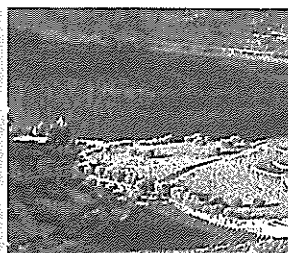


# Produtos alimentares da Beira Douro no século XVI: persistências e abandonos gastronómicos da região



J . A . G o n ç a l v e s G u i m a r ã e s \*

Quando chega o século XVI e se consolida a descoberta do Mundo para além da Europa, a sub-região da Beira Douro<sup>1</sup> tem ao seu dispor uma grande variedade de produtos alimentares que, não só bastavam ao seu sustento, como se exportavam para outras regiões e mesmo para fora de Portugal. E não estamos a falar só de

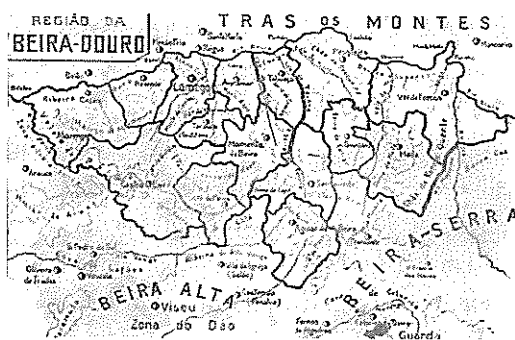


Foto 1 | in DIAS 1947: capa

\* Arqueólogo; director do Solar Condes de Resende; investigador do GEHVID.

<sup>1</sup> A Beira Douro é a sub-região da margem sul do Rio Douro, entre o rio Paiva e o Rio Águeda, este último na fronteira com a Espanha, englobando os concelhos ribeirinhos de Cinfães, Resende, Lamego, Armamar, Tabuaço, São João da Pesqueira, Vila Nova de Foz Côa e parte de Figueira de Castelo Rodrigo, e os concelhos serranos de Arouca, Castro Daire, Vila Nova de Paiva, Tarouca, Moimenta da Beira, Aguiar da Beira, Sernancelhe, Penedono e Meda, conforme se pode ver no mapa publicado na capa de DIAS, Augusto (1947) – *Lamego no século XVI*. Vila Nova de Famalicão: Edições Beira Douro. Por seu lado, VAZ, João Luís da Inês (1994) – «Epigrafia romana da Beira-Douro – Algumas notas». In *Gaya*, vol. VI. Vila Nova de Gaia: Gabinete de História e Arqueologia, p. 138, considera que dela faz parte apenas «uma estreita faixa de terras ribeirinhas» daqueles concelhos, concedendo que «ainda hoje esta região mantém determinadas características que a individualizam no todo nacional». O documento base para este estudo foi escrito por FERNANDES, Rui [1532] – *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas*; edição crítica de Amândio Morais de Barros. Porto: Beira Douro, 2001. Refere-se o mesmo a terras dos actuais concelhos de Resende, Lamego, Castro Daire, Armamar, Tarouca, Moimenta da Beira, Tabuaço, São João da Pesqueira e Penedono, além de alguns outros da margem norte, portanto um pouco mais que uma parte significativa do conceito amplo de Beira Douro.

vinho, como vem sendo obsessivamente habitual por tudo e por nada, quando se fala desta região, consequência da existência de um império regional vinícola que tudo domina e tudo transtorna, incluindo a mente dos investigadores, desde o tempo do marquês de Pombal e da sua primeira delimitação como região produtora de vinhos de embarque ou de feitoria em 1756, portanto apenas há 250 anos. O Douro não é, nunca foi, nem nunca será só vinho, por muito e bom que ele seja <sup>2</sup>.

A primeira das afirmações acima produzidas pode ser comprovada num precioso texto escrito por volta de 1532 por Rui Fernandes, natural de Lamego, e aí feitor da “indústria” têxtil da época sob o interesse régio de D. Manuel I. Sendo texto conhecido e variadíssimas vezes citado, creio que nunca antes foi usado para dele se estudar a gastronomia da região na época em que foi elaborado <sup>3</sup>.

Sobre a oportunidade alimentar nesta região naquele tempo escreveu Rui Fernandes: «E todas as estradas estão cobertas de fruteiras e videiras onde, desde o mês de Abril até ao mês de Outubro, os homens têm sempre em que deitar a mão de frutas e é sabido que nestes meses a despesa é muito menor de pão, nesta terra, que em outros meses. Há também muitas ervilhas e favas semeadas que também é manutenção, e os caminhantes comem de tudo isto largamente pelas estradas, sem dinheiro, porque os povoadores desta terra são muito maviosos e de agasalhado e dão-lhe largamente de comer do que têm, e melhor que nenhum outro [povo] do Alentejo nem de Estremadura.

Em este circuito não poderá homem andar que a tiro de besta não ache água e sombra de árvores de fruto para comer» <sup>4</sup>.

Mas aqui também chegavam produtos alimentares vindos de longe. Sendo a região então bem servida por uma eficiente rede de almocrevaria <sup>5</sup> para além dessa estrada natural que era o Rio Douro, a qual terminava então em S. João da Pesqueira no Cachão da Valeira, a riqueza e a exportação de produtos locais permitia-lhe importar e receber produtos vindos do litoral, como o sal <sup>6</sup>, o peixe, os moluscos e o marisco,

<sup>2</sup> Cf. GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (2004 b) – «Exportação de produtos não vinícolas do Douro entre 1818 e 1825», In *Douro – Estudos & Documentos* nº 18 Porto: GEHVID, p. 291 e seguintes.

<sup>3</sup> Sobre o autor e o próprio texto e as suas sucessivas edições, ver BARROS, Amândio Morais de (2001) – «O homem que gostava de Lamego», prefácio a FERNANDES 2001, *op. cit.* Nota 1.

<sup>4</sup> Cf. FERNANDES 2001:62.

<sup>5</sup> Sobre a almocrevaria na região ver FERNANDES 2001:64; COSTA, Manuel Gonçalves (1977) – *História do bispado a cidade de Lamego*, vol. I – Idade Média: a Mitra e o Município. Lamego, p. 521 e seguintes; MORENO, Humberto Baquero (1979) – *A acção dos almocreves – do desenvolvimento das comunicações interregionais portuguesas nos fins da Idade Média*. Porto: Brasília editora, p. 42 e seguintes.

<sup>6</sup> Sobre o comércio medieval do sal da costa duriense ver MATTOSO, José; KRUS, Luís; ANDRADE, Amélia (1989) – *O Castelo e a Feira. A Terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*. Lisboa: Editorial

em quantidades apreciáveis, bem assim como, por uma rota transpeninsular, as especiarias do Oriente, muito antes de Vasco da Gama as trazer da Índia pela rota do Cabo até Lisboa. Aproveitando as relações seculares entre mouros e cristãos na Península, que foram muito mais interculturais do que bélicas, e o facto de Lamego ter sido um valiato árabe até ao século XII <sup>7</sup>, o que deverá ter deixado alguma memória no quotidiano das gentes, para além da existência de uma velha estrada fronteiriça entre Portugal e Castela e os restantes reinos sulinos e levantinos da Península até 1492, ano em que cai Granada às mãos dos reis católicos, através da qual os mercadores árabes frequentavam a feira de Lamego para venderem os seus produtos trazidos do Oriente, incluindo os alimentares. Continuemos com Rui Fernandes: «em esta cidade se fazia antigamente uma feira por Santa Marinha, no mês de Julho, que durava quinze dias, onde vinham muitos mouros de Arévalo e de Granada, os quais traziam especiaria de onde se abastecia todo o Reino por então não haver ainda trato da Índia e pelas grandes sisas se desfez» <sup>8</sup>. «Pelos



Foto 2 | Homem a apanhar fruta; pormenor da pintura *Fuga para o Egipto*, atribuída à oficina de Vasco Fernandes, c. de 1501-6, proveniente da capela-mor da Sé de Viseu e hoje no Museu Grão Vasco.

