REIS, 2008.

² Não sem assinalarmos que algumas das temáticas aqui presentes foram também abordadas na nossa obra, de colaboração com João Soalheiro: MARQUES & SOALHEIRO, 2008.

um enorme pano de fundo em que se inscrevia o tempo de Afonso Henriques; em segundo lugar, são de ter em conta as fontes que projectam luz nesse momento do nosso passado colectivo.

1.1. Quanto ao primeiro aspecto, não será demais evidenciar que os tempos que atendemos são continuadores de práticas ancestrais provenientes de um tempo mais ou menos longínquo em que o homem se dedicava à recollecção de frutos silvestres, ao cultivo de cereais, à criação de animais e a actividades pesqueiras e cinegéticas. Em muitos povoados pré-históricos, localizados de Norte a Sul do actual território português, acham-se vestígios de géneros que, na sua mudez, ilustram os hábitos alimentares dos povos que o habitaram. Vestígios do consumo de cereais (nem que seja pela existência de fossas escavadas para a sua armazenagem), leguminosas, mariscos, bem como restos de utensílios que os homens utilizavam para a moagem dos cereais, a obtenção de peixe e de animais, os sinais materiais de práticas cinegéticas podem ser apresentados como o quadro de referência dos usos alimentares desses habitantes longínquos da faixa atlântica da Península. A presença de tantas estátuas zoomórficas achadas pelo território, sobretudo no Norte e Centro interiores pode também ser indicada como sinal do respeito e da importância que os seus habitantes mais remotos dedicavam aos animais e às actividades com eles relacionadas, a caça e a pastorícia. A eles acrescerão os vestígios de cerâmica quer para a transformação e confecção dos alimentos, quer para o seu consumo.

Entretanto, a chegada de populações vindas do Oriente terá sido oportunidade de introdução de algumas novidades, nomeadamente no que diz respeito ao cultivo da vinha, da oliveira e à conservação dos alimentos, com os fenícios a seguirem, também na Península, os seus modos de salga do peixe. Ainda que, em território português, não haja vestígio de qualquer instalação ligada a esse tipo de actividade, é de todo crível que ela fosse conhecida; as ânforas poderiam também ser um dos seus utensílios.

Sobre os tempos da dominação romana na Península, Estrabão deixou-nos algumas notas com interesse para o conhecimento da alimentação então em uso³. Segundo ele, os Lusitanos cultivavam o trigo, a cevada, a oliveira, a vinha, a figueira. Comiam pão de bolotas, carne de cabra e manteiga, na ausência do uso do azeite. Bebiam água, cerveja de cevada e leite de cabra.

É conhecido como os romanos contribuíram para o desenvolvimento da cultura do trigo, da vinha e da oliveira, até numa perspectiva de comercialização dos produtos obtidos. A transformação que introduziram na cultura dos cereais, especialmente do trigo, ajudou à sua afirmação como o principal cereal de panificação,

³ GARCÍA Y BELLIDO, 1945: 132-134.

fazendo recuar, por isso, as práticas antigas do aproveitamento da bolota para esse fim. O uso dos cereais não se ficava pelo pão, mas também servia a massas, de textura e consistência diversas, de que o *pulmentum* e a *polenta* eram exemplos e ficaram como lembrança.

Em termos alimentares, a afirmação da presença dos romanos na região a sul do Douro viria a traduzir-se pelo domínio de diferentes tipos de pão no território, no Norte, o de milho miúdo, ou seja, a boroa, no Sul, o pão de trigo.

Sob domínio romano, é de notar ainda a produção do *garum*, o célebre molho ou condimento obtido da maceração, em salmoura, do sangue, vísceras e pedaços de atum e cavala, e ainda de pequenos peixes, moluscos e crustáceos esmagados. A técnica ajudava à valorização dos produtos da natureza local.

Aos romanos se deverá ainda a especial apreciação do consumo de aves, bem como dos respectivos ovos.

Em vestígios materiais do tempo da sua dominação acha-se a presença de nozes, pêssegos, romãs e cerejas.

E, a julgarmos pela literatura e pela aproximação deste espaço do Império ao do seu núcleo central, os vegetais (alface, pepino) marcariam também presença importante na mesa do tempo⁴.

A chegada de povos bárbaros ao espaço do Império, na turbulência que havia de marcar o fim da sua existência, ficaria marcada por uma regressão civilizacional, como é sabido. A situação foi notória na Península e no sector alimentar, aquele que agora nos ocupa. Haveria de demorar tempo até que uma nova realidade culinária se mostrasse saída de um mundo novo em gestação e que fazia convergir, em algo de novo e de diferente, o que fora o mundo dos hispano-romanos e agora se transformara em tempo de hispano-godos. Parece ter havido certa preferência pelo porco, cujo consumo era acompanhado pelo de carne de vaca e de ovelha. A seu lado, as leguminosas e os vegetais, como a fava, o *faseolum* (talvez mais uma pequena fava que feijão), o rábano, o pepino, o tremoço, marcavam a sua presença⁵.

Foi sob o domínio visigótico que a presença dos judeus na Península se tornou mais intensa, ao mesmo tempo que se começou a considerar incómoda e os seus membros perseguidos. Em bom rigor, e porque se afirmavam como comunidade auto-excluída, não ficou marca da sua presença no domínio da alimentação.

O mesmo não se pode dizer dos muçulmanos, chegados em onda seguinte. A sua presença secular, de muitos séculos, tantos mais quanto se avance para o Sul do território, ficou marcada até pelas palavras de origem árabe com uso no sector da alimentação. Alface, arroz, acelga, cenoura, alfarroba, albricoque, romã, tâmara,

⁴ Sobre a alimentação romana na época imperial, ver ORNELLAS E CASTRO, 1997.

⁵ Sobre os hábitos dos Suevos e dos Visigodos, ver MARQUES, *dir.*, 1993: 18 e 100-103.

limão, laranja, açafão, alecrim, albarrã, bolota, maçaroca, tremoço, azeitona, azeite, acepipe, aletria, alfêloa, açorda, almôndega, escabeche, xarope, xarém, palavras de origem árabe que se transpuseram ao idioma peninsular, comprovam que o que então assim se designava ou se tratava de novidade neste espaço ou eram produtos com novas utilizações ou sob novas formas de confecção que assim se consagravam⁶. Junta-se, a propósito, a referência ao trigo mourisco, lembrança, em nome, de uma variedade mais produtiva do cereal que se havia tornado dominante na alimentação humana⁷.

Os muçulmanos intensificaram a recolha de frutos (figos, uvas, ameixas) para secagem, no Verão, bem como as suas mulheres procediam, pelo mesmo tempo, à confecção de queijos de cabra e ovelha.

Nas práticas culinárias, confeccionavam os alimentos em recipientes de barro, sobre fogo de lenha. Eram comuns as sopas ou guisados, com favas, lentilhas, grão-de-bico, legumes, de confecção lenta e demorada. No caso de sopas, era comum a junção de ossos, para um sabor mais intenso, realçado pela incorporação de uma ou outra especiaria. Mas essa mesma água podia também servir a outros cozinhados, com a adição de pão, azeite, ervas aromáticas. Surgia, então, aquilo que ainda utilizamos sob o nome de sorda ou açorda. De uma outra forma, com menos água e o acréscimo de carne e gordura, faziam-se (e fazem-se) saborosas migas. Sem pão, mas com carne picada, outra textura e refogadas, as almôndegas são outra herança muçulmana. De existência secular, ainda hoje se conhece o xarém (papas de milho com amêijoas ou conquilhas), em terras do Sul.

Entre os muçulmanos, não faltava o consumo de hortaliças e legumes nem o de fruta. Aliás, as hortas eram locais esmerados de produção, bem irrigados, através dos complexos sistemas de noras e azenhas. Aí se colhiam alfaces, cebolas, pepinos, beringelas, espinafres, abóboras, melões. Nos pomares, reluziam cerejas, ameixas, pêssegos, figos, maçãs, romãs, limões, laranjas amargas, consoante a época do ano⁸.

O exposto permite concluir que, quando se chega ao momento da formação de Portugal, no domínio dos hábitos culturais alimentares, existiria uma linha diferenciadora entre o Norte e o Sul do território, o primeiro mais ligado às tradições provenientes da herança hispano-goda e o Sul às práticas e usos do mundo

⁶ MACHADO, 1997.

⁷ Trata-se de uma variedade de trigo duro, de que a variante de candéal é de grão claro e a de mourisco-fino é de grão escuro.

⁸ Sobre a alimentação dos muçulmanos na Península ver ARIÉ, 1984: 283-289. Embora dedicada ao grande período da presença muçulmana na Península, retenha-se a última frase do capítulo: «Sin querer hacer interpretaciones apresuradas, es posible, sin embargo, encontrar en el campo de la alimentación cierta continuidad entre la España musulmana y los otros territorios de la península Ibérica a lo largo de los siglos.», o que demonstra bem a aculturação que se processou neste campo.

muçulmano e mediterrânico. À medida que se verificava uma progressão dos cristãos para Sul, eram estes que iam introduzindo novos elementos nas suas práticas alimentares e não os conquistados do Sul a aderir aos hábitos mais rústicos e rudes dos conquistadores.

Para o tempo em que nos iremos situar, após uma paragem de séculos pela linha do Douro e um tempo, quase trissecular, de indefinição entre Douro e Mondego, a Reconquista havia de fazer um avanço rápido até ao Tejo e ultrapassar mesmo essa linha, ainda que de forma problemática e pouco consistente.

Em termos de alimentação, o espaço do nosso cenário é, pois, marcado pelas tradições do Norte rural e cristão, do domínio do porco e do uso do vinho, o que deixa de fora a cozinha e os hábitos alimentares das minorias étnico-religiosas dos tempos primevos da sociedade portuguesa. Além de que nos colocamos na óptica do comensal laico, cristão e saudável, isto é, deixamos de lado também as dietas particulares, próprias dos eclesiásticos, sobretudo monges, e dos doentes.

1.2. Em relação às fontes acerca da alimentação na Idade Média, particularmente no tempo de D. Afonso Henriques, não há qualquer uma que se possa considerar privilegiada em relação às demais, isto é, que se apresente mais expressiva acerca da temática em apreço. As informações que se vão colhendo decorrem de documentos dispersos, de carácter bem diverso, que, por isso mesmo, apenas indirectamente nos levam ao conhecimento dos hábitos e práticas alimentares da população nos primórdios de Portugal. Considerámos a documentação condal e régia e a de instituições religiosas contemporâneas, e, de acordo com orientações da Comissão organizadora do Congresso, quando foi caso, levámos a investigação até aos meados do séc. XIII, através das inquirições de 1258, fonte genuína da vivência popular, e das cantigas de escárnio e maldizer que, na sua crítica a práticas ou costumes, nos transmitem um olhar atento sobre a realidade do tempo.

Para o momento próprio de D. Afonso Henriques, destacamos uma dessas fontes, pelo seu interesse ao tema. Em algum aspecto, apresenta um significado maior ao tema, precisamente por ser da época, se relacionar também com o comércio de géneros alimentares e ter sido aprovado pelas duas instâncias de poder mais relevantes, o concelho e o rei. Trata-se das posturas municipais de Coimbra, documento do seu concelho, do ano de 1145⁹.

A título bem diverso, o da ordenação da vida económica local, nele ficou registada boa parte dos bens de consumo transaccionados em Coimbra, pelo tempo.

⁹ *Livro Preto da Sé de Coimbra: edição crítica: texto integral* (ed. por Manuel Augusto Rodrigues, com direcção científica de Avelino de Jesus da Costa), Coimbra: Arquivo da Universidade de Coimbra, 1999, p. 769-772, n.º 576.

