

## **O Vinho como Mantimento Quotidiano. Regulamentação do seu Comércio na Cidade do Porto. (Séculos XVI-XVII)<sup>1</sup>**

### **1 – Introdução**

Nesta comunicação não vamos olhar o vinho como a mercadoria de grande peso na exportação portuguesa e portuense dos séculos XVII (último quartel) e XVIII. Antes vamos encarar o vinho como um produto que fazia parte do regime alimentar diário dos portugueses em geral mas dos portuenses em especial. Não afirmamos que todos, sem exceção, consumiam vinho quotidianamente, mas também rejeitamos a hipótese de que a maioria da população apenas se servia de vinho em dias de festa.

Não se tirem ilações não contidas nas premissas, como por exemplo a de que a população portuguesa ou portuense era, por conseguinte, uma população que amiúde se tomava do álcool. O que pretendo afirmar é que o vinho entrava na alimentação das pessoas a par de alguns outros mantimentos e que o senso comum ou as posses económicas ditavam a quantidade justa a consumir, não só de vinho como dos outros géneros.

Esta perspectiva não é exclusiva dos Tempos Modernos, visto que já na Idade Média o vinho era olhado como um alimento «sempre presente em todas as mesas medievais<sup>2</sup>», para além de constituir fonte de rendimentos<sup>3</sup>.

Uma outra observação importante a fazer é que, no decorrer da comunicação, ao falar de vinho, tenho em mente o vinho maduro do Douro, branco ou vermelho, mas não desconheço que entravam na cidade vinhos procedentes de outras zonas portuguesas ou mesmo do estrangeiro. Os verdes eram os mais assíduos mas na documentação guarda-se notícia dos da Beira, das Canárias ou mais raramente de Bordéus.

---

1 Comunicação apresentada ao II Seminário Internacional de História do Vinho, CEHA – Funchal.

2 GONÇALVES, Iria, *As finanças municipais do Porto na segunda metade do século XV*, Porto, Arquivo Histórico Municipal, 1987, p. 99.

3 PEREIRA, Isaías da Rosa, *A vinha e o vinho em documentos medievais* in *O Vinho na História Portuguesa Séculos XIII-XIX*, Porto, Fundação Eng<sup>o</sup> António de Almeida, 1983, p. 7.

A ideia de que o vinho era encarado

- a) como mantimento
- b) como mantimento importante
- c) como alimento de que podia haver carência
- d) como produto à volta do qual se podiam cometer vários tipos de fraude

está subjacente no destaque que o vinho ocupa nos acórdãos municipais do Porto, aprovados em 1587<sup>4</sup> e, ao menos teoricamente, reprovados anualmente em Junta municipal aberta a cidadãos e aos representantes do Povo. Note-se que o total dos artigos compreendidos no título do vinho dos acórdãos municipais atinge o número de 27, em contraste com o do pão que se condensou em 12. Mas deve reparar-se não só no destaque do vinho no conjunto dos acórdãos mas também no lugar ocupado na ordenação. Ou seja, o título do vinho ocupa a segunda posição na sequência dos títulos, sendo precedido apenas pelo título do pão. E só depois vêm o peixe (3º lugar) e as carnes de criação doméstica ou de caça (em 4º lugar)<sup>5</sup>.

Lembraremos ainda, a este propósito e em reforço da afirmação subentendida no título que, no decorrer da Guerra da Restauração, a ração que era dada diariamente pela Câmara de Viana da Foz do Lima a cada soldado da sua jurisdição consistia em 1,5 arrátel de biscoito (cerca de 690 gramas), 0,5 arrátel de bacalhau (229 gramas) e 15 réis para compra de vinho<sup>6</sup>. Quantidade substancial. O vinho entrava, portanto, na alimentação de rotina. Aliás, seria interessante estudar com profundidade a importância do vinho nos exércitos em campanha.

Sendo um artigo de consumo popular, não devia faltar no mercado, mesmo falando-se do mercado do Porto, onde, por estranho que pareça, ele por vezes não se encontrava mais por artifícios manhosos do que por inexistência absoluta. Por isso, não admira que as Câmaras municipais (neste caso a do Porto), estivessem atentas e interessadas no abastecimento de vinho em boas condições de quantidade, qualidade e preço.