Estampa, p. 90-92; sobre o sal aveirense ver AMORIM, Inês (2001) – *Aveiro e os caminhos do sal; da produção ao consumo (séc. XV a XX)*. Aveiro: Câmara Municipal. Sobre o sal comercializado no Porto na Época Moderna ver SILVA, Francisco Ribeiro da – «O sal – produto tributado e mercadoria foraleira»; e BARROS, Amândio Jorge Morais – «A contabilidade de um produto estratégico: o Livro da Imposição do Sal, século XVI», ambos in *I Seminário Internacional sobre o sal portugueses*. Porto: Instituto de História Moderna da Universidade do Porto, 2005, p. 63-74 e 77-90.

<sup>7</sup> Sobre o valiato de Lamego e a presença moura na região não há estudos dilatados e actuais. Veja-se, no entanto, PERAFITA, Alexandre (2006) – *A Mitologia dos Mouros*. Vila Nova de Gaia: Gailivro, capítulo 1: Para um enquadramento histórico.

<sup>8</sup> Cf. FERNANDES 2001: 67. Arévalo, aliás Arévalo, é uma povoação espanhola de Castela-Leão, entre Salamanca e Segóvia, a cerca de 260 km lineares de Lamego; Granada, por sua vez, fica a cerca de 565 km; Lisboa a cerca de 284 km e Gaia a 67 km. Esta última localidade, a que recorriam os almoceves de Lamego, era uma das povoações portuguesas isentas de portagem de tudo o que os seus vizinhos vendessem, comprassem ou transportassem; cf. BARROS, Amândio Jorge Morais (2001) – *Forais de S. João da Pesqueira*. São João da Pesqueira: Câmara Municipal, p. 38.

grandes sisas» será talvez uma forma elegante de encobrir a perseguição de que os mouros granadinos foram vítimas por parte dos reis católicos e dos seus aliados. O que é certo é que no tempo de Rui Fernandes as especiarias já não chegavam a Lamego por aquela via, mas a partir de Lisboa, não sabemos por que preço, com que frequência e em que quantidades.

Não admira pois que ainda hoje esta região tenha uma das comidas caseiras mais equilibradas e bem apaladadas do cardápio nacional, sendo certo que, a partir logo do século XVII, as eventuais dificuldades de abastecimento de alimentos e condimentos vindos da Índia, via Lisboa, foram suprimidas com a chegada dos de origem brasileira através da barra do Douro<sup>9</sup>.

Como não é possível estudar numa dada região a gastronomia actual, ou a que foi evoluindo ao longo dos tempos, sem se saberem as origens dos produtos que lhe modelaram o gosto e os hábitos, analisemos agora em pormenor o que Rui Fernandes deixou escrito, entre muitas outras coisas, sobre os comer e beberes na região da Beira Douro nas primeiras décadas do século XVI, completando-o, sempre que possível, com outros autores que nos falam de outras fontes<sup>10</sup>. A região era então produtora de grandes quantidades de pão (522.500 alqueires); castanha (476.600 alqueires); vinho (306.700 almudes) e azeite (29.000 alqueires) considerando neste conjunto todas as cidades, vilas e lugares referidos por Rui Fernandes no aquém e no além Douro<sup>11</sup>. Era pois uma terra farta dos alimentos

<sup>9</sup> Cf. GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (2004 a) – «A gastronomia portuense no Período Constitucional». In *I Congresso Nacional da Federação Nacional das Confrarias da Gastronomia Portuguesa*. Actas. Angra do Heroísmo: FNCGP, p. 51-62.

Veja-se ainda BRAGA, Isabel Drumond (2006) – «Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise». In *Estudos de homenagem ao Professor Doutor José Marques*, vol. 2º. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 237 e seguintes.

<sup>10</sup> Não existem muitos textos ou fontes históricas tratadas sobre a gastronomia da região, a qual apenas aparece referenciada para os finais da Idade Média em COSTA 1977, em várias páginas e no capítulo XXIII – 5. Alimentação, p. 521 e segs.. Na obra de MONTEIRO, J. Gonçalves (1993) – *S. João da Pesqueira – Monografia do Concelho*. São João da Pesqueira: Câmara Municipal, a páginas 254, há uma breve referência à gastronomia local, mas no presente, o mesmo acontecendo em diversas páginas da obra do mesmo autor *S. João da Pesqueira coração do Douro*, edição da Câmara Municipal, 1992, onde apresenta também algumas receitas de doces. Para a gastronomia actual da região ver também SOUSA, Fernando de; PEREIRA, Gaspar Martins (1988) – *Alto Douro – Douro Superior*. Lisboa: Editorial Presença, p. 56-58.

<sup>11</sup> Cf. FERNANDES 2001:34/35. Os valores parciais e totais indicados pelo cronista não conferem, talvez devido à variedade de critérios aplicados na cobrança dos dízimos, e suas excepções, pelos diversos senhorios em presença na região, pelo que os valores são meramente indicativos de um volume geral da produção, a qual, em relação aos valores dos Quadros A e B, deve ser multiplicada por 10, pois trata-se de dízimos.

essenciais à sobrevivência, a que se acrescentavam muitos outros, como as frutas, os quais, por não ser então possível conservá-los ou embalá-los para fins comerciais ou fiscais, eram apenas para consumo local em cada época do ano.

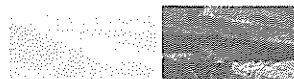
Dízimos das produções alimentares da Beira Douro em 1532 segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i>					
A – Localidades da Beira Douro	1. Pão (alqueires)	2. Castanha (alqueires)	3. Vinho (almudes)	4. Azeite (alqueires)	Predomi- nância
Almacave	1500	2000	400	50	2
Britiande	1000	1500	500	–	2
Meijinhos	450	600	100	–	2
Mó	300	600	250	–	2
Melcões	300	400	100	–	2
Lalim	1000	1000	500	–	1+2
Lazarim	1000	1000	–	–	1+2
Várzeas	300	1000	300	40	2
Alvelos	50	100	50	–	2
Belães	300	300	300	–	1+2+3
Calvilhe	50	300	50	–	2
Figueira	700	500	100	50	1
Queimada	600	600	50	–	1+2
Armamar	5500	2500	1500	50	1
Santa Cruz	600	600	200	–	1+2
Chãs	1000	400	100	–	1
Ucanha	200	1500	600	–	2
Gouviães	3500	1500	2000	–	1
Granja Nova	800	700	400	–	1+2
Tarouca	3000	3000	1500	–	1+2
Mondim	1000	1000	2000	–	3
Penude	1500	1000	–	–	1
Magueijja	Cabido	700	–	–	?
Pretarouca	300	–	–	–	1
Gosende	1500	–	–	–	1
S. Martinho de Mouros	3000	3000	1600	–	1+2
Barrô	1300	1000	1300	–	1+3
Ferreiros	200	300	150	–	2
Avões	300	300	50	–	1+2
Penajoia	700	2500	2000	160	2
<b>Totais</b>	<b>31950</b>	<b>29900</b>	<b>16100</b>	<b>350</b>	<b>2-37%</b> <b>1-27%</b>

#### Comentário ao Quadro A

Na sub-região da Beira Douro em 1532 a maior produção é de cereais (pão), seguida da castanha, só depois o vinho e, por fim, o azeite. No entanto o número

de lugares onde a castanha é predominante e superior àqueles em que o pão domina (37% para 27%). Apenas em Mondim a produção de vinho é superior à de pão ou castanha. Note-se a relativamente escassa produção de azeite, substituído na alimentação pelo unto. Armamar, Gouviães, Tarouca e São Martinho de Mouros eram então as grandes terras do cereal e também, quase as mesmas, à frente na produção de castanha, acompanhadas de Penajoia, que então já era terra de vinho, também com Mondim, Gouviães e Armamar. Penajoia era primeira na produção de azeite. Os valores do quadro referem-se aos dízimos cobrados; fonte: FERNANDES 2001:34/35.