No que à alimentação diz respeito, esse documento ilustra, sem dúvida, alguns dos bens que a população de Coimbra utilizava na sua alimentação e que encontrava à venda, no mercado e comércio locais. Trazidos dos arrabaldes, eles tanto representam o que o mercado oferecia aos consumidores, como aquilo que estes requeriam aos produtores. Numa outra escala, eles ilustram os bens que os mercadores de maior ou menor trato, de mais longa ou de menor distância, tinham capacidade de oferecer aos cidadãos da urbe mondegua, ajudando ao apuramento do seu gosto e ao refinamento da sua mesa.

Contudo, e por pena, o documento não representa aquilo a que gostaríamos chamar de “cabaz de compras” do tempo. Basta que se diga que aí não está presente nem o pão, nem o vinho, os dois géneros mais importantes e de maior significado na alimentação medieval, alimentos de ricos e pobres, do corpo e do espírito, e que valiam também pelos símbolos que representavam.

2. Na sociedade medieval portuguesa, como nas restantes do Ocidente europeu, com prolongamento durante séculos, a alimentação dos homens assentava sobre o consumo do pão, do vinho e da carne. Muito embora o peixe fosse de grande consumo, até pelos numerosos dias de abstinência de carne decretados pela Igreja, precisamente por isso ele ficou mais um alimento de substituição que um recurso com uma individualidade própria.

2.1. O pão era o único alimento para o qual não havia qualquer tipo de observação ou conotação negativa na sociedade medieval. Ao contrário, ele podia ir além do real e do concreto, para se volver em pão celeste, sinal da presença de Cristo na terra. A exemplo desse, o pão era o alimento dos homens, sobretudo quando se repartia com outros, em concórdia e amizade, à semelhança da refeição eucarística.

O pão importava a todos, ricos ou pobres, e, por isso mesmo, a destruição das colheitas era uma das desgraças maiores que o inimigo podia infligir, em tempo de guerra. Bem como a sua ausência era o sinal máximo da indigência, não só física, como moral, bem expressa no refrão “casa onde não há pão, todos ralham e ninguém tem razão”. Reportando-nos ao tempo do nosso primeiro rei, e tendo presente a ausência de notícias directas sobre acontecimentos, que o caracterizam, é de realçar aquela que faz referência a uma grande fome, havida em 1172, que ficou registada nos anais de Santa Cruz de Coimbra: “Na Era de 1210 aconteceu uma tão grande fome por todo o mundo, como não se conhecia desde o seu início. E foi tão grande, que a morte [veio] sobre todo o orbe da terra, tanto [sobre] os homens, como sobre os animais”¹⁰.

¹⁰ *Anais, crónicas breves e memórias avulsas de Santa Cruz de Coimbra* (introd. por António Cruz), Porto: Biblioteca Pública Municipal do Porto, 1968, p. 72. Traduzimos a palavra “iumenta” por animais,

O pão de cada dia tinha sabor diferente para cada homem. Não eram apenas os cereais de que era feito a conferir-lho; era também a certeza ou incerteza da sua posse e da sua suficiência, e era ainda o labor que alguns dos homens, a maior parte, tinha que colocar no seu cultivo. Do arar da terra à armazenagem do grão ia uma longa tarefa, de meses de espera e alguma incerteza. Na verdade, o cultivo do cereal comportava perigos e riscos, que os homens nem sempre tinham capacidade de controlar. Eram as condições atmosféricas, era o receio de alguma incursão inimiga, eram os animais vadios ou que se soltavam de suas pastagens, eram os mordomos do rei ou senhores, prontos a exigir um pouco mais, nem que fosse medir o alqueire acogulado, com tábua ou braço sobreposto, eram as más condições de armazenamento, que, no caso do centeio, podiam provocar graves problemas de saúde, devido a intoxicação causada pela cravagem, o fungo especialmente presente neste cereal¹¹.

Como em todos os tempos, o pão podia apresentar-se de qualidade bem diversa, mantendo, é óbvio, a sua característica de produto vegetal.

O pão branco, alvo, sinónimo de qualidade na escala valorativa da época, encontrar-se-ia na mesa do rei e dos mais poderosos e seria aí o mais comum. A maior ou menor alvura do pão era conseguida não só pelo tipo de cereal usado, como também pelo número de vezes que a farinha era peneirada; era com este tipo de farinha que as fogaças se confeccionavam ¹².

Aos outros moradores do reino, em ordem decrescente de lugar na escala social, que não conseguiam ter acesso ao trigo ou a quem não era permitida a perda de cereal que a espoagem da farinha sempre representava, restava o pão meado ou terçado, consoante era produzido com duas ou três qualidades de cereal, um de primeira, o trigo, e outro ou outros de segunda, milho-miúdo ou centeio e, naturalmente, confeccionados com farinhas menos vezes passadas na peneira, por isso mais negro e grosseiro¹³. Seria um destes ou algo parecido, que as inquirições de

com consciência, no entanto, de que podia significar simplesmente cavalos, o que não era de somenos na sociedade medieval.

¹¹ Provocava o ergotismo, conhecido durante séculos por “fogo de Santo Antão”. A doença produzia alucinações, dores e contracções musculares, sensação de queimadura intensa, perturbações vasculares, podendo evoluir para casos de gangrena. Apenas foi identificada no séc. XVII.

¹² Referidas já nos forais de Espinho de Panoias (1144) e de Baldigem (1182), por exemplo. Cfr. *Documentos medievais portugueses: documentos régios*, 1/I: *Documentos dos Condes Portucalenses e de D. Afonso Henriques. A D. 1095-1185* (ed. por Rui Pinto de Azevedo). Lisboa: Academia Portuguesa da História, 1958, p. 252-253 e 461-462, n.ºs. 204 e 346, respectivamente; (doravante, indicaremos esta obra apenas por DR.).

¹³ A continuidade da utilização destes cereais, bem como o consumo de trigo da variedade barbera, como pano de fundo da alimentação portuguesa, foram os responsáveis pela ausência da doença celíaca até há bem pouco tempo em Portugal; tal patologia provoca diarreia e desnutrição. Muito penhoradamente, agradecemos estas informações e algumas mais, do foro do equilíbrio nutricional, à Ex.ma Senhora

1258 adscrevem, em Guimarães, aos servidores do rei, quando lhes concedem “outro pão, para toda a casa”¹⁴.

A boroa, que vemos referida como alimento dos “cães do Senhor Rei” nas mesmas inquirições de 1258, era-o também de homens, no Norte, região do milho-miúdo, o cereal da sua confecção¹⁵.

Por norma, a confecção do pão exigia um forno, podendo, no entanto, também fazer-se ao lume, em sertãs. À excepção do rei e dos senhores, é sabido que nem sempre o forno era possuído por todos e por cada um; nos senhorios, então, a sua posse era monopólio do senhor e o seu uso era taxado. Noutros lugares, como as cidades e vilas, pelo menos, o pão era amassado e levedado em casa; levado ao forno, ao cuidado de forneiros ou forneiras, era marcado com um instrumento de madeira, que lhe dava o sinal do seu possuidor; já cozido, fazia o caminho inverso, de regresso a casa, para satisfação da família¹⁶.

Os cereais não deveriam servir apenas para a confecção do pão. Por certo que se conheceriam outras massas, próprias a outros fins da cozinha; a não ser as tortas de que fala uma cantiga de Afonso X¹⁷, nenhum outro uso lhe conhecemos nos tempos próximos aos do nosso primeiro rei. Mas temos por certo que seria conhecido o seu uso em papas, uma preparação simples, de farinha de milho, água, eventualmente alguma gordura e alguma hortaliça, como couves, rama de uma qualquer outra hortaliça, como nabos, ou mesmo abóbora. Era um alimento pobre, daqueles que serviam mais ao espírito que ao corpo¹⁸; tornar-se-ia mais apetecível se pudesse fazer-se acompanhar por um qualquer conduto, simples sardinha que fosse. E é de não esquecer que uma mão cheia de farinha engrossava qualquer caldo.

Ligado ao pão, deve citar-se a presença da castanha, nas regiões que a produziam, Trás-os-Montes e Beira; em maus anos agrícolas, ela seria um bom substituto desse outro elemento essencial na dieta medieval, a par do recurso a outros géneros, como a cevada e legumes secos, onde se contavam as favas, o grão-de-bico, as lentilhas, por exemplo.

Professora Doutora D. Maria Helena Saldanha Domingues Freire de Oliveira, ilustre mestre da Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra, que se dignou ler e criticar este trabalho em primeira mão.

¹⁴ *Vimaranis monumenta historica a saeculo nono post Christum usque ad vicesimum*. Ed. organizada por João Gomes de Oliveira Guimarães. Guimarães: Sociedade Martins Sarmento, 1931, p. 186.

¹⁵ LAPA, 1995: 94-95, n.º 124.

¹⁶ Nas cidades muçulmanas, o pagamento deste trabalho era feito com uma pequena parte da massa, a poia, que, cozida em pedaços, os forneiros vendiam, em proveito próprio; cfr. ARIÉ, 1984: 284.

¹⁷ ARIÉ, 1984: 34, n.º 22.

¹⁸ Por isso, o provérbio “papas sem pão, abaixo se vão”. Sobre o significado e uso de provérbios, ver VIANA, 1993: 7-22.

2.2. Quanto ao vinho, ele era omnipresente pelo território, tão expandida estava a cultura da vinha, ligada não só aos usos alimentares, mas também à prática da religião, começando pela carga simbólica que lhe vinha da Última Ceia e do Novo Testamento. Com o pão, ele era símbolo da nova aliança de Deus com os homens. Ao seu nível, seria, pois, com a presença do vinho que os homens fariam pactos, aceitariam pazes, estabeleceriam alianças. Além disso, o vinho tinha conotação com o sangue e com a força; podia substituir a água ou ser-lhe preferível em ambientes em que ela se mostrasse verdadeiramente imprópria. Tudo isto, para além de, por experiência, os homens saberem que o vinho ajudava às refeições fortes em carne. O seu conhecido e reconhecido valor energético recomendá-lo-iam, como se conclui do foral de Penacova, quando determinava que todo aquele que tivesse vinhas e demandasse homens para as cavarem era obrigado a dar-lhes *dinheiradegas* para vinho¹⁹. As mesmas propriedades ficaram cristalizadas no provérbio “pão e vinho andam caminho”.

Era na mesa, como bebida, que o vinho achava o seu fim mais nobre, mas também mais comum, pois que podia ter outras aplicações²⁰. A exemplo do que se sabe acontecer séculos mais tarde, o vinho poderia beber-se meado ou terçado com água, isto se, pelo menos no caso do povo, não se utilizasse já a água-pé, bebida bem mais fraca que o vinho e modo de fazer render a colheita²¹. No entanto, haja em atenção que o vinho da mesa do rei, ou até dos senhores, seria bem diferente do da mesa do homem comum.

Ao chegar a qualquer mesa, o vinho era o resultado de um longo e penoso ciclo de trabalhos: poda, empa, cava, escava, rendra, vindima, trasfega, envasilhamento, para nos cingirmos às etapas do trabalho decorrentes do cultivo de vinhas já produtivas²². A esta luz se têm de entender os preceitos das posturas municipais de

¹⁹ *Os forais de Penacova*. Edição fac-similada, com nota introdutória, glossário, transcrição paleográfica e tradução por Maria Alegria F. Marques. Penacova: Câmara Municipal de Penacova, 2007, p. 27, 56 e 60.

²⁰ Indiquemos a cozinha, a botica e, segundo Maria José Azevedo Santos, até no *scriptorium*; cfr. SANTOS, 1997: 68.

²¹ De um modo geral, a água-pé é uma bebida que se obtém pela adição de água ao bagaço das uvas, depois de tirado o vinho e, nalguns casos, espremido o bagaço na prensa. Pode ser melhorada com a adição de algum mosto. Achamos referência a água-pé, como coisa distinta do vinho e banal, no foral manuelino de Vagos, de 12 de Agosto de 1514. Ver *Os forais manuelinos de Soza e de Vagos*. Edição fac-similada, com nota introdutória e transcrição paleográfica e glossário por Maria Alegria F. Marques. Vagos: Câmara Municipal de Vagos, 2007.