Os acórdãos municipais procuravam regular o processo. Mas não só: aos acórdãos municipais codificados em documento guardado no arquivo concelhio há que acrescentar um sem número de deliberações tomadas nas sessões bissemanais da vereação, que constam das respectivas actas, que levaram o Prof. Aurélio de Oliveira a usar a feliz expressão de «Baco Vereador»<sup>7</sup> para se referir a esse abundantíssimo corpus documental, que muito importa ser publicado, a nível de todo o país.

---

4 Arquivo Histórico Municipal do Porto (AHMP), *Livro 3º de Acórdãos ou Posturas*.

5 Outros Títulos dos Acórdãos Municipais do Porto. Estalajadeiros e Vendeiros(5º), Sobre o tirar carregas desta Cidade (6º), Madeira e lenha(7º), Barqueiros (8º), Acórdãos de que não há título (9º).

6 Arquivo Histórico Municipal de Viana do Castelo, código 764, fl. 40 citado por SILVA, F. Ribeiro da, *O Entre Douro e Minho e a Restauração*, Viana do Castelo, CER, 1991, p.18.

7 OLIVEIRA, Aurélio de, *História do Douro*, vol. III (no prelo).

## 2 – O conteúdo dos acórdãos ou posturas

### 2.1 – O essencial

As matérias contidas nos 27 artigos dos ditos acórdãos ou posturas municipais do Porto traduzem, pelo menos, três grandes preocupações da governança municipal, a saber:

- 1º - o abastecimento e a comercialização do vinho, por razões de boa governança, não podiam fugir ao controlo apertado do Senado e da vereação municipal;
- 2º - a população da cidade devia ser bem abastecida de vinho, isto é, não devia ter razões de queixa quanto aos três requisitos de quantidade, qualidade e preço;
- 3º - para além das isenções legais, nenhuma pipa devia escapar à tributação fiscal que revertia em favor dos cofres concelhios e da Fazenda régia. Ou seja, o combate à evasão fiscal constituía uma prioridade na legislação municipal.

A questão fiscal não será, contudo, uma prioridade nesta comunicação.

2.2 – Dito isto, tentemos uma análise mais fina dos referidos acórdãos.

#### 2.2.1 – O controlo pelo Senado

Uma parte substancial do vinho que entrava no aro do Porto, em princípio destinava-se ao consumo da cidade e do seu termo. Como as questões do abastecimento eram da competência da Câmara, esta sentia-se no direito e na obrigação de, uma vez entrado, saber para onde ia. Mesmo o vinho destinado a exportação, tinha que deixar a terça parte na cidade, excepto se a Câmara concedesse licença especial (mas, nesse caso, as pipas do terço não eram isentas dos tributos legais) (art. 25) ou houvesse ordem régia para o efeito, ordem que, aliás, apenas era dada em condições excepcionais, por exemplo, para aprovisionamento da armada do Mar Oceano.

Deve acrescentar-se que nos finais do séc. XVI e no primeiro terço do seguinte, a Câmara não impedia a exportação mas geralmente não exultava com ela, não obstante a argumentação dos mercadores de que fomentar a mercancia era essencial para o crescimento económico da cidade, para além de ser proveitoso para a Fazenda régia<sup>8</sup>. Aliás, o artigo 39 dos acórdãos condicionava o embarque de vinhos para o Brasil ou para as Ilhas (atlânticas) à autorização prévia da Câmara, sob pena de 4.000 réis<sup>9</sup>.

O controlo da Câmara exprimia-se de vários modos, desde logo nas disposições que regulavam **o transporte e a descarga**.

Assim, o vinho procedente de Riba de Douro (a expressão é utilizada 3 vezes neste conjunto de acórdãos mas, noutros textos, prefere-se chamar-se-lhe «vinho de Lamego»), uma vez atingido o Termo da cidade, isto é, uma vez chegado a Entre-os-Rios, não podia ser desembarcado em qualquer dos portos fluviais que existiam para

