



**UNIVERSIDADE DE COIMBRA
FACULDADE DE LETRAS**

SANDRA RUTE FONSECA GOMES

TERRITÓRIOS MEDIEVAIS DO PESCADO DO REINO DE PORTUGAL

Tese de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade,
apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra,
sob a orientação da Professora Doutora Maria Helena da Cruz Coelho.

**COIMBRA
2011**



Elaboração própria a partir das iluminuras de A pesca da Lampreia de *theatrum Sanitatis*; Library Casanatense, Rome; O pescador de *Sententiae* (Bibl. Mazarine MS 766, fol. 72v), c. 1300; A pesca de *Tacuinum Sanitatis*, (BNF Nouvelle acquisition latine 1673, fol. 78), 15th century; O pescador de Reiner Musterbuch (ÖNB 507, fol. 2r), c. 1200-1220.

Imagens retiradas de <http://larsdatter.com/fishing.htm>, acedido em 4 de Agosto de 2011

“Se entrarmos no louvável departamento histórico da averiguação dos usos e costumes dos homens de outros tempos, poucos capítulos haverá tão interessantes à nossa devassa como aquele que abranja a alimentação”.

José Montalvão Machado, “Alimentos antigos e alimentos novos”, *Anais da Academia Portuguesa de História*, II série, vol. 29, Lisboa, 1984, pp. 508-509.

AGRADECIMENTOS

Dos agradecimentos que ora se fazem brota um reconhecimento verdadeiro a todos aqueles que, de uma maneira ou outra, contribuíram para que se levasse este barco a bom porto. De resto, neste simples registo textual não cabem os nossos sentimentos, daí que à concisão das palavras se junte uma eterna gratidão.

À minha Professora e Orientadora, Doutora Maria Helena da Cruz Coelho, que, para além da sua sabedoria e compreensão, honrou-me com a sua paciência. Foi um enorme orgulho partilhar este trajecto com alguém que sempre foi para mim uma referência intelectual e humana.

Aos prezados professores do ano curricular do Curso de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, pelos ensinamentos transmitidos.

Aos amigos e colegas do Curso de Mestrado, pela partilha do conhecimento, solidariedade, camaradagem e que tantas coisas boas me deram a saborear.

À D. Conceição França do Instituto de Paleografia, a todos os colaboradores da Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra e da Biblioteca Municipal de Aveiro pelo apoio e empréstimo de obras indispensáveis à realização deste trabalho.

A todos os amigos e familiares com quem não pude estar ou não estava como devia.

Ao Valentino, pela difícil e sábia conciliação temporal e pelas críticas construtivas que me motivaram e levaram à conclusão deste trabalho.

Ao meu filho Martim, que não teve sempre a mãe que merecia.

Aos meus pais e tia, que sofreram com a minha ausência e pelo apoio que me proporcionaram.

À Faculdade de Letras e à Universidade de Coimbra com quem cresci e sonhei e por tudo o que me deu, ainda dá e dará.

ÍNDICE

ÍNDICE	IV
ÍNDICE DE IMAGENS.....	V
ÍNDICE DE MAPAS	V
LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS.....	VI
INTRODUÇÃO.....	1
1. TERRITÓRIOS DA CAPTURA DO PESCADO	5
1.1. ESPAÇOS.....	5
1.2. ACTIVIDADE PISCATÓRIA.....	15
1.2.1. PROTAGONISTAS DA PESCA	15
1.2.2. MEIOS E MODOS DE PESCAR.....	19
1.2.3. DIREITOS E IMPOSTOS DA PESCA.....	27
1.2.4. INTERDIÇÕES RELIGIOSAS DA PESCA.....	30
1.2.5. COUTADAS	31
1.3. AS ESPÉCIES PISCÍCOLAS.....	34
2. TERRITÓRIOS DA CIRCULAÇÃO DO PESCADO	45
2.1. CONSERVAÇÃO.....	45
2.2. VENDA E REVENDA	51
2.3. CIRCULAÇÃO INTERNA DO PESCADO	59
2.4. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO DE PESCADO.....	69
3. TERRITÓRIOS DO CONSUMO DO PESCADO	75
3.1. CONDICIONANTES DA MESA.....	75
3.2. SABERES DIETÉTICOS.....	80
3.3. SERVIR O PESCADO À MESA.....	86
CONCLUSÃO.....	96
FONTES.....	101
ESTUDOS.....	103
WEBGRAFIA.....	109
ANEXOS	110

ÍNDICE DE IMAGENS

IMAGEM 1 – A PESCA	25
IMAGEM 2 – A LAMPREIA	35
IMAGEM 3 – A VENDEDORA DE ARENQUES	67
IMAGEM 4 – A REFEIÇÃO MONÁSTICA	93

ÍNDICE DE MAPAS

MAPA 1 – PORTOS E NAVEGABILIDADE FLUVIAL	8
MAPA 2 – ROTAS INTERNAS DO PESCADO	60

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

As principais abreviaturas desdobram-se do seguinte modo:

DP – Descobrimientos Portugueses

HFAC – História Florestal, Aquícola e Cinegética

PMH – Portugaliae Monumenta Historica

IHP – Inéditos da História Portuguesa

LPA – Livro das Posturas Antigas

Na transcrição manteve-se a grafia, pontuação e distribuição de maiúsculas e minúsculas dos textos originais.

INTRODUÇÃO

De norte a sul do país, segundo Lúcio de Azevedo “a população urbana, central ou da costa, formava o traço da união dos campos ao mar”¹, sendo frequente a pesca aliar-se à agricultura. Portanto, se o Reino de Portugal era a “sede de uma associação vasta de lavradores”, também o era, embora em menor número, de pescadores. Dão-nos razão as disposições dos Costumes de muitas localidades que são dedicadas à pesca e ao peixe, deixando adivinhar, a par da agricultura, a sua grande importância. Nessa faina os homens foram conhecendo os caminhos do mar. Daí que outro autor como Jaime Cortesão² reitere tal valor ao dizer que “agrícola foi o País durante mais de dez séculos da sua proto-história. O que o distingue, nos primeiros séculos da sua existência, do que fora em épocas anteriores, é a nova modalidade de povoamento e a importância capital que as fainas da navegação assumem no conjunto das actividades nacionais”.

Ao contrário dos nossos dias, o Homem medieval dependia totalmente das condições naturais que lhe oferecia a natureza, aproveitando ao máximo a água e a terra. Desta simbiose germinam dois contextos: um económico e outro alimentar. Se a pesca era tão importante para os Homens na Idade Média por um vasto leque de factores económicos, também o era do ponto de vista alimentar. E é a este último aspecto que queremos chegar sem que para tal se dissocie o primeiro, até porque é dele que arrancaremos todo e qualquer contributo que nos dê achegas para o campo alimentar. Neste âmbito, temos como objectivo central para este trabalho, analisar a importância do consumo de pescado junto da população medieval.

A delimitação de intervalos temporais em investigações históricas não deve ser orientada por conceptualizações teóricas restritas, pois a busca da informação segue o fluxo das fontes. Por este prisma, o nosso trabalho recorre a fontes que se iniciam no século XII, e seguem até ao século XVI. De resto, é a partir do século XVI que encontramos mais informação dedicada à alimentação. Todavia, preocupámo-nos por focar os séculos anteriores, exactamente porque mais obscuros em termos alimentares.

De acordo com o escopo essencial da nossa investigação, a temática abordada e o intervalo cronológico, optámos por seleccionar um conjunto de fontes que, não obstante a sua especificidade, nos auxiliaram no decurso da investigação.

No seu conjunto destaca-se, desde logo a documentação régia.

1 J. Lúcio de Azevedo, *Épocas de Portugal Económico*, Clássica Editora, Lisboa, 1988, p. 30.

2 Jaime Cortesão, *Os Factores Democráticos na Formação de Portugal*, Livros Horizonte, Lisboa, 1974, p. 93.

Nas Chancelarias régias, de alguns diplomas de conflitos, mercês, proibições, de impostos de portagem ou de açougagem de mercadorias que se negociavam, iremos retirar os elementos essenciais para a prossecução deste trabalho.

As Cortes focam essencialmente a vida política e administrativa do reino, sendo importantes para a construção de uma imagem económica e financeira do país, pela atenção que dão aos impostos, reclamações do povo, isenções ou privilégios, entre outros assuntos, dando-nos informações preciosas da forma de pescar e da circulação interna e externa do pescado.

Nos Costumes e Foros, que retratam aspectos de ordem jurídica local relacionados com a pesca e o peixe, estão presentes medidas de protecção do pescado, interesses económicos, transporte e comércio.

As Vereações dão-nos a conhecer antigas decisões de carácter municipal, revelando-se importantes para o estudo da época medieval, não obstante a sua raridade.

Das Posturas Municipais, que surgiram numa altura em que urgia a necessidade de criar instrumentos reguladores que solucionassem problemas de índole diversa, poderemos retirar informação pertinente ao viver quotidiano das pessoas e às preocupações que as afectavam.

Apesar da riqueza informativa das nossas fontes, estas são fortemente marcadas por uma componente jurídica, evidenciando-se proibições, imposições e privilégios, afastando-se da realidade alimentar. Assim, assinalamos a dificuldade de retirar de documentos de natureza legislativa e administrativa aspectos que fujam ao cariz económico e que se prendam unicamente com a necessidade vital da alimentação dos homens.

De resto, já A. H. de Oliveira Marques³ referia que para um estudo da alimentação da Idade Média “alguns textos legislativos auxiliam, é certo, o historiador. Mas uma tentativa de reconstituição exige a soma dos elementos mais díspares, obtidos a partir do maior número possível de fontes, das proveniências mais variadas”.

Mais, sabendo-se que não existe em Portugal documentação directamente relacionada com a alimentação deste período, almejamos colher dados que nos permita aferir da importância do pescado a partir de normativos de natureza geral ou local.

Por fim, e porque sabemos que as informações sobre o pescado na mesa são limitadas, recorreremos à combinação de dados oriundos do nosso corpo documental com o conhecimento sobre esta matéria proveniente de obras historiográficas que complementem o nosso estudo.

Assim, delineamos a matriz construtiva do nosso trabalho de acordo com uma lógica global desde a captura ao consumo do pescado, dividindo-o em três partes fundamentais.

³ A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da vida quotidiana*, Livraria Sá da Costa Editora, 5ª ed., Lisboa, 1987, p. 7.

Na primeira parte, “Territórios da captura do pescado”, procederemos à análise das condições territoriais do país favoráveis à prática da pesca, estudando os seus protagonistas, os meios e instrumentos relacionados com esta actividade. Atentaremos ainda nos diversos impostos e condicionalismos que rodeavam a captura do pescado. Depois da captura fixar-nos-emos nas espécies piscícolas que povoavam e eram retiradas das nossas águas doces e salgadas.

Na segunda parte, “Territórios da circulação do pescado”, estudaremos os vários trajectos que o pescado teria que percorrer, considerando a tipologia da sua conservação e a sua venda e a circulação, no interior e exterior do reino.

Por fim, nos “Territórios do consumo do pescado”, levaremos o pescado para a mesa, atentando em todas as especificidades da época. Estudaremos os saberes dietéticos e as formas de tempero, condimentação e confecção do pescado. Analisaremos algumas mesas ricas, pobres e religiosas, focando nelas, sobretudo, o consumo do peixe.

Fundamenta-se a nossa pretensão do estudo do pescado na Idade Média desde que sai da água, doce ou salgada, até que surge na mesa, dado que, até ao momento, esta temática não recebeu uma particular atenção historiográfica que visasse construir um conhecimento englobante da mesma.

Tal ganha ainda mais importância quando Maria Helena da Cruz Coelho⁴ afirma que “a Idade Média, foi, sem dúvida, a idade do ouro do peixe, e por conseguinte da pesca de água doce, que jamais veio a conhecer uma tal projecção”, realçando que à pesca, tanto fluvial como marítima, se teriam dedicado as populações hispânicas muito anteriormente a Portugal. Não causaria estranheza, numa sociedade que vivia dos frutos da terra e “que uma parte da (...) labuta diária (...) [do Homem medieval fosse dedicada] a arrancar do seio das águas as diversas espécies comestíveis e o sal, desde as lampreias aos mariscos, às baleias e às numerosas variedades piscícolas, fluviais e marítimas”⁵.

Tal papel de destaque do pescado foi realçada, em 1147, pelo cruzado Osberto de Bawdsey, ao afirmar que “o peixe era tanto que alguns acreditavam que no Tejo, para dois terços de água, sobrava um terço de peixe (...)”⁶. De resto, é certo que no período medieval a pesca fluvial poderia ser quase tão importante como a marítima, e devido a factos que explicaremos, tivesse tamanha dedicação, sofrendo *a posteriori* uma acentuada diminuição até à contemporaneidade.

4 Maria Helena da Cruz Coelho, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa”, in *Cadernos Históricos*, 6, “Actas do Seminário Pescas e navegações na história de Portugal (século XII a XVIII)”, Lagos, 1995, p. 90.

5 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV, Portugália, Lisboa, 1966, p. 93.

6 Alfredo Saramago, *Para uma história da alimentação de Lisboa e seu termo*, Assírio & Alvim, Lisboa, 2004, p. 56.

Uma vez que o quotidiano medieval resulta da simbiose entre a herança cultural da Antiguidade e os elementos inovadores que resultam da afirmação de uma sociedade, altamente influenciada pela mentalidade cristã; tentaremos discernir a importância do pescado à luz da vivência quotidiana do Homem, considerando a sua importância na vida laboral e sócio-económica até à sua relevância cultural, em particular no que concerne aos hábitos alimentares e à mesa. Mais concretamente, interessa-nos saber como o Homem medieval retirava o peixe do mar, o preparava, conservava, confeccionava e comia.

Infelizmente são poucas as fontes que ajudam a revelar esta última vertente da questão. Mas, já alguns documentos da primeira e segunda dinastia dos nossos reis anunciam a importância material e simbólica do pescado. A este propósito, Alberto Sampaio⁷ refere, a partir das Inquirições de 1220, que em “Mondim ou Mandim, quando o «Ricomem» chegava, haviam de dar-lhe «de suo piscato», obrigação bem expressiva da vulgarização do peixe na alimentação local”, mas também reflexo do seu valor associado às obrigações religiosas.

Mais tarde, em 1503, nas Cortes de Lisboa é o próprio concelho de Montemor-o-Novo que ao fazer queixa do desempenho de alguns almocreves deixa registado que o pescado “he o principall repayro pêra o povo”⁸.

Em suma, pretendemos com este trabalho fazer uma aproximação ao real, destacando a importância do quotidiano e dos Homens, poderosos ou anónimos, e “não nos deix[ar] levar pela ideia de que o quotidiano não tem História; de que tudo, desde sempre, teria sido, nele, semelhante àquilo que dele conhecemos actualmente. Na realidade, os gestos de cada dia transformam-se, com tudo aquilo a que estão ligados; as estruturas do quotidiano estão na origem da história”⁹.

7 Alberto Sampaio, *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas*, vol. II, Documenta Historica, Lisboa, sd, p. 61.

8 Humberto Carlos Baquero Moreno, *A Acção dos Almocreves no desenvolvimento das comunicações inter-regionais portuguesas nos fins da Idade Média*, Brasília Editora, Porto, 1979, p. 27

9 Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *História da Alimentação, Dos Primórdios à Idade Média*, vol. I, Terramar, Lisboa, 1998, p. 8.

1. TERRITÓRIOS DA CAPTURA DO PESCADO

1.1. ESPAÇOS

O território é o palco, condicionador e condicionado, onde decorre a acção humana. Desta interacção constrói-se um quotidiano feito de práticas que suportam o *modus vivendi* num determinado tempo histórico. Na Idade Média esta relação ganhava importância acrescida, pois as actividades e os seus ritmos eram esculpidos numa relação directa com os espaços e em simbiose com as forças da Natureza. Nesta perspectiva, os estudos da alimentação em geral, e o nosso em particular, terão forçosamente que procurar entender o cenário onde se movem os actores de modo a compreender o contexto espacial que os rodeiam e que moldam os seus desígnios. Assim, a montante do percurso que leva o pescador à mesa devemos atender aos factores territoriais que influenciam o desenvolvimento das diversas actividades que proporcionaram a aguardada chegada da iguaria.

Como exporemos a seguir, a existência de uma extensa faixa costeira talhou a vontade dos homens e o meio aquático desde cedo atraiu os portugueses ao ponto de ser um dos seus desígnios, entranhando-se e cunhando uma alma marítima. A partir do século XIII, após a fixação das fronteiras, o Homem medieval dispunha de condições geográficas extremamente favoráveis à pesca e à extracção de sal. A costa marítima estendia-se por uma longa linha de 845 km, “dos quais 671 abrangem toda a fachada oeste e 174 quilómetros a fachada sul, constituída pela costa do Algarve”¹⁰. Esta extensa faixa facilita o contacto de várias localidades que se estendem ao longo da costa com o mar e, além disso, torna os seus portos pontos quase obrigatórios da união do Norte com o Sul da Europa. De resto, como acrescenta Jaime Cortesão¹¹, na Idade Média os estuários mais vastos e fundos do litoral “permitiam que o mar penetrasse até longe no interior das terras; e a costa desdobrava-se num maior número de abas e portos naturais, favorecendo uns e outros o aumento da população interessada no trabalho e no comércio marítimo”. Ainda sobre as vantagens do extenso litoral português, o mesmo autor lembra que a passagem da corrente do Golfo, onde se dá o encontro de águas de diferentes temperaturas, é corolário de boas condições para o desenvolvimento de várias espécies marítimas, existindo em abundância e, vivendo algumas, em densos cardumes.

A pesca marítima apresentava-se como uma actividade importantíssima para as gentes do litoral, ainda que a pesca fluvial tivesse também um relevante significado noutros espaços. Assim, “cetáceos, peixes de grande e pequenos porte, do mar ou dos rios constituíram, desde muito

10 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 106.

11 Jaime Cortesão, *Os Factores Democráticos na Formação de Portugal ...*, p. 22.

cedo, uma riqueza para os portugueses que habitavam junto ao litoral oceânico e ao longo das margens dos rios, ribeiros e lagoas”¹².

Sabemos, aliás, que as pescarias foram inegavelmente um alicerce da navegação, factor capital para a história dos nossos descobrimentos. As fontes não deixam esquecer o facto que a tripulação de esquadras enviadas pelo rei em missões importantes tinha que ser forçosamente recrutada entre os pescadores da costa¹³. Sobre este assunto expõe Oliveira Martins¹⁴ de forma poética que “Enquanto as naus, alterosas, rasgam os ares longínquos, cheias as velas pelo vento, em busca das paragens remotas, os enxames de barcos de pesca esvoaçam junto das costas como os bandos das gaivotas. Nesses enxames se formam as tripulações dos navios, e desses primeiros ensaios saem as longas viagens venturosas”.

A importância da actividade piscatória fica bem atestada por um documento de 1353¹⁵, onde é celebrado um contrato recíproco durante cinquenta anos entre Eduardo III de Inglaterra e as cidades de Lisboa e Porto, concedendo aos pescadores portugueses o direito de pescar livremente nas costas de Inglaterra e Bretanha ou em quaisquer outros lugares, pagando os direitos e costumes aos senhores da terra. Em 1308, já D. Dinis tinha assinado um contrato de comércio com o mesmo país¹⁶. Assim, já desde cedo, os pescadores afastavam-se das costas portuguesas e firmavam acordos para obter grandes somas de pescado.

Sobre a bacia hidrográfica portuguesa lembra-nos Maria Helena da Cruz Coelho¹⁷ que “abrange 298,52 Km², para uma área nacional de 88,619Km² e a navegabilidade de 11 dos nossos principais rios se estende por 812 km”. Compreende-se que o território, sendo pouco extenso, é extraordinariamente rico em rios, não só dos que nascem em solo nacional, como daqueles que vêm desaguar nele, ajudando à fixação das populações junto das suas águas e dos seus portos naturais. Acrescente-se o facto de na Idade Média os estuários dos rios serem incomparavelmente

12 Maria José Ferro Tavares, “As pescas: uma riqueza em extinção?”, in *Olhares sobre a História. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves*, Lisboa, Caleidoscópio, 2009, p. 639.

13 *Descobrimientos Portugueses. Documentos para a sua História*, Publicados e Prefaciados por João Martins da Silva Marques, Edição do Instituto para a Alta Cultura, Lisboa, 1944, (doravante passaremos a citar DP), no supl. ao vol. I, veja-se o doc. 762 de 7 de Novembro de 1433 onde se menciona na Carta de privilégio de Isenção concedida ao Infante D. Pedro, para que “todos os pescadores e homens do mar no seu lugar de Buarcos e seus termos, ou que aí vierem morar e povoar daqui em diante, de serem constrangidos, tanto eles como as suas barcas, para servir em encargos do rei e armadas, salvo se nestas for o rei ou seus irmãos”, p. 485. O doc. 888 de 29 de Junho de 1439 confirma o mesmo privilégio, p. 511. Damos este exemplo, entre muitos, de igual teor.

14 Oliveira Martins, *Portugal nos Mares*, Ulmeiro, Lisboa, 1988, p. 203.

15 DP, vol. I, doc. 80 de 20 de Outubro de 1353, pp. 94-95, onde se poderá ler no Artº 12º “os pescadores das referidas comunidades e cidades portuguesas poderão vir e pescar livremente aos portos de Inglaterra e Bretanha ou a quaisquer outros onde lhes aprouver, e pagarão os direitos e costumes aos senhores da terra”.

16 António Simões Rodrigues (coord.), *História de Portugal em datas*, Circulo de Leitores, Lisboa, 1994, p. 44.

17 Maria Helena da Cruz Coelho, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 89.

profundos e largos e que nos dias de hoje muitos se encontram assoreados. Num interessante estudo de comparação a nível hidrográfico do território nacional com o território espanhol, Fernando Castelo-Branco¹⁸ refere que se a “Espanha com os seus 492.320 Km² possui rios nas mesmas condições correspondentes a uma bacia hidrográfica de apenas 284.979 Km². Daqui o índice de navegabilidade dos rios portugueses, relativamente à área do país, ter sido – e continuar a ser ainda hoje – muito mais elevado do que o correspondente índice espanhol”.

Concomitantemente, a actividade comercial era intensa em portos hoje desaparecidos ou sem importância, onde se contavam inúmeros navios e caravelas, sendo a navegabilidade dos rios portugueses aproveitada ao máximo. Observemos o mapa 1¹⁹, que nos mostra os portos medievais, tanto marítimos como fluviais, e alguns cursos do trânsito fluvial na Idade Média. A sua leitura, em consonância com os documentos que apresentamos, será demonstrativa de que a actividade piscatória ocupava parte substancial da área do território nacional.

Do que dissemos, os agravos²⁰ apresentados nas Cortes de Lisboa, em 1456, pelos moradores das localidades de Viana, Ponte de Lima e Vila do Conde. Neles se refere que dos seus portos partiam naus carregadas de pescado para o Levante. Contudo, dado o gradual assoreamento dos rios, tornando-os mais estreitos e menos fundos, as naus deram lugar às caravelas para transportar os pescados e outras mercadorias destas comarcas.

Outras embarcações partiam da foz do Cávado, Esposende, Fão, e Azurara, “possuindo este último os navios de maior arqueação que havia nos portos entre o Vouga e o Ave”²¹. Como do Minho se navegaria até Tui, do Lima de Viana se chegaria facilmente a ponte de Lima, e do Mondego muitas embarcações passariam por Coimbra até Penacova²². O rio Lis percorria Leiria. A importância do Tejo, já o foi e, será sempre, lembrada por estabelecer uma ligação marítima e privilegiada com Santarém e Abrantes²³. O Sado passando por Alcácer, permitia a navegabilidade até Porto de Rei. No Algarve, a atenção maior, centrava-se no Guadiana que facilitava o acesso a Mértola.

18 Fernando Castelo-Branco, “Do tráfego fluvial e da sua importância na economia portuguesa”, Separata do *Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa*, Janeiro - Março de 1958, p. 61.

19 O mapa que elaborámos teve como base o *Mapa 7 da História Económica e Social, vol. 1, de Armando de Castro*, combinado com o Mapa retirado de *A evolução Económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV, p. 392, do mesmo autor. Refere Armando de Castro que os dados de base são de Jaime Cortesão, *Os Descobrimientos Portugueses*, pp. 131-132. Optámos por acrescentar alguns pontos e retirar outros de acordo com as fontes com que trabalhamos, focando apenas o tratamento de dados relacionados com o pescado e balizando até ao século XV o período temporal aqui tratado.