Dízimos das produções alimentares de Além Douro em 1532 segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i>					
B – Localidades de Além Douro	1. Pão (alqueires)	2. Castanha (alqueires)	3. Vinho (almudes)	4. Azeite (alqueires)	Predomi- nância
Barqueiros	300	500	300	–	2
Tresouras	350	250	200	–	1
Frende	300	500	300	–	2
Loivos	300	550	300	–	2
Mesão Frio	100	150	100	20	2
Vila Marim	1200	1500	300	180	2
Moura Morta	400	700	300	–	2
Sedielos	1500	1600	600	–	2
Fontes	600	1000	400	–	2
Lobrigos	1600	1000	400	100	1
Oliveira e Bamba	300	100	200	40	1
Loureiro	400	600	300	20	2
São Pisco da Régua	800	150	400	300	1
Peso da Régua	1000	150	400	300	1
Fontelas	300	150	100	50	1
Poiães	5000	1000	1000	500	1
Cambres	500	700	500	120	2
Sande	150	600	300	50	2
Samudães	150	400	300	50	2
Valdigem	1000	700	1000	400	1+3
Parada	150	50	120	20	1
São Domingos	1000	500	350	20	1
Fontelo	1000	400	400	20	1
Monsul	150	300	250	1000(?)	?
Medrões	300	600	250	20	2
Mosteiró	100	50	1500	250	3
<b>Totais</b>	<b>18950</b>	<b>14200</b>	<b>10570</b>	<b>3460(?)</b>	<b>1-38,5% 2-50%</b>



## Comentário ao Quadro B

Na sub-região de Além Douro, na margem norte ou direita do rio, em 1532, a castanha também predominava na geografia da região, se bem que os cereais fossem em maior quantidade (50%-38,5%). Eram terras de pão Poiares, Lobrigos, Sedielos e Vila Marim; de castanha, Sedielos e Vila Marim; de vinho, Mosteiró, Valdigem e Poiares, e de azeite Poiares e Valdigem, havendo dúvidas em relação ao quantitativo da produção de Monsul. Os valores do quadro referem-se aos dízimos cobrados; fonte: FERNANDES 2001:35/36.

Mas entretanto vejamos algumas dessas variedades alimentares: dos cereais, ou pão, no sentido genérico de cereais panificáveis, ou ainda para a alimentação dos animais de tiro e carga, cultivava-se a aveia, o centeio, a cevada (cavalar e tremês), o milho (marroco e painço), o trigo (galego e tremês), o que, naturalmente, originava farinhas e farelos. Esta região era pois, em primeiro lugar, terra de pão.

Para além deste havia imensa variedade de legumes e de hortaliças, as quais eram comidas depois de cozidas, em sopas e saladas.

Mas o que mais impressiona é a quantidade e variedade de fruta fresca: de ameixas, pelo menos cinco variedades; de cerejas, oito; de figos, doze; de maçãs, quinze; de peras, dezasseis; de pêsegos, nove; de uvas, mais de vinte, afora abrunhos, cidras, gínjas, laranjas, limas, limões, marmelos, melões, nêspersas, sorvas<sup>12</sup> e zamboas<sup>13</sup>. A Beira Douro era então um Éden frutícola, no qual já então existiam algumas conservas de fruta e vinho, este já em quantidade apreciável, mas ainda muito longe de ter a videira no domínio da paisagem. A azeitona, além de curtida para comer, dava uma razoável quantidade de azeite conhecido por ser «um dos bons do Reino»<sup>14</sup>.

No que diz respeito aos frutos secos, a omnipresença é da castanha, que, como vimos, é a segunda maior produção logo a seguir aos cereais e muito acima da produção do vinho. O texto de Rui Fernandes apresenta-nos castanhas “verdes” e “secas picadas”<sup>15</sup>, nas variedades longal e rebordã, para além das “secas cascudas” destinadas a cevar «muitos e mui formosos porcos dos mais saborosos e [de] mais carnes que há em todo o Reino». E continua: «quando o ano é estéril os homens pobres moem a dita castanha [picada] e fazem dela pão, e é muito farto e muito doce, que

<sup>12</sup> Sobre as sorvas ver o que dissemos em GUIMARÃES 2004 b: 221.

<sup>13</sup> Zamboas são uma espécie de cidras; cf. FIGUEIREDO, Cândido de (1949) – *Dicionário da Língua Portuguesa*, vol. II, 14ª edição. Lisboa: Livraria Bertrand, p. 1335 a.

<sup>14</sup> FERNANDES 2001:38.

<sup>15</sup> Já discutimos esta terminologia em GUIMARÃES 2004 a: 221, Nota 11.



Foto 3 | Falacha de Armamar, 2007

chamam falacha», esclarece o documento que vimos seguindo. As castanhas desta região comiam-se cruas, cozidas e assadas, não apenas os vizinhos, mas «todos os caminhantes e pessoas que passam fazem magustos sem lhes ser proibido». Esta castanha duriense era ainda exportada «pelo Douro para Lisboa e para o Algarve e para as Ilhas»<sup>16</sup>.

Muito menos expressão tinha então a produção de amêndoas, que Rui Fernandes não menciona, mas apenas as avelãs, nozes e pinhões.

Deixando os alimentos de origem vegetal eis-nos nos pratos de peixe, começando, obviamente, pelos de rio, ou não tivesse a sua variedade e abundância dado o nome à Pesqueira, por excelência. No Rio Douro pescavam-se então barbos, bogas<sup>17</sup>, iroses, lampreias<sup>18</sup>, mugens, (sendo diferentes os de montante de Aregos, dos de jusante) sáveis, savelhas, solhos<sup>19</sup> e trutas, se bem que estas mais nos seus afluentes, onde também se pescavam bordalos, barbos e bogas. As trutas do Balsemão, afluente do Varosa, eram «as mais saborosas de toda a Beira» e as bogas do Varosa «sobrelevam em sabor a todo outro pescado doutras ribeiras»<sup>20</sup>.

<sup>16</sup> Cf. FERNANDES 2001: 38. Ainda conseguimos provar todos os anos, no mês de Março, falachas de Armamar de produção doméstica. É inútil procurá-las no comércio, pois não existem! Outra hipótese de as provar é ir de manhã muito cedo à feira de São Gregório que se realiza todos os anos no lugar de Santa Cruz deste concelho, no dia 12 de Março. Um dito espirituoso local diz que para ficarem boas a massa tem de ser tendida com o traseiro da mulher que as faz! Ou enroladas nos seus joelhos! Registe-se a existência de um falacheiro em Lamego, de seu nome Estêvão Rodrigues, em 1290; cf. COSTA 1977: 482 Nota 26. Na freguesia de Tamanhos, concelho de Trancoso, existe o lugar de Falachos. Não tendo directamente a ver com a questão, mas não deixando de ser curioso, os *Falashas* são uma tribo da Abissínia que se julgam descendentes de hebreus do tempo de Salomão que emigraram para África (cf. *O Comércio do Porto* de 5 de Janeiro de 1923, p. 1).