8 AHMP, *Livro de Vereações (LV)* n.º 48 (1638), fl. 19v-20.

9 Ver ainda AHMP, *LV* n.º 26, fls. 273 e 282.

jusante, sem licença prévia dos Vereadores. O barqueiro que transgredisse arriscava uma coima de 6.000 réis (artigo 13). O local normal de descarga era na cidade, em frente à porta da Ribeira. Mas uma vez lançada âncora, os vinhos deviam manter-se nos barcos para aí serem vendidos. O desembarque na areia da Ribeira ou noutra local não devia ser efectuado sem autorização dos mesmos Vereadores. A punição para quem desobedecesse atingiria igualmente o dono do vinho e o barqueiro. E se algum carreiro carregasse no seu carro alguma pipa para a levar para fora sem autorização, sujeitava-se a pagar uma coima de 1000 réis. Isto sendo de dia, porque no caso de ser de noite não podia mesmo carregar nenhuma pipa, tivesse ou não autorização dos vereadores (artigo 19).

Devemos acrescentar, no entanto, que a norma de se vender o vinho nos barcos («à prancha») não foi sempre obrigatória. Aliás, era pouco prática e os mercadores detestavam-na. No entanto, os Procuradores do Povo preferiam essa modalidade, alegando que dessa forma se evitavam os intermediários e, por consequência, o custo do vinho no consumidor saíria mais baixo. Todavia, a partir de 1608, o Senado decretou liberdade para se vender nas casas ou sobre a água, conforme o dono entendesse<sup>10</sup>.

Mas não era apenas ao Senado que devia ser dado conhecimento dos carregamentos de vinho, viessem pelo rio em barcos ou por terra em carros. Também os escrivães da imposição e da sisa dos vinhos deviam ser notificados das quantidades para se poderem cobrar os direitos devidos<sup>11</sup> (art. 23).

Mas, por outro lado, a determinação que obrigava a que a descarga do vinho entrado no Termo do Porto não se fizesse senão na cidade do Porto conhecia algumas excepções. Assim, nos portos fluviais de Arnelas, de Carvoeiro e de Crestuma pertencentes ao Condado da Feira (hoje com excepção de Carvoeiro, ficam no concelho de Vila Nova de Gaia) descarregavam-se anualmente para cima de 2.000 pipas para consumo dos moradores do Condado<sup>12</sup>. E outras certamente para outros lados. Mas nem os moradores do Concelho de Gaia nem os do Porto podiam aí fazer descarregar qualquer pipa para seu consumo nem sequer o poderiam comprar a mercadores que aí descarregassem o vinho, mesmo que lho viessem trazer a casa, sob pena de 6000 réis (artigo 29). E, falando-se de excepções, o povo que residia no Ouro, em São João da Foz ou em Matosinhos tinha o privilégio de poder dispor em cada ano de algumas centenas de pipas a que se chamava as pipas da liberdade.

Tirando essa, não se vê que mais liberdade houvesse neste negócio.

10 SILVA, Francisco Ribeiro da, *O Porto e o seu Termo (1580-1640). Os homens, as instituições e o poder*, vol. I, Porto, Arquivo Histórico Municipal, 1988, p. 166.

11 Os direitos eram normalmente três (entrada, imposição e sisa), cobrados por recebedores diferentes, embora a adjudicação aos rendeiros que melhor oferta fizessem fosse da competência da Câmara. A sisa pertencia à Fazenda Régia mas foi integrada no encabeçamento das sisas ajustado entre a Câmara e o Desembargador Henrique Esteves da Veiga em 1576. Como se refere nos acórdãos, cada pipa devia pagar de sisa 240 réis (artigo 25) mas na realidade pagava menos.

12 SILVA, Francisco Ribeiro da, *Estrutura Administrativa do Condado da Feira no século XVII*, in «Revista de Ciências Históricas», vol. IV, Porto, 1989, p.261.

### Controlo da comercialização

Para percebermos o esquema apertado da venda de vinhos ao povo, devemos distingui-los pela sua procedência entre vinhos dos terços, vinhos embarcados no Douro para consumo da cidade e vinhos de cutelo.