20 DP, supl. ao vol. I, doc. 138 de 18 de Junho de 1456, pp. 256-257.

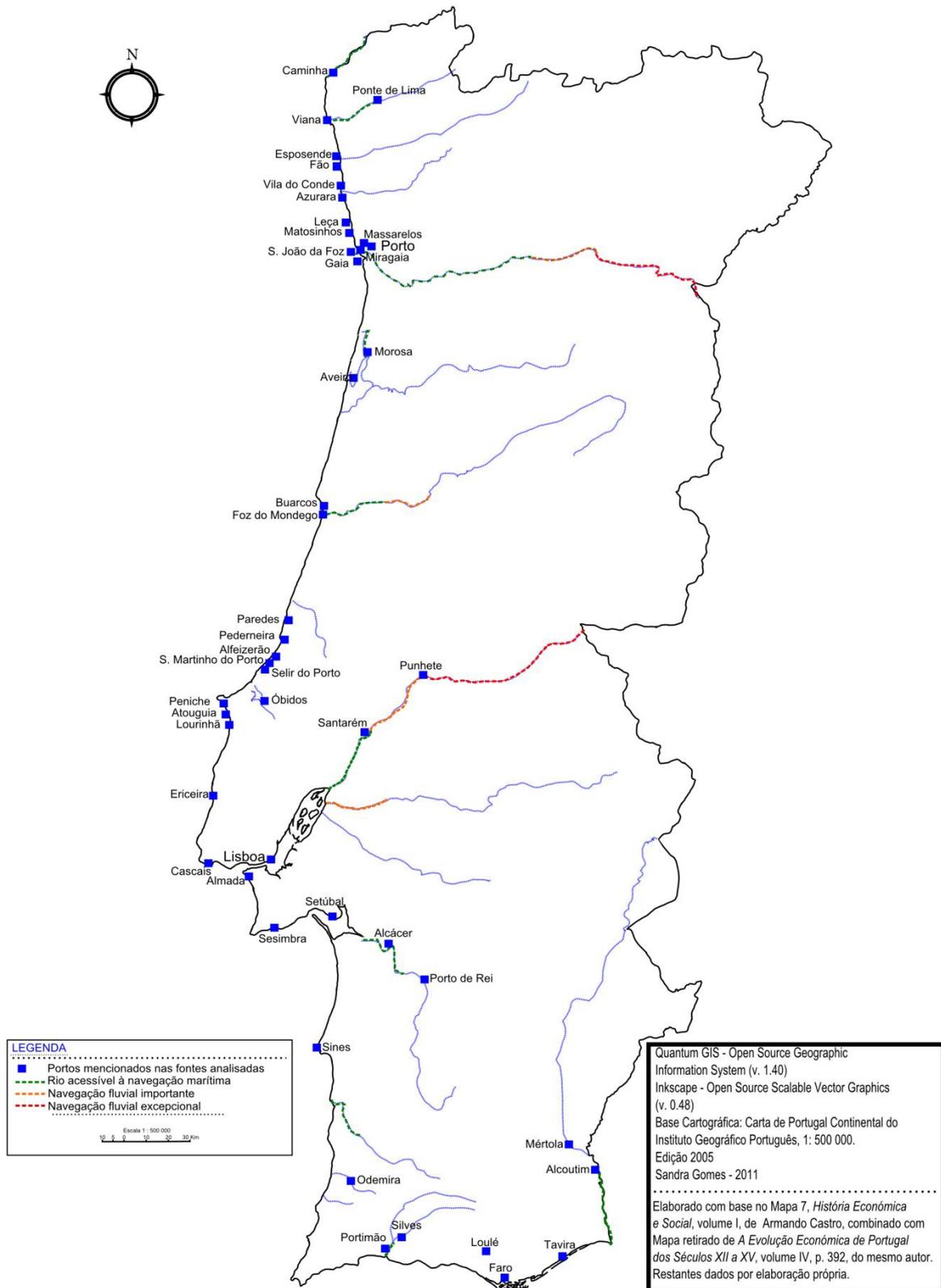
21 Jaime Cortesão, *Os Factores Democráticos na Formação de Portugal ...*, p. 64. Ainda sobre esta matéria veja-se Alberto Sampaio em *Estudos Históricos e económicos: As Póvoas Marítimas* e Gama Barros em *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XII a XV*, vol. IV.

22 Jaime Cortesão, *Os Factores Democráticos na Formação de Portugal ...*, p. 62-66.

23 HFAC, vol. II (1439-1481), doc. 533 de 5 de Maio de 1471, pp. 175-176.

Territórios medievais do pescado do reino de Portugal

MAPA 1 – PORTOS E NAVEGABILIDADE FLUVIAL



Assim, observamos que, ao contrário do que se passa nos nossos dias, muitos rios eram navegáveis, penetrando profundamente no interior. Era então possível contactar por barco com Castela, através do rio Douro ou Tejo, e mesmo com terras do interior como Trás-os-Montes, Beira interior, Ribatejo, Beira Baixa e Alto Alentejo. Grande parte do percurso de alguns rios era favorável tanto à navegação marítima como fluvial, especialmente os rios Douro, Tejo, Ave e Cávado, como no mapa exemplificamos.

A matéria relacionada com a capacidade de navegabilidade de alguns rios e a importância dos portos medievos não será, porém, abordada exhaustivamente neste capítulo. O objectivo fundamental visa apenas destacar a importância dos cursos de água na vida do homem medieval, procurando revelar a pesca enquanto actividade económica e elo fundamental na corrente que leva o peixe à mesa.

Devido a um conjunto de condicionalismos, os contactos comerciais tornavam-se assim facilitados, ganhando algumas localidades e suas gentes em importância, devido aos seus rios e portos. No Norte cristão, ao tempo da formação de Portugal, a actividade piscatória era essencial para os pequenos povoados que começavam a surgir ao longo da costa e possuíam um grande número de barcos para a pesca. A política régia fomentava o desenvolvimento e povoamento do Litoral – as póvoas marítimas – que detiveram grande importância na economia do país²⁴, além de auxiliarem na expansão e consolidação da tradição marítima e navegadora, contribuíram também para a difusão do consumo de peixe.

Esta política continuava a fazer sentido no século XV. Daí que a rainha D. Leonor mandasse abrir na vila de Torres Vedras, em 1436, um novo porto, chamando-o de Porto Real²⁵, isentando-se de diversos tributos e encargos os futuros moradores. Também D. Afonso V, para proceder ao povoamento de Selir, isenta os seus moradores e os que quisessem para aí morar, de impostos e de servirem na *vintena*²⁶ do mar, mesmo que estivessem ausentes, por 3 ou 4 meses num ano, a pescar noutras localidades²⁷.

Mais pormenorizadamente, e apoiando-nos, fundamentalmente, em dados retirados do nosso apêndice documental, daremos algumas achegas acerca da importância comercial e piscatória de algumas localidades, tanto fluviais como costeiras, do reino de Portugal. Serão,

24 Veja-se sobre este assunto o estudo de Alberto Sampaio em *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas*, vol. II.

25 DP, supl. ao vol. I, doc. 816 de 6 de Maio de 1436, p. 496.

26 Veja-se em A. H. de Oliveira Marques, *Nova História de Portugal*, Direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. IV, Editorial Presença, Lisboa, 1987, pp. 344-345 que as vintenas eram “conjuntos de vinte vizinhos ou casais, devidamente arrolados, e que serviam de base ao recrutamento de besteiros, galiotes, peões, acompanhantes de presos, etc., feito pelos próprios *vintaneiros*”.

27 DP, supl. ao vol. I, doc. 1009 de 20 de Agosto de 1449, p. 535.

apenas, achegas, uma vez que no nosso suporte documental os documentos sobre cada localidade são escassos e dispersos.

A Norte, os capítulos especiais de Viana em 1439²⁸ referem que, com os ataques de corsários, os pescadores da Foz do Lima sofriam muitas perdas de barcos grandes e pequenos, assim como de pescados. Em Viana do Castelo, Ponte de Lima e Vila do Conde, os seus moradores, em 1456, faziam saber a D. Afonso V que “a vivenda que sse majs mantem e governam estes lugares comarqua dellas assy he per a obra de pescaria da quall a vosa Senhoria sse rrequereçee gram provejto nas nosas dizimas e sisas”²⁹. De acordo com o referido pelos moradores, verifica-se que seria nos portos de Viana, Ponte de Lima e Vila do Conde que se carregariam a maioria dos pescados para Levante.

A cidade do Porto era importantíssima pelo seu porto, quer fluvial quer marítimo, onde chegavam inúmeras mercadorias para consumo interno e para exportação. Já desde 1258³⁰ era o Douro cruzado por vários tipos de barcos. Daqui e de uma grande faixa costeira até Caminha, muito peixe era encaminhado para o interior de Portugal e para o comércio externo. O Douro era “uma região privilegiada, onde a construção naval e consequentemente a navegação sempre ocuparam um primeiro plano. A importância da cidade e as condições da foz e estuário do rio fizeram pulular os portos nas imediações, como Gaia, S. João da Foz, Massarelos, Matosinhos, Morosa, etc.”³¹. Já em 1255, Gaia apresentava sinais de uma pesca consolidada, facto salientado pelo seu foral ao referir que os pescadores “vierint ad Galleciam ad piscandum et exiverint de mari et fecerint pousadas et salgaverint piscatum quando venerint mando quod dent maiordomo decem pissotas (...)”³².

No centro do país, Aveiro, com uma vertente marítima muito vincada, é um local de grande azáfama comercial, tanto pelo seu sal, como pelo seu peixe. A preocupação em não afastar os pescadores de Aveiro da sua arte está bem vincada num traslado de uma sentença citado na obra de Francisco Messias³³ que, em 1428, proíbe que se constranjam os pescadores e os mareantes “de servirem como peões na dita vila para irem com dinheiros nem com outros encargos do concelho nem da terra (...) salvo nas coisas de seu mester, assim de mar como de rio, que cumpridores fossem assim de linguados como de ostras como doutros pescados quando lhes demandados foram”, ressaltando o rei que não se deveria desviar os pescadores da sua actividade

28 DP, vol. I, doc. 317 de 31 de Outubro de 1439, pp. 402-403.

29 DP, supl. ao vol. I, doc. 138 de 18 de Junho de 1456, p. 256.

30 DP, supl. ao vol. I, doc. 5 de (?) 1258, p. 10.

31 Maria Fernanda Gomes da Silva, “Notas sobre a actividade piscatória na economia marítima da I.^A dinastia”, in *Palestra*, nº 15, Lisboa, 1962, p. 31.

32 DP, vol. I, doc. 11 de (?) Setembro de 1255, pp. 7-8.

33 Francisco Messias Trindade Ferreira, *O Tombo da Confraria dos Pescadores e Mareantes de Santa Maria de Sá, Junta de Freguesia de Vera Cruz, Aveiro, 2009*, p. 231.

piscatória porque deles vinha grande proveito, como a dízima nova e a velha. Foi com o rei D. Dinis, que Aveiro atingiu o seu expoente máximo com o comércio do sal, o qual veio a decair “a partir de 1575, devido ao entulhamento da barra, possuindo, ainda, em 1522, muitos navios destinados à pesca, principalmente, do bacalhau”³⁴.

Encontramos nos documentos notícias sobre Buarcos que nos deixam perceber que seria um porto de pesca importante. Já no século XIV, em 1358³⁵, o rei determinava aos guardadores das matas de “Lecea, Eijo, Rarey e mata do Bispo”, que deixassem os moradores de Buarcos, como lhe fora pedido pelo concelho e homens bons, talhar e colher madeira verde para os remos de navios e para colocar o pescado ao sol, e a casca, para tingir as redes. E no século XV, em 1439³⁶, confirmava-se o privilégio de 1433³⁷, que concedia a isenção de todos os pescadores e homens do mar do lugar de Buarcos e seus termos, ou que aí vierem morar e povoar daqui em diante, de serem constrangidos, tanto eles como as suas barcas, para servir em encargos do rei e armadas, salvo se nestas fossem o rei ou seus irmãos. Entretanto, a “pesca fluvial praticava-se, porém, em todo o curso do Mondego desde S. João de Óvoa, passando por Penacova, Coimbra e Montemor até Buarcos”³⁸.

Quanto a Leiria, na foz do Lis, já D. Dinis, em 1286³⁹ tinha dado foro aos povoadores presentes e futuros da Póvoa das Paredes. Estes povoadores não deveriam ser menos de trinta, e, como se exige, deveriam ter sempre seis caravelas com tudo o que fosse necessário para a actividade piscatória. Estas caravelas poderiam ser apoios para a vigilância da costa e reforço, de meios contra possíveis ataques. Paredes veio depois a ser “integrada no couto do mosteiro de Alcobaça no reinado de D. Fernando, e a ele já pertenciam Pederneira, S. Martinho, Salir e Alfeizerão”⁴⁰.

Já em Pederneira o rei oferecia o privilégio aos seus pescadores de irem a salvo ao Algarve vender o seu pescado ou isentava os seus moradores e pescadores de servirem em galés⁴¹, o que é demonstrativo da importância da actividade que aqui era mantida no século XIV. Confirma-se também o papel de Atouguia nesta faina, concedendo D. Pedro o privilégio de venda de pescado sem encargos aos seus povoadores⁴². Assim, vários reis conhecendo a importância de Peniche,

34 Rosalina B. da Silva Cunha, “Subsídios para a conservação do peixe em Portugal do século XII ao XVI”, Separata do *Boletim da Biblioteca da Universidade de Coimbra*, vol. XXIX, Coimbra, 1972, p. 9.

35 DP, supl. ao vol. I, doc. 26 de 16 de Outubro de 1358, p. 35.

36 DP, supl. ao vol. I, doc. 888 de 29 de Junho de 1439, p. 511.

37 DP, supl. ao vol. I, doc. 762 de 7 de Novembro de 1433, p. 485.

38 Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*, 2ª ed., vol. I, Imprensa nacional – Casa da Moeda, Lisboa, 1989, p. 266.

39 DP, supl. ao vol. I, doc. 11 de 29 de Setembro de 1286, p. 16.

40 Maria Fernanda Gomes da Silva, “Notas sobre a actividade piscatória...”, p. 33.

41 DP, vol. I, doc. 77 de 22 de Setembro de 1351, pp. 90-91 e doc. 94 de 18 de Novembro de 1359, p. 111.

42 *Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367)...*, doc. 544, p. 229.

onde se pescavam peixes como o cação e as raias, e também famoso pelo seu baleal⁴³, outorgam-lhe várias cartas de privilégio e isenção aos seus pescadores. Por exemplo, D. Afonso V, em 1449, isenta os pescadores de Atouguia de terem cavalos e armas⁴⁴. Dá-nos, assim, a saber Maria Fernanda da Silva⁴⁵ que o assoreamento deste porto teve início no reinado de D. Dinis fazendo com que hoje perdesse o interesse que outrora deteve.

O foral de Ericeira de 1229, deixa-nos perceber que também nesta localidade a pesca da baleia era considerável⁴⁶, bem como a de outras espécies como os congros, as toninhas e os golfinhos. Seria igualmente já significativa, em 1371, pois Lopo Dias de Sousa e Lopo Dias, donatários da terra, dão conta ao rei dos agravos praticados na Ericeira pelos seus oficiais e outras pessoas que obrigavam os pescadores do local a servirem em frotas, fazendo com que as pescarias não rendessem o que deviam⁴⁷.

Já neste tempo, Lisboa, com o seu rio Tejo, representava um dos locais mais importantes de trocas comerciais com outros povos e as pescarias assumiam-se como uma actividade muito expressiva. Era o rio Tejo famoso pela pesca dos tão apreciados sáveis⁴⁸. Jaime Cortesão⁴⁹ refere que são muitos os documentos que atestam que, nos séculos XIII a XV, existia uma ligação comercial marítima entre Santarém e a Flandres, Sevilha, o Norte de África e o Algarve. Em 1420, nas respostas do rei D. João I sobre as dúvidas que suscitou a imposição da dízima nova aos escrivães da portagem de Lisboa, verificamos claramente que era normal a circulação do pescado e de outras mercadorias, por água, de Lisboa para Santarém⁵⁰. E facilmente os barcos de Setúbal, Pederneira e de fora do reino navegavam pelo Tejo directamente até Santarém⁵¹. Nesta cidade de Lisboa também os pescadores foram privilegiados com isenção, uma vez que acontecia muitas vezes que lhes tomavam as barcas ou caravelas para passagens ou para servirem em carretos, trazendo-lhes prejuízos⁵² ou de servir como “galeotes”⁵³.

Os direitos da pescaria de portos importantes como os de Sesimbra, Almada, Setúbal e de Alcácer, no século XIII, já foram doados por D. Afonso III à Ordem de Santiago. Ressalta do documento a preocupação em fornecer boas condições de pesca a pescadores vindos de fora como forma de incentivo e de dinamismo da actividade, logo como se especifica, “os pescadores

43 DP, supl. ao vol. I, doc. 35 de 14 de Setembro de 1367, pp. 45-46.

44 DP, supl. ao vol. I, doc. 1016 de 21 de Dezembro de 1449, p. 536.

45 Maria Fernanda Gomes da Silva, “Notas sobre a actividade piscatória...”, p. 34.

46 DP, supl. ao vol. I, doc. 267de (?) de 1229, p. 372.

47 DP, supl. ao vol. I, doc. 178 de 28 de Agosto de 1371, p. 292.

48 Sobre a pesca dos sáveis tomemos como exemplo este documento, entre outros: HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 405 de 5 de Abril de 1436, pp. 269-270.

49 Jaime Cortesão, *Os Factores Democráticos na Formação de Portugal ...*, p. 70.

50 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 327 de 8 de Fevereiro de 1420, pp. 214-216.

51 DP, supl. ao vol. I, doc. 814 de 5 de Abril de 1436, p. 496.

52 DP, vol. I, doc. 268 de 2 de Abril de 1434, p. 283.

53 DP, supl. ao vol. I, doc. 997 de 14 de Janeiro de 1449, p. 533.

que vierem tenham venda e compra e água e linhas e *exido* (terreno Inculto) para salgarem e estenderem o seu pescado e para fazerem cabanas em terra se for necessário e para consertarem as suas redes no limite de Sesimbra⁵⁴. Mais tarde, em 1274, numa carta de composição e avença entre o rei e o Mestre da Ordem de Santiago, referente aos tributos que se deveriam pagar a cada um deles, encontramos referência, mais uma vez, a peixe de grande porte, entre eles a baleia, que se apanharia em Sesimbra ou Sines⁵⁵. Sobre Setúbal, diz-nos Rosalina Cunha⁵⁶, baseada num requerimento de 1470, que o rei, refere que as pescas são das actividades mais proveitosas e que mais enobrece a Vila.

No Algarve, vários portos são referenciados documentalmente como Faro, Silves, Loulé, Tavira e Portimão. Numa carta aberta de 1272⁵⁷ somos confrontados com o pagamento das dízimas e portagens, devidas pelas coisas que entram e saem pelas fozes do Algarve, nomeadamente o pescado. Em Silves, vários privilégios foram concedidos aos seus pescadores, como a isenção de almotaxaria por parte de D. João I, podendo estes vender os seus pescados a quem entendessem⁵⁸. Em finais do século XV, encontramos um pedido muito especial por parte do Cabido da Sé de Silves, o que nos faz pensar numa possível perda de importância deste porto em detrimento da povoação de Vila Nova de Portimão. Reclama, o Cabido um pescador para pescar no rio ou no mar, porque todo o pescado que se apanhava no rio e, ainda o que vinha de fora, vendia-se em Vila Nova de Portimão. Logo, só chegava a Silves o que era rejeitado e podre. Assim, requeria o Cabido um pescador que em troca de pão e de algum dinheiro, pescasse durante todo o ano. O pescado, que sobrasse seria vendido ao povo não podendo ser constrangido por nenhum oficial por vender tal pescado, nem lhe poderiam ser tomados os barcos e as redes. Sem tal privilégio, o Cabido não conseguiria quem pescasse para ele e que trouxesse peixe à cidade⁵⁹.

Outros privilégios ou isenções, recaem sobre Faro e Tavira⁶⁰. Contudo, e apesar de tamanha abundância de espécies piscícolas, mais tarde, em 1441, encontramos um único documento com alusões à perigosidade da barra de Tavira onde se diz que “he tam baixa e perigosa que de baixa

54 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 2 de 18 de Março de 1255, pp. 24-25 e em DP, supl. ao vol. I, doc. 280 de 18 de Março de 1255, pp. 375-376.

55 DP, supl. ao vol. I, doc. 6 de 3 Fevereiro de 1274, pp. 11-12.

56 Rosalina B. da Silva Cunha, “Subsídios para a conservação do peixe em Portugal do século XII ao XVI” ..., p. 17.

57 DP, vol. I, doc. 16 de 22 de Maio de 1272, p. 10

58 DP, supl. ao vol. I, doc. 615 de 1 de Junho de 1402, p. 451 e em *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. II: Tomo 2, (1387-1402), Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2004-2006, doc. 685, pp. 37-38.

59 HFAC, vol. III (1481-1493), doc. 230 de 28 de Fevereiro de 1486, p. 87.

60 DP, supl. ao vol. I, doc. 685 de 9 de Março e doc. 686 de 10 de Março de 1420 respectivamente, p. 468.

mar nom tem couodo dagua entanto que este anno sse perdeo hi hũũa naao (...)”⁶¹. Porém, escreve D. Afonso V em 1451, que esta terra é abastada de mantimentos e pescados, e por causa deste chegam, muitos estrangeiros com mercadorias muito proveitosas⁶².

Não sabemos se este porto, com o decorrer do tempo, também foi assoreando, mas é certo que os portos do Algarve representaram na Idade Média centros de grande dinamismo e importância piscícola. Prova disso mesmo, é o privilégio, de D. Afonso IV, concedido em 1351, aos pescadores de Pederneira, dando-lhes total segurança para livremente se deslocarem, para pescar e vender os seus pescados, no Algarve⁶³. Privilégio que os pescadores algarvios não acatariam de bom grado, já que lhes dificultariam as vendas neste local.

Ao longo dos tempos, para além de um visível assoreamento de alguns portos, o excesso de impostos também terá contribuído para que algumas vilas piscatórias fossem sendo despovoadas e para que os seus portos perdessem dinamismo. Algumas queixas por parte dos moradores ou pescadores são testemunhos disso mesmo⁶⁴. Todavia, do século XII ao século XV, percebemos claramente que o território, ou seja, o conjunto de condições propiciadoras ao contacto do Homem com a água e a riqueza que esta gerava, eram fundamentais para que a actividade piscatória se desenvolvesse de forma extraordinária.

61 DP, supl. ao vol. I, doc. 109 de 30 de Maio de 1441, pp. 138-139.

62 DP, supl. ao vol. I, doc. 127 de 12 de Novembro de 1451, p. 158.

63 DP, vol. I, doc. 77 de 22 de Setembro de 1351, pp. 90-92.

64 DP, supl. ao vol. I, doc. 905 de 5 de Janeiro de 1440, p. 513.

1.2. ACTIVIDADE PISCATÓRIA

1.2.1. PROTAGONISTAS DA PESCA

Para que nas cozinhas medievais as mãos das mulheres pudessem arranjar e confeccionar o pescado para depois os oferecer à mesa, tanto de ricos como de pobres, seria necessário o trabalho dos homens para que com as mais variadas artimanhas e instrumentos o pudessem capturar. Assim, seria necessária dedicação e força para a construção de inúmeros barcos e utensílios para a arte da pesca nos rios ou nos mares.

Os Cruzados, os povos do Norte da Europa e do Levante deram uma considerável ajuda aos lavradores que, “especializados na sua ocupação e sequestrados num canto obscuro da península, lançaram-se em tão curto prazo a correr o oceano”⁶⁵, dedicando-se quer ao comércio quer à pesca. Sabemos, porém, que das actividades piscatórias o salto para as exímias técnicas náuticas dos portugueses foi curto. Não poderemos precisar quando surgiu verdadeiramente o ofício de pescador, que pensamos que na Idade Média seria actividade complementar. Alberto Sampaio, apoiado nas Inquirições de 1220⁶⁶, anota que na freguesia de S. Paulo de Fão, além de alguns impostos que os habitantes sem casais teriam de pagar, havia um para quem se dedicasse unicamente à pesca, ficando “sujeitos às quotas do pescado (...) variando duma para outra espécie”. Daqui infere o autor, que esta actividade seria exercida de forma mais particularizada. Entretanto, as mesmas inquirições, para a localidade de Amorim, deixam perceber “pelas pensões dos reguengos, que os lavradores se davam à pesca”, ou que “certos lavradores de Fromariz acumulavam a lavoura com a pesca”⁶⁷.

Por seu turno, Armando de Castro⁶⁸ tem a opinião que o camponês que se dedicasse à pesca fluvial também se dedicaria à terra, e que o pescador de mar, porque este é mais exigente, já se especializaria. Pelas Inquirições de 1258, também estudadas por Alberto Sampaio, a população de “Real, Matosinhos, Guifões e Moroza pescavam ora no mar ora no rio”⁶⁹. No século XIII, os camponeses do Baixo Mondego complementavam os seus trabalhos agrícolas com as actividades piscatórias, “cujo produto, depois de pago o foro ao senhor e a Deus, serviria para alimentar algumas bocas ou converter-se numas quantas moedas, que melhor os ajudassem a viver”⁷⁰. Maria Helena da Cruz Coelho revela que poderiam existir homens unicamente dedicados

65 Alberto Sampaio, *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas...*, vol. II, p. 47.

66 Alberto Sampaio, *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas...*, vol. II, pp. 60-61.

67 Alberto Sampaio, *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas...*, vol. II, p. 67.

68 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., pp. 93-94.

69 Alberto Sampaio, *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas...*, vol. II, p. 71.

70 Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*, vol. I ..., p. 266.

a esta actividade, principalmente junto de centros populosos, mas em épocas que impossibilitariam tal actividade, o mais viável seria a dedicação ao sector agrícola como complemento. Acrescenta a informação⁷¹ sobre um pescador, de seu nome Bartolomeu Esteves, que recebe um emprazamento de um olival em Alcara de Santa Ana, aproveitando o mosteiro para que transporte azeitonas no seu barco. Como verificamos, parece não existir uma regra, variando conforme a conjuntura da época e de cada localidade a exclusividade ou complementaridade da actividade piscatória.