<sup>17</sup> Sobre estes peixes do Douro ver COELHO, M. M. (1990) – «*Chondrostoma polylepis duriensis*: a boga da região galaico duriense; e *idem* & COLLARES-PEREIRA, M. J. (1990) – «A família *cyprinidae* na Bacia do Douro: diversidade e aspectos ecológicos», ambos in *Observatório*, nº 1 (e único). Vila Nova de Gaia: Câmara Municipal; p. 377 e segs. e 391 e segs..

<sup>18</sup> Sobre o apreciado ciclóstomo e o desaparecido solho, veja-se ALMAÇA, Carlos (1990) – «A lampreia e o esturção na Bacia do Douro». In *Observatório* nº 1 (e único), *op. cit.* Nota anterior, p. 377 e segs..

<sup>19</sup> Ver nota anterior.

<sup>20</sup> Cf. FERNANDES 2001:55 e 48.



Mas a estas onze variedades de peixes de rio, o apetite local juntava a preferência por doze outros peixes de mar, ou de mar e rio, além de um mamífero aquático, e ainda vários mariscos e crustáceos trazidos da costa pelos almocreves: neste rol entram badejos, cações, congros, linguados, peixotas ou pescadas frescas, “de molho” e secas<sup>21</sup>, raia, robalos, ruivos frescos e secos, sardinhas, sável seco e salgado, e solhas, postas de toninha fresca, berbigões, caranguejo, mariscos e mexilhões. Não faltava nada destes comeres nesta região: graças aos almocreves «muitas vezes não ha[via peixe] fresco no Porto e em Matosinhos e o temos nesta cidade [de Lamego, vindo] de Galiza e de Aveiro, e muita sardinha fresca, como agora temos aqui [vinda] de Galiza e no Porto não a há» regista o nosso cronista<sup>22</sup>.

Vemos pois que os bons pratos de peixe de mar da gastronomia duriense são uma tradição com, pelo menos, quinhentos anos, depois superlativada nos pratos de bacalhau, a proteína animal por excelência da expansão europeia, mas também da colonização interna de Portugal até tempos bem recentes. Perdeu-se entretanto o gosto pela posta de toninha, hoje impensável, mas não pelos mariscos e crustáceos: não há pois que estranhar se em qualquer destas terras o forasteiro encontrar nos dias de hoje uma “marisqueira”.

Na ordem tradicional das refeições, seguem-se os pratos de carne de animais domésticos ou domesticados, havendo aqui referência à carne dos bois de Baião «que levam todas as carnes de boi em sabor»<sup>23</sup>, à carne de vaca, cabra, cabrito, carneiro e crestão (chibo capado). Mas as referências mais encomiásticas são para as carnes de porco e de marrã e seus derivados, o presunto, o toucinho e o unto. A carne porcina desta região era então «[d]as mais saborosas carnes do Reino por serem [os porcos] cevados com castanha», repete em capítulo próprio o texto que vimos a seguir,

<sup>21</sup> Interessante esta hesitação em 1532 entre os termos peixota e pescada, sabendo-se que o segundo substituiu o primeiro até aos dias de hoje. Não menos interessante é a ausência de bacalhau, que a pescada ainda substituiu nas modalidades fresca (que não se regista para o Douro neste documento); “de molho”, ou seja, conservada em salmoura, e seca, segundo o processo depois comum no bacalhau. Fica assim reticente, para esta região, a afirmação de Vitorino Magalhães Godinho de que «já desde os começos do século XVI [o bacalhau] era, juntamente com o milho, o alimento básico da população», segundo se lê em VARELA, Consuelo (2001) – «A pesca do bacalhau entre os séculos XV e XVIII». In *A pesca do bacalhau. História e Memória*; coordenação de Álvaro Garrido. Lisboa: Editorial Notícias, p. 32. A mais antiga notícia que conheço sobre a partida de um barco do rio Douro para a pesca do bacalhau data de 1558, quando o galeão Espírito Santo foi a Lisboa ou Setúbal abastecer-se de sal e daí rumar à Terra Nova para a sua pesca, conforme se lê no *Boletim da Câmara Municipal do Porto*, vol. XXX, p. 383. Porém em Aveiro já seria conhecido nas primeiras décadas do século XVI (cf. VARELA *op. cit.* 32).

<sup>22</sup> Cf. FERNANDES 2001:64.

<sup>23</sup> *Idem*, *idem*:65.

falando ainda na sua exportação até «para a cozinha de El Rei nosso senhor e também muitas marrãs e muitos presuntos vão para a corte e outros lugares»<sup>24</sup>.

São breves as referências à criação doméstica de coelhos, galinhas e ovos, mas mais circunstanciadas à caça de coelhos, corços, galinholas, lebres, perdizes e javalis.

Todos aqueles peixes e estas carnes eram condimentadas e conservadas com as já referidas especiarias que aqui vinham do Oriente pela mão dos mouros antes das armadas da Índia, a que se juntava a mostarda<sup>26</sup>, o sal e o vinagre.

Para usar como entrada, ou entremez, ou ainda como alimentos de substituição, existiam ainda o leite e seus derivados, a manteiga e os queijos, frescos ou secos.

Os doces não abundavam nesta dieta alimentar: para além do mel, de que se fazia o hidromel ou água rosada para beber<sup>27</sup>, a única referência a doces são as queijadas de Lamego, não no documento que temos vindo a seguir, mas no foral doado por D. Manuel I em 1514. Seriam já então muito apreciadas em toda a região<sup>28</sup>.

<sup>24</sup> *Idem, idem*:60.

<sup>25</sup> Para termos uma ideia da variação da caça na região determinada pela alteração da paisagem por acção antrópica, verifiquemos que no foral de São João da Pesqueira de 1055-1065 e sua confirmação de 1256 ainda se fala em veados (cervum), javalis e ursos, já de todo esquecidos no foral de 1510, onde no entanto se refere a «pesqueira grande» e as «outras pescarias antigas». No foral manuelino da Guarda, para onde são remetidos alguns aspectos dos forais da região, como o da Pesqueira, fala-se em coelhos, lebres, perdizes, patos, adens, pombos, para além de galinhas, bem assim como em peles de cervo, gamo, corço, raposos e martas; cf. BARRROS, Amândio Jorge Morais (2001) – *Forais de São João da Pesqueira*. São João da Pesqueira: Câmara Municipal, p. 13, 15/16 e 35.

<sup>26</sup> O condimento de mostarda é uma pasta de agraço, isto é, de uvas verdes trituradas, com as sementes de *Brassica nigra* (L.) Koch, ou mostarda negra, ou ainda, de picante menos intenso, a *Sinapis alba* L., a mostarda branca, sendo também usada para efeito idêntico a *Descurainia sophia* (L.) Web., a sofia dos cirurgiões; cf. *Segredos e virtudes das plantas medicinais*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1983, p. 144 e 220. As sementes da mostarda podiam ainda ser esmagadas em mosto de uvas tintas, para condimentar as carnes vermelhas. A pasta de mostarda comercial dos dias de hoje, para além das sementes daquelas plantas, tem outros ingredientes.