²² Na consideração da cultura da vinha havia ainda que entrar em linha de conta com o arroteamento da terra e o plantio e enxertia do bacelo, tarefas que eram demoradas no tempo, e que justificavam as situações especiais dos contratos sobre a vinha, com a exigência de rendas menores nos primeiros três anos de existência. A propósito do cultivo da vinha e do vinho, é bem interessante aproximar o seu calendário do tempo religioso, simultaneidade bem expressa nos provérbios e na cultura populares (cfr. VIANA, 1993: 14-15).

Coimbra, de 1145, quando determinavam as penas²³ e as multas²⁴ em que incorria quem, por si, seus filhos menores ou animais (nomeadamente bois, ovelhas e cavalos) causasse dano ou fizesse furto nas vinhas situadas no concelho coimbrão.

Pelo tempo do nosso primeiro rei, não se conhecem quaisquer castas cultivadas em Portugal, como não se identificam qualidades de vinho. Numa cantiga de Estêvão da Guarda, do séc. XIII, há referência à vinha “mourisca”, nos campos de Valada (c. Santarém)²⁵. A ela se juntariam outras, algumas das quais seriam as que se assinalam nos sécs. XIV-XV, no senhorio de Alcobaça²⁶. Talvez que algumas delas fossem já, ou pelo menos, as directas antecessoras da “baga”, “português-azul”, “bastarda”, “castelã”, “trincadeira”, “arinto” (a única branca), ainda hoje em uso no nosso território, algumas com claro nome de sabor português. Certo é que havia vinho tinto e vinho branco; talvez se encontrasse algum doce, feito daquele mosto tirado directamente da dorna e fervido na vasilha, na ausência do bagaço, e que chegou aos nossos dias, pelo menos nalgumas regiões, com o nome de “vinho de bica aberta”.

A qualidade do vinho dependeria de muitos factores, e, para o tempo, não achamos vinhos de nomeada; o mais próximo testemunho encontramos-lo numa cantiga de Estêvão da Guarda, gabando o vinho que se bebia em Lisboa²⁷, sem dar, contudo, a sua proveniência.

Como factor de sociabilidade (à mesa ou não), o seu caso levou a considerar que “quem tem bom vinho, tem bom amigo”, ou “com teu vizinho casará teu filho e beberá teu vinho” ou, ainda de sentido mais profundo, como que encerrando os desejos mais caros do homem, “pão e vinho e parte no Paraíso”.

Mas, ao invés, o vinho podia ser também fonte de turbação, de perda do juízo, de debilidade física, enfim, de porta de entrada num mundo de pecado²⁸. Já por então haveria situações de que dá conta o refrão que diz “bebamos até que não nos conheçamos”²⁹, sem estar presente o cuidado a ter, que mandava que “temperado o bebamos, para que em culpa não incorramos”³⁰.

²³ Açoites para as crianças, até aos 14 anos, e suspensão na picota, para os acima dessa idade.

²⁴ 5 soldos.

²⁵ LAPA, 1995: 81, n.º 100.

²⁶ GONÇALVES, 1989: 84-86. Ver também VIANA, 2007: 40.

²⁷ LAPA, 1995: 85, n.º 107.

²⁸ Veja-se, por exemplo, a sátira que Afonso X fez a Pêro da Ponte e que o autor só lhe justifica por «em mau ponto vós tanto bevestes»; cfr. LAPA, 1995: 30, n.º 17.

²⁹ Provérbio espanhol, que ouvimos pela primeira vez ao nosso Amigo, Prof. Doutor Fernando Amador Rámirez, da Universidad de Gran Canaria. Em VIANA, 1993: 18, encontramos um outro, que nos parece algo próximo: «comamos e bebamos, nunca mais valhamos» (*ob. cit.*, p. 18).

³⁰ In *Crónica de Pero Niño*, citada por CASTRO MARTÍNEZ, 1996: 129. Aceitamos estes dizeres por eles nos parecerem bem intemporais.

Dos excessos da mesa, onde o vinho tinha lugar primordial, nos fala o foral de Penacova, concedido pouco depois de falecido o primeiro rei de Portugal (1192, Dezembro), mas recolhendo costumes e práticas mais antigas: “Quem comer em casamentos ou em missas ou em confrarias dará, ao mordomo, um pão, uma assadura, uma posta de carne e uma infusa de vinho”³¹. Por certo que o alcance desta determinação estava na segurança prévia quanto aos desregramentos e turbação de espírito a que o convívio da mesa, principalmente pela ingestão do vinho, sempre podia levar. Há anos, Armando Martins trouxe a lume informação de idêntico sentido, envolvendo o próprio rei D. Sancho I e a pouca lucidez a que se deixou chegar “per prandium (...) [et] per calicem vini” num processo eleitoral em Santa Cruz de Coimbra, no início do séc. XIII³².

2.3. Pão e vinho chegariam à mesa do rei provenientes dos seus celeiros e adegas, aonde os fariam chegar os homens que lhe deviam os tributos, fosse na sua qualidade de foreiros de suas terras, fosse na de seus súbditos, sujeitos ao tributo da jugada.

Nos locais onde o rei tinha paços, o abastecimento da casa real estava a cargo de funcionário próprio, o *dapifer*, que servia às ordens do mordomo. Aí, haveria armazéns, adegas, despensas, e todo um conjunto de móveis próprios à guarda dos mantimentos, bem como haveria canais de abastecimento de produtos frescos ao palácio; em último recurso, haveria sempre o mercado local, onde esse aprovisionamento era fácil.

Já nas suas andanças pelo território, o rei e a sua comitiva consumiriam, *in loco*, muitos desses géneros, que lhe chegavam, assim, sob a forma do tributo da parada, colheita ou jantar. Na documentação do primeiro rei de Portugal achamos menção a alguns, poucos, casos de parada. Sob esse título, achamos a obrigação da entrega de 2 pães, 1 de trigo e outro de centeio ou de segunda, 1 almude de vinho e outro de cevada, na confirmação dos foros de Anciães³³ e no foral de Celeirós³⁴, por sua vez, e a título de colheita, o foral concedido a Espinho de Panóias estipulava o pagamento, por cada homem, de uma fogaça de trigo e outra de centeio, um sesteiro por carne e um almude de cevada³⁵. Apresentam-se, assim, bem parcimoniosas e com um carácter de coisa para ser consumida verdadeiramente em viagem³⁶.

³¹ *Os forais de Penacova...*, p. 60.

³² MARTINS, 2003: 321-322, n. 859.

³³ DR, p. 187-190, n.º 157.

³⁴ DR, p. 352-353, n.º 276.

³⁵ DR, p. 252-253, n.º 204.

³⁶ Se confrontadas com outros tributos da mesma natureza que se encontram mais tarde, já no reinado de seu filho, como a consignada no foral de Valhelhas, resultam bastante diminutos estes tributos ao primeiro

3. Passando aos outros géneros que entravam na dieta alimentar do tempo de D. Afonso Henriques, poderemos dizer que eles são conhecidos. Carne, peixe, mariscos, legumes estariam presentes, sem dúvida. Muito possivelmente, a fruta e qualquer doce também.

3.1. Começemos pela carne. Era, a par do pão, o alimento por excelência da Idade Média; tanto assim que a sua ausência, tornando a dieta “a pão e água”, era sinal de grave enfermidade ou penitência. Num mundo de guerreiros, a seus olhos era ela que lhes dava a força física e moral que a sua função requeria. Ser nobre e fazer a guerra exigia força e praticar violência; então, significava comer carne, o que, por outra via, contribuiria para a saúde do corpo³⁷.

Como é sabido, são abundantes as referências a animais de criação ou de caça, na documentação medieval portuguesa. Boi, vaca, carneiro, ovelha, cabra, porco, leitões, animais de capoeira, caça, são as muitas referências que todos conhecemos.

No entanto, uma coisa é considerar os animais, outra a sua utilização na alimentação humana. Assim, bois e vacas seriam animais de tracção, preciosos auxiliares do homem no trabalho da terra. Porém, mortos ou abatidos na sequência de algum acidente ou por idade avançada, por certo que o homem os aproveitaria para seu proveito próprio. Já a vitela, por mais tenra, teria uso mais fácil e imediato na alimentação, mas de forma parcimoniosa, tal seria o seu valor.

Atenhamo-nos, contudo e em primeiro lugar, aos animais presentes na listagem das posturas municipais de Coimbra, de 1145. Os carneiros da cidade teriam, à venda, nas suas tendas, vaca gorda e magra, zebro, cervo, gamo, carneiro e cordeiro, porca gorda, pombos, perdiz, coelho, galinha, anas e aves de caça, como anas montesas, abetardas, grou, rolas. Esporadicamente, poderia aparecer veado, não necessariamente vendido pelos carneiros, mas pelo seu caçador.

A carne de bovino tinha lugar secundário na alimentação, como dissemos. Seria confeccionada cozida ou assada em longos espetos e largas peças. Mas o seu uso não ficava confinado a essas práticas. Uma notícia da *Historia Compostellana* acerca da *duplicia* confeccionada com os intestinos da vaca e servida à mesa do bispo Hermenegildo de Compostela³⁸ mostra-nos que o aproveitamento dos animais poderia ir bem mais além daquele tido por imediato. Como já referimos noutro

rei de Portugal; cfr. *Documentos de D. Sancho I: 1174-1211* (ed. por Rui de Azevedo, Avelino de Jesus da Costa e Marcelino Rodrigues Pereira), Coimbra: Centro de História da Universidade de Coimbra, 1979, p. 54 (doravante, citaremos esta obra por DDS.).

³⁷ Note-se que a mutação na guerra será acompanhada por uma mudança na alimentação, com a preferência pelas carnes brancas, das aves.

³⁸ *Historia compostellana*. Ed. crítica por Emma Falque Rey. Turnhout: Brepols, 1988, p. 73.

lugar³⁹, nada faz estranhar que essa mesma forma de preparar as entranhas deste ruminante, particularmente o seu aparelho digestivo, fosse desconhecido em terras de Portugal. Por um lado, é uma forma primária de preparar os alimentos, por outro, dada a continuidade espacial da Galiza e do Norte de Portugal e ainda o facto de o bispo D. Hugo, do Porto (1112-1136), ter vindo da Sé de Compostela, onde fora arcebispo, tudo concorre, em nossa opinião, para admitirmos que os contemporâneos de D. Afonso Henriques conhecessem essa forma de usar os bovinos em seu benefício próprio. Aliás, a existência, entre nós, da palavra *dobrada*, forma, em linguagem vulgar, do particípio passado do verbo *duplico*, a que o substantivo *duplicia* está ligado, designa também quer o estômago dos bovinos quando se destina à culinária, quer a própria iguaria a que a sua preparação dá lugar. Tudo concorre, pois, para afirmarmos que, afinal, a *duplicia* registada na *Historia Compostellana* se mostra como a antecessora de “um dos mais típicos pratos da cozinha portuguesa: as tripas à moda do Porto”⁴⁰.

Conhecendo-se também, ainda hoje, um aproveitamento popular do aparelho digestivo dos ruminantes menores, ovelha e cabra, em preparação com algo de similar⁴¹, perguntamo-nos se, ao tempo, isso mesmo também não aconteceria já.

De um modo geral, as carnes seriam preparadas de maneiras diversas, como parece indicar a referência das colheitas régias, a carnes adubadas de três modos.

Ovinos e caprinos, ruminantes de pequeno porte, teriam ainda outras formas de aproveitamento, assados (no espeto ou no forno), guisados, em *picado* e ensopado, como parece poder concluir-se da presença de outros géneros, cebolas e alhos, e condimentos incluídos nas colheitas já referidas. Além de abundante, o carneiro seria bem apreciado; com ele e outras carnes se faria um preparado cozido durante largas horas, antepassado do bazulaque ou badulaque das terras da Beira⁴².