Muitos são os privilégios ou as isenções que a este ofício estava reservado. A documentação régia assim o dita, transmitindo-nos que a actividade piscatória era fortemente proveitosa e considerada, devido à grande necessidade dos concelhos, em abastecer a população de pescado. Assim se justifica que desde muito cedo os pescadores usufruíssem de privilégios e de protecção régia. No Porto em 1363⁷², tanto é o provento advindo das pescas que havia a dificuldade em controlar a grande quantidade de pescado que chegava à costa. Isto porque os “ditos pescadores som muytos e quamdo chegam com muytas pinaças e barquas” os almotacés não conseguiam de forma rápida proceder ao seu arrolamento para que os pescadores voltassem ao mar⁷³.

Daremos alguns exemplos de isenções concedidas pelos nossos monarcas aos pescadores, prova de que a preocupação, pela manutenção de pescado em cada concelho era grande.

Assim, o privilégio de isentar os pescadores das obrigações de guerra será concedido por D. Pedro I⁷⁴, e pelos reis seguintes, aos homens da Pederneira, assim seriam isentos de servir nas galés reais, em hoste e em fossado⁷⁵ por mar e por terra. Observamos este facto na carta de privilégio concedida ao clero de Alcobaça, em 1359, onde assistimos ao queixume do seu abade: “outrossy hũu dos mayores encargos que o dicto moesteiro há assy he o pescado que ha dauer

71 Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*, vol. I ..., p. 266.

72 DP, supl. ao vol. I, doc. 31, pp. 41-42.

73 Já no século XVIII, José Bonifácio refere que as nossas longas costas oceânicas são povoadas “com homens naturalmente por sua posição geográfica inclinados aos trabalhos marítimos” e, em relação à actividade piscatória, alude que os homens “de necessidade deve[m] esmerar-se em aperfeiçoar esta parte da indústria donde lhe[s] virá barateza e abundância de víveres, embolso em espécies e sobretudo aumento de povoação e de marinha”. Tal, traduz a importância do ofício de pescador que ainda no século XVIII se faz sentir, abarcando elementos que com a actividade piscatória não se conseguem dissociar: povoamento, comércio, lucro e alimentação. Citação de José Bonifácio que extraímos da obra *Portugal nos Mares* de Oliveira Martins, Ulmeiro, Lisboa, 1988, p. 204.

74 DP, vol. I, doc. 94 de 18 de Novembro de 1359, p. 111. Veja-se também o doc. 409 em *Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367)*, Edição Preparada por A. H. de Oliveira Marques, Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1984, pp. 163-164.

75 Segundo Joel Serrão, em *Dicionário de História de Portugal*, vol. III, Livraria Figueirinhas, Porto 1992, p. 62, Fossado, significava o “serviço militar a que se encontrava obrigada a população vilã e cuja prestação lhe era exigida segundo as disposições estabelecidas pelo foral ou pelo costume da terra”.

pera manter a hospitalidade que mantem (...)”⁷⁶. Em resposta, o rei D. Pedro acata o pedido do abade do Mosteiro de Alcobaça e dispensa os moradores deste couto e pescadores de servirem em galés, para que assim se dediquem aos trabalhos da terra e à pesca.

À semelhança da Pederneira encontramos outras cartas de privilégio a isentar os pescadores de possuírem cavalos, armas e de servirem em armadas. Em 1420⁷⁷ D. João I isenta os pescadores do mar, dos rios e os barqueiros de servirem nas vintenas do mar em favor do pagamento da dízima pelo que pescarem. Encontra-se referido nesta carta que eram exercidas violências contra eles, tomavam os seus bens e vendiam-nos, e pouco era o proveito retirado desta situação. Muitos eram velhos, crianças, aleijados e vadios. Tal não era bom para o trabalho das armadas, nem para as terras que se despovoavam, com as fugas daqueles que não gostariam de servir, prejudicando também a actividade piscatória.

D. João I, em 1426, concedeu cartas idênticas aos pescadores de Lisboa⁷⁸, Sesimbra⁷⁹ e de Cascais⁸⁰. Em 1427⁸¹ outorga outra aos pescadores da póvoa de Paredes ou do seu termo que os isenta da posse de armas e cavalos, desde que continuamente pescassem todo o ano ou pelo menos 8 meses. Constatamos, que existe a plena noção da existência do ofício de pescador, exercício realizado na totalidade do ano, não se desviando esses homens da sua ocupação, para servirem na guerra. Em troca, o que seria igualmente proveitoso para a coroa, teriam que pagar para além da antiga dízima, a dízima nova.

Em Lisboa⁸², em 1434, acontecia, por vezes, alguns senhores, por uso da força, retirarem as barcas e caravelas aos pescadores, constringendo-os a outros encargos, contra as suas vontades. Utilizavam os barcos para servirem para passagens e carregamentos, impedindo o pescador de se dedicar à sua função. Este constringimento fazia com que o pescador perdesse dias em que poderia dedicar-se à pesca. Logo, havia diminuição de pescado na cidade e quebra do pagamento das rendas pagas ao rei. D. Duarte, perante a situação, decide a favor dos pescadores e determina por carta, para que tal não aconteça, salvo se o rei, a rainha, filhos ou irmãos se encontrassem em Lisboa e necessitassem de tais encargos.

Por sua vez D. Afonso V, em 1449, isenta os pescadores da vila de Atouguia, de terem cavalos e armas⁸³ “em razão da nova dízima do pescado, que pagavam ao Rei, além da antiga que

76 DP, vol. I, doc. 94 de 18 de Novembro de 1359, p. 111.

77 DP, supl. ao vol. I, doc. 68 de 8 de Janeiro de 1420, pp. 96-97.

78 DP, supl. ao vol. I, doc. 78 de 7 de Fevereiro de 1426, pp. 106-107.

79 DP, supl. ao vol. I, doc. 79 de 7 de Maio de 1426, p. 108.

80 DP, supl. ao vol. I, doc. 80 de 18 de Junho de 1426, p. 108.

81 DP, vol. I, doc. 247 de 14 de Junho de 1427, pp. 614-616.

82 DP, vol. I, doc. 268 de 2 de Abril de 1434, pp. 283-284 e supl. ao vol. I, doc. 94 de 2 de Abril de 1434, pp. 122-123.

83 DP, supl. ao vol. I, doc. 1016 de 21 de Dezembro de 1449, p. 536.

já pagavam ao abade de Alcobaça”, à semelhança do que estipulara D. João I para os pescadores da Pederneira. Seria mais compensador para a sociedade o pescador dedicar-se inteiramente à pesca e não servir em “galíotes, remeiros recrutados obrigatoriamente em tempo de guerra”⁸⁴.

Interessante é ainda a carta de perdão passada por D. Afonso V em 1450⁸⁵ a todos os pescadores de Buarcos que tivessem sido forçados a ir com o infante D. Pedro à Batalha de Alfarrobeira. Estes eram “perdoados e relevados de toda a pena em que houvessem incorrido, assim nos corpos como nos bens, por terem sido ‘forçados e per prema e contra suas vontades’ a entrar na dita batalha”.

Tal é a importância da pesca, e do fruto recolhido, que D. Afonso V⁸⁶ ameaça com superiores trabalhos a quem dela se desviasse, ordenando que “que quall quer pessoa que husou e viueo pello dicto mester da pescaria que sse o leixar por sseer mareante que sirua nas obras do muro da dicta villa o dobro do tonbo (tenpo) que a cada hũu for hordenado de serujr no anno (...)”.

Também D. João I perdoava os pescadores que por doença, prisão ou outro obstáculo não cumprissem o mínimo de oito meses exigidos em regime exclusivo na actividade piscatória⁸⁷, podendo sempre retomar esta actividade.

Interessante que nos vários documentos das chancelarias de alguns monarcas, como D. João I, D. Manuel e D. Duarte, encontramos o estabelecimento de um limite mínimo de oito meses para que o pescador se dedicasse por inteiro à actividade piscatória. Assim, D. João I ordena que “todollos que morarem em a dicta cidade (Lisboa) e seu termo que conthinuadamente pescarem todo ho anno ou ao menos oyto meses husando e viuendo pollo officio da pescaria (...)”⁸⁸.

Posto isto, relembramos que os historiadores Gama Barros e Lúcio de Azevedo⁸⁹ afirmavam que Portugal na Idade Média era um território de lavradores, o que parece correcto. Mas a condição agrária na Idade Média misturava-se com a marítima e fluvial. Na verdade, “são de pescadores as primitivas póvoas marítimas, e de pescadores as primeiras viagens a relativa distância – do Porto à Galiza, da Pederneira ao Algarve, do Algarve à costa andaluza”⁹⁰.

Portanto, para que na mesa houvesse peixe, seria necessário quem o apanhasse, barcos e alguns instrumentos de captura. A pesca de rio era mais simples e os apetrechos menos complicados, surgindo a actividade muitas vezes como complemento da actividade agrícola, como

84 A. H. de Oliveira Marques, *Nova História de Portugal*, vol. IV ..., p. 362.

85 DP, supl. ao vol. I, doc. 1026 de 3 de Julho de 1450, p. 539.

86 DP, vol. I, doc. 386 de 2 de Março de 1451, pp. 485-486.

87 *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. IV: Tomo 2, (1425-1433), Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2004-2006, doc. 603, pp. 121-123.

88 DP, supl. ao vol. I, doc. 78 de 7 de Fevereiro de 1426, pp. 106-107.

89 J. Lúcio de Azevedo, *Épocas de Portugal Económico*, Clássica Editora, Lisboa, 1988, p. 30.

90 Maria Fernanda Gomes da Silva, “Notas sobre a actividade piscatória...”, p. 28.

já o referimos, enquanto para a pesca no mar os instrumentos teriam que ser mais elaborados, sendo necessárias gentes especializadas para o seu manejo e exigindo, mais disponibilidade.

1.2.2. MEIOS E MODOS DE PESCAR

Importa então fazer uma breve enumeração dos meios e aprestos empregados na pesca. Tal como existiam diferentes espécies piscícolas em água doce como salgada, também se conhecem diferentes tipos de embarcações e técnicas piscatórias para a captura do pescado de rio e mar.

Sobre as embarcações, a documentação refere vários tipos e, possivelmente, em cursos de água doce mais largos e profundos deveria utilizar-se o mesmo tipo de embarcação que no mar. Porém, em rios mais estreitos e rasos decerto o uso de barcos de grandes dimensões com a utilização de redes seria inviável, optando-se por embarcações mais pequenas.

Existem, nas fontes tratadas, referências aos barcos utilizados na arte da pesca e dos quais não se sabe exactamente como seriam. Armando Castro refere que se desconhecem as características exactas das embarcações fluviais da Idade Média, sendo que nos “cursos de água mais amplos não dev[er]iam diferir dos modelos ainda em uso ou existentes até há pouco tempo na pesca costeira como o saveiro, a rasca, o calão, etc.”⁹¹.

De resto, nos documentos estudados utiliza-se o mesmo tipo de expressão, como barco, barca ou navio, para a designação da actividade piscatória, tanto de rio como de mar, embora nos pareça que existiriam diferenças na sua utilização. Facto que comprova o Foral de Gaia de 1255⁹², ao ter assim escrito: “Navigium de Riuro aut de mari”⁹³.

Tal dificuldade na distinção das embarcações encontra-se presente, por exemplo, nas inquirições de 1258⁹⁴ que referem a existência de sessenta pinaças⁹⁵, que parece ter sido o barco “mais vulgar e corrente para a pesca e navegação de cabotagem”⁹⁶. Em S. João da Foz do Douro

91 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 97.

92 *Portugaliae Monumenta Historica a saeculo octavo post Christum usque ad quintum decimum. Leges et Consuetudines*, Dirigida por Alexandre Herculano, vol. I, fasc. V, Lisboa, 1866, (doravante passaremos a citar PMH) p. 663.

93 DP, vol. I, doc. 11 (?) de Setembro de 1255, pp. 7-8. Veja-se também em PMH, vol. V, Lisboa, 1866, p. 663.

94 DP, supl. ao vol. I, doc. 5 (?) de 1258, p. 10.

95 Designação oriunda da matéria-prima que lhe servia para a construção, o pinho, embora não se tenha a certeza. “Sabe-se, no entanto, que a pinaça era uma embarcação de tipo misto (remos e velas), montando panos em três mastros, segundo a descrição que dela deu o arqueólogo naval Saverien (...)”. Veja-se o enxerto transcrito em Joel Serrão, *Dicionário de História de Portugal...*, vol. V, p. 83.

96 Fernanda Espinosa da Silva, “Pescarias”, in *Escritos Históricos*, Porto Editora, Porto, 1972, p. 205.

existiriam várias embarcações⁹⁷ como a caravela, barca, barco, nave, baixel, novamente a pinaças e barcos saveiros (*barci savalorum*)⁹⁸. Todavia, Fernanda Espinosa⁹⁹, adianta-nos que as barcas e as caravelas cedo vão deixar a pesca em cursos fluviais e dedicam-se à pesca em mar alto, e uma das razões que aparece por trás desta transição, poderá ter sido a venda de pescado a mercadores estrangeiros que não acostavam, bem como o crescimento de uma actividade mercantil, com locais cada vez mais longínquos da nossa costa. Em Lordelo, a pesca evoluiu de forma extraordinária e “em 1258 havia lá 6 pinácias, 1 caravela (iam fazer outra) e 20 barcos savaleiros (...)”¹⁰⁰. Na carta de sentença¹⁰¹ de 1309, sobre os agravos feitos ao concelho de Santarém, encontramos menção a um barco denominado de “cuus de lobos”¹⁰² utilizado pelos pescadores que aí pescavam eirós, enguias e bordalos, deduzindo-se que seria um barco utilizado para a pesca fluvial dada as espécies aludidas na carta.

Por outro lado, parece que a barca era uma embarcação usada no mar, como se comprova com o conteúdo de um documento do Rei D. Dinis datado de 1310¹⁰³, onde se ordena aos povoadores de Póvoa do Varzim que as barcas ou baixéis que transportem, além de outras mercadorias, as sardinhas, paguem sete soldos por cada embarcação.

Lembrando-nos o capítulo precedente sobre as embocaduras da costa e navegabilidade de alguns rios, não ousaremos estabelecer uma separação de embarcações, para a pesca fluvial ou marítima, sem que as fontes com segurança nos esclareçam. Fiquemos com a informação dada por Armando Castro, que embora não caracterize nenhuma embarcação, distingue “três tipos principais de embarcações de pesca marítima: *pinaças*, *barcos* ou *barcas* e *caravelas*, incluindo no segundo tipo certos modelos particulares diferenciados, como os *saveiros*, e outros de categoria idêntica, apesar de distintos”¹⁰⁴.

Assim, será mais seguro afirmar que a utilização de cada embarcação seria ditada pelas características das espécies que se capturavam, tanto em cursos fluviais, perto da costa ou em mar alto. Por outro lado, a variedade de barcos, por si só, é demonstrativa da importância da actividade piscatória e do desenvolvimento da construção naval na Idade Média. Quanto a

97 DP, vol. I, doc. 12, (?) de 1258, p. 8.

98 Veja-se sobre estes barcos Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., pp. 116-117.

99 Fernanda Espinosa da Silva, “A Acção do Infante D. Henrique – Antecedentes e Condicionantes”, in *Escritos Históricos*, Porto Editora, Porto, 1972, p. 137.

100 Alberto Sampaio, *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas...*, vol. II, p. 72.

101 *História Florestal, Aquícola e Cinegética*. Colectânea de Documentos existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Chancelarias Reais, direcção e selecção de C.M.L. Baeta Neves, transcrição e revisão de provas de Maria Teresa Barbosa Acabado, compilação, sumários e índices de Maria Luísa Esteves, (doravante passaremos a citar HFAC) Lisboa, 1980, vol. I, doc. 28 de 12 de Maio de 1309, pp. 45-46.

102 Não se encontram referências acerca deste tipo de embarcação.

103 Alberto Sampaio, *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas...*, vol. II, p. 64.

104 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 115.

aventuras marítimas, é certo que os pescadores arriscaram a ir cada vez mais longe das suas terras em busca de pescado e começaram-no a fazer no decorrer do século XIII.

Para além dos barcos, o pescado para chegar às mãos de quem os vendia e posteriormente às cozinhas seria capturado das formas mais diferenciadas. E encontram-se, largamente, mencionados nos documentos, algumas curiosidades sobre as técnicas empregadas na sua captura.

As mais primárias encontramos-as descritas em águas fluviais, como a que alude a que não se varejasse ou se apedrejasse o rio. Ora, tal facto observa-se numa carta se sentença de 1426¹⁰⁵, a qual refere “que nenhũu pescador não pescasse com nenhuã armadilha, nem varejasse nem apedrasse o rio, emquanto o dito canal fosse feito”.

Já a ramada¹⁰⁶ consistia na colocação na água de vários ramos de árvores para que os peixes neles se enredassem, ou simplesmente, seria a água fustigada com estes. Pior método seria o da *troviscada* ou *entroviscada*¹⁰⁷, em que se lançava trovisco, uma planta, à água envenenando todo e qualquer peixe. Este método era bastante prejudicial para o equilíbrio da fauna aquática uma vez que matava indiferentemente peixe graúdo como o ainda em desenvolvimento. Gama Barros¹⁰⁸ revela que “a pesca nos rios matando o peixe com trovisco, barbasco ou outras hervas era tão vulgar, que a obrigação de fornecer ao rei, ou ao senhor da terra, nas suas pescarias esse meio de destruição, constituía, quando menos ainda no século XIII um encargo trivial para certos colonos, principalmente nas comarcas d’Entre Douro e Minho e de traz-os-Montes”.

Pescava-se, também, com armadilhas, como as *vargas*, também chamadas de “*abbargas*”¹⁰⁹. As *abargas* seriam constituídas por caniços ou sebes entremeados, que retinham os peixes, que por vezes, era aí mesmo vendido. As *avargas* eram também utilizadas no rio Tejo, para a pesca dos tão apreciados sáveis que pertenciam ao Infante D. Henrique, como refere D. João I: “Item que sse pescam muitos saavés no Rio do Tejo, assy com as avargas do Infante dom anrique meu filho”¹¹⁰. Estes sáveis eram salgados na cidade de Lisboa e destinados a Ceuta.

105 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 340 de 20 de Abril de 1426, pp. 223-226.

106 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 96.

107 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 96.

108 Henrique da Gama Barros, *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XII e XV*, Tomo III, Typographia Castro Irmão, Lisboa, 1914, pp. 50-51.

109 Em Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 361, veja-se a explicação para “Vargas” - “instrumento intermediário entre o simples uso de ramos de árvore e o emprego de utensílios mais produtivos e exigindo uma elaboração mais complexa do que o simples corte de ramagens. Consistia em armadilhas, primitivamente feitas com ramos de árvores entrelaçados ou vergas; posteriormente, deu-se essa mesma designação a alguns tipos de redes”.

110 DP, supl. ao vol. I, docs. 205 e 206 de 8 e 15 de Fevereiro de 1420, pp. 323-325.

Quanto a nassas e covos, que mais não passavam de “grandes cestos de vime entrançado ou de fio de cânhamo de boca larga e que iam estreitando fixados em determinados pontos (...)”¹¹¹, existem sobre eles bastantes alusões nos documentos que analisamos. Em 1394, D. João I pede que não se lançassem covões com pedras para sibas nem outros peixes nas rias de Vagos, em Aveiro, Ovar e noutras comarcas em redor, porque aí andavam muitos navios de marear e, ao deitar redes para pescar, estas armadilhas enredavam-se e provocavam-lhes grande dano¹¹². Pelo contrário, na coutada de Alpiarça¹¹³, o rei D. Duarte, em 1436, deixaria que no rio se lançassem os covos, e não outra armadilha. Depreendemos que a utilização de cada tipo de armadilha variava conforme a natureza dos locais piscatórios, as espécies a capturar e de factores económicos. Armando Castro¹¹⁴ refere que a “predominância de cada um destes processos dependia do condicionalismo geográfico de índole física e da influência das relações económicas estabelecidas”.

Efectivamente, alguns documentos levam-nos a considerar que se pescava de forma abusiva, principalmente em dias considerados magros, fomentando a extinção de certas espécies, o que justificava a quantidade de proibições e regulamentações de pesca e de engenhos considerados perigosos para tal. No século XIV, as queixas por parte da população eram tantas que D. Afonso V teve que agir para lhe pôr fim. Sendo o primeiro rei em Portugal a regulamentar a pesca¹¹⁵.

Em 1462¹¹⁶ D. Afonso V exige que todos os caniços dos canais da pescaria dos sáveis no Tejo e no rio Zêzere fossem tecidos de rama ou verga como as mantas da terra – em bandas com um palmo de largura e com intervalos de dois dedos. Não se devia colocar nesses caniços esteiras ou qualquer outra coisa para matar as “savatelhas”, pequenos sáveis, que desciam para o mar onde se criavam. E se por acaso ficassem presas nos caniços ter-se-iam de, deitar vivas ao rio. Explicava o rei, em carta régia, que antes, acontecia que os sáveis que escapavam das “avargas e savares e nassas” iam pelo rio Tejo acima onde desovam lançando a semente e por Agosto e Setembro, as “savatelhas” que se geraram dessa semente e desovamento seguiam pelos rios até ao mar onde se iam criar. Acontecendo que os que tinham canais e pescarias, faziam caniços de verga tapados e muito juntos e, além disso, lançavam-lhes esteiras e redes miúdas dobradas, fazendo com que o pequeno peixe, nestas caia e morra, tal provocava um desequilíbrio para o desenvolvimento da

111 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 97.

112 DP, vol. I, doc. 187 de 30 de Abril de 1394, pp. 202-203.

113 *Cortes Portuguesas. Reinado de D. Duarte (1436 e 1438)*, Organização e Revisão Geral de João José Alves Dias, Centro de Estudos Históricos, Universidade Nova de Lisboa, 2004, cap. 13 de 5 de Abril de 1436, pp. 102-103.

114 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 100.

115 Maria Helena da Cruz Coelho, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 94.

116 HFAC, vol. II (1439-1481), doc. 417 de 12 de Junho de 1462, pp. 125-127.

espécie. E muitas vezes, eram vendidos em cestos pelos montes, como se fossem sardinhas, levando à diminuição de sáveis, ano após ano. O mesmo rei, mais tarde, em 1474, tornou a insistir nesta problemática e proibiu outras formas de apanhar os sáveis, vedando aos pescadores do rio Tejo que utilizassem bogueiros¹¹⁷ e lavadas (espécies de redes) e que trouxessem copéis¹¹⁸ nas redes onde a semente do sável poderia morrer. Acontecia que estes copéis eram feitos de redes extremamente miúdas impossibilitando a fuga de peixes muito pequenos acabando por desequilibrar o ecossistema piscícola¹¹⁹.

Mas também se pescava de outra forma, sendo certo que as técnicas ao longo dos séculos foram evoluindo, mas não querendo dizer que se deixassem estas, mais rudimentares e abusivas, de lado. Assim, pescava-se “à linha, com ou sem anzol, ou até à mão”¹²⁰, e utilizavam-se inúmeras redes e barcos. A pesca por cana, menos rentável porque não permitia capturar mais do que uma unidade por anzol, proporcionava pelo contrário peixes inteiros, ilesos, mais aptos para a conservação. Logo, o peixe apanhado por cana era mais caro do que apanhado com rede.

As redes referenciadas são inúmeras. Assim os *tresmalhos*, constituída por três malhas, como o seu nome indica, já eram utilizadas desde o século XII. Destas, temos a explicação, em Armando de Castro¹²¹, após consulta, da importante obra *Estado actual das pescas em Portugal* de Baldaque da Silva. Já seriam bastante usuais nas águas fluviais, variando de comprimento e altura de região para região e a malhagem de acordo com o peixe pretendido. Estas redes surgem referenciadas nos Costumes de Torres Novas, no século XII, onde se pagaria um dinheiro¹²² (equivalente a duas mealhas) pelo peixe pescado “em trasmalho” e se fosse apanhado em “nassas” uma “mealha”¹²³ (meio dinheiro). Indicador claro que as redes tresmalhas, seriam mais rentáveis do que as nassas e daí o imposto ser mais elevado. No Douro, no século XIII, também eram utilizadas como se infere da regulamentação dos direitos da pesca entre o rei e o bispo do Porto¹²⁴.

Encontramos referências nos documentos a outro tipo de redes¹²⁵, como os “armuzellos”¹²⁶, não se sabendo as suas características. Era também costume proibir-se as redes

117 Sacos para apanhar bogas e outros peixes mais pequenos.

118 Sacos de rede miúda que se punham nas redes de arrastar.

119 HFAC, vol. II (1439-1481), doc. 580 de 12 de Julho de 1474, p. 195.

120 Maria Helena da Cruz Coelho, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 91.

121 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 363.

122 Sobre o sistema monetário português do século XIII, veja-se A. H. de Oliveira Marques, *História de Portugal*, vol. I, Palas Editores, Lisboa, 1985, p. 171-172.