<sup>27</sup> Esta água rosada aparece no mesmo parágrafo do mel no texto de Rui Fernandes, aí se dizendo que dela se produziam na região 80 almudes. Cremos pois tratar-se do hidromel, ou mesmo de um hipocraz a que adicionavam vinho e talvez outros ingredientes. Não deve ser confundida com a água de rosas ou rosada usada como cosmético ou perfume, como se vê em MARQUES, A. H. de Oliveira (1964) – *A sociedade medieval portuguesa*. Lisboa: Livraria Sá da Costa, editora, p. 17 e 65.

O consumo de água rosada, bem assim como o de amêndoas, os quais se encontram no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, seria uma influência da cozinha árabe, segundo ROSENBERGER, Bernard (1996) – «La Cuisine Arabe et son apport à la Cuisine Européenne». In *Histoire de l'Alimentation*, direcção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. Paris:Fayard, p. 363, citado por BRAGA 2006:239 Nota 9.

<sup>28</sup> Cf. COSTA 1977:523; segundo FIGUEIREDO, 1949 II:807 a, a queijada é um «pastel chato, feito de leite, ovos, queijo, açúcar e massa de trigo». Sobre a sua preparação ver MARQUES 1964:13.

Registe-se a existência de um alfeloeiro (pasteleiro) em Lamego, de seu nome Martim Anes, em 1390; cf. COSTA 1977:489.

Eram estes os alimentos então disponíveis e habituais na sub-região da Beira Douro nas primeiras décadas do século XVI. Sobre a maneira de os preparar não temos informações; mas não deviam ser muito diferentes das habituais operações culinárias do cozer, assar, grelhar, ou refogar que se usam ainda nos dias de hoje, tendo entretanto mudado os utensílios culinários, mas não tanto o *modus operandi*. Como refeição ritual colectiva, o texto que seguimos regista o jantar de Montemuro que todos os seus moradores «pais e filhos, em dia de São Martinho» realizavam na igreja, composto por «três iguarias» – em dia de carne: a de vaca, carneiro, marrã com mostarda e magusto; em dia de peixe; pescada, raia e sardinhas, com azeite e vinagre e depois nozes e vinho; pelo Natal, como complemento, treze almudes de vinho<sup>29</sup>.

Nesta sociedade, que começava a receber as influências da globalização do mundo pós-colombiano, não havia ainda a batata, o tomate, o pimentão, a abóbora, o chocolate, a baunilha, a mandioca, o abacate, o ananás, o abacaxi, o óleo de girassol, o amendoim ou o caju. Tudo isto, que hoje nos parece vulgar, chegará cá muito tempo depois, incluindo os perus, vindos da América do Sul, divulgados entre nós pelos ingleses.

Temos dúvidas sobre que tipo de milho seria o então aqui cultivado<sup>30</sup>, bem assim como o feijão<sup>31</sup>. Em relação ao açúcar e ao arroz, a serem conhecidos,

<sup>29</sup> Cf. FERNANDES 2001:56.

<sup>30</sup> O texto refere *milho*, *milho marroco* e *milho painço*. Não sabemos se o primeiro seria já o milho *maíz*, o *Zea mays* L., ou *milho grosso*, o qual foi pela primeira vez descrito precisamente em 1532, na *Crónica de las Índias* de OVIEDO y VALDEZ, G. H., publicada em Salamanca em 1547. Do Novo Mundo o milho teria vindo para Sevilha em meados do século XVI, onde os portugueses o teriam ido buscar para semear nos «campos de Coimbra».

O milho painço, era milho miúdo, do qual há notícia em Portugal, pelo menos, desde o século XIII, com representação heráldica na família dos Milhaços; cf. MATTOS, Armando de (1943) – *Dois estudos: I-«Manis Palla»; II-«Giral Cabrom»*. Porto: Junta de Província de Douro Litoral, e MARQUES 1964:15.

O *milho marroco* (de Marrocos) é com certeza o *milho zaburro* com aquela origem, cultivado pelos mouros da Península, o que, nos arredores de Lamego, não admira, por razões aduzidas no texto e em outras notas deste. Sobre este assunto ver FERRÃO, José E. Mendes (1992) – *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*. Lisboa: IICT/CNCDP/FJB, p. 111 e seguintes; e OLIVEIRA, Aurélio de (1999) – *Nos rumos da Modernidade*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 218-220.

Segundo COSTA 1977:482, o milho (zaburro?) só aparece na região no século XV.

<sup>31</sup> Sobre as espécies de feijão existentes no passado em Portugal ver FERRÃO 1992:94 e seguintes, onde se pode ler: «O *Phaseolus vulgaris* é originário da costa oriental da América do Sul e tudo indica que os portugueses já aí o encontraram cultivado e, portanto, fazendo parte da alimentação dos autóctones», de que há descrições com pormenor desde a fixação dos portugueses no Brasil.

seriam com certeza uma raridade, que Rui Fernandes não deixaria de anotar, se por aqui existissem<sup>32</sup>.

Tudo o que se come e bebe nesta região nos dias de hoje pode pois ser aferido por este notável documento, e assim podemos partir à procura da data da introdução de outros alimentos e iguarias mais recentes e a maneira de os preparar. Creio que podemos concluir que, no essencial, a boa gastronomia da região, se manteve e, se mudou alguma coisa, foi em tempos recentes.

Vejamos agora uma rápida comparação com os nossos dias: nas primeiras décadas do século XX em Lamego havia apenas um talho de carne de boi; à sexta-feira ia-se ao mercado comprar trutas do Varosa e do Balsemão; à quinta-feira comiam-se os “fatos” de carneiro (tripas) com feijão; na época própria comia-se sável de esca-beche e espetadas de enguias, que vinham de Aveiro em pipas de madeira; ao longo do ano comia-se polvo seco curado, tudo isto com saladas de azedas ou de agriões.

Na romaria da Senhora dos Remédios podiam comer-se, ali mesmo, fêveras de marrã frita cortadas da porca já morta exibida no local, acompanhadas de batatas cozidas e pão de ralão (trigo e centeio), este talvez com alguns vestígios de cra-

---

Por isso reafirmamos o que já dissemos em GUIMARÃES 2004 a:60 Nota 2, que não tem qualquer consistência histórica a atribuição do saboroso prato das “tripas à moda do Porto”, pelo menos como ele vem descrito nos livros de culinária e nós o conhecemos e apreciamos, ao tempo do Cerco de Lisboa pelos castelhanos (1384) ou à conquista de Ceuta (1415), como se pode ler, entre outros, nos *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa* pela pena de Maria Emília Cancellata de Abreu e Francisco d’Andrade Roque de Pinho. Lisboa: Selecções do Reader’s Digest, 1984, p. 112, e vem sendo repetido por outras pessoas e entidades sem o menor sentido crítico.

Onde é que, naqueles recuados tempos, os populares portuenses conseguiram o feijão manteiga e a pimenta preta, para já não falarmos no arroz para acompanhar? É possível que de há muito os habitantes do Porto, bem assim como os de todos os lugares onde se abatiam reses, comessem as suas tripas, mas o prato que conhecemos com aquele nome, e as respectivas características, são, com certeza, muito mais recentes. A *Novíssima Arte de Cozinha*. Lisboa: Tavares Cardoso & Irmãos, 1889 apresenta, nas receitas brasileiras, umas «tripas de vaca à mineira» e «tripas de vaca enrolada», *apud* BRAGA 2006:241.

<sup>32</sup> Sobre a presença de açúcar e de arroz em Portugal ver FERRÃO 1992:19 e seguintes e 146 e seguintes.