A) Os **vinhos dos terços** eram os vinhos que procediam da terça parte de lotes destinados a exportação. Desses vinhos, um terço ficava na cidade. Era um costume antigo, que não vigorava apenas no Porto mas que nem todos os mercadores viam com bons olhos. Aliás, nas cortes de Lisboa de 1562 o concelho do Porto apresentou um capítulo particular no qual solicitava ao rei que proibisse uma prática que começava a divulgar-se em prejuízo do abastecimento urbano qual era a de os mercadores e barqueiros, antes de chegarem á cidade, descarregarem seus vinhos e os levarem por terra a outros portos onde os embarcavam. Tendo mandado examinar a questão, o regente D. Henrique, por alvará de 14 de Maio de 1564, ordenou, que, ao atingir 4 léguas a montante da cidade do Porto, os barcos viessem direitos à cidade sem descarregar uma pipa que fosse, sob pena de perda do vinho, sendo metade para o acusador e outra metade para os cativos<sup>13</sup>.

Estes vinhos não podiam ser vendidos por junto mas antes a retalho (isto é, ao quartilho ou aos almudes), para evitar conluios e enganos, sob pena de 1.000 réis por pipa (artigo 14). A única razão de ser dos terços era, aliás, o bem e a utilidade do povo. E os restantes dois terços não deviam ser descarregados na Ribeira mas levados para Miragaia, para evitar confusões e fugas. O vinho dos terços podia ser comercializado nas casas dos donos, por eles próprios ou por seus criados. Mas estes, antes de começar a vender, tinham que prestar na Câmara o juramento de que respeitavam as posturas e não enganariam o comprador. Se não dispusessem de criados para essa actividade, a Câmara encarregava-se de distribuir os vinhos pelos taberneiros por ela nomeados, os quais, nesse caso, seriam obrigados a prestar fiança de como entregavam o produto da venda ao respectivo dono. Todo o processo era fiscalizado pelos almotacés, que deviam assistir à abertura de cada pipa, coadjuvados pelos procuradores do povo.

Excepcionalmente, os vereadores (não os almotacés) poderiam autorizar a cedência a alguém de uma pipa inteira do vinho dos terços, mas nesse caso a autorização tinha que ser assinada por três vereadores, no mínimo (artigo 26).

Infelizmente as coisas nem sempre corriam como estava prescrito, acontecendo, por vezes, que os almotacés, em vez de distribuírem pelo povo o vinho dos terços, exorbitavam das suas competências, ficando com algumas pipas ou cedendo-as a seus oficiais ou a quem bem entendiam. Os acórdãos aprovados em 1587 pretendiam pôr cobro a esses abusos mas, tendo em conta queixas ulteriores, não é líquido que o tenham conseguido (artigo 26).

B) Os vinhos embarcados no Douro com destino **ao consumo dos habitantes da cidade**, em princípio não podiam ser vendidos por qualquer um. Como ficou insinuado acima, a Câmara tinha um corpo de taberneiros por ela aprovados. Eram

<sup>13</sup> AHMP, *Livro 2º dos Acórdãos*, fls. 66v-67.

esses que deviam vender o vinho e por esse trabalho recebiam o salário estipulado, mas antes apresentavam fiadores que dessem garantias de que o respectivo dono não ficaria sem o seu. A garantia era subscrita pelo fiador nos livros da Câmara. Voltaremos ao assunto.

C) Outra categoria de vinhos era a dos chamados **vinhos de cutelo**, ou seja, os vinhos produzidos pela lavra dos cidadãos.

Não é de admirar que alguns moradores do Porto e do seu Termo tivessem boa produção de vinhos nas suas quintas e propriedades do Douro. Ora os cidadãos produtores de vinho, quase sempre fidalgos e clérigos, trataram de obter privilégios junto dos sucessivos reis, detectáveis desde a Idade Média. Que privilégios?

Fundamentalmente, isenções fiscais e isenções de almotaçaria. Ou seja, embora com avanços e recuos, os vinhos de cutelo foram adquirindo direitos de isenção total ou parcial nos tributos e liberdade para o seu preço de venda ser fixado pelos produtores, sem interferência ou intromissão dos almotacés<sup>14</sup>. Como regra, os vinhos de cutelo eram vendidos a 1 real por quartilho acima do preço fixado na Câmara. A contrapartida exigida era que esses vinhos fossem vendidos na cidade ao povo e não remetidos para o exterior. Assim sendo, os vinhos de cutelo constituíam uma garantia para o abastecimento urbano e, por isso, a própria Câmara favoreceu o privilégio, ao menos antes do incremento da produção, de que há claros sinais já nos fins do século XVI.