Porcos e leitões poderiam ser assados no espeto ou, talvez, também no forno. A carne de porco teria uma presença assídua na mesa portuguesa medieval. Já pela facilidade da sua criação, já pela sua presença nos foros (maioritariamente através de partes muito próprias, a espádua e o corazil), já pela facilidade da sua conservação, já pelo seu sabor e pelas múltiplas formas do seu aproveitamento, desde o courato à febra mais mimosa, ele oferecia-se, ao homem, como um alimento por

³⁹ MARQUES & SOALHEIRO, 2008: 397.

⁴⁰ MODESTO, 1967: 6, col.1604.

⁴¹ Referimo-nos aos chamados negalhos. Na sua versão “pobre”, a mais próxima da tradição, são feitos de um preparado do estômago e intestinos desses animais, temperados de sal e hortelã, envoltos em pequenos pedaços do seu estômago, e atados com as tripas do animal, formando pequenas trouxas. São confeccionados cozidos com as canículas e a cabeça do animal, batatas e hortaliças.

⁴² SOUSA, 2007: 135-145, que identificamos com o *baqliyyat* muçulmano referido por CASTRO MARÍNEZ, 1996: 283.

excelência⁴³. Fresco, assado, quantas vezes no espeto, se destinado a um grupo de convivas, ou na brasa, em pedaços, com um pouco de sal; guisado, ou, já salgado, cru ou cozido, sempre a sua carne se mostraria apetecível e saborosa. Os seus nacos cozidos, os toucinhos e as cachaças (cabeça de porco salgada) dariam gosto aos caldos e serviriam à refeição. Talvez também houvesse já alguma forma de transformar as partes menos nobres e de menor funda em algum enchido, aliás, à maneira romana⁴⁴. Mas disso não achamos qualquer indício pelo tempo em que nos situamos.

Quanto às aves, por certo que galinhas, frangos, capões, patos, anas, ansares, se serviriam cozidos, assados sobre o fogo, no espeto ou espalmados, ou até cozinhados no forno e guisados. Talvez que o modo de preparação do coelho não fosse muito diferente destes. Já as aves de caça, de pequeno porte, poderiam consumir-se assadas directamente no fogo, com simples pitada de sal, ou passadas por gordura de porco, que acabaria por dar-lhes outro sabor.

É de admitir que qualquer das carnes citadas também pudesse ser alvo de uma preparação com um qualquer molho, de que nada se conhece, todavia. Como é de aceitar que, à medida que os cristãos avançavam para Sul e se deparavam com novos ou mais abundantes produtos, ou diferentes maneiras de cozinhar os já conhecidos, se incorporassem novos preparados na sua culinária; a fritura em azeite bem poderia ser uma delas.

Também no que diz respeito ao consumo da carne, haveria diferença na dieta dos homens súbditos de D. Afonso Henriques. Os mais possidentes regalar-se-iam com as variedades e qualidade desejadas. Retenha-se, por exemplo, a presença muito frequente da referência às costas do porco, ao corazil, a parte do porco que incluía desde a espádua à barriga, e que era (é) saborosíssima, pelo menos no caso de porcas parideiras. Já os populares, de um modo geral, ver-se-iam reduzidos aos animais que criavam e que o pagamento dos foros lhes deixava ficar de fora. Aqui e ali, pelo país, os mais possidentes dos populares tinham também acesso à carne, por compra, como se colhe das citadas posturas municipais de Coimbra e dos forais de Mesão Frio⁴⁵ e de Banho⁴⁶.

⁴³ De notar que os varrões eram crastados; cfr. LAPA, 1995: 98-99, n.º 130.

⁴⁴ ORNELLAS E CASTRO, 1997: 91.

⁴⁵ DR., p. 290-291, n.º 237. Aí se refere o tributo a pagar pelos bancos de vender carnes, que se presume fosse a retalho, encetadas. A retalho se venderiam outros géneros e víveres, como as berças, o pão, o sal (cfr. LAPA, 1995: 216, n.º 333).

⁴⁶ DR., p. 292-293, n.º 239, onde se colhe a referência a carneiros e aos tributos que deveriam pagar pela sua actividade. Deixamos de lado, por muito genéricas – tão-só referência ao mercado – os forais de Trancoso, Marialva, Aguiar da Beira, Celorico, Moreira, Mós (de Moncorvo), respectivamente DR., p. 325- 340 e 363-366, n.ºs. 263, 264, 265, 266, 267 e 284, respectivamente.

Uma outra forma de acesso à carne, ao alcance dos populares, era a caça, de forma legal, quer como profissão⁴⁷, sob o tributo do condado (do monte), quer sob risco, em prática furtiva da actividade.

Por referência à caça, é conhecido e faz parte do imaginário medieval a ideia de que a caça de uma maneira geral e a grossa, em particular, fazia as delícias de reis e senhores⁴⁸. Afonso Henriques não deveria desmerecer do seu tempo, pois que há referências a cães nos seus documentos⁴⁹ ou reportados à sua pessoa⁵⁰ e que bem poderão estar ligados com o seu gosto e prática da arte venatória. Os documentos da sua chancelaria colocam-nos, ante os olhos, a imagem de animais de grande porte, nas referências aos tipos de caça ao veado ou ao cervo⁵¹, aos lombos de veado ou de cervo⁵², às mãos de urso⁵³, ao veado, corço, gamo, porco-montês⁵⁴. Não faltaria também a caça miúda, ao coelho, lebre, perdiz, e muitas outras espécies.

Ligado quer à caça, quer à alimentação, refira-se uma prática que tanto os documentos do primeiro rei de Portugal, como, posteriormente, as inquirições, nos mostram como uma das que mais contribuíam à proximidade do rei e dos seus súbditos, mesmo os populares. Trata-se do uso de correr monte e “condutar” os homens, que mais não era que dar de comer aos homens que eram chamados para acompanhar o rei e os seus amigos e vassalos mais próximos, na caça⁵⁵.

⁴⁷ Vejam-se as referências aos monteiros, coelheiros e caçadores (*venatores*); cfr. DR., p. 60-62, n.º 49.

⁴⁸ Chame-se a atenção para o DR. n.º 49, no qual se encontram referência à caça de altanaria e de montaria. Cfr. *Osselo. Carta de couto. 1117*. Coordenação de Maria Alegria F. Marques. Albergaria-a-Velha: Reviver Editora – Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha, 2005, p. 44 e 46.

⁴⁹ Um podengo, recebido por róbora da doação de Parada (-de-Ester, c. Arouca), a Monio Rodrigues; cfr. DR., p. 133-134, n.º 110.

⁵⁰ Nas inquirições de 1258, ficou a memória de o rei D. Afonso Henriques ter fundado um mosteiro, em Santo André de Gondomar, em terra da Nóbrega (c. Ponte da Barca). Para o efeito, concedeu diversos animais (bois, vacas, éguas) e mouros, bem como lhe deu o respectivo couto. Por sua vez, o mosteiro haveria de dar-lhe alguns sabujos, anualmente (o que indica a preocupação com a renovação das matilhas). Mas cavaleiros da terra apoderaram-se do mosteiro, tornaram-se herdeiros, o mosteiro despovoou-se e o rei perdeu os seus sabujos. Cfr. *Portugaliae Monumenta Historica. Inquisitiones*. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa, 1856, p. 415 (Doravante, indicaremos esta obra por *Inq.*).

⁵¹ DR., p. 48-50 e 395-398, n.ºs. 37 e 301, respectivamente.

⁵² DR., p. 192-193, 233-234 e 352-353, n.ºs. 159, 189 e 276, respectivamente.

⁵³ DR., p. 48-50, n.º 37; p. 352-353, n.º 276 (condado de urso).

⁵⁴ DR., p. 60-62, n.º 49. Sobre a caça e os espaços que lhe eram próprios, ver GONÇALVES, 2006: 193-219.

⁵⁵ DR., p. 187-190, n.º 157. De facto, a alguns destes homens, especializados na actividade, estavam cometidas várias tarefas na actividade venatória. Eram os monteiros. Segundo se pode ler em diversos passos das inquirições de 1258, deviam apresentar-se com os seus cães (sabujos, alãos, podengos, galgos), cornos, escunas e trelas. Destes objectos, os primeiros serviam como corneta e destinava-se ao chamamento, orientação e identificação de pertença ao grupo; as segundas ajudavam a apanhar (laçar) os animais; as últimas serviam também para os ferir e bater.

A presença destes animais ou de suas partes, principalmente as mãos dos ursos, colocam o problema da sua transformação em alimento dos homens. Não achámos forma de saber algum modo de poderem ser confeccionadas, mas era certo o seu préstimo aos homens do tempo. Porém, não estranhámos a sua inclusão nos hábitos alimentares, em momento ocasional, e não como alimento comum. Haveria, por certo, modos de preparação especiais, conhecidos dos homens das brenhas e florestas, habituados por tradição, necessidade e por prática própria a confrontarem-se com esses animais⁵⁶.

3.2. Ao lado da carne, o peixe marcava também a sua presença na mesa de D. Afonso Henriques, bem como na dos seus contemporâneos. Se assim não fosse, não se perceberia a tributação de que a sua pesca ou a sua transacção eram alvo em tantos forais, por exemplo⁵⁷.

O lugar do peixe na alimentação medieval decorre da sua valoração na cultura cristã, a exemplo, aliás, do que já acontecia entre os judeus⁵⁸. Sem outras considerações⁵⁹, basta que lembremos o papel principal que ele assumia nos dias de abstinência e na dieta quaresmal, tempo de purificação e de aproximação do homem a Deus.

As posturas municipais de Coimbra, de 1145, são pobres acerca de informação sobre o produto. Apenas permitem concluir que, à cidade do Mondego, chegava peixe vindo do mar, que se vendia nas barcas que o transportavam, e que se achava, à venda, também peixe proveniente do rio. Todo ele era vendido por mão do almocácé, do mesmo modo que o seria o marisco. Porém, se ainda não era o tempo de as mulheres dos pescadores se encarregarem da tarefa da venda, ele não tardaria.

Eram variadas as espécies piscícolas de que os contemporâneos de D. Afonso Henriques podiam abastecer-se; nos forais, é frequente a referência às cargas de pescado que chegavam às várias localidades do reino.

Uma vez que o tema que tratamos se insere na longa duração, bem podemos remeter, para este tempo, todo um amplo conjunto de informações acerca de peixes que achamos mais tarde, nas inquirições de 1258. Com essa base, podemos afirmar que os portugueses dos tempos primeiros de Portugal tinham à sua disposição peixe

⁵⁶ De certo modo como ainda hoje acontece com a caça da raposa. Por norma, ela é apenas troféu e valia pela pele; contudo, o aproveitamento da carne não está arredio, pois que é (ou pode ser) aproveitada depois de certos dias (cerca de uma semana) mergulhada em água corrente, de forma a perder os sabores agrestes que tem. Diz quem já provou, que, então, é comestível, como outra qualquer carne de caça. Também se pode colocar a hipótese de haver alguma conotação supersticiosa, ligada à força do urso, adquirida pela ingestão das suas mãos.

⁵⁷ E como exemplo, cite-se o foral de Penacova, onde se acham, ligados ao peixe, os tributos da açougagem, do julgado, da alcaidaria e do condado (da pesca). Cfr. *Os forais de Penacova...*, p. 23 e 25.

⁵⁸ CASTRO MARTÍNEZ, 1996: 137-138.

⁵⁹ Ligadas ao Novo Testamento, ao baptismo e vida pública de Cristo.

do rio. Encontravam-se bogas e belas trutas, pescadas nos rios de águas batidas e cristalinas, ou outros peixes, mais modestos, agarrados nas camboas que os homens faziam nos muitos canais que irrigavam a terra, nas represas que sabiam fazer nos pegos dos rios⁶⁰, ou nas lagoas que existiam nos locais. Se identificarmos estes cenários com terras do interior do território, poderemos acrescentar, a esse peixe do rio, um outro, proveniente do litoral, e que chegava salgado ou seco.