Sobre o primeiro, ele já existia na Península pelo menos desde o início do século X e nos séculos XV e XVI produzia-se em larga escala na Madeira e nos Açores. Mas era produto caro, para exportação.

O arroz existe na Península Ibérica desde tempos recuados, havendo notícia da sua utilização em Portugal no reinado de D. Dinis. Porém o seu cultivo coincidia com as zonas de seções e, por isso, nunca foi muito abundante e muito menos popular.

Em MARQUES 1964:13 o arroz entra apenas na confecção de “manjares de leite”, ou seja, doces.

vagem, que o vinho tem as costas largas mas não justifica tudo<sup>33</sup>. E, mais perto da Sé, as bolas de bacalhau, de sardinha, de carne, de presunto ou só de manteiga, que ainda hoje se fazem, ali se vendiam em grande quantidade.

Na noite da consoada comia-se, além das batatas com o bacalhau, com certeza prato seiscentista, as especialidades mais antigas, como o polvo frito e o arroz de polvo, a raia cozida, o bacalhau frito e os bolinhos de bacalhau. No dia de Natal, o galo alourado e o cabrito assado. E de doçarias, as setecentistas e conventuais rabanadas, o leite-creme, a aletria, todas a ombrear com os antigos formigos e as mais antigas filhoses, a massa de pão frita e polvilhada com canela e açúcar, a que aqui chamam, por coerência anatômica e social, “orelhas de abade”. Também mou-ras, certamente, estas outras “faturas” da Beira Douro.

Na Páscoa comia-se o pastoril cabrito e, à sobremesa, pão-de-ló com vinho fino. Na quadra trocavam-se folares, roscas de pão com ovos cozidos no meio, e também amêndoas cobertas com açúcar caramelizado. Havia também figuras de pão doce, nomeadamente uns “pitos” que as raparigas davam aos rapazes em troca da “rosca”. Continuamos, obviamente, a falar de especialidades locais de doçaria<sup>34</sup>.

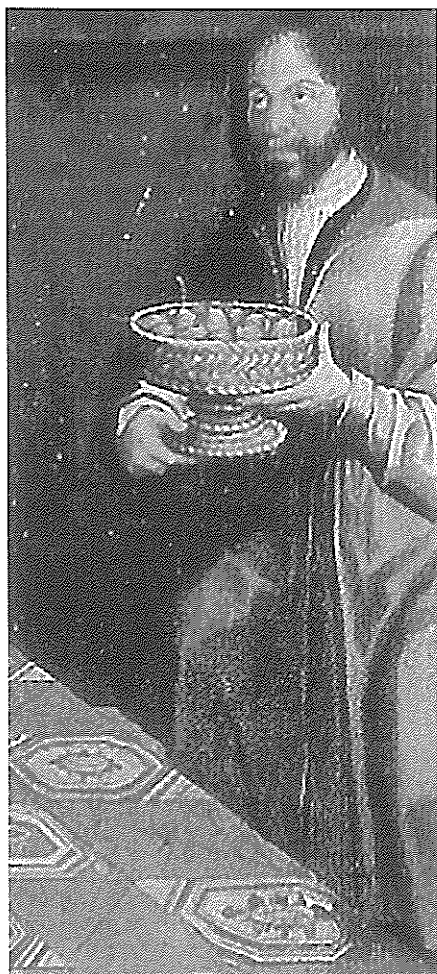
Hoje a Beira Douro já não tem cereais como outrora, que a vinha todo o espaço foi tomando. Em muitos locais apenas nos últimos cem anos ou há menos<sup>35</sup>. Nesta região havia mesmo pães famosos: o da Pesqueira, um «pão fino, feito de farinha triga, sem mistura de milho, bem amassado, bem levedado e bem cozido...» chegou a desaparecer por volta dos anos sessenta do século passado<sup>36</sup>. Hoje ainda aparece por aqui bom pão, mas não sabemos se será como o de antanho.

<sup>33</sup> Em algumas áreas da Beira produtoras de centeio apanhava-se a cravagem que depois se vendia a “uns senhores do Porto, não se sabe para quê”. Era assim em Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo nos anos vinte do século passado. Sendo aquele fungo o LSD natural, do qual usaram pintores e outros artistas em busca do outro lado do espelho, é provável que tal colheita se destinasse à farmacopeia.

<sup>34</sup> Estes dados e os da nota anterior, foram fornecidos ao autor por sua mãe, Perpétua Gonçalves Rua, nascida em Lamego, na freguesia da Sé, em 1917, tendo na infância residido também na Vila da Rua (Moimenta da Beira), e Escalhão (Figueira de Castelo Rodrigo). Aos oitenta e nove anos conserva-se lúcida e com estas memórias bem presentes (2006).

<sup>35</sup> Veja-se por, exemplo, MONTEIRO, Manuel (1911) – *O Douro*. Porto: Emílio Biel & C<sup>a</sup>., onde em várias passagens se indica ainda uma intensa actividade cerealífera na Beira Douro no início do século XX, que com certeza se acentuou durante as guerras mundiais, pois o povo não come vinho e o aforismo salazarista de que «beber vinho é dar de comer a um milhão de portugueses» carece de duas premissas verdadeiras: que haja quem o compre e que haja quem o beba, caso contrário o vinho será a dupla desgraça de quem o produz.

<sup>36</sup> Segundo CORREIA, João de Araújo, *Ecos do País*, de 14-12-1968, citado por MONTEIRO 1992:139/140.



**Foto 4 |** Homem transportando um cesto de peras; pormenor da pintura *Cristo em casa de Marta* atribuída à oficina de Vasco Fernandes, c. de 1535, proveniente da capela do Paço Episcopal, de Fontelo, hoje no Museu Grão Vasco.

Também já não há à venda, não se exporta, nem se come, aquela incrível variedade de fruta que fartava os locais e os passantes e que no século XIX navios e navios levaram pela barra do Douro fora até aos portos do Norte<sup>37</sup>. Nem as frutas em calda, secas ou escarchadas, preparadas pelos diversos conventos de freiras, que tanto sucesso faziam no mercado londrino, para acompanhar um bom Porto velho num requintado *lunch*<sup>38</sup>, e que algumas quintas e outras empresas tentam periodicamente recuperar sem a teimosia ou o investimento suficientes para tornarem o negócio permanente, expansivo e rentável<sup>39</sup>. Em Lamego já não há presuntos da terra à venda e a castanha fica mais para o javali do que para o porco doméstico. Quanto à caça, com a destruição sistemática da já pouca paisagem natural do Douro<sup>40</sup>, substituída pela vinha, pelos eucaliptais e pelas infestantes e, no futuro, parece que por campos de golfe, tudo isto fará com que esta actividade seja, cada vez mais, uma paródia de fim de semana. Nas albufeiras, o achigã vai destruindo as espécies piscícolas tradicionais: já não há esturjão e as barragens acabaram com o sável.

<sup>37</sup> A este propósito veja GUIMARÃES 2004 b:245/246.

<sup>38</sup> Cf. GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (1988) – *Um português em Londres. Cartas de J. M. Virginiano, correspondente dos Ferreiras da Régua, no período pós napoleónico*. Vila Nova de Gaia: A. A. Ferreira S.A. – Arquivo Histórico, p. 68; e GUIMARÃES 2004 b: 245/246.

<sup>39</sup> Tentaram comercializar frutas seleccionadas em caixa, nos últimos cem anos, pelo menos a Companhia Vitícola, Vinícola e Agrícola de Ventozelo (MONTEIRO 1911:92).