Mas o privilégio prestava-se a abusos. Sabia-se que havia gente que declarava maiores quantidades do que aquelas que realmente produzia. Talvez por essa razão, o fidalgo portuense Simeão Alvo Godinho em 1613 viu indeferida pelos Vereadores a sua pretensão de vender os seus vinhos por preços superiores aos da postura municipal. E em 1591, um tal Pascoal Rodrigues de São João da Foz pretendeu em tribunal justificar como sendo de cutelo uma quantidade de vinho que realmente o não era<sup>15</sup>.

Por vezes eram os próprios vereadores os responsáveis pelos abusos. Lembraremos a denúncia do Corregedor do Porto ao Rei, em 1624: «os oficiais da ditta camara sem terem vinhos todo o anno tem tavernas de vinho que comprão e de amigos dizendo que he de suas colheitas»<sup>16</sup>.

Para pôr cobro aos abusos, a Câmara decidiu duas coisas: uma, em 1613, obrigar os produtores a trazerem certidão do pároco na qual este, sob juramento pela suas ordens, declarasse a quantidade de pipas sobre as quais o cidadão pagara os dízimos<sup>17</sup>; mais tarde, em 1666, na sequência de prática anterior<sup>18</sup>, a Câmara fez elaborar um

14 Instituto dos Arquivos Nacionais/ Torre do Tombo (IAN/TT), *Livro 18 da Chancelaria de Filipe II*, fl. 320v.

15 SILVA, Francisco Ribeiro da, *O Porto e o seu Termo*, vol. II, p. 613.

16 SILVA, Francisco Ribeiro da, *O Porto e o seu Termo*, vol. I, p. 168.

17 SILVA, Francisco Ribeiro da, *O Porto e o seu Termo*, vol. I, p. 170.

18 Ver o artigo 24 dos acórdãos.

livro, chamado *Livro dos Cutelos*, onde ficavam registadas a produção média de cada um bem como a localização das vinhas.<sup>19</sup>

### **A questão das tabernas**

De que falámos quando falámos de tabernas e taberneiros nos sécs. XVI e XVII?

Pensamos que a obrigatoriedade de o lugar de venda do vinho ser sinalizado externamente com um ramo à porta (daí a expressão «vinhos de ramo») deriva do facto de nessa altura não estar ainda divulgada a existência fixa e permanente do estabelecimento a que chamamos «taberna».

Ou seja: quem quisesse, no Porto, adquirir um quartilho de vinho ou beber uma caneca onde é que se podia dirigir? Que essa prática existia já nos finais do século XVI não temos qualquer dúvida. Basta atentar no acórdão que proibia que se desse de beber a alguém pelas vasilhas usadas para medir o vinho. Mas a questão não é de fácil resposta. Atenemos no seguinte: em 1604 foram dadas no Porto 45 licenças (algumas em nome do casal, marido/mulher) para dar de comer e vender vinho (por vezes, também fruta e pão). Tradicionalmente chamou-se a estes estabelecimentos «casas de pasto», em linguagem moderna com alguma boa vontade, talvez lhes chamássemos restaurantes ou quem sabe «tasca» que é um nome menos pomposo mas bem tradicional. No mesmo ano foram dadas à volta de 30 licenças de postos de venda de vinho (sem mais), proveniente ora de produção própria, ora comprado no Douro para negócio, ora oriundo dos terços. Para além disso, havia estalagens que, para além de comer e beber, também forneciam camas. Em 1604 eram 13 e ofereciam um total de 33 camas.

Em todas estas casas se vendia vinho. Mas seriam todas lugar de convívio social, de eventual ponto de encontro, de centro de notícias e boatos, e, como tal, barómetro das convulsões e dos descontentamentos sociais? Depende. Precisávamos de ter listas de licenças para anos sucessivos para detectar linhas de continuidade nos seus beneficiários. Provavelmente, à medida que a tal continuidade se ia verificando, não custa a crer que alguns estabelecimentos de venda de vinho a retalho, já no período aqui abrangido, funcionassem como centros de cavaqueira, eventualmente de jogs, etc.

Essa hipótese é verosímil e muito provável visto que um acórdão da mesma época determina que os que davam de beber não consentissem que nas suas casas e tabernas se jogassem cartas, dados, caramujo ou outro qualquer jogo<sup>20</sup>.