123 *Collecção de livros ineditos da historia portuguesa dos reinados de D. Affonso V, a D. João II*, por José Correa da Serra, Academia Real das Sciencias de Lisboa, vol. IV, Lisboa, 1816, (doravante passaremos a citar IHP) p. 628.

124 HFAC, vol. I (1208- 1483), doc. 4 de 20 de Fevereiro de 1264, p. 26-27.

125 Sobre este tipo de redes veja-se a obra de Maria Alexandra Tavares Carbonell Pico, *A terminologia naval portuguesa anterior a 1460*, Sociedade de Língua Portuguesa, Lisboa, 1963.

para pescar em cursos fluviais, como nos confirma a carta de 1499¹²⁷ estipulando que era proibido apanhar trutas com redes na Ribeira de Melo, embora não especificando o tipo de redes.

As almadras eram redes de grandes dimensões utilizadas em especial no Algarve, onde o atum era espécie abundante. Sobre estas, António Borges Coelho¹²⁸ diz-nos que “de Março a Julho os pescadores trabalhavam nas almadras do atum. Em dez peixes pescados, seis revertiam para o rei e 4 para os armadores. Barlavento e Sotavento estavam peçados de armações. No Barlavento cito Belixe, Baleeira, Zavial, Almádena, Burgau, Lagos”. Complementando a informação deste autor, encontramos uma referência de 1305¹²⁹ sobre a construção de uma almadra entre Sines e Setúbal para a pesca de atuns, golfinhos, toninhas e espadartes. Do reinado de D. João II¹³⁰ conhecemos um interessante contrato com um genovês, de seu nome Zacarias Branco, que tinha o exclusivo da construção das almadras reais do Algarve para a pesca de atuns e corvinas, realçando-se que mesmo depois da sua morte, este serviço perpetuava-se através do seu filho ou irmão.

A utilização de barcos possibilitava a pesca quer à linha ou com redes, que tantas vezes podemos ver nas iluminuras, como a que apresentamos abaixo (Imagem 1)¹³¹. Este último método podia ser utilizado no mar ou nos rios embora nestes, apenas nos mais largos e profundos, logo, navegáveis, como os grandes rios do Douro, Tejo e Guadiana.

126 HFAC, vol. III (1481-1493), doc. 231 de 2 de Março de 1486, pp. 88-89.

127 HFAC, vol. IV (1495-1521), doc. 171 de 4 de Abril de 1499, pp. 149-150.

128 António Borges Coelho, “Algumas notas sobre o Algarve dos séculos XVI e XVII”, in *Cadernos Históricos* IV, Lagos, 1993, p. 53.

129 DP, vol. I, doc. 33 de 22 de Dezembro de 1305, pp. 24-25.

130 Rosalina B. da Silva Cunha, “Subsídios para a conservação do peixe em Portugal do século XII ao XVI” ..., p. 19.

131 Imagem retirada de http://www.newworldencyclopedia.org/entry/Fishing_net, acedida a 6 de Junho de 2011.

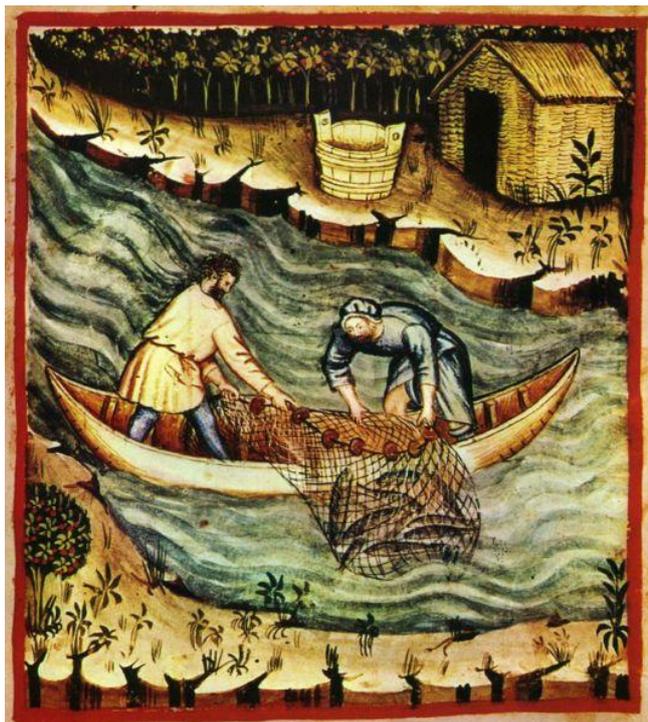


Imagem 1 – A Pesca, tacuinum sanitatis casanatensis (XIV century)

Acerca das redes acresce que, pelo menos no século XV, já era visível por parte dos dirigentes a preocupação com a protecção piscícola, proibindo que os pescadores as usassem “tam meudas que nom lhescapava dellas a creasam nova de que nasia a falta que ahy há de pescado (...)”¹³². Interessante é o conteúdo de uma sentença de 1418¹³³ sobre as mulheres dos pescadores de Aveiro, prova da complementaridade do casal na actividade piscatória. Aí se refere que as mulheres¹³⁴ dos pescadores não deveriam ser chamadas para escalar ou secar os pescados do rei, em prejuízo dos seus maridos, já que eram uma ajuda preciosa para “fiar o fiado para as redes com que matavam os ditos pescados”.

Existiam outras formas de capturar o pescado, através de pesqueiras, canais e poços. Representavam estas formas de pesca um direito exclusivo de um possuidor e controlavam-nas a coroa, os grandes senhores laicos e eclesiásticos.

132 *Livro das Posturas Antigas*, leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, Câmara Municipal, 1974, (doravante passaremos a citar LPA), p. 219.

133 Francisco Messias Trindade Ferreira, *O Tombo da Confraria dos Pescadores e Mareantes de Santa Maria de Sá ...*, pp. 215-216.

134 Sobre a mulher e o trabalho veja-se, Maria Helena da Cruz Coelho, “A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas”, Separata da *Revista de História Económica e Social*, Coimbra, 1987, pp. 45-63.

Portanto, eram as pesqueiras¹³⁵, construções fixas, feitas de redes, que se estendiam ao longo do rio, presas com pedras ou estacas e que funcionavam como uma zona demarcada de uso exclusivo de um privilegiado, ou de uma colectividade, reservando para si a fruição única de pescado. Funcionavam como autênticos viveiros destinados a abastecer os mosteiros ou senhores laicos. Em Santiago do Castelo, no rio Neiva, “os seus escassos povoadores ora pescavam no rio em pesqueiras, de que pagavam metade do peixe, ora no mar, conforme o testemunha a inquirição de 1220”¹³⁶.

Em tempo de D. João I¹³⁷ encontramos uma problemática entre o Mosteiro de S. João de Alpendorada e alguns lavradores que em alguns poços do rio “Panha” (que pensamos ser Paiva) fizeram pesqueiras. Nelas lançavam as suas redes e armadilhas para apanharem os pescados e davam ao mosteiro os seus direitos. Mas acontece que outros estragavam-nas e “lhes brit[avam] as dictas peredes e com suas redes pesc[avam] em elles contra suas vontades e dos lavradores”. Por esta razão, o pedido de couto visava acabar com os delitos que muitos infligiam neste tipo de armações e espelha situações semelhantes em que alguns senhores ou pescadores são vítimas de estragos.

Serviam também os canais para apanhar o pescado de forma mais fácil. O próprio infante D. Henrique fruía de um canal no Ródão e queria nele construir uma estacada para que o pescado não escapasse, mas temia que outros ao fazer canais ou estacadas apanhassem o pescado desviando o peixe do seu canal. E assim seria a despesa da estacada feita em vão¹³⁸. Portanto, em 1421, D. João I passou uma carta de mercê ao Infante proibindo que outros fizessem canais ou estacadas, sob certas penas¹³⁹. Lembra Dias Dinis¹⁴⁰ que, passados vinte e oito anos, ainda no Ródão continuava com D. Afonso V a “indústria da pesca dos apreciados sáveis, múgens, barbos, etc., do rio Tejo. E presumimos que ela haverá continuado até à morte do infante em 1460, porventura não só no Ródão, mas em mais portos do rio Tejo como de outros rios do país em que lhe tenham sido concedidos os direitos de pesca, comparticipação neles ou ainda a posse de terras com vias fluviais acomodadas ao desenvolvimento da indústria piscatória”. Por vezes, são os próprios monarcas que, ao darem carta de couto, concediam o privilégio da construção de canais como aconteceu, no rio Vizela, em 1450¹⁴¹.

135 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., pp. 98.

136 Humberto Carlos Baquero Moreno, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa”, in *Cadernos Históricos*, 6, *Actas do Seminário “A navegação e a actividade mercantil no Entre-Douro-E-Minho”*, Lagos, 1995, p. 72.

137 *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. I: Tomo 3, (1384-1388), doc. 1193, p. 132.

138 *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. IV: Tomo 1 (1410-1425), doc. 184, p. 118.

139 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 329 de 10 de Janeiro de 1421, p. 218.

140 Dias Dinis, *Estudos Henriquinos*, Acta universitatis conimbrigensis, vol. I, Coimbra, 1960, p. 76.

141 HFAC, vol. II (1439-1481), doc. 179 de 26 de Fevereiro de 1450, pp. 68-71.

Rui Fernandes, cidadão de Lamego, nos inícios do século XVI, descreve-nos formas particularmente interessantes de se apanharem alguns peixes no rio Douro, explicando como os eirós eram apanhados depois da queda da castanha. Então conta que logo que os ouriços das castanhas caíam na água picavam os eirós (enguias), fazendo-os saltar, indo estes cair em seco nos canais feitos com caniços no rio Douro. Nesses locais, esperando-os à noite, os homens atingiam-nos com paus, matando até 300 ou 400, o que seria extraordinário. A fonte ainda acrescenta que as savelhas e também alguns solhos, os “grandes dorminhocos” como os apelida, eram apanhados de igual forma, ficando encurralados em canais sem água. É de assinalar que, quando não os queriam logo mortos, atavam-nos, certamente em redes, ao longo do rio ou canal, por 15 a 20 dias, ou mais, mantendo-se frescos para quem os quisesse comprar¹⁴².

Seria extremamente importante para os homens do interior de Portugal, pescar através deste tipo de técnicas nos rios, rentabilizando ao máximo os cursos fluviais, onde se faziam imensas pesqueiras, canais, mas também poços¹⁴³.

Dado a quantidade de alusões a barcos e apetrechos para a actividade piscatória, tanto fluvial como marítima, depreendemos que seria grande o consumo de peixe por parte da população, sem que o rio fosse desconsiderado em relação ao mar. Assim, facilmente concluímos que no reino a quantidade de técnicas utilizadas para a pesca eram em si semelhantes em água doce como salgada e bastantes eficazes, o que poderiam trazer graves problemas em termos de equilíbrio piscícola.

Porém, não compreenderemos a actividade piscatória da Idade Média sem antes tecer algumas considerações sobre as interdições que encontramos em relação a esta actividade. Interdições que nos ajudam a compreender que a pesca, além de muito regulamentada, era actividade fomentada pela coroa e senhores que auferiam de grandes lucros e de apetecíveis espécies exclusivas para a sua alimentação.

1.2.3. DIREITOS E IMPOSTOS DA PESCA

D. Afonso III, em 1258, inquiria assim: “Interrogatus quare. Non faciunt forum Domino Regi, de piscibus quos piscantur. Postquam intrans per fluuium eius. dixit. Quod nescit”¹⁴⁴, os direitos que a coroa detinha sobre o pescado que os barcos traziam à Foz do Douro. A explicação reside no facto de que das pescas os soberanos retiravam vários direitos que poderiam ceder, na sua totalidade, ou uma parte ao clero, à nobreza ou ao concelho. Quanto aos direitos senhoriais que

142 IHP, vol. V, pp. 561-562.

143 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 207 de 26 de Setembro de 1386, p. 174-175.

144 DP, supl. ao vol. I, doc. 5 (?) de 1258, p. 10.

seriam cedidos pelos reis, confirma Maria Helena Coelho¹⁴⁵ que “os réditos senhoriais da pesca provinham sobretudo dos direitos da dízima que arrecadavam sobre o pescado. Não, raro, porém, fomentavam mesmo a pesca no rio em determinados locais, como foi sempre sua preocupação obter cartas régias que lhe confirmassem os direitos piscatórios”. Destas cartas falaremos mais adiante quando nos ocuparmos das coutadas, por ora analisaremos alguns dos impostos que seriam cobrados por reis e senhores sobre esta importante actividade na Idade Média.

O direito à dízima¹⁴⁶, um décimo taxado sobre o produto das pescas, está bem evidente em documentos como o da carta de composição e avença entre o rei D. Afonso III e o Mestre da Ordem de Santiago. Ao monarca caberia o direito à dízima sobre as pescarias de Almada, Sesimbra, Palmela, Setúbal e Alcaçer, bem como “de todas as barcas que veerem do Reyno de Portugal e das outras terras pescar a Sesimbra, ou a Setuual, que não sejam da terra da Ordim”¹⁴⁷. O sucessor de D. Afonso III, D. Dinis assim o fazia, e aquando do foro de povoamento da Póvoa de Paredes (Leiria), esclarece que, entre outros direitos e privilégios, havia que ser pago ao rei e a todos os seus sucessores a “dízima de todo o pescado que filharem e no mar assy com caravelas como com linhas com rredes come em outra guysa qual quer que o filhem. E por esta dizima que a mjm deuem a dar não se entenda a tolher o dizimo da Eygreia que devem á áver de directo”¹⁴⁸. De resto, era natural a preocupação de D. Dinis pelo pagamento da sua dízima pois, por exemplo, em Tavira, os mouros furtavam o pescado com o intuito de não a pagarem¹⁴⁹.

Em 1420, lança D. João I a dízima nova sobre o peixe apanhado tanto em águas portuguesas como estrangeiras, libertando os pescadores de servirem nas “vintenhas” do mar. Com o auferido pela dízima nova poderia contratar homens que, sem constrangimentos, assumissem funções de remadores¹⁵⁰. Mas, muitas dúvidas o novo imposto veio suscitar, principalmente aos escrivães da portagem de Lisboa¹⁵¹: “(...) e que no termho da dicta cidade há lugares de pescarias assy como na Alhandra e Auerca e Ssacavem e outros logares em os quaes a dizima uelha pertence a igrejas e hordeens e senhorios E que ora se ade Recadar a dicta dizima noua pera nos e que lhes determinássemos sse sse tira pella guissa que se tira na dicta çidade de Lixboa. A este Rrespondemos e mandamos que a dicta dizima noua sse tire e Recade dos dictos logares (...)”.

Portanto, com o estabelecimento desta dízima, aquela que os pescadores já antes pagavam, passou a chamar-se “dízima velha”. Doravante, sobre o produto da pesca passaram a

145 Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*, volume I ..., p. 264.

146 Leia-se, sobre a dízima, tendo em conta a uniformidade de critérios e a sua evolução, Joel Serrão, *Dicionário de História de Portugal*, vol. II..., pp. 326-329.

147 DP, supl. ao vol. I, doc. 6 de 3 Fevereiro de 1274, pp. 11-12.

148 DP, supl. ao vol. I, doc. 11 de 29 de Setembro de 1286, pp. 16-17.

149 DP, vol. I, doc. 19 de 23 de Março de 1282, p. 13

150 DP, supl. ao vol. I, doc. 68 de 8 de Janeiro de 1420, pp. 96-97.

151 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 327 de 8 de Fevereiro de 1420, pp. 214-216.

incidir três dízimas: a velha, a nova e a eclesiástica. Logo, a elevada carga fiscal imposta pelos diversos poderes medievais agravava consideravelmente, e de forma directa, o preço do peixe. Em 1433¹⁵², pedia-se o levantamento da segunda dízima instituída sobre o pescado por D. João I num interessante discurso nas Cortes de Santarém, dizendo-se que o “mar he publico a todos pêra pescarem em elle E como per vosso padre foy defeso., a pescaria dos savees e dos mugeës que nom pescassem salvo çertos pescadores aRendendo a dicta pescaria a qual cousa era mujto odiosa ao poboõ E nom podiam aver pescado salvo muy caro” e assim os pobres não o podiam obter. Em resposta, o rei D. Duarte levanta a defesa e dá liberdade para que pesquem os sáveis e os muges como outrora era costume.

Contudo, em Caminha, com D. Afonso V em 1440¹⁵³, teriam que se pagar três dízimas, duas à coroa e uma à Igreja e ainda a sisa, pelas quais “os pescadores vão-se da terra; e por induzimento e tregeitos que lhes fazem os da La Guardia¹⁵⁴ e Baiona, onde se não pagam tais dízimas e imposições, vão para lá morar”. Tais imposições seriam prejudiciais ao povoamento e dinamismo piscatório desta vila, uma vez que nos dão a informação que as barcas de pescar peixotas não passam de uma ou duas, faltando barcas para capturar congros e “que nom podem ser achados pescadores pera pescar congros nem outro pescado”. A explicação para a evolução de tais encargos é dada por Maria José Ferro Tavares¹⁵⁵, explicando que os sucessores de D. Dinis “substituiriam a isenção de serviços na marinha real por parte dos moradores das zonas costeiras que vivessem da actividade piscatória, por uma segunda dízima. Com a dinastia de Avis, juntar-se-ia a estas o pagamento da sisa”, devendo-se a esta a preocupação pela sua definição nos códigos legislativos, vincando os direitos régios em relação ao dos senhores.

D. João I assim o refere numa questão com a Ordem de Santiago: “as dictas dizimas que nos asy leuauamos das dictas cousas que asy sayam fora de nossos Regnos eram direitos Reaes em purtugall e anexos aa nossa pessoa auendo nos soo poder absoluto de as poer nouamente e tirar parte dellas e acrescentar e nellas sem auendo outro senhor nenhūen nossos Regnos de tall cousa fazer senõ nos”¹⁵⁶.

As primeiras informações sobre o lançamento das sisas datam desde os inícios do séc. XIV, consistindo geralmente em 10% da mercadoria, a metade era paga pelo vendedor e a outra metade pelo comprador. Os pescadores que traziam o peixe, quer do mar ou do rio, teriam que

152 *Cortes Portuguesas, Reinado de D. Duarte (1436-1438) ...*, Capítulos Gerais, 3º doc., cap. 115, pp. 19-20.

153 DP, supl. ao vol. I, doc. 905 de 5 de Janeiro de 1440, p. 513.

154 Na fonte lê-se Guarda o que deduzimos que, por lapso, de transcrição, estar errado e por isso optámos pela colocação mais lógica de La Guardia.

155 Maria José Ferro Tavares, “As pescas: uma riqueza em extinção?” ..., p. 641.

156 DP, supl. ao vol. I, doc. 64 de 11 de Julho de 1414, pp. 89-92.

pagar as dízimas que incidiam sobre o produto da pesca, e depois, no acto de venda, a sisa¹⁵⁷. Pelo que observámos, exigia-se que se pagasse a sisa simultaneamente com as dízimas.

Como observamos, os réditos da pesca não eram desprezados por reis e senhores. Esta actividade engrossava as suas riquezas, “servindo de estímulo à fixação das pessoas no litoral, nos concelhos ou de benefício para os senhores das terras, atravessadas ou localizadas junto dos cursos de água”¹⁵⁸.

1.2.4. INTERDIÇÕES RELIGIOSAS DA PESCA

Ainda sobre as imposições, como era proibido o trabalho aos domingos e dias santos, a pesca efectuada nesses dias podia ser agravada com penas pecuniárias, normalmente destinadas a fins sociais e benemerentes. Todavia, D. João I consente que os pescadores de Setúbal e do seu termo possam tirar os seus pescados, redes e aparelhos aos Domingos e dias Santos de guarda, conquanto o façam depois de sair da pregação, como fazem os da cidade de Lisboa. Tal pedido foi concedido porque os pescadores afirmavam que muitas vezes não podiam vir do mar senão nos dias de guarda “per Rezam das tormentas e das marees mingoadas”¹⁵⁹. O contrário acontecia pela mão de D. Duarte, que proibia em 1434¹⁶⁰ os pescadores de Lisboa de se fazer ao mar ou ao rio aos Domingos e dias Santos porque a “igreja manda guardar de todo lavor que nenhũ delles nem todos nom fossem ao mar nem a Rio a pescar com barcos nem com barco nem com rede nem redes nem com outra nehũa cousa nem mandasem outrem enquanto durase cada hũu dos dictos dias ataa em outro dia despois que saise o sol e quando oytavas que guardasem dous dias”. Só depois de guardadas estas determinações é que estariam livres para pescar. Quem não acatasse estas ordenações e fosse apanhado, da primeira vez pagaria mil reais brancos, na segunda, dois mil reais, e pela terceira três mil e, por assim em diante. Como se vê penas duríssimas por parte da igreja e do rei. Em Torre de Moncorvo era costume, ao Sábado à noite, os moradores lançarem redes com boqueiros na ribeira de Sever para tirarem algum peixe para a sua subsistência. Contudo, estas redes foram achadas pelo alcaide-mor ao Domingo e apreendidas por este. Evitando tamanho prejuízo, os moradores pediram ao rei D. Manuel I para que as devolvesse. O monarca anuiu a tal pedido, frisando que é livre o lançamento de redes nas pesqueiras de Sever, conquanto, não as lançassem ou as levantassem aos domingos e dias santos¹⁶¹.

157 Leia-se, sobre a sisa, Joel Serrão, *Dicionário de História de Portugal...*, vol. VI, pp. 1-2.

158 Maria José Ferro Tavares, “As pescas: uma riqueza em extinção?” ..., p. 643.

159 DP, supl. ao vol. I, doc. 644 de 18 de Março de 1412, p. 458.

160 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 385 de 18 de Setembro de 1434, pp. 259-261.

161 HFAC, vol. IV (1495-1521), doc. 140 de 7 de Março de 1498, pp. 126-128.

Sabemos que alguns Reis autorizaram as fainas ao domingo sob condição do pagamento da dízima à igreja. A este propósito, Gama Barros¹⁶² refere que “em 1456 houve permissão da auctoridade ecclesiastica em relação á pesca da sardinha aos domingos e dias santos, nos termos em que D. Affonso V, no alvará de 26 de novembro d’esse anno, participou o facto ao corregedor de Lisboa. Diz-lhe o rei que o legado do papa dera licença geral para se pescar sardinha aos domingos e dias santos, exceptuando as principaes festas de Jesus Christo e da Virgem, comtanto que pagassem á Igreja os direitos do que pescassem”.

Ainda sobre este assunto, encontramos presente num sínodo de 1496¹⁶³ a permissão para que no rio Douro se pesquem sáveis aos dias santos. Trata-se de uma súplica muito especial feito aos bispos por parte de um grupo de “pobres e emvergonhados” que assim solicitavam que os pescadores “podessem lançar suas redes e armar seus artifícios pera tomarem algũu do dito pescado, contanto que esse pescado que assi tomassem que o dessem por esmola aos ditos proves e emvergonhados”. Parece que mesmo antes de 1496 esta prática era real, uma vez que o documento refere que antigamente, “e que esto usaram e costumaram asi per tantos tempos de cujo começo nom hé memoria” já alguns bispos seus antecessores dariam licença por mais ou menos três meses para que os pescadores pescassem nos dias que a igreja manda guardar, logo, que o pescado fosse entregue a quem mais precisava.

1.2.5. COUTADAS

Existiam outras formas de interdição à pesca em superfícies de água doce que se delimitavam em proveito de alguém e a quem o rei doava como recompensa de serviços. Diz-nos Armando de Castro¹⁶⁴ que as “águas, onde se vedava coercitivamente qualquer pesca, mesmo pagando uma renda pré-estabelecida são conhecidas pela designação de ‘coutadas de pesca’; o fenómeno restringia claramente o âmbito da produção na medida em que os beneficiários conseguiam fazer respeitar os seus privilégios exclusivistas”. Ou, como refere Gama Barros, sob ponto de vista jurídico, “a caça e a pesca apresentam-se como direito inherente, sem restricção, ao dominio do solo, e neste comprehendiam-se também os rios que o banhavam ou atravessavam; na terra nobre e na terra ecclesiastica o facto não differe”¹⁶⁵.

162 Henrique da Gama Barros, *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XII e XV*, vol. IV ..., p. 157.

163 *Synodicon Hispanum*, II, Portugal, ed. de António Garcia y Garcia, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1982, doc. 11, Sínodo de D. Diogo de Sousa, 24 de Agosto de 1496, pp. 394-395.

164 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 99.

165 Henrique da Gama Barros, *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XII e XV*, Tomo III ..., p. 18.

Encontramos muitas cartas de coutada, de quintas, rios e ribeiras, onde o usufruto do produto beneficiava quem a recebia. Eram esses senhores de menor ou maior importância, eclesiásticos (mosteiros ou ordens), acrescentado Maria Helena da Cruz Coelho a concessão a cidadãos e mesmo a mulheres a quem o rei fazia graça¹⁶⁶. Assim, teriam estes, assegurado o peixe nas suas mesas.