Nas terras do litoral, os homens dispunham de uma considerável presença de peixe de mar e de mariscos, até de moluscos e cetáceos. Congros, pescadas (*peixotas*), solhos, pargos, fanecas, ruivos, cações, moreias, polvos, delfins, toninhas ofereciam-se ao homem na rude luta do mar, trazidos a terra em barcas, pináceas ou caravelas⁶¹. Em certas regiões do país, cujas características fluvio-marítimas eram propensas, não faltavam as lampreias⁶², bem como salmões, sáveis⁶³, ireses, particularmente em certas épocas do ano, quando as espécies subiam os rios, para a desova. Sem lugar na mesa do rei, pelo menos nas indicações das fontes que seguimos (o que não significa que ela não fosse à mesa real), a sardinha seria um dos peixes abundantes na mesa portuguesa medieval.

Não sabemos como era confeccionado o peixe. Mas fresco, seco ou salgado, cozido e assado, em boas brasas de uma simples fogueira, de quando em vez frito em qualquer gordura, nem sempre azeite, ele faria a delícia de alguns. Para todos, seria alimento por demais estimado em tempo de jejum, como eram as sextas-feiras do ano ou o tempo da Quaresma e do Advento. Assumia, assim, um papel substituto da carne, sinal de uma presença de características distintas, até opostas⁶⁴. Elas eram bem notadas no que à força dizia respeito: presente no simbolismo da carne, era-o ausente do do peixe, razão que o tornava causa de fraqueza e debilidade, se levado a lugar de alimento principal⁶⁵.

3.3. Nem só de pão, vinho, carne e peixe se alimentavam os contemporâneos de D. Afonso Henriques. Na sua dieta entravam as hortaliças e os legumes, verdes e secos, como as couves, os espinafres, os nabos, os brócolos, os rábanos, as

⁶⁰ Note-se, por exemplo, a exigência de metade da pescaria para a autoridade determinada no foral de Penela da Beira (c. Penedono), ou a exploração do pego de Serem, no rio Mondego, em Penacova; cfr. *DR.*, p. 395-398, n.º 301 e *Os forais de Penacova...*, p. 25.

⁶¹ *Inq.*, p. 57 (São João da Foz).

⁶² *DR.*, p. 71-72, n.º 57.

⁶³ *DR.*, p. 71-72, n.º 57 e p. 205-206, n.º 168.

⁶⁴ O peixe é branco, frio, magro; sintomaticamente, é a presença do sangue que o faz considerar “vivo”. Anote-se que as castanhas secas, cozidas, em caldo, valiam, por si, em dia de abstinência, substituindo a carne ou o peixe.

⁶⁵ Como é sabido, ainda hoje se afirma que “peixe [sardinha] não puxa carroça”.

alfaces, os pepinos, as beringelas, as abóboras, as cenouras, os feijões, as favas⁶⁶, as ervilhas, as lentilhas, o chicharo, o tremço, o grão-de-bico, as cebolas e os alhos (ordinários e porros). Verdes ou secos, consoante a época do ano, crus, cozidos, por si ou servindo de base à confecção de uma iguaria, simples sopa que fosse adubada com um naco de carne, eles estariam presentes nas mesas ricas e pobres. Até porque o seu cultivo era fácil, na horta, na almoinha ou no cortinhal junto da casa. Do mesmo modo, sobretudo às gentes do campo ou aos mais pobres, a natureza encarregava-se de lhes oferecer algumas ervas que, de comestíveis, o homem aproveitava; beldroegas, acelgas, cardos, espargos, aipo, estavam disponíveis para a mesa de qualquer.

Em final de Outono, temos por certo que os homens recorreriam à floresta, para dela trazerem saborosos cogumelos; a algumas espécies, bastaria um pouco de sal e o brasido de uma fogueira para o homem poder retemperar o corpo e consolar a alma.

De mais alguns alimentos se poderiam socorrer os contemporâneos de Afonso Henriques. Eram derivados dos animais, logo, estariam ao alcance da mão de qualquer um. Referimo-nos ao leite, ao queijo, aos ovos. Não há muitas referências ao uso do leite⁶⁷. Mas nos campos, a presença dos rebanhos e a oferta desse bem compelia ao seu uso, ainda que com os perigos inerentes⁶⁸. De outras *viandas de leite*, conhece-se bem o uso das natas, pelo menos por aquela cena de Fernando Mendes, de Bragança, com a nata a escorrer-lhe pelas barbas, perante o primeiro rei de Portugal, para gáudio dos presentes⁶⁹. O queijo surge como um aproveitamento natural da abundância de leite, pelo que seria alimento comum entre as populações dedicadas à pastorícia. Mas também se vendia na cidade, como o mostram as posturas de 1145, de Coimbra⁷⁰. Como se poderá calcular, era queijo seco, de armazenagem, transporte e venda mais fáceis.

Quanto aos ovos, eles são por demais presentes nos foros dos contratos agrários, para que se possam ignorar. Eram, por isso, um bem fácil, à mão dos camponeses. No tempo da sua abundância, seriam armazenados em sal, paredes meias com o porco que se guardava na respectiva ucha. De comum, os ovos serviriam cozidos,

⁶⁶ DR., p. 30-31, n.º 24. De referir que de seu uso comum, as favas entravam num dos provérbios do tempo: “cada casa, favas lavam”; cfr. LAPA, 1995:147-148, n.º 217.

⁶⁷ Em LAPA, 1995: 98-99, n.º 130, uma das qualidades que se louvam de certa mulher é exactamente o facto de saber “muito de bôa leiteira”, o que parece indicar cuidados e práticas ligadas à obtenção e uso do leite.

⁶⁸ Por exemplo, a brucelose, doença tão característica dos caprinos e de tão mau efeito nos homens.

⁶⁹ *Portugaliae monumenta historica a saeculo octavo post Christum usque ad quintumdecimum iussu Academiae Scientiarum Olisiponensis edita*, Nova série. 1: *Livros velhos de linhagens* (ed. crítica por Joseph Piel e José Mattoso). Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa, 1980, LD 12 A4.

⁷⁰ Cada arrátel menos quarta custava 1 dinheiro.

por vezes nas cinzas da lareira. Mas em cru, batidos com vinho e adoçados com uma colher de mel, eles constituiriam um óptimo fortificante, como se conhecia ainda há décadas nas nossas aldeias. Poderiam entrar na confecção de um certo tipo de pão, mais elaborado, mas menos comum.

3.4. Tendo, à sua disposição, este conjunto de géneros e bem alimentares, pouco sabemos, porém, do modo como os homens dos inícios de Portugal os confeccionavam, ou o que faziam para os tornarem comestíveis ou para os transformarem em algo agradável à vista e saboroso ao paladar.

Na trivialidade do dia-a-dia, bastaria um caldo e um naco de pão; uma sardinha, um pedaço de peixe do ribeiro que passava perto, um ovo, seria um manjar; um naco de carne passado na fogueira, um luxo; tudo regado com um pichel de vinho e seria a felicidade de muitos. Em dia de festa, festa do Senhor ou da Senhora, pois, por regra, só Eles a permitiam ao comum dos homens, lá haveria um caldo mais forte, uma carne mais abundante, talvez um sabor mais apurado, onde as ervas aromáticas teriam o seu papel, além do lugar óbvio do sal.

Porém, a mesa do rei e dos ricos seria mais elaborada. Aí, as especiarias tinham o seu lugar. Quais elas seriam, por este tempo, é difícil dizer-se; pela certa, a pimenta estava em voga, pois que já se acha notícia dela em 1125, pelos lados de Lamego⁷¹; em 1145, é produto à venda nas tendas do comércio de Coimbra. De nenhuma outra há notícia, por agora.

Em uso, juntava-se-lhe o sal, logo seguido de manteiga⁷² (a mais comum era a de porco), o unto e o vinagre. Isto, sem esquecermos o importante papel dos alhos⁷³ e das cebolas na confecção e no sabor dos alimentos. Com tudo isto se poderia preparar uma odorosa vinha-de-alhos⁷⁴, forma muito antiga também de conservar a carne e também sinal da presença do vinho na cozinha, ajudando à cozedura ou dando aroma e sabor.

⁷¹ *Taraucae Monumenta Historica*. I. *Livro das Doações de Tarouca*. Leitura, sumários e notas de A. de Almeida Fernandes. Braga: Câmara Municipal de Tarouca, 1991, p. 80, n.º 74. Não esquecer, porém, que as cruzadas, movimento contemporâneo do nosso primeiro rei, terão sido oportunidade para o incremento do seu conhecimento e uso.

⁷² Estava à venda no mercado de Coimbra, em 1145; cada 3 *alukias* custavam 1 dinheiro. As colheitas régias a que já nos referimos eram pródigas na sua exigência (1 almude em Valhelhas, por exemplo), o que demonstra bem o seu uso na culinária da época.

⁷³ Donde o provérbio “onde alhos há, vinho haverá”.

⁷⁴ “lombo de vinh’ e d’alhos e de sal”, assim refere Airas Pérez Vuitoron, em cantiga dirigida à miopia de Estêvão Anes, mordomo de D. Afonso III; cfr. LAPA, 1995: 66, n.º 74.

Quando a Reconquista levou os homens para o Sul e lhes proporcionou o contacto com outras produções, como o arroz e o azeite⁷⁵, e com outros aromas, não só das ervas do campo, mas também em uso pelas gentes muçulmanas, então, haveria a possibilidade de a cozinha se refinar, ganhando novos sabores e requintando os paladares⁷⁶. Bem interessante seria saber-se se alguma daquelas mouras que o primeiro rei de Portugal deixava em testamento a sua filha Urraca⁷⁷, teria, acaso, algum papel na cozinha do rei, transmitindo-lhe o saber e os sabores da sua terra, necessariamente do Sul.

Quanto às ervas aromáticas, capazes de, por si só, alterarem o sabor de um cozinhado, os homens do tempo de Afonso Henriques teriam, à sua disposição, salsa, louro, poejo, carqueja, hortelã, acaso alguma outra. Maioritariamente selvagens, elas representavam a oferta da natureza aos paladares mais exigentes. Pelo tempo, havia ainda possibilidade de recurso aos acidulantes, como vinagre e agraço.

3.5. Não sabemos como terminava uma refeição na corte de D. Afonso Henriques. Com a ingestão de uma peça de fruta? Ou de um qualquer doce, na concepção do tempo, de que não tenha ficado qualquer memória?

Perante a ausência absoluta de informações acerca desta última possibilidade, consideremos a fruta. Maçãs, peras, ameixas, figos, cerejas, pêssegos, uvas, castanhas, seriam algumas das espécies consumidas. Talvez os melões, quando se alcançaram terras de Santarém, já que, ao tempo, gozavam de fama bem referenciada⁷⁸. Também a fruta seca estaria presente na mesa medieval, particularmente na do rei. Avelãs, castanhas, pinhões, nozes, ameixas e figos passados seriam alguns dos exemplares possíveis, de abundantes⁷⁹.

⁷⁵ A primeira referência que lhe achamos na documentação régia é no foral de Évora (1165) e, logo depois, no de Santarém, Lisboa, Coimbra, Abrantes (1179) Coruche (1182). *DR.*, p. 371-373, 437-454 e 466-469, n.ºs. 289, 335, 336, 337, 340 e 348, respectivamente. Por sua vez, Maria José Azevedo Santos ensina que «À parte de ser utilizado no tradicional refogado, composto por cebola e azeite, e nas frituras de peixe ou de carne, esta gordura, de uma maneira geral, teve, nas cozinhas, e neste período [medieval], uma presença reduzida»; cfr. SANTOS, 2007: 132.

⁷⁶ Em uso no mundo muçulmano peninsular contemporâneo estava o cravo, o cominho, o açafraão, a canela, a segurelha, o agrião, o saramago, a alcaparra, a manjerona, a mostarda, o gengibre, o almíscar, os orégãos e coentros. Alguns seriam sinal de exotismo, como bem se depreende.