Mas, por outro lado, o ofício de taberneiro não era, pelo menos em muitos casos, um ofício permanente. Aliás era uma actividade fortemente condicionada. Por exemplo, era reservada a homens (com algumas restrições abaixo referidas), mas os acórdãos da Câmara do Porto admitiam que fossem mulheres a fazê-lo mas com algumas restrições:

19 AHMP, *Livro dos cutelos dos mercadores de vinhos*. Ver SILVA, Francisco Ribeiro da, *Absolutismo Esclarecido e intervenção popular. Os molins do Porto de 1757*, Lisboa, INCM, 1990, p. 42. Devo lembrar que este texto foi acabado em 1983, embora a sua publicação não tivesse sido possível senão em 1990.

20 AHMP, *Livro 2º dos Acórdãos*, fl. 42v.

as solteiras estavam proibidas, excepto se contassem mais de 40 anos. As casadas e viúvas podiam candidatar-se sem problemas, mas todas teriam que ser virtuosas e gozar de boa fama (artigo 30).

### **A fixação dos preços de venda a retalho**

Outra questão importante era a da fixação dos preços de venda.

A política de preços seguida na Câmara do Porto procurava ajustar dois ou três interessados sempre difíceis de conciliar: o consumidor e o produtor. Ou seja, não sobrecarregar o consumidor, mas não desencorajar o produtor. E o comerciante? – perguntar-se-á! Digamos, que quanto ao intermediário, não se podendo eliminá-lo completamente, procurava-se reduzi-lo o mais possível. A «regatice» não gozava de boa reputação e os regatões e regateiras eram mal vistos! Mas será que se pode aplicar o termo «regatão» aos vendedores de vinho? Pelo menos aos que o vendiam a retalho, sim! Como quer que seja, à volta de 1587, havia, no Porto, a convicção exteriorizada de que o excesso de mercadores era a verdadeira causa do encarecimento do vinho como de outros mantimentos.

Mas não devemos esquecer que a questão dos preços do vinho não interessava apenas ao triângulo produtor, consumidor, comerciante. Também os rendeiros da imposição e da sisa eram afectados se as pipas não acorressem à cidade em quantidade razoável. E uma política de baixos preços a todo o custo, podia não ser a melhor forma de atrair o vinho ao burgo.

Para colocar alguma ordem na questão dos preços e para tentar sanar conflitos complexos que se anunciavam, o rei em 1605 não só manda que se fixe o número de taberneiros como ordena que de 4 em 4 meses se revejam na Câmara os preços do vinho a retalho. E nessa fixação era obrigatório ter em conta as informações a colher na região da produção junto dos produtores mas também junto dos mercadores.

Quem consulta as Actas de Vereação da Câmara do Porto apercebe-se facilmente de que o processo de decisão dos preços nem sempre foi fácil, sobretudo quando vereadores e procuradores do povo assumiam respectivamente os papéis de produtor e de consumidor.

A primeira fixação de preço tinha lugar em meados de Novembro, como sempre fora costume e, em geral, era a mais baixa. A segunda fazia-se nos meados de Março. A terceira em Julho ou Agosto, numa altura em que em geral havia menos quantidade disponível e, portanto, era a mais elevada.

E nessa fixação era obrigatório ter em conta as informações a colher na região da produção junto dos produtores mas também junto dos mercadores. Isso podia dar origem a grandes questões<sup>21</sup>.

---

21 Ver OLIVEIRA, Aurélio de, *Vinhos de Cima-Douro na primeira metade do século XVII. A primeira grande questão vinícola do Douro* in «Gaya», II vol., 1984.

Deve dizer-se, contudo, que para garantir o abastecimento, muitas vezes a Câmara deixava o preço livre. Mas nos anos de boa produção, o preço mantinha-se mais ou menos estável ao longo do ano.

A fiscalização da observância dos preços era tarefa dos almotacés. Mas será que fiscalizavam? Em geral, sim, sobretudo quando podiam contar com a ajuda dos procuradores do povo. Aliás, os livros do Cofre dos bens do Concelho do Porto oferecem a prova documental de que, pelo menos, na última década do séc. XVI e nas primeiras do seguinte foram aplicadas coimas de várias dezenas de milhares de réis por sucessivas equipas de almotacés<sup>22</sup>. Não se pode dizer o mesmo quanto aos períodos em que a Casa dos vinte e quatro se achou suspensa como castigo de rebeliões populares.