Vários exemplos se encontram, como a carta de coutada de 1338¹⁶⁷, da quinta da Palma, entre Monforte e Vide, a Pedro Afonso, vassalo do rei D. Afonso IV. Nesta, refere-se uma ribeira, na qual seria proibido que outros pescassem. O rei D. Pedro, em 1364, coutava a Ribeira do Zêzere e de Sanguinhal ao mosteiro de Maceira de Estrela, proibindo “que nom Seia nenhũu tam ousado por poderoso que seia que pesque nem mande pescar na dicta Ribeira com nenhũa cousa que seia contra sua uontade”¹⁶⁸. A pedido do abade do mosteiro de Salzedas, também, D. Pedro, definiu os limites do couto do rio de Barosa e a coima para os infractores, para que nas mesas deste mosteiro e aos seus frades não lhes faleçesse o pescado¹⁶⁹. O mesmo acontecerá ao mosteiro de Pombeiro¹⁷⁰, que falaremos novamente mais à frente, agraciado com parte do rio Vizela para que as suas orações fossem acompanhadas por um alimento leve. De 1373 conhecemos a carta de coutada¹⁷¹ outorgada por D. Fernando ao escudeiro Gil Pirez de Oneval de parte de um rio que passa na aldeia de Negrões tendo o agraciado o direito exclusivo do pescado, na área delimitada e concedida do rio.

Todas as cartas que referimos, apesar de serem concedidas em favor de um escudeiro, vassalo ou mosteiros, apresentam um ponto em comum, a proibição de outros pescarem na área coutada. Tal é mencionado na carta concedida em 1388 da herdade no Vale das Mós, termo de Montemor-o-Novo, a favor de Vasco Gil, em que se proibia a outros a colocação de armadilhas de pescado¹⁷² e até mesmo beber água.

Outras cartas fazem referência à proibição de se pescarem algumas espécies de pescado. No caso das trutas, por exemplo, na Lagoa de Mira¹⁷³, a interdição só é levantada a favor de Rodrigo Anes de Buarcos, onde com certeza, em sua casa, as trutas se comeriam. Interessante é o pedido de couto de um pedaço da ribeira do Zêzere¹⁷⁴, por um cavaleiro que pretendia o exclusivo

166 Maria Helena da Cruz Coelho, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 85.

167 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 45 de 15 de Agosto de 1338, pp. 75-76.

168 *Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367)*..., doc. 873, pp. 397-398. Veja-se também em HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 86 de 27 de Janeiro de 1364, pp. 109-110.

169 *Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367)*..., doc. 959, p. 445. Veja-se também em HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 89 de 25 de Novembro de 1364, pp. 111-112.

170 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 141 de 15 de Julho de 1373, p. 138.

171 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 1399 de 8 de Junho de 1373, p. 137.

172 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 214 de 25 de Dezembro de 1388, p. 177.

173 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 225 de 24 de Fevereiro de 1391, p. 180.

174 *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. III: Tomo 3, (1402-1418) ..., doc. 1150, p. 207.

acesso a algumas trutas para oferecer a alguns amigos em troca de serviços. O seu pedido foi concedido pelo rei D. João I, proibindo-se a pesca a outros, sob perda de armadilhas e redes.

Como exceções, conhecemos cartas de coutada que permitem a pesca a outras pessoas. É o caso da carta¹⁷⁵ de 1414 da herdade na ribeira do Guadiana (Elvas), concedida ao Dr. Vasco Pires, “pela qual é proibido meter gado e bestas, colher erva e cortar rama e madeira, sob certas penas, mas é permitido pescar”.

Na coutada de Alpiarça percebemos pelos capítulos apresentados nas cortes de Évora pela vila de Santarém, em 1436, que, apesar de ser proibido pescar com outros aprestos, com cana, não o era. Justificando D. Duarte que não convém o “laurador leixar de laurar e pescar a cana E quando mujto tomava dous bordallos e que seia nossa mercee que husem como sempre husarom no dicto Rio os lauradores”¹⁷⁶. Percebe-se pelo conteúdo do documento que pescando com cana se recolheria menos pescado do que utilizando outras técnicas de captura, e, por outro lado, agraciava-se o povo que assim teria livre acesso ao rio.

Também em Alpiarça tinha D. João I coutadas para seu “desenfadamento”¹⁷⁷, assim como o cónego de Viseu, Luís Eanes, que as reclama para seu desenfado e algum pescado¹⁷⁸.

Assim, em determinadas zonas, a pesca estava vedada a quem não possuísse uma zona coutada. Estas, além de proporcionarem alguma distração para aqueles que as possuíam, também lhes forneceriam abundante pescado.

175 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 312 de 29 de Novembro de 1414, p. 206. Veja-se também em *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. III: Tomo 3, (1402-1418) ..., doc. 1119, p. 187.

176 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 405 de 5 de Abril de 1436, pp. 269-270.

177 Maria Helena da Cruz Coelho, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 101.

178 HFAC, vol. II (1439-1481), doc. 338 de 18 de Janeiro de 1454, pp. 100-101.

1.3. AS ESPÉCIES PISCÍCOLAS

Não é nossa intenção enumerar todas as espécies piscícolas presentes em águas doces ou salgadas de Portugal na Idade Média. Apenas enumeraremos aquelas que pela análise das fontes merecem mais atenção por parte dos mais ricos que detêm o poder de legislar e que podem adquirir as espécies mais caras e apreciadas. Inclina-se os documentos com que lidamos para evidenciar a mesa dos mais poderosos, não querendo contudo afirmar-se que nelas não se enumerem peixes que seriam servidos nas mesas dos menos favorecidos. As espécies são inúmeras e convém salientar que deveria ter havido, como alerta Armando de Castro¹⁷⁹, “oscilações na presença e distribuição de diversas espécies na fauna aquática”, mas, do que apurámos, as principais espécies referenciadas são, ainda hoje, utilizadas na nossa alimentação.

Assim, temos várias menções às muito apreciadas lampreias (de rio e mar), ao sável (de rio e mar) e solhos¹⁸⁰, às trutas, enguias, bogas, barbos, muges, bordalos e irzes, que se retiram com mais frequência das águas fluviais. Na primeira metade do século XIV, temos notícia pelo Mestre Francisco¹⁸¹, procurador do Abade da Cedofeita, de que na aldeia de Massarelos, pertencente ao couto da Cedofeita, os homens sempre viveram da pesca, principalmente, dos sáveis e das lampreias.

De resto, a lampreia era a única a ter o direito de participar no Livro de Cozinha¹⁸², pertença de D. Maria, pois era um pescado muito considerado pelos paladares dos mais poderosos. Tal também se comprova pela legislação ou posturas que as impediam de sair do reino português. É o que se retira da sessão de 2 de Março de 1390¹⁸³ das Vereações do Porto, onde se proíbe aos moradores, e aos que não eram do Porto, que as açambarcassem para salgar e levar para fora. Havendo-as em pouca quantidade, os residentes compravam-nas muito caras, ordenando-se que até à Páscoa não as adquirissem para levar para o exterior ou salgar. Depreende-se que, em alturas de prescrições religiosas, principalmente na Quaresma, parte da população influente não queria passar sem este pescado considerado mais saboroso, e, por isso mesmo, mais cobiçado.

179 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 95.

180 O solho, também conhecido como solho-rei ou esturção, desova em rios, e infelizmente, encontra-se já extinto no nosso país.

181 *Chancelarias Portuguesas. D. Afonso IV (1325-1357)*, A. H. de Oliveira Marques (coord.), vol. II, Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1992, doc. 237, pp. 366-368.

182 *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*, códice português, I.E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, Prólogo, Leitura, Notas aos textos, Glossário e Índices de Giacinto Manuppella, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 1987.

183 *Documentos e Memórias para a História do Porto*, II, «Vereações», Anos de 1390-1395, com Comentário e Notas de A. de Magalhães Basto, Publicações da Câmara Municipal do Porto, 1980, doc. 25 de 2 de Março de 1390, pp. 52-53.

Daí que em Coimbra, na carta de foro de um canal, em 1423¹⁸⁴, se deveria dar por cada 10 lampreias que pescassem, uma a D. João I e seus sucessores, até ao primeiro dia de Maio. Como verificamos na Imagem 2¹⁸⁵ abaixo representada, a lampreia era colocada em recipientes, espécie de viveiro para as manter frescas, e reservada à camada mais poderosa da população medieva.



Imagem 2 – A lampreia
Tacuinum sanitatis, Allemagne, XV^e siècle
Paris, BnF, Département des manuscrits, Latin 9333 fol. 82

Todavia, Rui Fernandes¹⁸⁶, cidadão de Lamego, não deixa de enumerar as lampreias, os sáveis, as bogas e barbos do rio Douro, e refere ainda que, de acordo com o seu gosto, os muges são muito saborosos e estimados e tão grandes e gordos como os safios. Afirma ainda, que os eirós também são muito “fermosos, grossos e saborosos” e que os solhos, chegando a atingir 15 palmos, pesavam entre 50 a 80 arráteis cada um, assim como o preço que chegava a atingir de 1.000 a 1.500 réis, muito caros para a maioria dos bolsos. Regista, também a existência de algumas trutas, ainda que, nesta época, em menor quantidade.

A truta era um peixe de rio bastante apreciado e dela encontramos algumas menções e até alguns cargos nomeados pelo rei e com esta relacionada, como o de “guarda e matador de

184 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 338 de 21 de Junho de 1423, pp. 221-222.

185 Imagem retirada de <http://expositions.bnf.fr/gastro/index.htm>, acedida em 6 de Junho de 2011.

186 “Descrição do Terreno em Roda da Cidade de Lamego Duas Leguas”, in *Collecção de livros ineditos da historia portuguesa dos reinados de D. Affonso V, a D. João II*, vol. V ..., pp. 561-562.

trutas¹⁸⁷ da lagoa de Carnide (Leiria), concedido por D. Afonso V a João Gomes. Observa-se em muitas cartas de couto que as reservam a favor de um privilegiado, em detrimento da população local que estava proibida de as pescarem em locais, como na ribeira de Sever, junto a Marvão, ou na Ribeira de Melo¹⁸⁸. Na quinta de Vila Nova de Viseu passava um rio com abundante, riqueza de pescados, principalmente trutas, e como eram muito requisitadas pelos moradores, bem como por pessoas vindas dos arredores, assistimos, no século XV, a um pedido a D. João I de couto de rio por parte do bispo de Viseu, proibindo que outros aí as pescassem¹⁸⁹. Gostaria também D. João I de trutas ao coutar em 1403¹⁹⁰, na comarca da Beira, o Pego de Mourão no rio Zêzere, proibindo, a quem quer que fosse, a sua pesca.

Assim, servia o pescado até como pagamento da detenção do usufruto de terras. Deve salientar-se que os peixes de água doce como “lampreias e sáveis e solhos são presentes que se oferecem aos reis, ou riqueza que eles próprios reclamam”¹⁹¹. Era o que acontecia com os sáveis¹⁹², estipulando-se, em 1361, que se pagasse de foro por dois casais em Gaia, um sável por cada ano. Por um canal em Coimbra, em 1423, dar-se-ia de foro um sável por cada seis que se pescassem¹⁹³. Por vezes, o povo, principalmente os mais pobres, queixam-se que não poderiam obter certo tipo de pescados porque se vendiam caros. Aconteceu em Santarém¹⁹⁴, ao proibir-se a pesca dos sáveis e dos muges, salvo a alguns que a tinham como renda, e que levantou muitas queixas entre a população menos endinheirada. Mas D. João I acabou por levantar a defesa e mandou que pescassem os sáveis e os muges como outrora era costume. Também por causa de Ceuta¹⁹⁵ se retiravam os sáveis da mesa dos mais pobres, juntamente com outros pescados. No sínodo de 1496¹⁹⁶ assiste-se à permissão para que se pesquem nos dias santos no rio Douro, logo, que fossem entregues para alimentar os mais pobres.

Em Alpiarça¹⁹⁷, em 1436, teria sorte o lavrador que poderia alimentar-se de bordalos, conquanto, os pescasse com cana.

187 HFAC, vol. II (1439-1481), doc. 527 de 1 de Abril de 1471, pp. 173-174. Na página 211 encontramos outro documento (623) idêntico datado de 25 de Janeiro de 1481 referente à ribeira de Muge (Almeirim).

188 HFAC, vol. IV, (1495-1521), doc. 63 de 11 de Janeiro de 1497, pp. 71-72 e 171 de 4 de Abril de 1499, pp. 149-150.

189 *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. III: Tomo 1 (1385-1410) ..., doc. 322, p. 200.

190 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 268 de 16 de Março de 1403, pp. 189-190.

191 Maria Helena da Cruz Coelho, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 99.

192 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 71 de 22 de Outubro de 1361, p. 99.

193 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 338 de 21 de Junho de 1423, pp. 221-222.

194 *Cortes Portuguesas. Reinado de D. Duarte (1436 e 1438) ...*, doc. 3 de 26 de Janeiro de 1437, cap. 115, p. 20.

195 *Monumenta Henricina ...*, Volume VII, doc. 196 de 15 de Janeiro de 1442, pp. 284-285.

196 *Synodicon Hispanum*, II ..., doc. 11, Sínodo de D. Diogo de Sousa, 24 de Agosto de 1496, pp. 394-395.

197 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 405 de 5 de Abril de 1436, pp. 269-270.

Inúmeras são as espécies piscícolas marítimas, mas ressaltaremos, mais uma vez, as que encontramos em maior número nas fontes por nós consultadas, sem esquecer os mariscos. Assim, são elas a peixota (pescada), a sardinha, o sável e a lampreia (nascem no rio e vão para o mar), o linguado, cherne, barbo (tanto de mar como de rio), besugo, solho (desova nos rios), goraz, rodovalho, atum, pargo, cação, congro, espadarte, golfinho, toninha, baleia e os mariscos: berbigão, ostra, caranguejo, lagosta, entre outros. Esclarece-nos Armando Castro¹⁹⁸ que, em linguagem popular, na época medieval “classificavam-se genericamente as espécies marítimas em peixes e mariscos e na primeira distinguiam-se os «peixes de escamas» dos «peixes sem escamas», conglobando nesta última categoria toninhas, cações, golfinhos e mesmo baleias”. Os costumes de Torres Novas assim os nomeiam, “se veer pescado em carregas cavalares, ou asnares de homens de fora da terra; convem a saber, congros, ou cações, ou balèa, ou toninha, ou outros pescados que nom seiã de scama (...)”¹⁹⁹. As Vereações de Loulé de 1378 também a eles se referem²⁰⁰.

Nos preciosos róis de ucharias, no século XIII, podemos verificar quais os pescados e as quantidades consumidas por algumas casas reais. Sabe-se, então, da ucharia de D. Afonso III, que, para um período de treze anos, eram consumidos alguns tipos de pescado, quer na mesa real, quer na mesa dos seus serviçais. O rol contempla 40 dúzias de pescadas, 26 dúzias de congros, 1656 lampreias secas e 2658 postas de baleia, devendo ser estas duas últimas espécies a mais apreciadas²⁰¹. Mais uma vez merece destaque a lampreia, bem como a quantidade de peixe gordo proveniente da baleia para colmatar os dias em que as prescrições religiosas obrigavam.

Já no arrendamento²⁰² da portagem e pescaria de Lisboa se mencionam os congros, os sáveis e as azevias. No Porto, na segunda metade do século XIV, percebemos, pela chancelaria de D. Pedro²⁰³, que antes da peste havia tanta abundância de pescado que se poderia levar para fora do reino, pagando-se um maravedi²⁰⁴ por quarenta e uma peixotas. Com a peste, com o mesmo maravedi, apenas se comprariam 4, 6 ou 8 peixotas, um aumento de custo, que provocava grande transtorno à população. Assim, os condicionalismos económicos ou sociais pouco favoráveis para a população medieval portuguesa, como as guerras, fome e epidemias, juntando-se os inúmeros

198 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV ..., p. 107.

199 IHP, vol. IV, p. 628.

200 *Actas das Vereações de Loulé*, vol. I, Edição Preparada e Prefaciada por Humberto Baquero Moreno; Leitura Paleográfica, Transcrição e Índices de Luís Miguel Duarte e João Alberto Machado, Porto, edição da Câmara Municipal de Loulé, 1984, sessão de 17 (?) de Março de 1378, pp. 8-10.

201 J. Lúcio de Azevedo, *Épocas de Portugal Económico*, Clássica Editora, Lisboa, 1988, p. 41.

202 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 44 de 2 de Abril de 1336, pp. 73-75.

203 *Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367) ...*, doc. 559, pp. 242-243.

204 Veja-se Maravedi em Manuel Bernardo L. Fernandes, *Memoria das moedas correntes em Portugal, desde o tempo dos romanos até o anno de 1856*, vol. I, Academia Real das Ciências de Lisboa, 1856, pp. 8-11.

impostos exigidos sobre o produto da pesca, afectavam em grande parte o preço do peixe. Daí que, em certas alturas, seria raro a sua aparição na mesa dos mais pobres que teriam que se contentar com pouco, ou do mais barato.

Por vezes, para contornar este cenário, alguns moradores do Porto²⁰⁵ iam a Caminha comprar de antemão dúzias de congros, deixando, por sua vez, os pescadores de ir matar as peixotas, o que fazia com que o peixe rareasse e assim elevasse o seu preço. E aqueles que compravam os congros com outra mistura de pescados e, que os levavam por mar para outras terras, deixavam também a população do Porto desfalcada de congros para a sua alimentação.

Tal abundância de pescado presente na vila de Caminha²⁰⁶ é explicada pela informação de que antes de 1440 existiriam 7 ou 8 pinaças para pescar as “peixotas”, permitindo que os compradores do Porto o pudessem levar para fora. Mas, a partir de 1440, acontece o inverso, o número de pinaças reduz-se a uma ou duas, acrescentando-se que também faltariam barcas e pescadores para a captura de congros e de outros pescados. Situação que D. Afonso V tenta resolver com o levantamento da dízima “por 3 anos aos que aí moram ou vierem morar, e aos de fora do reino”. Assim se comprova que os interesses dos monarcas não eram alheios ao repovoamento e abastecimento de pescado em algumas localidades do reino.

Oliveira Marques²⁰⁷ refere que a pescada seria “um dos peixes mais consumidos pelos portugueses, na idade Média, (...), presente em quase toda a documentação que especifique variedades piscatórias”. Maria Ângela Beirante²⁰⁸ refere que ainda na segunda metade do século XVI as freiras do convento de Santa Clara da vila de Santarém consumiram a pescada em maior número, comprando-a à dúzia.

Interessante, as queixas da população da vila de Aldeia Galega, por meados do século XV, que parecia andar farta de comer unicamente um mesmo peixe. A informação que dispomos é que apenas nesta vila existiria uma barca “que anda a pescar e ora não mata senão cações, e que os moradores do dito lugar não têm outro pescado”²⁰⁹. Em favor de maior variedade para as mesas da população de Aldeia Galega, foi estabelecido que o pescador, de seu nome Afonso Francisco, lançasse duas vezes por semana “tocheicha”²¹⁰ e que nos outros dias continuasse a vir só o mesmo peixe, o cação. Contudo, sabemos ainda que em Aldeia Galega e Alcochete a

205 *Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367) ...*, doc. 559, pp. 242-243.

206 DP, supl. ao vol. I, doc. 905 de 5 de Janeiro de 1440, p. 513.

207 A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa ...*, pp. 9-10.

208 Maria Ângela Beirante, *Santarém Quinhentista*, Ramos, Afonso e Moita, Lisboa, 1981, p. 247.

209 *Livro da Vereação de Alcochete e Aldeia Galega (1421-1422)*, Introdução, transcrição e notas de José Manuel Vargas, Câmara Municipal de Alcochete, 2005, Sessão de 20 (?) de Julho de 1421, p. 142.

210 José Manuel Vargas escreve assim referente à “tocheicha”: “Arte de pesca, cujas características desconhecemos, possivelmente pesca de cerco (armação com tochos)”, p. 142.

população ribatejana teria acesso a outro tipo de pescado, como toninhas, evos²¹¹, sardinhas e “ugas”²¹².

Do livro de Registos de Despesas da Corte de D. Afonso V²¹³, referente ao ano de 1474, retiramos algumas conclusões quanto às preferências deste rei em relação a alguns pescados. Os Registos das Despesas indicam que em dezanove semanas prefere alimentar-se a si e à sua corte com azevias, salmonetes, linguado, com alusão a *linguadas*²¹⁴, aparecendo à mesa um único marisco, as ostras. Parece-nos que a diversidade de peixe é reduzida, para uma corte, comparando com algumas despesas e cartas de quitação²¹⁵ por nós analisadas. Além de que as quantidades de azevias (2.356) e de ostras (783) requeridas são enormes enquanto a quantidade de linguado (222) é muito pequena. Facto estranho, porque o linguado era dos peixes mais apreciados, e neste tempo muito caro²¹⁶ devido à sua carne e alvura. A explicação poderá residir em alguns factores, como uma má época para a pesca em geral ou a distância de Santarém com o mar. Contudo, duvidamos de tal explicação, uma vez que vários são os registos da circulação de pescado de zonas costeiras para Santarém, por terra e pelo Tejo. Ainda, tentámos averiguar na Chancelaria de D. Afonso V algo que explicasse este facto, dado que existem algumas alusões noutras Chancelarias e Cortes à circulação de pescado de Setúbal e Nazaré para Santarém²¹⁷, mas nada referem sobre este aspecto. Por último, não podemos esquecer o gosto e a preferência de D. Afonso V, que talvez o levasse a escolher somente estes peixes e a preterir o linguado em relação à azevia.

Porém, sobre a sardinha, considerada como o alimento mais acessível para os mais pobres, são inúmeras as alusões da sua presença nas fontes. As sardinhas do Porto²¹⁸ vão alimentar as bocas da população de Bragança e Chaves, percorrendo uma longa distância pelo esforço de

211 Sobre os evos José Manuel Vargas diz-nos que é uma “espécie de peixe de tamanho grande, mencionado com frequência na documentação medieval, a par das toninhas, golfinhos, sibas, congros, atuns”, *Livro da Vereação de Alcochete e Aldeia Galega (1421-1422) ...*, Posturas (35ª), p. 154.

212 José Manuel Vargas escreve assim referente a este pescado – “Huja ou uge, peixe rato”, *Livro da Vereação de Alcochete e Aldeia Galega (1421-1422) ...*, Obrigação de Pedro Eanes de servir o ofício de porteiro, Julho (?) de 1420 (70ª -71ª), p. 159.

213 Maria José Azevedo Santos, “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V” ..., pp. 5-6.

214 Segundo explicação de Maria José Azevedo, “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V” ..., as *linguadas* deveriam ser as solhas ou outro peixe idêntico ao linguado, p. 5.

215 Veja-se a exemplo, HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 341 de 8 de Fevereiro de 1427, pp. 226-228.

216 Veja-se: Preços dos peixes em Maria José Azevedo Santos, “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V” ..., pp. 5-6.

217 Veja-se em HFAC, vol. I (1208-1483) da Chancelaria de D. Dinis o doc. 28 de 1309 - Carta de sentença sobre os agravos feitos ao concelho de Santarém, p. 50.

218 *Documentos e Memórias para a História do Porto*, II, «Vereações», Anos de 1390-1395 ..., doc. 104 de 20 de Dezembro de 1393, pp. 218-219.

recoveiros. Mas também satisfariam bocas estrangeiras como podemos verificar pelo pedido de autorização²¹⁹ para se levarem cento e dez milheiros de sardinha para o Levante.

As fontes literárias mostram-se importantes na revelação dos gostos e das vivências quotidianas. Em pleno século XVI, acerca da tão famosa sardinha, Gil Vicente, no Auto da Feira²²⁰, despreza-a pela fala da mulher que a dá a comer ao marido enquanto ela janta da panela (vv. 606 e 607). Porventura a abundância e a acessibilidade económica havia desconsiderado socialmente este alimento, no entanto, a sardinha era presença assídua em mesas pobres e ricas, embora não fosse, na verdade, alimento de excepção.

Sabe-se, pela pena de Garcia de Resende²²¹, que D. João II apreciava as sardinhas, salientando o seu bom sabor, a sua grande abundância e o seu baixo custo. E em grande quantidade, se encontra enumerada nos Livros de *Receita e Despesa do pescado*²²² do Rei D. João III, num total bem significativo de cerca de 2500 unidades. Seria este pescado da preferência do rei, comungando com o gosto de D. João II, mas também seria largamente oferecido à mesa dos oficiais régios. Ainda em meados do século XV²²³, é a sardinha especialmente servida aos assalariados agrícolas do convento de Santa Clara, enquanto a lampreia, era reservada para as visitas.

Alude-se com frequência à pesca de golfinhos, toninhas e similares. Presente nas inquirições de 1258²²⁴ observamos que os pescadores de Lordelo capturavam atuns e baleias de que teriam que pagar à coroa metade do que se pescava em espécies como estas. As referências a toninhas e golfinhos encontram-se na carta de foral de Vila Nova de Gaia²²⁵. Do século XIV, no reinado de D. Pedro, chega-nos a novidade que os pescadores da freguesia de S. Miguel, pertencente ao mosteiro de Leça, pescavam não só as toninhas como os solhos²²⁶. E que no reinado de D. João I chegavam as toninhas, os golfinhos, os evos e as sibas já mortas às areias da zona ribeirinha da cidade de Lisboa, aproveitando-se disso a população que acorria a apanhá-las para servirem de refeição, mas até sobre estes, o rei pede a cobrança da dízima nova²²⁷.