⁷⁷ *DR.*, p. 430-431, n.º 330.

⁷⁸ BORGES COELHO, 1989: 76.

⁷⁹ Um belíssimo quadro da paisagem arbórea do Entre Douro e Minho, com os respectivos frutos, pode ver-se em GONÇALVES, 1997: vol. 6: 5-25.

A fruta podia até ser comida simples, acompanhada de um bom trago de vinho⁸⁰ ou de um naco de pão⁸¹; no campo, nos dias de mais intenso trabalho, quantas vezes, assim comida, ela poderia ser a refeição!⁸² Em tempo de estio, em sítios agrestes, nos caminhos, o homem podia sempre lançar mão de alguma apetecível amora silvestre...

Os forais de D. Afonso Henriques são largos nas referências ao mel e até aos monteiros do mel⁸³. Porém, nada sabemos acerca dele na alimentação do tempo, aceitando, contudo, que ele estava presente; era um dos muitos produtos que se vendia no comércio de Coimbra, em 1145⁸⁴.

Queijadas – fosse isso o que quer que fosse – existiam já no séc. XIII, como se lê em composições poéticas do tempo⁸⁵.

4. Até aqui temos considerado os alimentos, na oferta da natureza e no trabalho do homem, na sua dupla vertente de produtor e de transformador dos alimentos para seu próprio uso. Considerámos o rei e os seus súbditos, pois que aqui se perceberia alguma diferença qualitativa e quantitativa entre as dietas da Idade Média.

No entanto, há que ter presente, e ao contrário do que muitas vezes se diz, que a dieta alimentar dos camponeses seria muito variada. Basta lembrar a sua capacidade produtora, a sua relação íntima com a natureza e algum carácter de recollecção que a economia ainda apresentava. Se essa variedade chegava à cidade, já os mecanismos de lhe aceder eram completamente diversos. Aos senhores, os géneros chegavam, maioritariamente como foros; ao homem comum, advinham por venda, em anúncio de uma nova fase da economia. Mas todos lhes tinham acesso, o que é bom frisar, em diferente escala e em diversa qualidade, contudo.

Na Idade Média, o homem tinha apenas duas refeições, por principais, o jantar e a ceia, a primeira coincidindo mais ou menos com o meio do dia e a segunda com o final do dia. Não sabemos como era feita a quebra do jejum, mas haveria uma outra refeição, pela manhã, o almoço. Se os hábitos rurais alimentares de acerca de meio século ainda tivessem um toque de medievalidade, entre camponeses esta era

⁸⁰ A sabedoria dos provérbios assim o recomendava: “sobre peras, vinho bebas”; “por cima de melão, vinho de tostão”.

⁸¹ Do mesmo modo: “pão mole e uvas, as moças põem mudas e às velhas tira rugas”. Podemos ainda acrescentar que boroa e pêssegos também têm o seu sabor.

⁸² Do valor da fruta na alimentação de tempos antigos e das suas épocas diversas de colheita, diz bem o ditado “do cerejo ao castanho, bem me avenho; do castanho ao cerejo, mal me vejo”.

⁸³ *DR.*, p. 33-34, 176-179, 192-193, 287-288 e 300-303, n.ºs. 26, 152, 156, 159, 235 (monteiro de mel e cera), 246, respectivamente.

⁸⁴ A sua medida era o cubelo, para o qual não achámos correspondência; cfr. OLIVEIRA MARQUES, 1971: vol. 3: 372.

⁸⁵ LAPA, 1995: 34 e 98-99, n.ºs. 22 e 130, respectivamente.

já uma refeição de alimentos cozinhados, sem sopa, mais leve que as duas restantes, mas já acompanhada por uma bebida, o vinho, como não podia deixar de ser.

Entre o jantar e a ceia haveria já uma outra refeição, a merenda, mais leve e rápida que aquelas⁸⁶. Resta, assim, que era no jantar e na ceia que seriam servidos os bens alimentares de que falámos acima.

4.1. Entre o rei e o povo estendia-se um longo panorama quanto aos modos e exigências da mesa. Entre o povo reinava a frugalidade e a simplicidade, enquanto entre os senhores se notavam traços de bom viver, riqueza e ostentação.

Na casa dos pobres, o lugar da alimentação era na cozinha, espaço único de estar e conviver, onde tudo era funcional. A lareira era simultaneamente lugar de preparação dos alimentos, local de os consumir e fonte de aquecimento; à sua beira, em volta de escudela maior ou bacia, velhos e novos procuravam chegar ao alimento desejado, regando-o de pichel que passava de boca em boca. Em casa um pouco mais abastada, o lugar da refeição seria uma mesa, por tosca que fosse, ladeada de um ou dois escanos corridos.

Já nos paços do rei e senhores, religiosos abrigados em casas monásticas incluídos, haveria distinção entre o lugar de preparação dos alimentos e o local do seu consumo.

No caso da realeza, se a corte se encontrava em algum dos lugares urbanos onde estanciava com mais frequência, logo, onde havia paços régios, é provável que em dias de bom tempo, de clima ameno, as refeições pudessem ser servidas em alpendres. Ao contrário, em tempo de Inverno, tratando-se da ceia, refeição do cair da tarde ou mesmo já da noite, o serviço da refeição desenrolar-se-ia no salão do paço. Então, haveria de cuidar-se de soluções para a iluminação. São elas que justificam a presença da exigência da cera (ou um montante, equivalente, em dinheiro) em tantos casos de colheita que referimos. Também se lhe poderá ligar a utilização de linho (para as tochas e os pavios das candeias), que, com tanta frequência, os camponeses eram obrigados a pagar ao rei.

Porém, se o rei se deslocava pelo território, algo diverso haveria de ser o serviço das refeições que lhe eram proporcionadas. Já notámos que o tributo da colheita e a existência de celeiros e adegas em alguns dos seus domínios davam resposta às necessidades alimentares da comitiva régia. Tais momentos de proximidade entre o rei e os povos do reino seriam aproveitados pelos moradores dos lugares, que serviriam, então, ao seu rei, o que de melhor, se produziria nas suas terras, e o que de mais extraordinário eles consideravam. Foi o que aconteceu, por exemplo, com D. Sancho I, quando um lavrador de São Salvador de Vilarinho das Cambas (c.

⁸⁶ LAPA, 1995: 34 e 98-99, n.ºs. 22 e 130, respectivamente e p. 85 e 190-191, n.ºs. 108 e 288, respectivamente.

Vila Nova de Famalicão), lhe foi oferecer um cabaz de trutas que ele bem retribuiu com a concessão de uma leira de terra⁸⁷.

Nestas deslocações, o rei fazia pausa em determinados locais, de seu senhorio, onde havia lugares de pousada ou paços, mais ou menos confortáveis. Eram casas de morada do rei, de uso mais ou menos esporádico ou assíduo, sem carácter de continuidade, cuja guarda e manutenção estaria a cargo de pessoal permanente, que os zelava e cuidava. No entanto, algumas vezes, certas necessidades eram supridas por obrigações de alguns moradores locais, a título de serviços devidos ao rei. As inquirições de 1258 registam alguns casos, vários de tempo antigo, como aquela obrigação de um morador no castelo de Guimarães, titular de um certo casal reguengo de São Pedro de Azurém (c. Guimarães), que consistia em varrer e cuidar as casas do castelo do «Senhor Rei»⁸⁸, ou a dos homens da igreja de Santiago de Guimarães, que os obrigava a garantir os materiais para a cobertura do chão dessas mesmas casas⁸⁹.

4.2. Tendo em vista as refeições régias, quer se tratasse das tomadas na corte ou em viagem, conhecidos os víveres disponíveis, havia que proceder à sua confecção e apresentação ao rei. Eram tarefas que se distribuíam por um conjunto de funcionários que as assumiam e que as supervisionavam. Dentre eles, o mais importante era o mordomo, o principal funcionário civil da casa do rei e do reino, com responsabilidade no seu governo e administração⁹⁰.

⁸⁷ *Inq.*, p. 1415.

⁸⁸ *Inq.*, p. 723.

⁸⁹ *Inq.*, p. 738.

⁹⁰ O ofício existia desde os Condes Portucalenses e conheceu várias designações: «maiordomus de casa», «maiordomus palatii», «maiordomus curie», «princeps curie regis», «prepositus palatii», «regens domus», «curie regis dapifer». Embora esta última designação tenha tido uma duração de certo modo assinalável (de 1121 a 1169), foi a de «maiordomus curie» a que se viria a consagrar. O mordomo tinha outros funcionários na sua subalternidade. Logo abaixo, estava o sub-mordomo, o «dapifer regis», vedor da casa real, oficial ligado aos serviços domésticos da casa do rei, ao ponto de a documentação, reportando-se a tal desempenho, caracterizar o cargo como «de domo regis». O foral de Valhelhas dá precioso contributo ao esclarecimento das suas funções. Após a longa lista dos géneros que a compunham, acrescenta-se que ela fora «vista» por João Fernandes, por direito e autorização do rei Sancho. Trata-se de D. João Fernandes, de Riba de Vizela, personalidade que, no tempo, ocupava o cargo de «dapifer regis». Na qualidade de responsável pela vedoria da casa real, a ele cabia o encargo de superintender ao seu abastecimento, a que também concorria a colheita de Valhelhas. Para os anos do reinado de D. Afonso Henriques, contam-se vários mordomos, de que destacamos Ermígio Moniz e seu irmão Egas Moniz, de Ribadouro, Fernão Peres *Cativo*, o conde Vasco Sanches, Pedro Fernandes, de Bragança, e Vasco Fernandes, de Soverosa, no reinado de D. Afonso Henriques, o qual passou ao reinado de seu filho e herdeiro. Note-se ainda que o mordomado era um cargo desempenhado em acumulação de funções, com a tenência de *terras* ou *vilas*, o que colocava esses homens na mais pura vassalidade régia.

Em viagem, é provável que a comitiva integrasse pelo menos os funcionários ligados à confecção das refeições régias. Mas, para o tempo, não se conhece qualquer oficial que servisse o rei como cozinheiro; o mais antigo a que achamos referência é um certo D. Gonçalo, que se diz cozinheiro da rainha [D. Urraca], em 1217⁹¹.

4.3. Pelas colheitas devidas ao rei D. Sancho I podemos fazer uma aproximação à mesa do rei, reconhecendo, nela, muitos dos víveres que enumerámos. Adubados de modos diversos, a que também já nos referimos, sabe-se que, em Guimarães, se o rei, estivesse, em pessoa, receberia ainda 11 sobrepostas. Sem sabermos bem ao que correspondia, podemos indicar que, em 1220, em Santa Maria de Rebordões (c. Ponte de Lima) a sobreposta era constituída por duas galinhas adubadas numa escudela e uma regueifa⁹². Aquela indicação parece sugerir que a refeição régia era sempre composta de vários pratos.

Além dos géneros, os moradores eram ainda obrigados a ceder lenha e utensílios para a confecção dos alimentos. Dentre os últimos, contavam-se olas, panelas, concas, escudelas, cântaros e vasos, que eram guardados quando o rei se retirava. Do mesmo modo, se guardavam as masseiras que serviam aos cães. Materiais necessários a toda a gente, não admira que eles tenham ficado registados nas posturas municipais de Coimbra, de 1145. Aí se encontra a referência a cântaros, panelas, “asados”.

Quanto à lenha, material requerido para a confecção das refeições, ela não consta das listas de colheita conhecidas, mas intui-se das muitas ramadas que os camponeses tinham que dar ao rei, por tantos locais em que ele tinha paços. Era o combustível por excelência: abundante nas aldeias, fácil de achar no aro de vilas e cidades, barato, porque oferta da natureza, algumas vezes a pedir que o recolhessem.