### **Outras questões ligadas ao consumo**

Para além do preço, outras regras que visavam a protecção do consumidor deviam ser observadas na venda de vinhos pelo miúdo ou a retalho.

Assim ninguém poderia comprar vinho na cidade para o revender na mesma cidade. Excepto os estalajadeiros e os que tinham licença camarária para dar de comer e beber. Há indícios de que o negócio dos vinhos começou a entusiasmar muitos nos finais do séc. XVI, de tal modo que alguns oficiais dos ofícios mecânicos se dispunham a deixar os seus mesteres para se dedicarem ao comércio de vinho; outros faziam-se taberneiros e vendeiros. A Câmara tentou pôr cobro a essas transferências de actividade, exigindo, por um lado, uma licença especial a quem quisesse dirigir-se ao Douro para comprar vinhos e proibindo, por outro, que qualquer mesteiral deixasse seu ofício para ser vendeiro (artigo 32). Pelos vistos eram muitos os que o desejavam.

Sem prejuízo de ser permitido a cada cidadão ou morador da cidade adquirir até duas pipas para seu consumo doméstico. Mas não mais que duas pipas, mesmo que se tratasse de um almotacé ou outro oficial da Câmara., sob pena de 6.000 réis de multa. O curioso é que a lei que fixa esta regra deixa subentendido que ela nem sempre era cumprida (artigo 27).

Estes privilégios foram frequentemente porta aberta para abusos. De tal forma que em 1593 se constatou que muitos se convertiam em taberneiros e, o que era pior, não respeitavam as posturas nem os acórdãos e permitiam-se vender por preços excessivos, sem que os oficiais da Câmara pudessem fazer muito para pôr cobro à desordem. Decidiu-se então que dos livros da Almotaçaria se copiassem os nomes de todos os taberneiros aprovados nesse ano, indicando-se à frente de cada nome se respeitava ou não as posturas municipais. E que para o futuro não se aceitassem como taberneiros senão os que tinham respeitado as posturas. E nem mais um<sup>23</sup>.

Mas os resultados desta diligência não terão sido muito animadores visto que em 1605 tudo continuava em desordem e os taberneiros clandestinos continuavam impunes. Disso, como dissemos atrás, se fez queixa ao Rei, apontando-se a solução

<sup>22</sup> AHMP, *Livro do Cofre dos Bens do Concelho*, n.º 6, 7 e 8.

<sup>23</sup> AHMP, *LV n.º 31* (1593), fl. 189/189v.

do futuro: estabelecimento de número fixo de taberneiros. Concordando com esse entendimento, Filipe III decretou que daí em diante, a Câmara com os Procuradores do Povo estabelecessem um número certo de taberneiros, devidamente escolhidos, homens abonados e com bens na terra, portugueses, e que jurassem cumprir as posturas da Câmara sob penas pecuniárias (6.000 réis) e de prisão efectiva (20 dias) na 1ª infracção, o mesmo na 2ª mas a dobrar e na 3ª, além da pena triplicada em dinheiro, seriam publicamente açoitados e, em seguida banidos. E se algum taberneiro se tivesse concertado com algum meirinho ou rendeiro da cidade, seria publicamente açoitado e banido a mando do Corregedor da Comarca ou do Juiz de Fora<sup>24</sup>. E os oficiais culpados seriam igualmente punidos nos termos da lei.

Foi este o início da adopção do princípio do estabelecimento oficial do número máximo de taberneiros que, aliás, não era imutável, mas se devia fixar em cada ano. Mas nem sempre se respeitou essa norma. Pelo contrário, esqueceu-se completamente de tal modo que nos meados do século XVIII o número de tabernas era «infinito». Pelo que foi preciso pôr ordem na matéria. Assim, em 18 de Junho de 1755, recuperando-se o alvará de 1605, fixou-se o seu número em 95, mas essa decisão acabou por ser uma das circunstâncias favoráveis ao eclodir do motim de 1757<sup>25</sup>.