219 *Documentos e Memórias para a História do Porto*, XL, «Vereações», Anos de 1401-1449, com nota prévia de J. A. Pinto Ferreira, Publicações da Câmara Municipal do Porto, 1980, doc. 21, Sessão de 26 de Novembro de 1401, pp. 54-55.

220 *As Obras de Gil Vicente*, Direcção científica de José Camões, vol. I, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 2002, p. 175.

221 Garcia de Resende, *Chronica d' El-Rei D. João II...*, in "Virtudes, feições, costumes, e manhas del-Rei Dom João, o segundo, que santa glória haja", vol. I, p. 19.

222 Maria José Azevedo Santos, *Jantar e ceia na corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*, Câmara Municipal de Vila do Conde, 2002, p. 44.

223 Maria Ângela Beirante, *Santarém Quinhentista*, Ramos, Afonso e Moita, Lisboa, 1981, pp. 247-248.

224 Humberto Carlos Baquero Moreno, "A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa" ..., p. 76.

225 *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. III: Tomo 1 (1385-1410), doc. 229, pp. 141-147.

226 *Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367) ...*, doc. 482, pp. 190-191.

227 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 327 de 8 de Fevereiro de 1420, pp. 214-216.

Sabe-se que as baleias, pelos séculos XIII ou XIV, ainda não se viam forçadas a emigrar para os mares árticos e nas costas lusitanas pescavam-nas, como se regista em inúmeros documentos. Pedro Gomes Barbosa²²⁸ defende que, embora se confirme a existência de notícias da importante pesca à baleia no porto de Lagos no reinado de D. Afonso IV²²⁹, poderá pensar-se que já anteriormente neste local fosse prática corrente, assim como noutros locais e em épocas anteriores. O foral de Silves confirma a existência de actividades de baleação em 1266 e, já anteriormente, o foral de Ericeira de 1229 a refere²³⁰. Da pesca da baleia se levava a dízima, fosse magra ou gorda²³¹. Alberto Iria diz-nos que “os povos marítimos do Algarve praticavam a pesca da baleia nos reinados de D. Afonso III e de D. Dinis, e que, desse tempo, documento algum conhecemos referente ao lançamento das *almadravas* do atum neste extremo sul do País, a exemplo do que positivamente se fazia, em 1305, entre a costa de Sines e Setúbal”²³².

Sobre o atum, sabemos que era uma importante espécie mais relacionada com o sul do país. D. Henrique, em 1433²³³, obteve de seu irmão D. Duarte o privilégio da sua pesca e de todos os direitos das pescarias dos mares do Algarve, à excepção da sisa de peixe que se vendesse, apenas pertença do monarca. A pesca do atum devia pois ser um negócio muito rentável. Dias Dinis²³⁴ refere que “pelo menos durante 16 anos consecutivos, houve o infante D. Henrique o exclusivo da pesca do atum nos mares do Algarve e sem qualquer imposição régia. E é possível que se haja aquele estendido até à sua morte, associado ao exclusivo da pesca das corvinas, pois, logo em 1 de Junho de 1436, el-rei D. Duarte lhe privilegiava até 18 homens” para se dedicarem à armação de atuns e corvinas. António Borges Coelho²³⁵ reportando-se aos séculos XVI e XVII, escreve que “no Algarve o maior rendimento da coroa provinha do atum, cujo montante era orçado em 100.000 cruzados”.

228 Pedro Gomes Barbosa, “O Porto de Lagos no final da Idade Média”, in *Cadernos Históricos IV, Actas do seminário: “Os descobrimentos portugueses e o Algarve d'Aquém e d'Além Mar”*, Lagos, 1993, p. 23.

229 *Chancelarias Portuguesas. D. Afonso IV (1325-1357)*, vol. II, presente no doc. 248: veja-se que D. Afonso IV arrendou ao mercador Afonso Domingues, todas as baleações desde a foz do Minho até à foz do Guadiana e assim com portos feitos e por fazer. Este documento dá-nos conta de vários privilégios e incentivos concedidos aos baleeiros (não dariam a dízima às igrejas e portagem pelo pescado – “baleãs, Cocas, Busaranhas, Roazes Sereas” - apenas os mercadores que os comprassem a dariam, não seriam constrangidos pelas suas dívidas e os filhos e mulheres destes pescadores beneficiariam de protecção do rei), pp. 378-380.

230 DP, supl. ao vol. I, docs. 289 de (?) Agosto de 1266, p. 378 e 267 de (?) de 1229, p. 372.

231 DP, supl. ao vol. I, doc. 313 de 12 de Maio de 1309, p. 385.

232 Alberto Iria, *Descobrimientos Portugueses*, vol. II, tomo I, Instituto Nacional de Investigação Científica, Lisboa, 1988, p. 212.

233 *Monumenta Henricina ...*, Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique, vols., IV, Coimbra, 1960-1974, doc. 76, pp. 263-264.

234 Dias Dinis, *Estudos Henriquinos, Acta universitatis conimbrigensis*, vol. I ..., p. 77.

235 António Borges Coelho, “Algumas notas sobre o Algarve dos séculos XVI e XVII” ..., p. 53.

Sobre o consumo de marisco no nosso país, diz-nos Salvador Dias Arnaut²³⁶ que no castelo de Germanelo, em Penela, foram encontradas muitas conchas, provavelmente do século XII. De uma carta de sentença sobre os agravos feitos ao concelho de Santarém de 1309²³⁷, assistimos a uma disputa entre regateiras e o procurador de D. Dinis. As regateiras achavam que não deviam dar a dízima das lagostas, porque eram marisco, mas o procurador insistia na sua cobrança. Na sentença final foi julgado que nem de lagostas, nem de marisco se deveria dar a dízima como sempre se usou em Santarém. Realmente, é um facto interessante que os mariscos não pagassem impostos, tal como o pescado miúdo de água doce que em Beja não pagava a dízima²³⁸. Na pragmática de 1340²³⁹ temo-los quase sempre descritos, denunciando-se, por esta via, a sua vulgaridade e a menor estima. Exceptua-se a ostra que era servida largamente à mesa dos mais poderosos e bastante apreciada. Nos Livros de Receita e Despesa do pescado de D. João III²⁴⁰ referenciam-se as ostras, num total de 400, todas só para um único mês de Novembro de 1524.

No século XVI, o fabuloso dramaturgo Gil Vicente, nas suas obras, por vezes, desenrola um vastíssimo manancial de frutos do mar. Assim, nas suas farsas como no *Auto da Índia*²⁴¹, poderemos vislumbrar as ostras (v. 276), alimento de luxo, que vêm à mesa num jogo de palavras, atendendo sempre o objectivo do júbilo. Na Ribeira de Lisboa também se poderia encontrar berbigões, e é a personagem Lemos que prefere a compra de um ceitil de “briguigões” (v. 274). Ora, um ceitil seria um sexto de real, quantidade absurda, pelo que nos indica Sérgio Ferreira²⁴², que “em 1482 e 1490, um arrátel de peixe importava entre 4 a 5 reais (0,4 a 0,51 g)”. Exagero à parte, era o berbigão um marisco barato, desprestigiado pelas mesas mais abastadas, e muito consumido na época pelas camadas mais baixas.

Além das fontes literárias, são muitas vezes os viajantes, com a sua visão exterior, fontes importantes no fornecimento de acrescentos importantes à cultura e história de um país. Pelo

236 Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Colares Editora, Sintra, 2000, p. 20.

237 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 28 de 12 de Maio de 1309, p. 50

238 IHP, vol. V, p. 520

239 *Cortes Portuguesas*. Reinado de D. Afonso IV (1325-1357), Edição Preparada por A. H. de Oliveira Marques, Maria Teresa Campos Rodrigues e Nuno José Pizarro Pinto Dias; Transcrições de Ana Margarida Sousa Luz, Diogo Sasseti Ramada Curto, João José Alves Dias, Margarida Maria Gomes Quintão Lages, Nuno José Pizarro Pinto Dias; Revisão de A. H. de Oliveira Marques e Maria Teresa Campos Rodrigues, Instituto Nacional de Investigação Científica, Lisboa, 1982, pp. 103-105.

240 Maria José Azevedo Santos, *Jantar e ceiar na corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*, Câmara Municipal de Vila do Conde, 2002, pp. 45.

241 *As Obras de Gil Vicente*, Direcção científica de José Camões, vol. II, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 2002, p. 179.

242 Sérgio Ferreira, *Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média*, Dissertação de Mestrado no âmbito do Curso Integrado de Estudos Pós-graduados em História Medieval e do Renascimento, Faculdade de Letras do Porto, 2007, p. 90.

século XV, no porto de Lisboa, o viajante Jerónimo Münzer²⁴³, observa que se “véndeseen el puerto de Lisboa toda clase de vituallas y de frutas (...). Hay también sardinas, arenques que pescan en Setúbal, pero en tan enorme cantidad que basta para surtir a todo Portugal, a Espãna, a Roma, a Nápoles y a Constantinopla, y nada digo de los muchos atunes, mansopas²⁴⁴ y outros géneros de pescados”. Assim, à parte, talvez, algum exagero retira-se deste pequeno trecho informação, que pelo século XV, a abundância e a qualidade das espécies nacionais são constantes à semelhança dos séculos passados.

Mais tardiamente, pela pena de Nicolau de Oliveira²⁴⁵, em 1620, saberemos o que decerto iria, e que não diferia muito dos séculos anteriores, à mesa da população de Lisboa, arredores e de outros povos, fruto do comércio externo, pelas descrições que nos foram deixadas. Eis o rol de pescados que nos enumera: "E quanta abundância aja de pescado se pode entender pellas muitas barcas d`Alfama, Cascaes, Cezimbra, Setuual, Peniche, e Eryceira, que quasi todos os dias entrão carregadas de peixe de toda a sorte, além de muytos barcos pequenos a que chamamos moletas, que de contino pescão no Rio, e tomão muitos, e muy grandes lingoados, infinitas azeuias (peixe que só neste Rio se acha) muito congro, coruina, muges, e grandes taynhas, enxarrocós, peixe muy leue, e tanto, que se dá a doentes, gostosíssimos pampanos, salmonetes, lagostas, e lagostins, com muy grande quantidade de camarões grandes, e pequenos, e outra muyta sorte de peixe de menor estima; e muyto marisco de santollas, ameijoas, briguigões, lõngueirões, ostras, mexilhões e caramujos. E não fiz aqui memoria da muyta sardinha que aqui no Rio morre, porque sendo muita em quantidade, hemuy pouca em comparação da que se traz da Costa, para oi (como acima fica ditto) sahir em hũa maree cento e doze barcos a pescar sardinha; rende a dizima deste pescado a el Rey sinco contos, e ao Duque de Bragança hũ anno por outro noue contos (...)"

Como constatamos, em todo o território nacional, em maior ou menor quantidade, quer fresco ou não, poder-se-ia dispor facilmente deste recurso natural do pescado e consumir ou transaccionar grande variedade de espécies. Abundância que a partir do século XVII, parece ter seguido um acentuado decréscimo que se prenderá por outras razões. Mas é a medievalidade que nos interessa, julgando poder afirmar que em todas as casas, ricas ou pobres, o pescado era arranjado e confeccionado para servir de alimento nos dias em que a religião obrigaria à abstinência de carne, bem como em muitos dos restantes. Contudo, entraria mais vezes na mesa

243 J. Garcia Mercadal (Recopilacion, traduccion, prologo y notas), *Viajes de extranjeros por Espãna y Portugal, Desde los tiempos mas remotos, hasta fines del siglo XVI*, Aguilar, Madrid, 1952, p. 379.

244 Espécie mais pequena de cetáceo.

245 Frei Nicolau de Oliveira, *Livro das Grandezas de Lisboa*, Tratado Quarto, Capítulo VII – Do provimento desta cidade, Veja, Lisboa, 1991, p. 91 do fac-simile da edição original de 1620.

das populações do litoral que do interior, bem como algumas espécies eram para ricos e outras para os menos abastados ou pobres.

Todavia, antes de chegar a algumas mesas, o pescado ainda teria que percorrer muitos caminhos. Caminhos que se dividiam pelas diferentes técnicas de conservação e trajectos percorridos por terra, por rio ou mar para alimentar uma população nacional ou estrangeira.

2. TERRITÓRIOS DA CIRCULAÇÃO DO PESCADO

2.1. CONSERVAÇÃO

Diz-nos Iria Gonçalves²⁴⁶ que “uma das maiores preocupações dos governos municipais medievos era o farto abastecimento das respectivas povoações, nomeadamente em produtos de primeira necessidade e entre estes, como prioritários, os géneros alimentícios”. Todavia, acrescentemos que, no caso do pescado, não bastava pescar muito, mas era necessário manter a frescura do mesmo ou conservá-lo de forma a evitar a sua fácil decomposição, promovendo uma saudável ingestão dos alimentos e evitando desperdícios. Logo, tornava-se importantíssimo proceder a técnicas de conservação para preparar o pescado para viagens distantes ou para o aproveitar nas épocas em que menos abundasse e portanto já não se pudesse consumir fresco.

Para isso mesmo D. Duarte²⁴⁷ aconselhava para manter o pescado fresco, sem odores desagradáveis e com todo o seu sabor, a seguir os seguintes passos: “poe lo ao foguo e tempera lo com vinagre tanto que alçar a primeira fervura tirar a panela do foguo e lançar aquele caldo em algũa cousa em que este gardado e tanto que o caldo for tibio tomar o pescado dito e lança lo nele asy se tera o dito tempo”. No momento de servir, dava-se-lhe então uma fervura e cozedura. Não se devia abanar muito para não coalhar, podendo-se levar por mar e terra para outras paragens que decerto necessitariam dele. O caldo preparado para a conservação teria de ser abundante para cobrir bem todo o pescado, tomando-se precauções para que não apanhasse calor.

A par desta técnica encontramos descrito na Crónica de D. João I, aquando o assalto a uns navios de pescado que vinham da Galiza, com o objectivo de abastecerem a frota de Castela e Aragão que se achou “muito pescado seco, de pescadas e comgros, e pollvos, e sardinhas de fumo e de pilha (...)”²⁴⁸. Assim sendo, nas casas das populações do reino o peixe na Idade Média “utilizava-se fresco, seco, de conserva em sal, e mesmo fumado”²⁴⁹. Porém, como género alimentício mais susceptível a deterioração, consumia-se, em cidades e vilas da costa, principalmente fresco. Por exemplo, em Lisboa no século XV, a população poderia abastecer-se até que dessem “as badaladas na sse de terça”²⁵⁰, antes das nove horas da manhã, hora da missa solene. Depois destes, as peixeiras, geralmente as mulheres dos pescadores, rapidamente se

246 Iria Gonçalves, “Na Ribeira de Lisboa em finais da Idade Média”, in *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais, 1996, p. 97.

247 *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte* (Livro da Cartuxa), ed. diplomática, transcrição de João José Alves Dias e introd. de A. H de Oliveira Marques e João José Alves Dias, Editorial Estampa, Lisboa, 1982, doc. 93, p. 284.

248 Fernão Lopes, *Crónica del Rei Dom João I da boa memória e dos Reis de Portugal o decimo, Parte Primeira*, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Lisboa, 1973, capítulo 69, p. 119.

249 Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média ...*, p. 18.

250 LPA, p. 12.

encarregariam de o vender pela cidade. Como Lisboa é uma cidade costeira, onde diariamente chegavam grandes cargas de pescado, parece que as preocupações com as condições sanitárias do peixe fresco não deveriam ser problema de maior. No entanto a vigilância era constante e os abusos sucediam-se.

Nas posturas, como veremos adiante, no capítulo das vendas, encontramos inúmeras proibições que envolvem os vendedores de peixe. Determina-se, por exemplo, que nos locais de venda não tivessem vasilhas com água para salpicarem o peixe, fazendo-o parecer mais fresco²⁵¹, ou que não misturassem os peixes apanhados à rede com os apanhados por cana. O pescado apanhado na rede, por vezes, era de qualidade inferior, e muito já estaria impróprio para consumo, sendo muito podre e mau²⁵².

Advinha-se que noutras localidades se passasse o mesmo ou bem pior, principalmente no interior do país, onde o peixe de mar tardava em chegar, correndo o risco da sua população o consumir já num estado suspeito e pouco apetecido. Mais tardiamente, mas que não deveria diferir muito de séculos anteriores, nas descrições de Nicolau de Oliveira²⁵³, no século XVII, temos presente por parte das autoridades de Lisboa, na “praça do peixe” (ribeira) a preocupação da venda rápida do pescado para que este não se decompusesse, veja-se: “nestes lugares, em que se vende o peixe, não ha cabanas provendoo assi a Cidade, a fim de obrigar as vendedeiras a que vendão mais depressa o peixe por se lhes não dannar com a quentura do sol (...)”. No mesmo seguimento Salvador Dias Arnaut²⁵⁴ ao analisar a Crónica de D. João II, refere que este monarca ordenara que as suas festas de Évora fossem abastecidas de peixe fresco com a maior brevidade possível. Assim, destacou homens para os portos de mar para capturarem pescados de “estima”, devendo-o fazer chegar rapidamente à corte no estado fresco e em conservas. Ordenou também aos pescadores dos rios daquelas comarcas que pescassem por “giros” e que enviassem o pescado recolhido “logo á corte por torteiros que para isso eram ordenados”²⁵⁵. Também a respeito de D. João II, Garcia de Resende²⁵⁶ escreve: “El Rei tinha mandado que sempre em sua ucharia houvesse em muita abundança todolos pescados bons e chacinas, para que quando faltasse ás pessoas principaes podessem lá mandar por tudo, e assi era sempre em tanta abstança, que o que se lançava a longe podre e se levava em despesa ao uchão era muito grande cousa”. Realidade que não aconteceu quando, vindo da caça com os seus convidados, reparou que “nas outras mesas

251 LPA, pág. 118.

252 LPA, pág. 14.

253 Frei Nicolau de Oliveira, *Livro das Grandezas de Lisboa*, Tratado Quinto, Capítulo I – Das Entradas e Saídas de Lisboa ..., p. 100 do fac-simile da edição original de 1620.

254 Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média ...*, p. 20.

255 Gabriel Pereira, *Documentos Históricos da Cidade de Évora...*, 2ª parte, cap. 116, pp. 213-214.

256 Garcia de Resende, *Chronica d' El-Rei D. João II*, Bibliotheca de Classicos Portuguezes, vol. III, Lisboa: Escripatorio, 1902, cap. 185, pp. 43-44.

não havia tanta abundância de pescados bons com sohia, pesou-lhe muito”. Esta insuficiência resultou de um atraso na chegada do pescado de Setúbal, local habitual de compra. Como constatamos, existia, por parte deste rei, a preocupação em servir bom peixe e fresco, dada a quantidade de pescadores solicitados e a urgência da entrega. Ficamos sem saber quais os pescados de “estima” a que se refere, e como chegariam à mesa dos convivas. Todavia, a informação de que nas festas foram servidos pescados já por si é objecto raro.

Encontramos outras formas *sui generis* de conservação, como em Lamego²⁵⁷, em que os pescadores retiravam o peixe da água e “deitam-lhe hũa canada de vinho branco polla boca, com que os levam dous dias vivos”. Ainda no mesmo documento, outra técnica deveras interessante, era o facto de os pescadores colocarem em cativoiro os peixes, em armadilhas atadas ao longo do rio ou de um canal. Assim, ficariam os peixes vários dias, o que acontecia no rio Douro. Com este expediente se prolongava o tempo de vida do pescado, com vantagens para vendedores e compradores. Outras vezes o pescado seria confeccionado, principalmente em escabeche.

Contudo, para evitar a fácil deterioração do pescado as técnicas da salga e da secagem seriam as mais eficazes, principalmente em meses mais quentes para que se pudesse transportar o peixe até longas distâncias quer por mar, quer por rio ou terra. Acrescente-se o facto de haver abundância de sal disponível nas nossas costas, ingrediente fundamental para o efeito. Uma vez que o peixe e o sal andam muitas vezes associados, são inúmeros os testemunhos que aludem a estes dois elementos, já que o mercador ou a peixeira necessitava dos dois. Assim, vários documentos não os separam, referindo que ao Porto ou a Aveiro vinham muitos comerciantes, tanto portugueses como estrangeiros, por causa do pescado e do sal. Em troca deixariam certos mantimentos tão necessários para o abastecimento das populações²⁵⁸, principalmente, pão e vinho. Mas que algumas vezes os recoveiros não traziam²⁵⁹.

A salga é um hábito de conservação bastante frequente na Idade Média e mesmo antes do século XIII já se utilizava. Em 1255, no foral de Gaia²⁶⁰, temos notícias de que os pescadores já salgavam o seu pescado. E muitas vezes eram os próprios pescadores que a faziam. Assim numa carta de doação²⁶¹ da pescaria de Sesimbra de 1255, D. Afonso III dá a todos os pescadores que viessem de fora, água, linhas e terrenos incultos para salgarem e estenderem o seu pescado. Este monarca fornece condições para que os pescadores se sintam atraídos a dirigir-se e permanecerem nestas terras, embora exigisse o pagamento dos devidos direitos reais.

257 IHP, vol. V, p. 562

258 *Vereações do Porto (1390-1395)*, doc. 79, pp. 170-172.

259 *Vereações do Porto (1390-1395)*, doc. 104, pp. 218-219.

260 PMH, *leges*, vol. I, fasc. V, p. 663.

261 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 2, de 18 de Março de 1255, pp. 25-26.

A salga além de ser feita ao ar livre, em campos, como por exemplo o da Oira em Lisboa²⁶², também poderia ser realizada em casa dos próprios pescadores, como acontecia com os pescadores de Vila Franca de Xira²⁶³, ou em casas destinadas a este fim. Muitos problemas causava a que era realizada nas ruas, principalmente nas de Lisboa do século XV, vindo a proibirse, devido ao cheiro e ao lixo nauseabundo que os restos de peixe espalhados pela cidade causavam. Deprendemos que neste século, em Lisboa, a conserva, especialmente de sardinha, era muito comum dadas as posturas²⁶⁴ que por este concelho foram emanadas.

A salga, tal como a seca, era deveras importante para o comércio externo ou para longas viagens do pescado. Assim, em vereação²⁶⁵ de 2 de Março de 1390 sabemos que, alguns moradores do Porto e de fora compravam grande número de lampreias, salgavam-nas e metiam-nas em “rondellas” (espécie de recipientes) para levar para fora, desde logo para França. Como consequência os habitantes compravam-nas muito caras, porque poucas ficariam disponíveis para consumo. Então, ordenou-se que até à Páscoa não as comprassem para levar para fora ou salgar, sob pena de as perderem. Também para Ceuta eram transportados sáveis, que eram salgados em Lisboa²⁶⁶.

Em relação à técnica de secagem, esta era feita, principalmente, por moradores das povoações costeiras ou pelos seus pescadores que faziam-na ao ar livre, em locais soalheiros, quase sempre à beira mar. Tomemos como exemplo os privilégios concedidos aos pescadores de Buarcos ao longo de vários reinados²⁶⁷. Estes poderiam recolher madeira verde das matas para fazer remos para os seus navios, para colocarem o pescado a secar ao sol, ou com a casca tingirem as redes²⁶⁸. Este método da secagem era extremamente eficaz quando seria necessário transportar o peixe para longas distâncias ou para as terras do interior. Assim, no século XIV os recoveiros levavam muito peixe fresco e seco e muitas sardinhas da Morosa, Matosinhos, S. João da Foz, Gaia e Vila Nova para Bragança e Chaves²⁶⁹. Em 1432²⁷⁰ os barcos levavam pescado seco para o Levante, da mesma forma que abastecia os portugueses na praça de Ceuta. Gonçalo

262 DP, supl. ao vol. I, doc. 19 de 31 de Agosto de 1329, pp. 28-29.

263 HFAC, vol. IV (1495-1521), doc. 37 de 16 de Agosto de 1496, pp. 40-41.

264 Veja-se sobre este assunto em LPA, pp. 29-30.

265 *Vereações do Porto (1390-1395)*, doc. 25, pp.52-53.

266 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 327 de 8 de Fevereiro de 1420, pp. 214-216.

267 DP, supl. ao vol. I, doc. 26, de 16 de Outubro de 1358, p. 35. Neste, alegam os homens bons do concelho, já ser um privilégio concedido por D. Afonso IV.

268 *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. II: Tomo 2 (1387-1402), doc. 845, p. 132.

269 *Vereações do Porto (1390-1395)*, doc. 9, pp.355-356.

270 *Vereações do Porto (1431-1432)*, doc. 26, pp.84-87.

Pacheco²⁷¹ tesoureiro-mor de Ceuta, em Lisboa, registou tudo quanto recebeu e despendeu de 1 de Janeiro de 1439 a igual dia de 1440, figurando nesse rol o pescado seco (baleato e pescadas) para os anos de 1451 a 1452, refere-se a pescado seco e salgado.

Este método já era largamente utilizado em tempos anteriores e, prova disso mesmo, é o documento de 1279, respeitante às contas da ucharia²⁷² de D. Afonso III, num período que compreende treze anos (de 1257 a 1270), e onde se faz larga alusão a peixe seco, como as pescadas, os congros e as lampreias. Igualmente, embora mais tarde, numa carta de quitação²⁷³ presente na Chancelaria de D. João I, em 1427, se alude que Afonso Anes comprador do rei devia 2740 pescadas secas, 206 congros secos, 28 congros secos e 26 cações secos.