A par dela, também os homens tinham que fazer chegar outros produtos, que serviriam à satisfação de outras necessidades dos homens ou dos animais que os transportavam ou de que eles se faziam acompanhar. Estariam neste rol, quer os feixes de junco, de palha e de colmo que os homens haviam de apanhar e levar aos paços do rei, para cobertura do telhado e do chão, consoante fosse Verão ou Inverno⁹³, quer a entrega de cereais de segunda para os animais, cevada para as bestas e milho para o pão dos cães.

Como hoje, também por esse tempo os alimentos se preparavam na cozinha; completava-se com um conjunto de dependências e anexos, todos eles adscritos

⁹¹ SANTOS, 1981: 48-49, n.º 18.

⁹² *Inq.*, p. 131.

⁹³ *Inq.*, p. 738.

ao mesmo fim da alimentação, se bem que com funções diversas. Era o caso da despensa, do celeiro e da adega.

Num tempo em que o combustível era apenas lenha e o fogo estava sempre aceso, era grande o perigo de incêndio. Por isso, ou apenas para não fazer “nojo no paço”, a cozinha não era incorporada no conjunto dos edifícios que o constituíam.

No negro do fumo, peculiar ao ambiente da cozinha, destacava-se a lareira, o local do fogo. Logo, os seus objectos, com o trasfogueiro em primeiro plano. Nele se penduravam as cadeias de ferro para as caldeiras e se apoiavam os espetos. As grelhas, as trempes, as tenazes completavam o conjunto dos instrumentos próprios do manuseamento do fogo.

A seu lado, estariam, em muito maior número, as caldeiras, as panelas, as ser-tãs, os espetos, as colheres, os gadanhos, todos eles utensílios úteis à confecção dos alimentos. Talvez se pudesse ver também um almofariz, com sua mão, que serviria ao pisoamento de alguns géneros, talvez mesmo já tidos como temperos. Não faltariam os alguidares, os cântaros, as enfusas, as olas, nome genérico dos variados utensílios de barro.

Eventualmente na cozinha, ainda se achariam as gamelas, as masseiras, os tabuleiros, objectos para o fabrico do pão e para o tratamento e a preparação de alguns outros alimentos, como, por exemplo, as carnes. Ainda para o tratamento das farinhas, lá estariam as peneiras. E as atafonas, mós manuais para moer frutos secos, cereais e outros produtos necessários ou convenientes à confecção dos alimentos.

Também aí se encontraria ainda outro tipo de objectos, aqueles que haviam de servir na mesa e de que falaremos.

A cozinha do paço real incluiria ainda uma outra secção, quase sua continuidade ou dependência. Referimo-nos ao espaço do forno, lugar necessário ao fabrico do pão. Tanto podemos admitir que a cozinha do paço incorporasse o forno, como aceitar que ele se situasse em divisão contígua, extensão da primeira. Aí se poderiam achar também as masseiras, gamelas e peneiras, aí se encontravam as alfaias que pertenciam ao forno e que não seriam muito diferentes daquelas que, ainda hoje, se utilizam nas nossas aldeias: o forcado, que ajuda a empurrar a lenha, evitando a queimadura de quem cuida do forno; o rodo, que serve à limpeza do lar do forno, para afastar as cinzas, evitando-se a sua mistura com a massa e a pá, que leva, ao forno, a massa crua e a há-de de lá retirar, tornada pão, quente, macia e apetitosa.

Ainda na proximidade da cozinha do paço real se situaria a despensa e a adega.

Na despensa, lugar de guarda dos alimentos necessários ao dia a dia, encontrar-se-iam uchas (arcas) para o cereal e o pão, para a carne (salgada), para o peixe (salgado), e ainda cestos e mantéis. Mas também estariam os potes para o armazenamento de vinagre, de unto e manteiga, de mel. Mais para Sul, as talhas fariam o seu aparecimento, para o envasilhamento de muitos destes produtos. Ainda na

despensa se guardariam também alimentos, como as carnes salgadas, a marrã (salgada e depois fumada), e os enchidos curtidos ao fogo. A despensa seria ainda o lugar de arrumação de alguns objectos específicos, destinados a cortar grandes peças de carne ou mesmo a desmanchar os animais, quando aí se abatiam para consumo. Eram os cepos e os cutelos.

Grande seria a adega do paço real, com seus tonéis e cubas para o armazenamento do vinho, branco e vermelho. Aí se poderia ver alguma dorna, uma ou outra tina, útil a algumas operações próprias da adega. Nas imediações destes espaços achar-se-ia ou o poço ou um reservatório de água, absolutamente necessária às tarefas que neles se desenrolavam.

4.4. Preparados os alimentos, havia lugar à régia refeição. Seria tomada em mesas compridas, com seus escanos, onde os homens, vassalos, visitas ou convidados do rei, se recostavam. Mesmo na mesa, o lugar do rei seria distinto, central, bem visível, sobrepujante a todos os outros. Engalanado com panos – *destalhos*, cendais, *baldoquinos* –, lavrados de sinais vários, onde não faltariam os motivos heráldicos, ele distinguir-se-ia bem de todos os outros, na relação com a condição da pessoa sua ocupante.

Sobre as mesas, colocavam-se os «panos do senhor rei», provavelmente outra forma de designar os mantéis. Neles se pousariam as respectivas alfaias. As mais caras, as mais próprias do rei, por certo também as mais belas, poderiam, num caso ou noutro, talvez esporádico, acompanhar o rei, à guarda do seu reposteiro, funcionário da casa do rei, talvez na dependência do *dapifer* que a regia. Não conhecemos qualquer destes artefactos relativamente a D. Afonso Henriques, mas tudo indica que os possuísse, até porque o seu uso se encontra atestado para os nobres do seu tempo e para seu filho.

O estatuto social reflectido na mesa dos senhores portugueses do tempo de Afonso Henriques sai bem ilustrado pela posse de vasos de prata por gente da nobreza ou do alto clero seus contemporâneos. Por exemplo, Gonçalo Dias, membro dos de Marnel e alcaide de Coimbra entre Janeiro de 1126 e Junho de 1137, muito próximo de D. Afonso Henriques, a quem acompanhou à lide de Ourique, e a condessa Elvira Peres possuíam, cada um, seus vasos de prata, que legaram, em testamento, a Santa Cruz de Coimbra⁹⁴. Por sua vez, o bispo do Porto, D. Fernando Martins, falecido cerca de um mês antes que o primeiro rei de Portugal, era dono de um outro, também de prata, avaliado em 30 morabitanos, e de que fez legado,

⁹⁴ *Livro Santo de Santa Cruz*. Ed. Leontina Ventura e Ana Santiago Faria. Coimbra: Instituto Nacional de Investigação Científica, 1990, p. 55-57, 144-146 (n.º 25), e p.378-379 (n.º 224).

no seu testamento⁹⁵, enquanto o refeitório dos cónegos da Sé de Coimbra havia sido obsequiado, com uma copa de prata, de 4 marcos de peso, antes de 1147⁹⁶. Do mesmo modo, o bispo do Porto, D. Fernando Martins, possuía escudelas *aeneas* e cutelos de mesa, que entendia dignos de deixar, em testamento, ao seu sucessor⁹⁷.

Por sua vez, os testamentos do rei D. Sancho I elucidam-nos sobre a sua posse de um vaso de ouro com “coopertorio”, vasos de prata, escudelas, isto é, peças de baixela, colheres, toalhas e mantéis⁹⁸.

Além destes objectos, na mesa do rei e dos poderosos havia outros utensílios: talhadores e escudelas, os primeiros colocados frente a cada conviva, para apoio do consumo do peixe ou da carne (ao jeito de canapé), ou para trincar as carnes e as escudelas para servir os alimentos ou mesmo comê-los, as salsinhas para servir algum molho, os saleiros, os pichéis e os graís, em metal (estanho), para servir e beber o vinho.

Fora da mesa dos poderosos (e por certo na de algum destes também, dependendo dos convivas e das ocasiões), os materiais eram bem diferentes, sendo comum o uso da madeira (freixo ou amieiro) para a sua produção.

Importa ainda alguma observação sobre o serviço da mesa do rei e, à sua semelhança, da dos senhores. Impunha a presença de oficiais, nomeadamente o copeiro, o escanção e o saquiteiro, segundo legislação de D. Afonso II sobre a casa real. O primeiro surge nomeado no reinado de D. Sancho I, o que não significa a sua inexistência anterior, em absoluto, até porque a primeira ocorrência do nome é de 1186, logo após a morte de D. Afonso Henriques. Tinha a seu cargo a copa e a mesa do rei, no aprovisionamento de géneros (alimentícios) e materiais (de iluminação e aquecimento, por exemplo) que ela requeria e nos serviços que exigia. Corresponde ao mordomo da casa do rei, desde que este cargo se separou do de mordomo da cúria⁹⁹. Seria ele também a “dar água às mãos” do rei e da rainha, forma de manter limpas as mãos durante as refeições. A esse fim concorriam os gomis, as bacias e um pano, fino, para as secar; num momento de maior requinte, é provável que já se utilizasse “água de rosas” ou se lhe juntasse um qualquer perfume.

É provável que os outros funcionários citados também já existissem. Aliás, as funções do escanção devem ter sido precedidas pelas do *pincerna*, funcionário

⁹⁵ *Censual do cabido da Sé do Porto*. Porto: Imprensa Portuguesa, 1924, p. 385-389.

⁹⁶ *Livro Preto...*, p. 855-857, n.º 634.

⁹⁷ *Livro Preto...*, p. 855-857, n.º 634. Não sabemos qual a qualidade das escudelas que legava, mas a sua qualificação parece apontar para um produto oriental, portanto, de luxo.

⁹⁸ *DDS*, p. 49-51 e 297-301, n.ºs. 31 e 194, respectivamente.

⁹⁹ Uma composição de Afonso X de Castela e Leão ilustra bem a tarefa do mordomo relacionada com a mesa: «Don Rodrigo moordomo que bem pôs al Rei a mesa»; cfr. LAPA, 1995: 34.

referido num documento de D. Afonso Henriques, de 1134¹⁰⁰; a ele competia o fornecimento do vinho à casa real, bem como a responsabilidade pelo seu serviço à mesa do rei. Quanto ao saquiteiro, as suas funções ligavam-no ao pão e à sua distribuição na mesa real¹⁰¹.

A exemplo da corte régia, também a dos grandes senhores teria os seus servidores próprios, a sua grandeza, o seu requinte aos olhos, no paladar e no serviço. Por exemplo, D. Teresa, a neta querida de D. Afonso Henriques, segundo as crónicas, teve também o seu escanção, na sua casa, a par de outros serviçais que nos ficaram ignorados¹⁰².

4.5. Não nos chegou qualquer relato contemporâneo de D. Afonso Henriques que nos ilustre os usos do tempo, em matéria do acto de comer. O mais próximo que se lhe refere é o que ficou escrito, na *Crónica de Portugal de 1419*, sobre a celebração do acordo de casamento de sua filha Mafalda, com o filho do conde de Barcelona, e os respectivos esponsais, que decorreram em Tui, em 1160¹⁰³. Entre os diversos actos, figura a referência a um banquete oferecido pelo rei de Portugal ao conde de Barcelona e à sua comitiva. Mais que pelas informações que se podem auferir acerca dele, o texto é interessante pela ambiência que transmite: “des que acabaram de comer, vieram jograes e tanjedores e dançaram”, escreve o seu autor. Isto é, podemos concluir que a refeição foi seguida de música e espectáculo jogralesco. Dado o carácter tardio do texto relativamente ao acontecimento, tanto se poderá tratar de um cenário idealizado pelo autor da *Crónica*, em transposição dos hábitos do seu tempo para outros, bem anteriores, como se poderá aplicar, de facto, à época de que nos ocupamos, tal era já a longa tradição da aliança de refeição e alegria, conhecida desde a antiguidade e frequente também na *Bíblia*. De qualquer modo, numa cantiga do séc. XIII lá se encontra a referência a um rico-homem espantoso, que gostava de se deslocar acompanhado por um séquito, variadíssimos apetrechos – onde não faltava a cozinha! –, até um jogralete, para animar a vida¹⁰⁴.