Outra regra tinha a ver com a qualidade do produto vendido: era proibido «calabrear vinhos», isto é, nenhum taberneiro podia atrever-se a misturar vinhos bons com outros. Aliás, nenhum taberneiro poderia ter duas pipas abertas ao mesmo tempo (artigo 21), a não ser que uma fosse de tinto e outra de branco. E os almotacés deviam fazer inquirição junto dos vizinhos sobre se o vinho que por eles fora aberto era o mesmo que era vendido (art. 22).

Era proibido vender produto de segunda ordem. Assim, a venda de água-pé ou a simples mistura de água-pé com vinho era punida com 6000 réis e perda do vinho. E repare-se nas razões apontadas: «por isto ser em grande prejuízo do povo e engano notável e falsidade de que há grandes queixumes» (art. 36).

Por outro lado, a venda ao quartilho tinha que obedecer a um mínimo de regras de higiene: devia ser usado um funil com ralo e as pipas e gamelas cobertas com toalha ou pano lavado. As gamelas e medidas deviam ser lavadas todos os dias e não se daria de beber a ninguém pelas medidas usadas na venda, sob pena de 1000 réis de multa (art. 15).

Em 1593, a Câmara voltou ao assunto das medidas que se utilizavam na medição do vinho, obrigando a que fossem de barro, com asa e com bico, tão largas em cima quanto em baixo, estivessem colocadas numa gamela e tapadas com um pano lavado e ainda que fossem aferidas todos os anos pelos aferidores oficiais<sup>26</sup>.

24 IAN/TT, L. 14 da Chancelaria de Filipe II, fl. 260.

25 SILVA, Francisco Ribeiro da, *Absolutismo Esclarecido e intervenção popular. Os motins do Porto de 1757*, Lisboa, INCM, 1991, p.42.

26 AHMP, LV n.º 31 (1593), fls.189-192.

## VINHO E VITICULTURA

Outra habilidade que a Câmara procurava contrariar era a da armazenagem dos vinhos por tempo excessivo à espera de que o preço de venda subisse. Essas manobras dos donos dos vinhos foram contrariadas. De que modo? Vejamos o artigo 37: pelas muitas «regatias e conluios» que fazem os donos dos vinhos, quando estiverem metidos nas «logeas» têm de os abrir quando pelos almotacés ou vereadores lhes for mandado e no termo que lhes for imposto, sem poderem alegar razão alguma para o não abrirem, sob pena de 6000 réis. E os vereadores e almotacés o poderão mandar vender pelas pessoas deputadas para isso, mesmo que os donos se ausentem de propósito da cidade. Aliás, no caso de ausência, deviam deixar a chave da «lógea» a alguém de confiança. Concomitantemente, as leis gerais vinham nesse sentido. Assim uma das leis extravagantes, determinava que a pessoa que comprar vinho (ou azeite) numa parte para o vender noutra, começá-lo-ia a vender obrigatoriamente no prazo de 30 dias e desde que o comece a vender não o poderá encerrar sob pena de perder a valia dos vinhos e terá a mesma pena se não começar a vender dentro dos trinta dias. (*Ordenações Filipinas*, Livro 5º, tit. 77, § 1º). Ou seja, o armazenamento não podia ir além de 30 dias.

### 3 – Conclusão

Nos séculos abrangidos pela presente comunicação, na perspectiva municipal o vinho era sobretudo um mantimento mais que um produto de exportação. Como mantimento competia à Câmara criar condições para que a população dele fosse abastecida. Mas era um produto atreito a falsificações e especulações que a governança municipal tentava impedir ou, pelo menos, atenuar.

Mas também era um produto que, desde muito cedo, ofereceu a possibilidade de fortes receitas fiscais para que a Câmara pudesse levar a cabo as obras públicas necessárias à vida da comunidade: lajeamento de ruas, construção e manutenção de fontes e chafarizes e até a construção de edifícios públicos tiveram no vinho uma excelente fonte de financiamento.

A terceira dimensão, a dimensão comercial, não pode ser ignorada, mesmo nos séculos aqui tratados, tanto mais que muitos vereadores eram produtores de vinho. No entanto, a época áurea da exportação do vinho do Douro, viria apenas nos séculos seguintes.