O pescado assim tratado também era alvo de impostos como a dízima levada pela portagem do porto de Atouguia no século XIII²⁷⁴ ou o quinto, imposto, cobrado ilegalmente aos estrangeiros que traziam pescado seco²⁷⁵. Não nos restam dúvidas que para além do peixe fresco, o seco seria igualmente muito consumido e exportado para outros locais como a Espanha, Norte de África, Itália e Flandres que o consumiam e do mesmo modo o aproveitavam.

A defumação assumia-se como outra técnica de conservação. No século XV, em Lisboa, era comum existirem lugares próprios para esta prática²⁷⁶. Virgínia Rau, citada por Oliveira Marques²⁷⁷, publica uma carta onde se descreve que em 1399 o florentino Bartolomeu Mani reparou que na cidade lisboeta existiam belas sardinhas fumadas que “eram baratas e tão boas ou melhores do que os arenques, e tão grandes que duas ou duas e meia equivaliam a um arenque”. Este estrangeiro realça assim que a sardinha além de barata, tinha qualidade e em termos de grandeza poderia render mais que os arenques no mercado italiano.

Percebemos por um documento de 1377, que a sardinha defumada atingiria um maior valor que a fresca. Veja-se, é “custume que sse os dictos mercadores que conprarem as dictas sardinhas frescas e defumarem (...) E este defumar que contam aas sardinhas que defumarem he porque valem mujto mais as sardinhas de fumo que as de pilha”²⁷⁸. Por esta prática, se levaria uma

271 DP, supl. ao vol. I, doc. 920 de 10 de Agosto de 1440, p. 516 e doc. 1159 de 1 de Maio de 1456, pp. 569-571 respectivamente.

272 J. Lúcio de Azevedo, *Épocas de Portugal Económico ...*, p. 41. Veja-se também em A. H. de Oliveira Marques em *A sociedade Medieval Portuguesa*, p. 11 e em Salvador Dias Arnaut em *A Arte de comer em Portugal na Idade Média ...*, p. 19.

273 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 341, de 8 de Fevereiro de 1427, pp. 226-228.

274 DP, vol. I, doc. 17 de 1223? - 1279, pp. 11-12.

275 DP, supl. ao vol. I, doc. 213 de 10 de Janeiro de 1439, pp. 332-334.

276 *Livro da Posturas Antigas...*, p. 124.

277 A. H. de Oliveira Marques, *História de Portugal*, vol. I ..., p. 165.

278 DP, supl. ao vol. I, doc. 42 de 5 de Outubro, anterior a 1377, p. 57.

dízima, além daquela que já se tinha pago pela sua compra. Logo, estaria este processo à partida sujeito a duas dízimas.

Diz-nos Rosalina Cunha²⁷⁹ que a defumação era uma técnica morosa, envolvendo mais trabalho que a secagem e a salga. A defumação, fazia-se nos meses mais frios, e pouco soalheiros, aproveitando-se o intervalo das técnicas de secagem e salga que exigiam tempo quente.

Assim, de acordo com a documentação analisada, a preservação dos alimentos foi e será móbil dominante das preocupações dos Homens. No que respeita à Idade Média, as técnicas eram variadas e para a mesa era servido o peixe fresco, salgado, seco ou defumado.

279 Rosalina B. da Silva Cunha, “Subsídios para a conservação do peixe em Portugal do século XII ao XVI” ..., p. 35.

2.2. VENDA E REVENDA

O pescado, além de ser comercializado longe do seu local de proveniência, era, na sua maioria, transaccionado na própria alfândega ou zona ribeirinha das cidades litorâneas, sendo vendido para os açougues e peixeiras que depois os vendiam aos moradores da própria cidade ou do seu termo. Existiria a clara consciência por parte dos municípios de que o pescado entrava facilmente em decomposição, logo, sendo necessário prestar especial atenção à sua comercialização. Na alfândega, estava presente o recebedor e o escrivão, fazendo este a sua contagem para elaborar o arrolamento do mesmo. Neste mesmo local se procederia à sua comercialização em grosso, a quem depois o iria revender.

É precisamente no burburinho das grandes cidades do litoral que entrevemos a importância do pescado desde que é retirado da água até à chegada aos pontos em que é vendido ou trabalhado por inúmeras pessoas que a ele se dedicam: cortando-o, secando-o e salgando-o. Imaginemos a agitação, o brilho reluzente desse pescado fresco e os pregões que soavam à sua volta. Observemos, então, dentro de um percurso mais curto, a sua venda, os conditionalismos da revenda, passando ao percurso mais longo dos açougues, mercados e feiras de regiões interiores. Reportar-nos-emos, particularmente, a espaços de Lisboa e Porto, ainda que possamos acrescentar certos pormenores de outras localidades de menores dimensões.

Em Lisboa, a Ribeira era um exemplo de dinamismo comercial. Tornava-se, assim, grande na quantidade de produtos transaccionados, mas pequena quanto ao espaço. Era nesse local de grande azáfama comercial que os pescadores descarregavam e vendiam o peixe que tinham apanhado na noite anterior. No século XIV todo o pescado chegado por barca a Lisboa deveria ser encaminhado para a ribeira ou para o açougue e, se o vendessem, deveriam dá-lo a saber ao escrivão da pescaria da portagem²⁸⁰. Em 1420, os pescadores poderiam mesmo perder a barca e as redes se não se encaminhassem primeiro à portagem com todo o peixe que trouxessem²⁸¹.

Numa postura²⁸² da cidade determinava-se onde descarregar e como deveriam vender o pescado e a sardinha na Ribeira: “todollos pescadores que pescado ou sardinha trouxerem que todo ho descarreguem na rribeira des a estaca que estaa posta junto Co (sic) a porta da rribeira atee a portaJem e seja posto em terra pera sse vender no dicto loguo E nam o vendam na barca que seJam certos que ho perderam”. Assim, o pescado só deveria ser vendido em terra, entre a

280 DP, supl. I, doc. 42 de 5 de Outubro, anterior a 1377, p. 58.

281 DP, supl. I, doc. 205 e 206 de 8 e 15 de Fevereiro de 1420, p. 325.

282 LPA, ed. por Maria Teresa Campos Rodrigues pp. 7-8.

Porta da Ribeira e a Portagem, sob pena de quem o fosse comprar à dita barca, pagar uma multa de 50 libras da moeda antiga. Será de salientar que logo se especifica que imediatamente ao descarregamento das barcas no dito lugar, estas deveriam rapidamente deixar o espaço livre para os pescadores de sardinha e do pescado. Só assim os homens bons da cidade teriam capacidade de controlar as quantidades e qualidades de peixe que chegava à Ribeira.

Era também na Ribeira de Lisboa²⁸³ que os regatões e regateiras podiam comprar o pescado, “atta que dem as badaladas na sse de terça”, para depois o revender, tornando-se, deste modo, e por via da intermediação, mais dispendioso para o povo que “se abstinha deles, ou os comprava com grande dificuldade”.

Na comercialização havia o cuidado de assegurar primeiro o abastecimento da terra: “um terço ou, se necessário, dois terços das mercadorias, destinavam-se-lhes”. Se esta obrigação de prover a cidade em primeiro lugar não fosse acatada os vendedores corriam o risco de perder o peixe comprado: “nam sejam nenhũus mercadores asy de fora como da terra nem rregatãaes nam comprem sardinha sem mandado dos homeens boons pera rrepartirem o dicto pescado e sardinha per guysa que fiquem as duas partes aa çidade E termo E elles levem a terça parte e quallquer que ho comtrairo fazer que perca a sardinha que assy Conprar”²⁸⁴. O mesmo se passava em Alcochete e Aldeia Galega²⁸⁵, onde o pescador era proibido de levar pescado para vender para fora da localidade, sem antes deixar metade na sua terra.

Na Ribeira do Porto a azáfama era idêntica, chegando grandes cargas de pescado e tomando-se disposições similares às lisbonenses.

Nas Vereações de 1392²⁸⁶ ditava-se que “nem huma pessoa nom entre nas barcas que aa Rybeira veerem com o pescado pera vender e qual quer que em elas entrar” estava sujeito a pagar 5 libras pela primeira e pela segunda vez 10 libras e se não tivesse dinheiro para pagar seria preso 8 dias por cada vez que o fizesse, à semelhança do que acontecia na ribeira de Lisboa.

Em 1401²⁸⁷, contra os costumes da cidade, alguns pescadores do Porto, quando vinham do mar, descarregavam o seu pescado em Miragaia e aí o vendiam, assim como noutros locais. Logo, antes da sua chegada à ribeira, os regatões e regateiras iam comprar esses pescados a Miragaia e à rua a pescadores de Leça e Matosinhos, para depois os vender na Ribeira. Esta situação trazia grandes agravos à cidade acordando-se, então, “que todo pescador que pescado trazer em barca pera a dita cidade que se vaa logo direito com a dita barca e pescado aa ribeira e o nom descarrege nem venda nem huma cousa dele salvo na dita praça de ribeira (...)”. Também no

283 Iria Gonçalves, “Na Ribeira de Lisboa em finais da Idade Média” ..., pp. 63-64.

284 LPA, ed. por Maria Teresa Campos Rodrigues, p. 7.

285 *Livro da Vereação de Alcochete e Aldeia Galega (1421-1422) ...*, Posturas (36ª), p. 154.

286 *Vereações do Porto (1390-1395)*, Sessão de 18 de Julho de 1392, doc. 74, pp. 152-153.

287 *Vereações do Porto (1401-1449)*, Sessão de 6 de Julho de 1401, doc. 3, pp. 16-18.

Porto, os pescadores só poderiam vender o pescado a regateiras ou regatões antes da terça se estes os quisessem comprar em pouca quantidade, sendo, depois dessa hora, livres de vender em maiores quantidades.

Depreendemos que o mesmo se passaria noutras cidades do reino dotadas de um porto, onde o peixe apanhado no mar ou importado por via marítima deveria ser descarregado na alfândega, estando presente o recebedor e o escrivão, que faria a sua contagem para elaborar o arrolamento. Era neste local ribeirinho que se procederia à sua comercialização para os que quisessem adquirir e que se carregariam os barcos novamente com pescado para o levarem até outros locais. Noutros espaços urbanos, o peixe era vendido no açougue ou numa praça, aí sendo também tratado para conservação. Em Évora, impunha-se que os almocreves que trouxessem pescado se dirigissem de imediato ao açougue da cidade para dar conhecimento aos almotacés da quantidade trazida²⁸⁸.

Onde há controlo há fuga. Quando começavam a chegar ao mesmo tempo muitos navios com pescado, por vezes surgiam complicações que impediam os almotacés de os controlar²⁸⁹. Nas Vereações de Loulé de 1378²⁹⁰ sabemos que o concelho era enganado pelos regatões e pescadores no pagamento do terço.

De resto, a exportação não seria exclusivo dos portugueses, muitas vezes os estrangeiros que compravam pescado nas nossas regiões costeiras fugiam aos vários impostos e encargos utilizando a seguinte estratégia: “alguuns mercadores de fóra do nosso Senhoryo por que nom ousam de comprar pescado em essa costeyra per rrazom da nossa deffesa fazem conluyo com alguuns dos nossos Regnos, os quaaes compram esse pescado e o carregam por seu e levam no fóra dos nossos Reynos e entregão no e esses mercadores de fora (...)” livrando-se então do pagamento que lhes era devido²⁹¹.

Borges Coelho²⁹² explica que acontecia algumas vezes que os estrangeiros emprestavam capital a regatões e homens de pouco dinheiro (o mesmo faziam os mercadores portugueses) e aqueles corriam a terra a comprar mercadorias para os seus financiadores. Com esta manobra pretendiam os estrangeiros esquivar-se ao pagamento da portagem, privilégio de que gozavam apenas os seus concorrentes – os vizinhos de Lisboa.

Também paradigmático é o episódio retratado pelas posturas de Évora, onde se assinala que “as pescadeiras escondiam o pescado fresco em suas casas pelo nom tragerem a vender ao

288 Gabriel Pereira, *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, 1ª parte, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 1998, doc. 79 (1375-1395), p. 128.

289 DP, supl. I, doc. 31 de 30 de Novembro de 1363, pp. 41-42.

290 *Actas das Vereações de Loulé*, vol. I..., sessão de 17 (?) de Março de 1378, pp. 8-10.

291 DP, vol. I, doc. 138 de 25 de Janeiro de 1377, pp. 156-157.

292 António Borges Coelho, “Algumas notas sobre o Algarve dos séculos XVI e XVII” ..., p. 58.

açougue pêra o averem os homeens bons e esto pera o darem a mouros judeus e clérigos por mais dinheiros e porque lho compravam aas suas vontades”²⁹³.

Já noutros documentos deparamos com a almotaçaria²⁹⁴ podendo os eborenses vender os seus pescados em Silves a quem entendessem²⁹⁵. Também em Faro e Tavira era permitido “vender todos os seus pescados como quisessem e por bem tivessem, sem embargo de quaesquer ordenações, privilégios e posturas que o dito concelho tenha dos Reis, corregedores da corte e oficiais da vila”²⁹⁶.

Confirma-se assim, através dos imensos pedidos de privilégios e de isenção que a população que se dedicava à actividade piscatória sofria com os impostos e entraves que sobre ela recaía, mas não menos verificamos que muitas vezes os procurava ultrapassar pela fraude.

Junto à Ribeira de Lisboa ficavam os vários açougues, onde se deveria obedecer a algumas regras. Assim, no tratamento e venda do pescado²⁹⁷, proíbe-se que se amanche peixe “grosso” como raias, cações, congros ou pargos. Se os comerciantes tivessem cestos e tabuleiros ou mesas para talharem, poderiam arranjar peixotas e outros peixes miúdos, ao longo do muro da Ribeira. Transparece nesta disposição que haveria o cuidado de não misturar o peixe miúdo com o graúdo, sem haver local apropriado porque deste último se retirava muitas escamas, tripas e outro tipo de sujidades que cairiam para o chão, causando poluição odorífica e até visual.

Também era proibido que se misturassem as pescadas apanhadas em redes com as de linha, devendo por uma questão de qualidade, venderem-se em separado, uma vez que o pescado de rede “he muyto podre e maa e o vendem por pescado da linha que he mjlor”²⁹⁸.

Nas posturas²⁹⁹ camarárias de Alcochete e Aldeia Galega, referentes ao ano de vereação que decorreu entre Junho de 1421 e Junho de 1422, proibia-se o pescador que comprasse pescado de maiores dimensões, o chamado pescado de cutelo (toninhas, evos, golfinhos, sibas, congros ou atuns), que o cortasse sem a presença do “almotacé ou pelo vereador ou juiz ou outro

293 Gabriel Pereira, *Documentos Históricos da Cidade de Évora...*, 1ª parte, doc. 79, p. 133.

294 Explica Maria Ângela V. da Rocha Beirante em *Santarém Medieval*, Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 1980 que a almotaçaria – “direito antigo consignado pelo foral – significava, por um lado, o direito que o município tinha de tabelar os preços, de zelar pela integridade de pesos e medidas, pelo bom estado de conservação de ruas e caminhos; por outro lado, significava o poder de cobrar taxas sobre o comércio e artesanato e impor coimas sobre os que transgredissem os regulamentos estipulados pelos almotacés.”

295 DP, supl. ao vol. I, doc. 615 de 1 de Junho de 1402, p. 451 e em *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. II: Tomo 2, (1387-1402), Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2004-2006, doc. 685, pp. 37-38.

296 DP, supl. ao vol. I, doc. 685 de 9 de Março e doc. 686 de 10 de Março de 1420, respectivamente, p. 468.

297 LPA, ed. por Maria Teresa Campos Rodrigues, p. 9.

298 LPA, ed. por Maria Teresa Campos Rodrigues, p. 14.

299 *Livro da Vereação de Alcochete e Aldeia Galega (1421-1422) ...*, Posturas (35ª), p. 154.

homem bom”, para garantir que nenhuma infracção fosse cometida. Além, disso deveriam vender o pescado, na praça e em “tábua”³⁰⁰.

Também na Estremadura espanhola, mais propriamente em Plasencia, a venda de pescado na Idade Média era extremamente controlada pelo poder municipal e a sua venda era realizada na praça. Como refere Lora Serrano “las ordenanzas fijaron que el pescado fresco, que debería ser da Galicia e ‘no portugués’, se vendiesse donde es costumbre (...) además establecieron que las truchas debían venderse sobre platos, permaneciendo el vendedor em pie”³⁰¹.

As distinções qualitativas inerentes à captura e à conservação influenciavam o valor do pescado, originando por parte dos vendedores práticas menos apropriadas. Assim, alguns almocreves mandavam salgar o peixe para o conservar, mas depois lavavam-no e vendiam-no como fresco. Esta fraude é referida na carta régia de 1498³⁰² anotando que em Guimarães era costume vender-se o pescado fresco a peso e “quando os almocreves quer[iam] vender caro abr[iam] ho dito pescado e o enxarca[vam] por o asy nam venderem a pesso”.

Como verificámos, a questão de controlo de qualidade já no século XV era importante, e os próprios almotacés deveriam zelar para que esta fosse a melhor, para além de vigiarem os pesos e medidas praticados. Nas posturas do concelho de Lisboa³⁰³ do século XIV estipulava-se que “cada hũu per ssy devem ser teudos de veer e guardar os pesos e as medidas per que venden e conpram tanben nas casas como nas adegas come nos outros logares u quer en tal maneyra que sseiam todos derechos e yguaaes a todos cumunalmente tanben pera os estranhos como pera os da villa”.

Também existia a preocupação moral da comercialização por um preço justo que contemplasse a qualidade e o tabelamento, de evitar monopólios, de impedir fraudes que encarecessem os produtos ou, mesmo, quando necessário de racionar certos produtos. Seriam os almotacés, no dizer de Joel Serrão³⁰⁴, “a polícia do comércio interno dos concelhos, assemelhando-se aos edis romanos”. A sua acção devia conjugar-se ainda com outros interesses. Nos finais do século XV, acentuava-se a preocupação com o bem-estar e beleza da cidade como espaço arrumado, limpo e ordenado, e, embora tal fosse difícil, a intenção por parte de quem detinha o poder, era impor normas nesse sentido.

300 *Livro da Vereação de Alcochete e Aldeia Galega (1421-1422) ...*, Posturas (36^a - 37^a), p. 154.

301 Gloria Lora Serrano, “Feria y mercados en la Plasencia Medieval” in *Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques*, Vol. 2, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006, p. 171.

302 Humberto Moreno, *A Acção dos Almocreves...*, p. 93.

303 *Posturas do concelho de Lisboa* (século XIV), Apresentação de Francisco José Velozo, leitura paleográfica, nótula e vocabulário de José Pedro Machado, Sociedade de Língua Portuguesa, Lisboa, 1974, p. 45.

304 Joel Serrão, *Dicionário de História de Portugal...*, vol. I, p. 121.

No século XV, nas ruas de Lisboa era proibido o amanho e a salga de peixe fora dos locais convenientes para esta prática. Dado o cheiro intenso que o peixe exalava e a sujidade que provocava. Essa imagem de pouca limpeza e o cheiro pouco convidativo não devia espalhar-se pelas ruas e praças da cidade, principalmente, naquelas onde muitas vezes se vendia a fruta. Permitia-se apenas a salga e o amanho em locais próprios, ou seja, nas bancas de cada um, e, com certeza, longe dos olhares dos transeuntes, devendo as imundícies correr através de uns canos ou serem levados para local permitido ao despejo, na zona da ribeira³⁰⁵.

Em Évora, uma postura³⁰⁶ municipal determinava que “qualquer tripeira ou pescadeira que verter caldo ou aagua do pescado na praça da porta dAlconchel honde vendem o dicto pescado e tripas” teria que sofrer uma coima pelo dano causado.

Pior seria quando o peixe era salgado nas sacadas sobre as ruas escorrendo a salmoura em cima de quem passasse fazendo todo o sentido as cem libras de pena por tal dano³⁰⁷. Em contrapartida, como menciona Iria Gonçalves³⁰⁸, “a amêijoa, o berbigão, o caranguejo, todo o peixe ou marisco cozinhados, podiam vender-se não importa onde”, dado que já não poluía o ambiente. A organização urbanística, social e económica do espaço citadino medievo exigiu recorrentemente a deslocação dos estabelecimentos dos peixeiros para os subúrbios, devido aos incómodos que criavam, sobretudo no que diz respeito ao cheiro intenso que deles provinham.

O trajecto do pescado desde que era descarregado pelos pescadores até ao momento da venda, distribuição, amanha, salga ou defumação teria de ser curto. Segundo as posturas tudo ocorreria geograficamente muito perto e de forma rápida.

Nas posturas de Lisboa de finais do século XV, exigia-se que o peixe descarregado na Ribeira, parte dele fosse vendido e levado para os açougues e tendas nas imediações. A salga e a defumação, até à sua proibição, também eram efectuadas nas praças da cidade ou na Praça da Ribeira³⁰⁹.

Na Chancelaria de D. Pedro³¹⁰, na segunda metade do século XIV, encontramos uma queixa, por parte da população da Guarda devido à deslocação do local de venda do pescado e de outros

305 LPA, ed. por Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, 1974, pp. 29-30.

306 Gabriel Pereira, *Documentos Históricos da Cidade de Évora...*, 1ª parte, doc. 79, p. 131.

307 LPA, ed. por Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, 1974, p. 120.

308 Iria Gonçalves, “Na Ribeira de Lisboa em finais da Idade Média” ..., p. 65.

309 Mais tarde, em 1620, a título de curiosidade, descreve-se o seguinte em relação a Lisboa: “Seguese logo a Ribeira, ou praça do peixe em a qual há setenta molheres, que o vendem em lugares certos, e limitados, e dados pella Cidade, de modo que não se pode algũa mudar de hum lugar pera outro sem ordem do Vereador (...)”³⁰⁹, mostrando ainda, neste período, a importância que esta praça representava com 70 mulheres que à venda do peixe se dedicavam. Também para um seguro controlo sanitário e fiscal, conscientes que o pescado era um alimento perecível, deveria centralizar-se a sua venda em locais específicos. Frei Nicolau de Oliveira, *Livro das Grandezas de Lisboa*, Tratado Quinto, Capítulo I – Das Entradas e Saídas de Lisboa ..., p. 100 do fac-simile da edição original de 1620.

310 *Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367) ...*, doc. 943, pp. 436-437.

produtos da Praça da Igreja de S. Vicente para a praça de Santa Maria do mercado. Mais uma vez encontramos alusão ao espaço – praça. Na verdade a “praça de sam vicente estava em na Rua per que vão os que per essa cidade passam E a praça de sancta maria esta alongada da dicta Rua e em lugar nom camjnhante”. Compreendendo os problemas que a deslocação da praça trazia para a população e a possibilidade de uma diminuição de direitos, o rei anuiu em seu favor. Assim, o pescado será novamente vendido num alpendre pelas pescadeiras na praça onde haveria mais movimento. Também na aldeia de Nogueira (Sesimbra), havia a preocupação de que os produtos e inclusive o pescado, “seiam vendidas em lugar certo dessa aldeã sob hũu alpendre (...)”³¹¹.

O peixe transaccionava-se de várias maneiras, como à unidade, ao peso, à dúzia, ao cento, aos pedaços ou à cambada³¹².

Na vila de Aveiro, como refere Francisco Ferreira³¹³, vendiam-se os linguados, solhas, besugos, cibas, salmonetes e chicharros em cambada. O mesmo autor apresenta uma interessante carta de sentença que se ocupa da problemática venda de peixe em cambos de doze, levando a que os oficiais de Aveiro exigissem que os pescadores fizessem cambos de dúzias de peixes exactamente iguais, sob pena de lhes serem retirados os cambos, além de pagarem uma pena pecuniária de seis reis. Em resposta, os pescadores queixaram-se da injustiça da decisão demonstrando como a tarefa era complicada, pois mesmo querendo tudo cumprir, a escuridão da noite na ribeira tornava inevitável a colocação de peixes de tamanhos distintos. Todavia, a boa vontade e a inocência dos pescadores voltam a ser contestadas neste documento, ao produzirem-se queixas contra os homens do mar que, de forma enganosa, colocavam cambos de peixes maiores por cima e pondo por baixo os mais pequenos, cuidando o comprador que fossem todos de igual tamanho. Manhas deste teor existem e existirão sempre em qualquer transacção.

Já as personagens, homens e mulheres que com o peixe convivem, fazendo este parte da sua subsistência, são múltiplas e aparecem referenciadas na documentação régia como pescadores, pescadeiras, peixeiras, regateiras, regatões e marisqueiras.

Clarificadas algumas ideias atinentes à venda do pescado no Portugal medievo, a sua minuciosa regulamentação bem demonstra a sua grande importância. Por outro lado, a crescente complexificação da economia e sociedade medieval exigia cuidados específicos no controlo da qualidade do pescado e nas condições de venda com vista à melhor apresentação do espaço

311 *Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367) ...*, doc. 1003, pp. 470-471.

312 Veja-se no *Dicionário de Língua Portuguesa* de António Morais de Silva o seu significado – Cambos de pescado – “uma cambada de peixe enfiado em cerco de qualquer vime, aro, ou varinha com gancho em baixo, para o peixe não cair para fora dele”, vol. II, p. 324.