<sup>40</sup> Sobre as paisagens do Douro e a sua transformação veja-se GUIMARÃES, J.A. Gonçalves (2003) – «Contributo para o estudo da Paisagem do Alto Douro vinhateiro». In *Revista de Ciências Históricas*, vol. XVIII. Porto: Universidade Portucalense Infante D. Henrique, p. 157-170. COSTA

É evidente que o mundo se transforma e as regiões também. Tomara que sempre pelos melhores motivos e através das melhores opções. Da gastronomia da Beira Douro do século XVI ficaram-nos pois alguns produtos e comeres que ainda hoje estão presentes: o pão, apesar de tudo, a castanha, os legumes, boas carnes de boi, os cabritos e borregos, o porco e seus derivados, os pratos de peixe, de rio como petisco, de mar como hábito, alguns pratos de caça, alguma fruta, bom azeite e muito e bom vinho, tudo muito bem condimentado e apaladado.

O resto, todo o resto, foi chegando cá desde então e, a mais das vezes, muito recentemente<sup>41</sup>.

Nota final: Agradeço a Margarida Cunha, Amélia Cabral e Dr<sup>a</sup> Fátima Teixeira o tratamento informático do texto e dos quadros. Os pormenores de pinturas do século XVI do Museu Grão Vasco foram extraídos das *Actas do Simpósio "Vasco Fernandes, pintor renascentista de Viseu"*. Viseu: Museu de Grão Vasco, 1991, p. 28 e 121.

---

1977: 481 estratifica a paisagem da Beira Douro do seguinte modo: a vinha nas encostas voltadas para o Douro; o trigo e a castanha nas cumeadas; nas serras o gado e o centeio. Mas mesmo esta arrumação da paisagem é relativamente recente: no século XVI cultivavam-se em São João da Pesqueira cereais e linho «e cousas que Deus der nas varzias de Freixil ao longo do Douro»; cf. BARROS 2001:18. A microtoponímia da região bem pode ajudar a perceber a evolução da paisagem corrigindo os "mitos vinhateiros" mais recentes.

<sup>41</sup> É notória a falta de estudos profissionais sobre a História da Alimentação e da Gastronomia em Portugal, pois os que existem, as mais das vezes, são obra de literatos ou de profissionais de cozinha e quem naturalmente falta formação arqueológica, histórica e antropológica, motivando as inexactidões ou mesmo erros grosseiros, estampados em tais obras. A título de exemplo, folheamos uma obra muito vendida em Portugal, os *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*, 1984, na qual não é possível encontrar individualizados os comeres da Beira Douro, pois aparecem sob a designação de «Trás-os-Montes e Alto Douro», geograficamente demasiado ampla, e em que muitos dos pratos apresentados são «à transmontana» e não «à duriense», à excepção de uns «bifes à Alto Douro» (p. 136) e um «salpicão do Douro» (p. 216), a que se pode juntar o «presunto de Lamego» (p. 118) e a «tarte de Lamego» (p. 311). Sendo certo que a gastronomia da Beira Douro resulta do encontro da da Beira Alta e da do Douro Litoral com a transmontana, por certo que haveria aqui que redistribuir a origem e fixação de algumas daquelas receitas.

Assinalem-se aí algumas *gralhas*, como a errada localização de Ervedosa do Douro (p. 111); algumas *gaffes* como a de se dizer que «o presunto à maneira de Lamego deve ser previamente curado» (p. 118), o que é óbvio, pois então não seria presunto, mas *perna*; Resende, com ou sem cavacas, não é em «Trás-os-Montes-e-Alto Douro» (p. 258), mas no Douro Litoral, embora pertença à sub-região da Beira Douro, como ficou dito.

## Anexos:

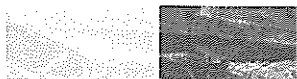
Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
I a – Cereais	aveia	–	local	C523
	centeio	–	“	D 37;50; C 379
	cevada	cavalar	“	D 37
	cevada	tremês	“	D 37
	milho	–	“	D 37
	milho	marroco	“	D 37
	milho painço		“	C 523
	painço		“	D 37
	pão <sup>1</sup>		“	D 34
	trigo		“	D 55
	trigo	galego	“	D 37
	trigo	tremês	“	D 37
I b – Cereais moídos (farinhas)	farelos	trigos	“	D 72
	farelos	centeios	“	D 72
	farinha	–	“	D 52
I c – Cereais cozidos (pão e biscoitos)	biscoito			C 523
	pão	–	“	D 73
	pão	centeio	“	D 50

<sup>1</sup> No sentido genérico de cereais panificáveis.

C – COSTA, Manuel Gonçalves (1977) – *História do bispado e cidade de Lamego*, vol. I – Idade Média: a Mitra e o Município. Lamego, ed. do A..

D – FERNANDES, Rui [1532] – *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas*; edição crítica de Amândio Morais de Barros – Porto: Beira Douro, 2001.





Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
II – Legumes e Hortaliças	abóboras		local	D 42
	alhos		"	C 381; 524
	cardos <sup>2</sup>		"	D 42
	cebolas		"	C 381
	cenouras		"	D 42
	cogombros <sup>3</sup>		"	D 42
	couves	várias	"	D 42
	ervanços <sup>4</sup>	-	"	D 39
	ervilhas	ceitãs	"	D 39
	ervilhas	"das outras"	"	D 39; 62
	favas		"	D 39; 62
	feijões		"	D 39
	hortaliças		"	D 42
	legumes		"	D 34
	lentilhas		"	D 39
	nabos		"	D 37
	rabãos <sup>5</sup>		"	D 37; 42
	repolhos		"	D 42

<sup>2</sup> Alcachofras?

<sup>3</sup> Pepinos.

<sup>4</sup> O m. q. grão-de-bico ou gravanços, cf. FIGUEIREDO 1949 – I: 1039b.

<sup>5</sup> O m. q. rábanos.

C – COSTA 1977; D- FERNANDES 2001

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
III a – Fruta fresca	abrunhos	-	local	D 41
	ameixas	bicais	"	D 41
	"	esgana-cão <sup>6</sup>	"	D 40
	"	manosinhas	"	D 40
	"	reinois	"	D 40
	"	saragoças	de Saragoça ?	D 40
	"	verdeais	local	D 40
	ameixiais	-	"	D 40
	cerejas	-	"	D 37; 40
	"	agostinhas	"	D 40
	"	amarguinhas	"	D 40
	"	bastezes	de Basto ?	D 40
	"	bicais	local	D 40
	"	pedrais bicudas	"	D 40
	"	pedrais pretas	"	D 40
	"	soldares	"	D 40
	"	trigais	"	D 40
	cidras	-	"	D 40
	figos	alvares	"	D 40
	"	bugalhais	"	D 40
	"	burjaçotes	"	D 40
	"	castanhais	"	D 40
	"	donegrais	"	D 40
	"	lampãos	"	D 40
	"	longais	"	D 40
	"	negraínhos	"	D 40
	"	pedrais	"	D 40
	"	vendimos	"	D 40
	"	verdeais	"	D 40
	"	"outros"	"	D 42
	ginjas	-	"	D 40
	laranjas	-	"	D 40
	limas	-	"	D 40
	limões	-	"	D 40
	maçãs	baioneses	de Baiona ?	D 40
	"	camoesas	local	D 40
	"	doçares	"	D 40
	"	nanos	"	D 40
	"	negraínhas	"	D 40
	"	ozães	local	D 40
"	pevidães	"	D 40	
"	repinaldo	"	D 40	



Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
	"	rostibons	"	D 40
	"	rustimãos	"	D 40
	"	são martinhas	"	D 40
	"	sapães	"	D 40
	"	sirgainho	"	D 40
	"	sodracãs	"	D 40
	"	velosos	"	D 40
marmelos		barbaros	"	D 41
"		galegos	da Galiza ?	D 41
melões		-	local	D 42
"		temporãos	"	D 42
nêsperas		-	"	D 41
outras frutas		-	"	D 37
peras		Baguim (de)	Baguim	D 40
"		botelhas	local	D 40
"		codornos	"	D 40
"		coxa de dona	"	D 40
"		doçares	"	D 40
"		engoxa (de)	"	D 40
"		junhais	"	D 40
"		longais	"	D 40
"		manosinhas	"	D 40
"		pão	"	D 40
"		ruivais	"	D 40
"		sobrego (de)	"	D 40
"		sormenhas	"	D 40
"		sorvas	"	D 40
"		trigais	"	D 40
"		Vila Verde (de)	Vila Verde ?	D 40
pêssegos		alborques ou alperces	local	D 41
"		durázeos	"	D 41
"		durázeos calvos	"	D 41
"		durázeos	"	D 41
"		romãos	"	D 41
"		molares	"	D 41
"		molares calvos	Vila Verde ?	D 41
"		romãos	local	D 41
"		romãos que em Lisboa chamam maracotões	"	D 41
"		"outros"	"	D 41"

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variiedades	Proveniência	Observações
	romãs	agras	"	D 41
	"	agras doces	"	D 41
	"	doçares	"	D 41
	sorvas <sup>7</sup>	-	"	D 41
	uvas	abelhal	"	D 42
	"	agudelho	"	D 42
	"	Alvaro Sousa ou malvasia	"	D 42
	"	amaral	"	D 42; 55
	"	bastardo	"	D 42
	"	buoval ou burreal	"	D 42; C 379
	"	camarinho	"	C 379
	"	castelão ou catalão	"	D 42; C 379
	"	ceitão	"	D 42
	"	donzelinho	"	D 42
	"	felgosaõ ou folgozão	"	D 42; C 379
	"	ferral de muitas castas	"	D42
	"	lourelo ou lourelho	"	D 42; C 379
	"	mourisco	"	D 42
	"	samarrinho	"	D 42
	"	terrantes	"	D 42
	"	tinto	"	C 379
	"	trincadente ou trincadeira	"	D 42; C 379
	"	verdelho branco	"	D 42
	"	verdelho preto	"	D 42
	"	zeitão	"	C379
	zamboas <sup>8</sup>	-	"	D 40
III b - Fruta fresca transformada	ameixerias	passadas	local	C 524
	azeite	"dos bons do Reino"	"	D 34; 38; 51; 56
	azeitonas	-	"	C 521
	vinho	-	"	D 34; 47; 49; 56
	"	amaral	"	D 37
	"	cheiroso	"	D 37
	"	velho, que cheira	"	D 38

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
III c – Frutos secos	amendoas	-	"	C 524
	avelãs	-	"	D 55
	castanhas	longais	"	D 38
	"	rebordãs	"	D 38
	"	secas cascudas <sup>9</sup>	"	D 38
	"	secas picadas	"	D 38
	"	verdes	"	D 34; 38; 55
	nozes	-	"	D 34;39;49;55 e 56
pinhões	"por britar"	"	C 524	
III d – Frutos secos transformados	pão de farinha de castanha	falachas	"	D 38

<sup>6</sup> Ameixa ordinária azulada; cf. FIGUEIREDO 1949 I: 1072 a.

<sup>7</sup> Sorvas são uns frutos pequenos esverdeados ou vermelho acastanhados também conhecidos por sorveiras ou sorbeiras.

<sup>8</sup> Espécie de cidra; cf. FIGUEIREDO 1949 – II: 1335 a.

<sup>9</sup> Para cevar porcos.

C – COSTA 1977; D- FERNANDES 2001

<b>Alimentos usados na Beira Douro em 1532</b>				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
<b>Géneros alimentícios</b>	<b>Designação</b>	<b>Variedades</b>	<b>Proveniência</b>	<b>Observações</b>
<b>IV a – Peixe de rio</b>	barbos	–	local	D 43; 48
	bogas	–	“	D 43; 48; 49
	bordalos	–	“	D 55
	escalos	–	“	D 55
	iroses	–	“	D 44
	lampreia	–	“	D 43; 46; 47
	mugens	–	“	D 43
	“	–	de Caldas de Aregos até ao Porto	D 43
	sáveis	–	local	D 43; 46; 47
	savelhas	–	“	D 44
	solhos	–	“	D 44
	trutas	–	“	D 44; 48; 49; 51; 55
<b>IV b – Peixe de mar</b>	badejos	–	costa	D 64
	cações	–	“	D 64; 72
	congros	–	“	D 64; 72
	linguados	–	“	D 64; 72
	peixota	fresca	“	D 56; 72
	pescada	fresca	“	D 64; 72
	“	de molho	“	D 71
	“	seca	“	D 64
	raia	–	“	D 56; 64; 72
	robalos	–	“	D 64
	ruivos	–	“	D 64; 72
	“	secos	“	D 71
	sardinhas	–	–	D 56; 64
	sável	seco salgado	“	“
solhas	–	“	D 64	
<b>IV c – Mamíferos aquáticos</b>	toninha	fresca	costa e rio Douro	D 64; 72
<b>IV d – Mariscos</b>	berbigões	–	costa	D 71
	caranguejos	–	“	D 71
	mariscos	–	“	D 64
	mexilhões	–	“	D 71



Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variiedades	Proveniência	Observações
V a – Carne de animais domésticos: bovinos	boi	–	de Baião	D 65
	vaca	–	local	D 50; 56
V b – Carne de animais domésticos: ovinos e caprinos	cabra	–	“	D 51; 65
	cabrito	–	“	D 72
	carneiro	–	“	D 51; 56; 65
	crestão <sup>10</sup>	–	“	D 65
V c – Carne de animais domésticos: suínos e derivados	marrã <sup>11</sup>	–	“	D 56; 60
	porcos	–	“	D 38; 60; 72
	presunto	–	“	D 60
	toucinho	–	“	C 489
	unto	–	“	C 524
V d – Carne de animais de criação e derivados	coelhos	–	“	D 72
	galinhas	–	“	D 72
	ovos	–	“	D 72
V e – Caça	coelhos	–	“	D 51
	corços	–	“	D 74
	galinholas	–	“	D 51
	lebres	–	“	D 51
	perdizes	–	“	D 51; 72
	porcos (javali)	–	“	D 74

<sup>10</sup> Chibos castrados.

<sup>11</sup> Porca nova que deixou de mamar.

C- COSTA 1977; D- FERNANDES 2001

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
VI – Condimentos	especiarias	–	Oriente	D 67
	mostarda <sup>12</sup>	–	local	D 56; C 521
	sal	–	costa	D 51
	vinagre	–	local	D 47; 56

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
VII – Lacticínios	leite	–	“	D 50; 51
	manteiga	–	“	D 51
	manteiga	salgada	“	C 524
	nata	–	“	D 51
	queijo	–	“	C 489
	queijos	secos	“	C 524

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
VIII – Doces e Xaropes	água rosada	–	local	D 39
	mel	–	“	D 39
	queijadas	–	“	C 523

<sup>12</sup> Pasta de agraço com sementes de *Brassica nigra* (L.)Koch (mostarda negra), ou de *Sinapsis alba* L. (mostarda branca).

C- COSTA 1977; D- FERNANDES 2001