¹⁰⁰ DR., p. 165-166, n.º 142.

¹⁰¹ Segundo a citada legislação de D. Afonso II sobre a casa real, de 1211, que deve indicar reformulação de serviços existentes e não criação de novos, aos funcionários citados deve ainda acrescentar-se o eichão (ou uchão), ligado à ucharia, sendo, assim, o despenseiro, o responsável pela despensa, isto é, pelo abastecimento de géneros à casa do rei.

¹⁰² SANTOS, 1981: 88, n.º 50.

¹⁰³ *Crónica de Portugal de 1419*. Edição crítica com Introdução e notas de Adelino de Almeida Calado. Aveiro: Universidade de Aveiro, 1998, p. 56-57.

¹⁰⁴ LAPA, 1995: 249, n.º 391.

Por fim, não pode esquecer-se a presença, na refeição, dos cães preferidos do rei, deitados, a seus pés, na esperança de um agrado do seu dono. Até os cães e as aves de rapina, ao serviço do rei, todos eles tinham boa mesa, dos restos da mesa do rei ou confeccionados especialmente, ainda que, neste caso, com ingredientes de segunda.

5. Apesar de não serem muito substanciais as fontes para o estudo da alimentação no tempo de D. Afonso Henriques, sempre deixam perceber os géneros mais frequentes na alimentação da época, a sua valorização, os efeitos da sua ausência ou do seu uso em excesso, bem como a carga simbólica de que alguns alimentos se revestiam, particularmente o pão e o vinho. Igualmente deixam perceber como a alimentação era variada, mesmo a das camadas populares, ainda que fosse à custa dos recursos naturais que a natureza colocava na sua proximidade. No entanto, há sinais de que também o mercado começava a possibilitar o acesso desse estrato social aos bens da alimentação, em geral.

No que respeita às práticas alimentares, há indícios de um quadro que retrata a diferença entre os grupos dominantes e os populares. Como por todo o Ocidente e à semelhança do seu poder de controlar a sociedade, os dominantes fizeram da alimentação, sobretudo nas quantidades e nos modos de preparação dos alimentos, um sinal do seu estatuto, enquanto, para os populares, ela se manteve como a satisfação das suas necessidades mais essenciais. Isto significa que, no essencial do comer e do beber, como em muitos outros aspectos da vida, mesmo a realza medieval, mormente a portuguesa, não estava muito longe dos hábitos e práticas dos seus súbditos. A distinção far-se-ia pela qualidade dos géneros e da confecção, pela quantidade e por algum requinte que já se notava, à mesa, nas práticas do tempo.

Tal como em muitos outros aspectos, as práticas alimentares do tempo de D. Afonso Henriques reflectem um mundo de variedade, bem como uma teia de desequilíbrios, sobretudo vista à luz das modernas ideias acerca de alimentação e nutrição. Contudo, a sabedoria empírica do tempo levaria o homem a buscar aquilo que hoje entendemos como fundamental na alimentação: proteínas (carne, peixe), hidratos de carbono (cereais, frutos frescos, produtos hortícolas), vitaminas (A: unto, ovos, sardinha, queijo; B: leguminosas, frutos secos; C: citrinos, legumes frescos; D: ovos, peixes gordos). No entanto, seria evidente o seu desequilíbrio; a uns faltaria a qualidade, enquanto, a outros, que seriam a maioria, começaria por faltar a própria quantidade adequada. Como consequência, os homens apresentavam fraca resistência às infecções, campo fértil para a doença e sua propagação epidémica. E, como a necessidade de comer, os males atingiriam todos, rei e súbditos, ricos e pobres, irmanando-os, a todos, na mesma condição humana.

FONTES IMPRESSAS

- Anais, crónicas breves e memórias avulsas de Santa Cruz de Coimbra* (introd. por António Cruz), Porto: Biblioteca Pública Municipal do Porto, 1968.
- Censual do cabido da Sé do Porto*. Porto: Imprensa Portuguesa, 1924.
- Crónica de Portugal de 1419*. Edição crítica com Introdução e notas de Adelino de Almeida Calado. Aveiro: Universidade de Aveiro, 1998.
- Documentos de D. Sancho I: 1174-1211* (ed. por Rui de Azevedo, Avelino de Jesus da Costa e Marcelino Rodrigues Pereira), Coimbra: Centro de História da Universidade de Coimbra, 1979, p. 54.
- Documentos medievais portugueses: documentos régios, 1/I: Documentos dos Condes Portucalenses e de D. Afonso Henriques. A D. 1095-1185* (ed. por Rui Pinto de Azevedo). Lisboa: Academia Portuguesa da História, 1958.
- Historia compostellana*. Ed. crítica por Emma Falque Rey. Turnhout: Brepols, 1988.
- Livro Preto da Sé de Coimbra: edição crítica: texto integral* (ed. por Manuel Augusto Rodrigues, com direcção científica de Avelino de Jesus da Costa), Coimbra: Arquivo da Universidade de Coimbra, 1999, p. 769-772, n.º 576.
- Livro Santo de Santa Cruz*. Ed. Leontina Ventura e Ana Santiago Faria. Coimbra: Instituto Nacional de Investigação Científica, 1990.
- ORNELLAS E CASTRO, Inês de – *O livro de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano*. Introdução, tradução e comentários por Inês de Ornellas e Castro. Sintra: Colares Editora, 1997.
- Os forais de Penacova. Edição fac-similada, com nota introdutória, glossário, transcrição paleográfica e tradução por Maria Alegria F. Marques*. Penacova: Câmara Municipal de Penacova, 2007, p. 27, 56 e 60.
- Os forais manuelinos de Soza e de Vagos. Edição fac-similada, com nota introdutória e transcrição paleográfica e glossário por Maria Alegria F. Marques*. Vagos: Câmara Municipal, 2007.
- Osselo. Carta de couto. 1117*. Coordenação de Maria Alegria F. Marques. Albergaria-a-Velha: Reviver Editora – Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha, 2005.
- Portugaliae monumenta historica a saeculo octavo post Christum usque ad quintumdecimum iussu Academiae Scientiarum Olisiponensis edita, Nova série. 1: Livros velhos de linhagens* (ed. crítica por Joseph Piel e José Mattoso). Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa, 1980, LD 12 A4.
- Portugaliae Monumenta Historica. Inquisitiones*. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa, 1856.
- Taraucae Monumenta Historica. I. Livro das Doações de Tarouca*. Leitura, sumários e notas de A. de Almeida Fernandes. Braga: Câmara Municipal de Tarouca, 1991, p. 80, n.º 74.
- Vimaranis monumenta historica a saeculo nono post Christum usque ad vicesimum*. Ed. organizada por João Gomes de Oliveira Guimarães. Guimarães: Sociedade Martins Sarmento, 1931.

BIBLIOGRAFIA

- ARIÉ, Rachel (1984) – *Espanña Musulmana (siglos VIII-XV)*. In TUÑON DE LARA, Manuel – *Historia de España*, III. Barcelona: Editorial Labor, p. 283-289.
- BORGES COELHO, A. (1989) – *Portugal na Espanha árabe*. 2.ª ed., 1, Lisboa: Editorial Caminho, p. 76.

- CASTRO MARTÍNEZ, Teresa de (1996) – *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad de Granada.
- GONÇALVES, Iria Gonçalves (1989) – *O património do mosteiro de Alcobaca nos séculos XIV e XV*. Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, p. 84-86.
- (1992-1993) – *A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade: um contributo beirão*. «Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas», 6 (1992-1993), p. 175-189.
- (1997a) – *À mesa, com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)*. «Revista da Faculdade de Letras: História», II série, 14, p. 15-32.
- (1997b) – *A árvore na paisagem rural do Entre Douro e Minho. O testemunho das Inquirições de 1258*. In *2.º Congresso Histórico de Guimarães: actas*. [Guimarães]: Câmara Municipal de Guimarães, Universidade do Minho, vol. 6, p. 5-25.
- (1999) – *Sobre o pão medieval minhoto: o testemunho das inquirições de 1258*. «Arqueologia Medieval», 6, p. 225-243.
- (2000) – *Do pão quotidiano nas terras de Alcobaca (séculos XIII a XV)*. In *Cister: Espaços Território e Paisagens: colóquio Internacional, 16-20 Junho de 1998, Mosteiro de Alcobaca: actas*. Lisboa: Ministério da Cultura – Instituto Português do Património Arquitectónico, vol. I, p. 21-26.
- (2004) – *Entre a abundância e a miséria: as práticas alimentares da Idade Média Portuguesa*, In ANDRADE, Amélia Aguiar & SILVA, José Custódio Vieira da, eds. lts. – *Estudos medievais: quotidiano medieval: imaginário, representação e práticas*. Lisboa: Livros Horizonte, p. 43-65.
- (2006) – *Espaços silvestres para animais selvagens, no Noroeste de Portugal, com as inquirições de 1258*. In *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Marques*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, vol. 2, p. 193-219.
- GARCÍA Y BELLIDO, Antonio (1945) – *España y los españoles hace dos mil anos según la geografía de Strábon*. Buenos Aires – México: Espasa-Calpe Argentina, S.A., p. 132-134.
- GUIMARÃES, Manuel (2001) – *À mesa com a História*. Sintra: Colares Editora.
- LAPA, M. Rodrigues (1995) – *Cantigas de escarnho e maldizer dos cancioneiros galego-portugueses. Edição crítica e vocabulário*. Lisboa: Edições João Sá da Costa, p. 94-95, n.º 124.
- LIMA-REIS, José Pedro de (2008) – *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*. Porto: Campo das Letras.
- MACHADO, José Pedro (1997) – *Vocabulário português de origem árabe*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- MARQUES, A. H. de, (1971) – *Pesos e Medidas*. In SERRÃO, Joel, dir. – *Dicionário de História de Portugal*. Vol. 3, 1.ª edição, [Lisboa]: [Livraria Figueirinhas – Iniciativas Editoriais], p. 372.
- MARQUES, Maria Alegria F. & SOALHEIRO, João (2008) – *A corte dos primeiros reis de Portugal. Afonso Henriques. Sancho I. Afonso II*. Gijón: ed. Trea.
- MARTINS, Armando (2003) – *O mosteiro de Santa Cruz de Coimbra na Idade Média*. Lisboa: Centro de História da Universidade de Lisboa, p. 321-322, n. 859.
- MARTINS, Rui (1993) – *A alimentação medieval: práticas e representações*. In «Revista de Ciências Históricas». Universidade Portucalense, VII, p. 67-82.
- MODESTO, Maria de Lurdes (1967) – *Dobrada*. In *Enciclopédia Luso-Brasileira de Cultura*, 6, col. 1604.
- , dir. (1993) – *Nova História de Portugal*, vol. 2: *Portugal das invasões germânicas à “Reconquista”*. Lisboa: Editorial Presença, p. 18 e 100-103.

- (1997) – *Vinho, pescados, fruta e outras viandas em tempos medievais*. In *A alimentação na Idade Média. Fontes – Cultura – Sociedade*. Coimbra: s. n., p. 68.
- (2007) – *O azeite e a vida do homem medieval*. In *Santarém na Idade Média. Actas do Colóquio 13 a 14 Março 1998*. Santarém: Câmara Municipal de Santarém, p. 132.
- SOUSA, João Silva de (2007) – *O vocabulário de Aquilino. Uma só palavra!* In *Letras Aquilianas*, 1, p. 135-145.
- VIANA, Mário Viana (1993) – *A vinha e o vinho nos provérbios e na cultura popular*. In «Revista da Biblioteca Nacional de Lisboa», S. 2, 8 (1), Jan.-Jun. 1993, p. 7-22.
- (2007) – *Técnicas vitivinícolas medievais portuguesas: o caso de Santarém*. In *Santarém na Idade Média. Actas do Colóquio 13 a 14 Março 1998*. Santarém: Câmara Municipal de Santarém, p. 40.