313 Francisco Messias Trindade Ferreira, *O Tombo da Confraria dos Pescadores e Mareantes de Santa Maria de Sá ...*, pp. 225-228.

urbano. Sendo assim, o peixe constituía um alimento transversal a toda a sociedade, sendo largamente consumido pelas gentes humildes e grupos abastados, ou consumido sob a forma de petisco. E é através dele que parte da população tira os seus rendimentos, pescando-o e vendendo-o, em cru ou já cozinhado.

2.3. CIRCULAÇÃO INTERNA DO PESCADO

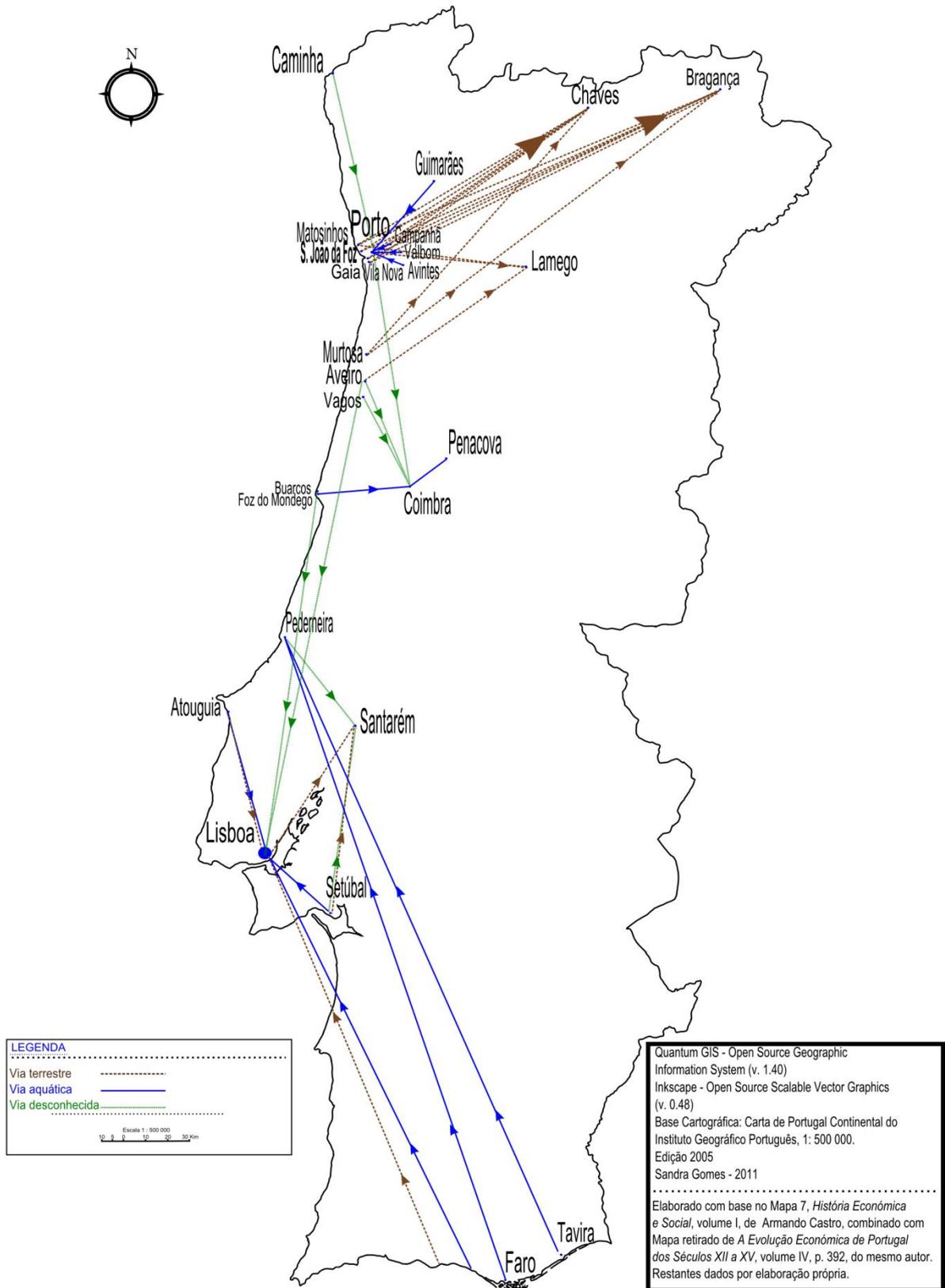
Vários são os caminhos que o pescado teria que percorrer desde a sua captura e centros redistribuidores até outras localidades do território nacional. Os percursos que iremos abordar, neste item, ao contrário do precedente, são os longos. Neste âmbito, destacam-se algumas questões fulcrais, como as distâncias e as rotas que seguia o pescado, principalmente aquele que, advindo das zonas litorais, pela mão dos recoveiros ou pelos barcos, seguia rumo às mesas dos consumidores de terras mais interiores.

Sabe-se que o peixe era transportado até longas distâncias, por via terrestre, ao dorso de animais e conduzidos pelos recoveiros, ou por via fluvial em barcos que permitiam o transporte, com maior segurança e rapidez, de cargas volumosas e pesadas. Contudo, se os documentos nos fornecem reais achegas para a definição dos trajectos, registando o local de origem do pescado e o seu destino, não nos proporcionam informações detalhadas sobre os percursos. Podemos estabelecer a distância entre algumas das localidades envolvidas no trajecto, mas não conseguimos delinear as etapas do percurso ou a rota que seria realizada. Teremos, em boa parte, de supor os caminhos que se percorreriam ou os rios que se cruzariam.

De resto, perante a aridez das fontes, é uma fortuna quando encontramos registados os impostos por barca ou por carga animal, os locais de proveniência ou a referência a uma específica espécie piscícola que se salvou do conceito genérico de pescado. Na realidade, avultadas vezes verificamos que, no caso de circulação marítima, os portos, principalmente do Porto e de Lisboa, são muitas vezes redistribuidores de pescado apanhado noutra local, impondo-se, neste caso, indagar sobre a sua proveniência.

Portanto, o nosso estudo não permite, de forma completa, inferir sobre a totalidade das trocas ou ligações, que existiriam em território nacional. Assim, pareceu-nos melhor apontar apenas as que encontrámos expostas de forma concreta nos documentos analisados. Estas rotas, juntamente com o mapa elaborado, traduzem, então, uma pequena amostra de muitos outros trajectos que poderiam se realizados.

MAPA 2 – ROTAS INTERNAS DO PESCADO



Observamos, no Mapa 2³¹⁴, alguns dos principais pontos de origem e destino do pescado. A Norte, são Caminha, Guimarães, Porto, Chaves, Bragança e Lamego. As Vereações³¹⁵ dão-nos conta que o Porto, local redistribuidor, era visitado por barqueiros vindos de Avintes, Valbom, Campanhã e de Guimarães que depois vendiam os sáveis e as lampreias a muitos regateiros e recoveiros de fora da cidade. Em troca dos sáveis e das lampreias que levavam, esperava-se que deixassem pão e outras mercadorias, que aos habitantes do Porto faziam falta. As transacções também eram efectuadas por recoveiros³¹⁶ vindos de lugares mais longínquos como Bragança e Chaves que eram atraídos pelo pescado fresco ou seco, sardinhas e sal do Porto, Murtoza, Matosinhos, S. João da Foz, Gaia e Vila Nova. Em seguida, estes, com grandes cargas de bestas cavalares e asininas, transportavam-no, num percurso longo e duro, mas muito necessário às populações raianas que aguardavam a sua chegada.

No mapa, detecta-se outra ligação realizada por terra, entre o Porto, Matosinhos e Aveiro até Lamego. O Regimento dos almocreves³¹⁷, da cidade de Lamego, atesta a importância do seu fornecimento de pescado à cidade. Determina-se, então, que cada dois almocreves “hão-de trazer todos os dias peixe fresco dos portos de mar, que são a 15, 16, 18 léguas; e se não acham fresco trazem seco, e certidão como não havia fresco, e são repartidos por todos os portos de mar (...)”. Pelo que observamos, desejava-se que à cidade de Lamego chegasse o pescado, preferencialmente fresco, exigindo-se que os recoveiros fossem repartidos por vários portos. Prevenindo, a falta de pescado fresco no Porto ou em Matosinhos, dirigiam-se a Aveiro de onde trariam muita sardinha fresca. Assim, por acção destes recoveiros chegavam a Lamego e às mesas da sua gente diversos pescados, como pescadas frescas e secas, ruivos, robalos, congros, alguns pesando duas arrobas, raias, cações, toninhas, linguados, solhas, badejos e muito marisco. Rui Fernandes, cidadão de Lamego que nos faz esta descrição, diz “que nunca se acha porto de mar sem almocreves de Lamego”³¹⁸.

Pelo exposto, e corroborando o que Humberto Moreno³¹⁹ já havia adiantado, comprova-se a preocupação de algumas (se não todas) localidades do interior em estabelecer uma malha de

314 O mapa que produzimos teve como base o Mapa 7 da *História Económica e Social*, vol. 1, de Armando de Castro, combinado com o Mapa retirado de *A evolução Económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV, p. 392, do mesmo autor. Refere Armando de Castro que os dados de base são de Jaime Cortesão, *Os Descobrimientos Portugueses*, pp. 131-132. Por nós foram traçados os percursos presentes no mapa. Estes representam segundo as nossas fontes o traçado concreto desde o local de origem do pescado até ao de chegada. Temos consciência que estes percursos representam pouco do que na realidade medievla aconteceria. Porém, são os únicos que encontramos que nomeiam a partida e a chegada.

315 *Vereações do Porto (1390-1395)*, Sessão de 12 de Março de 1393, doc. 84, pp. 181-182.

316 *Vereações do Porto (1390-1395)*, Sessão de 20 de Dezembro de 1393, doc. 104, pp. 218-219.

317 IHP, vol. V, pp. 592-593.

318 IHP, vol. V, p. 593.

319 Humberto Carlos Baquero Moreno, *A Acção dos Almocreves no desenvolvimento das comunicações inter-regionais portuguesas nos fins da Idade Média*, Brasília Editora, Porto, 1979.

contactos muito bem organizada de modo a suprir as necessidades recorrentes da lonjura que apresentavam em relação ao mar, o que, dadas as condições físicas dos caminhos, era bastante difícil. No reverso haverá que pesar a concorrência que tal acarretava às cidades do litoral.

No Porto, o pescado mais requisitado pelos compradores de algumas localidades do reino, ou de fora dele, eram os sáveis ou as lampreias³²⁰.

Percebemos assim que a cidade do Porto funcionava como redistribuidor de pescado, já que a urbe era visitada por comerciantes vindos de vários lugares. Todavia, em situações de aflição (como o flagelo da peste) também os portuenses o buscavam activamente, tendo-se encontrado informação de que alguns moradores se deslocavam até Caminha para obter peixe, principalmente congros³²¹.

Mais ao centro do reino, Coimbra constituiu um foco económico de grande dinamismo, fruto da sua localização geográfica no cruzamento de várias vias, bem como a cidade de Aveiro, importante pelo seu dinâmico porto, rico em peixe e sal. Em relação a Coimbra³²², sabemos que a circulação existiria de Buarcos, na Foz do Mondego, para a cidade e vice-versa. Da cidade de Coimbra havia caminhos para Viseu, Porto, Leiria, Figueiró dos Vinhos, Santarém e Lisboa, percorridos “com regularidade por mercadores, almocreves e caminhantes” que transportariam o peixe, o vinho e o azeite³²³. Contudo, não encontramos alusões nos documentos ao transporte de pescado para a maioria das localidades interiores do centro.

O Foral de Penacova³²⁴, de 1192, atesta que os peixes de mar eram trazidos pelo rio Mondego até esta localidade, prova que na altura os rios navegáveis eram aliados poderosos da população, permitindo, numa época de grande dificuldade em termos de transportes, a circulação rápida de produtos do litoral para o interior. Lúcio de Azevedo³²⁵ refere que, através da tabela das portagens, podemos observar “o que consistia nos pequenos centros urbanos o comércio local”. Pelo rol de haveres da portagem de Lisboa³²⁶, no século XIV, comprova-se que saíam pescados de Buarcos e de Aveiro para a cidade Lisboaeta.

Nos capítulos especiais de Coimbra³²⁷, apresentados nas Cortes de D. Pedro I, de 1361, alude-se à portagem de 6 dinheiros, assim como determinava o seu foral, da carga do pescado de

320 *Vereações do Porto (1390-1395)*, Sessão de 12 de Março de 1393, doc. 84, pp. 181-182.

321 Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367) ..., doc. 559, p. 243

322 Veja-se o estudo de Humberto Baquero Moreno em “Alguns documentos para o estudo das estradas medievais portuguesas”, separata da *Revista de Ciências do Homem* da Universidade de Lourenço Marques, vol. V.

323 Humberto Moreno, *A Acção dos Almocreves...*, p. 48-49.

324 PMH, vol. I, fasc. 3, p. 484.

325 J. Lúcio de Azevedo, *Épocas de Portugal Económico ...*, p. 26.

326 DP, supl. I, doc. 42 de 5 de Outubro, anterior a 1377, p. 53-56.

327 *Cortes Portuguesas. Reinado de D. Pedro I (1357-1367)*, Edição Preparada por A. H. de Oliveira Marques e Nuno José Pizarro Pinto Dias; Transcrições de Nuno José Pizarro Pinto Dias e Teresa Maria Ferreira

fora da cidade. Os mesmos capítulos dão-nos a saber que a Coimbra chegava peixe capturado em localidades costeiras como Aveiro, Vagos e Porto.

Aveiro, como já referimos, seria visitada por almocreves de Lamego e de Coimbra. Mas, o seu porto, rico em peixe e sal, recebia almocreves de terras alentejanas que viriam abastecer-se de pescado³²⁸.

No Centro-Sul, os documentos testemunham os contactos intensos entre Lisboa, Santarém e Setúbal. Estes três pontos estabeleciam uma dinâmica de trocas constantes, uma verdadeira rede, cruzando-se e entrecruzando-se os pescados pelos caminhos vindos de cada um destes locais. Assim, temos o caso “que os da Pederneira e os de Setuual e dos outros logares que nom eram vezinhos de Sanctarem tragião pescado aa vila”. Sabemos também que este pescado era constituído por “sibhase [sibas] polvos e lulas e baleana [baleia] gorda”³²⁹, mas para evitar pagar a dízima, os mercadores diziam que traziam marisco. Se os homens de Setúbal e da Pederneira traziam pescado para Santarém, almocreves de Santarém iam buscar sardinhas a Lisboa ou a Setúbal³³⁰ para as mesas menos abastadas, já os de Setúbal, neste caso Gil Afonso, carregava por mar 11 pipas de pescado até Lisboa³³¹.

Algumas regiões do Alentejo também com estes centros comerciavam. Assim, nos portos de Setúbal, à semelhança do de Aveiro, encontramos muitos almocreves das terras de “Ribadodiana”³³² a abastecerem-se de peixe.

À cidade de Lisboa chegava, quer por terra quer por mar, a baleia de proveniência do Algarve e da Atouguia³³³. Borges de Coelho informa que acontecia, por vezes, o peixe ser apanhado no mar do Porto e Norte, ou do Algarve, e carregados, por via marítima para o porto de Lisboa.³³⁴

No Sul, existiriam relações comerciais entre os portos de Lagos, Faro, Tavira, Silves, uns com os outros e ainda com as terras estremenhas e alentejanas. Contudo, a maioria dos documentos refere-se somente aos impostos da carga de pescado de fora, não dando, portanto, a indicação da sua proveniência nem tão pouco do local onde seria vendido. Na carta de D. Pedro, em 1367³³⁵

Rodrigues; Revisão de A. H. de Oliveira Marques e João José Alves Dias, Instituto Nacional de Investigação Científica, Lisboa, 1986, artigo 12 e 13, pp. 83-84.

328 DP, supl. I, doc. 696 de 10 de Dezembro de 1421, pp. 470-471.

329 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 28 de 12 de Maio de 1309, p. 50.

330 DP, supl. ao vol. I, doc. 313 de 12 de Maio de 1309, p. 385.

331 DP, supl. I, doc. 697 de 21 de Abril de 1422, p. 471.

332 DP, supl. I, doc. 696 de 10 de Dezembro de 1421, pp. 470-471.

333 DP, supl. I, doc. 42 de 5 de Outubro, anterior a 1377, p. 58.

334 Sobre o intenso tráfego comercial veja-se António Borges Coelho em *A Revolução de 1383*, Editorial Caminho, Lisboa, 1981, pp. 55-56.

335 DP, vol. I, doc. 105 de 8 de Abril de 1367, pp. 119-120.

que confirma os privilégios dados aos pescadores por D. Afonso IV em 1351³³⁶, alude-se à proibição de se fazer mal aos pescadores da Pederneira que quiserem ir pescar ou vender os seus pescados ao Algarve, aludindo-se os portos de Faro e Tavira.

Diz-nos também Humberto Moreno³³⁷ que alguns documentos medievais comprovam uma ligação considerável ao nível de trocas comerciais entre o Algarve e o Alentejo, mas que não encontramos menções a este intercâmbio no que concerne ao pescado nos documentos que analisámos.

Se, com o crescendo demográfico e comercial os mercados, açougues e as fangas onde se transaccionavam cereais, farinhas, pão, carnes, pescados, frutas e legumes ganharam nova vida e se transformaram em pequenos centros dinamizadores dos núcleos urbanos, ainda se exigiu uma maior circulação interna de mercadorias que levou ao incremento das feiras que permitiram uma melhor rentabilização da produção e do consumo.

As feiras representavam muito para o povo, constituindo um dos mais importantes acontecimentos do ano ou mês, não só porque quase sempre se faziam em dias relacionados com festas do calendário litúrgico, como eram pontos de circulação de pessoas, novidades e produtos de vários tipos e das mais diversas origens.

As feiras, dinamizaram, consideravelmente, a actividade comercial no nosso país, representando a possibilidade de vender as produções agrícolas locais e facilitar o abastecimento de produtos necessários, mas inexistentes na região. A criação por D. Dinis das feiras francas (dotadas de grandes privilégios, onde se destacava a isenção para os feirantes de direitos fiscais, nomeadamente as portagens) decorreu, segundo Virgínia Rau³³⁸, da necessidade de fixar as populações às terras e de as desenvolver economicamente. Mas já desde D. Afonso III, se haviam multiplicado e alargado os privilégios jurídicos concedidos aos feirantes com o objectivo de dinamizar o comércio interno, povoar zonas mais desfavorecidas e aumentar os rendimentos da coroa. Portanto, vários intentos se condensam na sua criação, sabendo-se que ao longo do tempo o carácter de franquia também evoluiu, servindo muito em especial para atrair gente e fomentar as trocas.

Tomemos como exemplo, a feira de Guimarães³³⁹ de 1258, onde era vendida a sardinha, os congros secos e as pescadas frescas e secas, depreendendo-se que chegariam à feira por via terrestre por homens ou animais de carga, sujeitos a portagem. Ressalvemos a importância da

336 DP, vol. I, doc. 77 de 22 de Setembro de 1351, pp. 90-91.

337 Humberto Moreno, *A Acção dos Almocreves...*, p. 54.

338 Virgínia Rau, *Feiras Medievais Portuguesas, Subsídios Para o Seu Estudo*, Editorial Presença, Vila da Feira, 1983, p. 47.

339 Virgínia Rau, *Feiras Medievais Portuguesas...*, p. 176.

secagem do peixe para o fornecimento de localidades mais interiores, tal como Guimarães, onde o peixe fresco seria comercializado em menor quantidade. Na carta de feira do castelo de Guimarães de 1296 também encontramos alguns dados de interesse, como referências a peixes que a esta feira eram transportados, de diversas maneiras, e comprados pela população vimaranense para a sua alimentação.

A actividade piscatória nos rios e mares interessava muito aos poderes e poderosos da Idade Média pelos proventos económicos que proporcionava dado os tributos que sobre ela recaía. Na verdade, “entre as muitas rendas, direitos e serviços que o monarca arrecada[va] das suas terras” assegurava-se “dos tributos que incid[iam] sobre o pescado, sua circulação e transacção nos concelhos”³⁴⁰.

Todos os documentos referem de modo específico os direitos que impediam a circulação do pescado, como a portagem, a dízima velha e nova (paga à coroa). Em 1272³⁴¹ encontramos numa carta aberta, informação sobre o pagamento das portagens e das dízimas, direitos que recaíam sobre as mercadorias, entre elas, o pescado, que entravam e saíam pelos portos do Algarve, ordenando D. Afonso III, que se deveriam pagar à semelhança de Lisboa.

E quanto aos direitos reais que muitos senhores cobiçavam, D. João I numa questão com a Ordem de Santiago precisava que: “as dictas dizimas que nos asy leuauamos das dictas cousas que asy sayam fora de nossos Regnos eram direitos Reaes em purtugall e anexos aa nossa pessoa auendo nos soo poder absoluto de as poer nouamente e tirar parte dellas e acrescetar en ellas sen auendo outro senhor nenhũu en nossos Regnos de tall cousa fazer senõ nos”³⁴².

No que expusemos já fomos referindo os meios de transporte e acondicionamento do pescado, que por via terrestre, fluvial ou marítima era transportado, embora o especifiquemos agora um pouco mais. No mar e rio utilizavam-se vários tipos de barcos, servindo muitos deles tanto para a pesca como para o transporte. Assim os pescadores de Santarém, em apenas 6 meses teriam trazido à mesma terra 30 barcas de pescado miúdo e deviam dar 2 dinheiros por barca, como se refere numa sentença de 1423³⁴³. Não temos informação sobre a sua proveniência, mas pensamos que viriam de Lisboa. Utilizavam-se, principalmente a caravela ou a nau para o transporte marítimo e para cargas superiores.

Nos transportes terrestres outros meios existiam. Numa sessão de 20 de Dezembro de 1393, das Vereações do Porto³⁴⁴, anota-se que ao Porto chegavam recoveiros de Bragança e de

340 Maria Helena da Cruz Coelho, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 84.

341 DP, vol. I, doc. 16 de 22 de Maio de 1272, p. 10

342 DP, supl. ao vol. I, doc. 64 de 11 de Julho de 1414, pp. 89-92.

343 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 339 de 13 de Novembro de 1423, p. 222.

344 *Vereações do Porto (1390-1395)*, Sessão de 20 de Dezembro de 1393, doc. 104, pp. 218-219.

Chaves com grandes “arracovas” de bestas cavallares e asininas para levarem de Murtosa, Matosinhos, S. João da Foz, Gaia e Vila Nova pescados frescos, secos e muitas sardinhas.

Na realidade, os almocreves conduziam animais cheios de carga, chegando a atingir os duzentos e cinquenta quilos³⁴⁵ por cada animal. Como se conhece pelos forais a carga cavallar representava o dobro da carga asinina e muar e este duplicava o que o homem transportava às suas costas.

A visita destes almocreves era, por certo, aguardada de forma ansiosa e intensa pelos habitantes. Só eles permitiam o abastecimento de produtos a que certas localidades não tinham acesso. Prova disso é a carta régia, datada de 1436³⁴⁶, autorizando a vila de Marvão a escolher até cinco almocreves para irem buscar pescados a qualquer lugar do reino. Em contrapartida as vilas que recebiam o pescado forneciam mantimentos que produziam e escasseavam noutros lugares. Numa sessão de 13 de Dezembro de 1393³⁴⁷, na cidade do Porto, chegou-se mesmo a proibir que “grandes ssomas de ssardinhas” fossem carregadas para fora, sem que mantimentos fossem dados em troca, obrigando-se ao seu descarregamento e venda na cidade.

Encontramos também referências a “carretos”³⁴⁸ de pescado, que os almocreves traziam, tratando-se carros puxados por juntas de animais, preferencialmente bois.

Alguns documentos informam que o pescado também seria carregado e vendido em cestos³⁴⁹. Assim, nos açougues do rei D. Afonso III, em Coimbra, encontramos várias alusões a peixes que aí se vendiam do mar ou do rio, frescos ou secos, e que eram acondicionados em cestos. Tais cestos eram taxados, consoante o tipo de peixe, especificando-se: “(...) do cesto do pescado mehudo. J. mealha. e do grande. J. dineyro (...)”³⁵⁰. Em Alcochete e Aldeia Galega³⁵¹, além de encontrarmos referências a cestos e gamelas, deparemos também com a alusão a “gigas”³⁵² que seria “canastra larga, selha”. Na imagem 3³⁵³ abaixo representada vemos uma peixeira que à

345 Sobre este aspecto veja-se a informação produzida por Humberto Baquero Moreno em *A Acção dos Almocreves no desenvolvimento das comunicações inter-regionais portuguesas nos fins da Idade Média*.

346 Humberto Carlos Baquero Moreno, *A Acção dos Almocreves...*, p. 16.

347 *Vereações do Porto (1390-1395)*, Sessão de 13 de Dezembro de 1393, doc. 103, pp. 216-217.

348 *Vereações do Porto (1390-1395)*, A cobrança de coimas e os almotacés, doc. 9, pp. 350-351.

349 São inúmeras as referências, mas como exemplo, apresentamos as que constam em HFAC, vol. II (1439-1481), doc. 417 de 12 de Junho de 1462, pp. 126 e vol. III, doc. 237 de 7 de Junho de 1486, p. 91.

350 Virgínia Rau, *Feiras Medievais Portuguesas...*, p. 179.

351 *Livro da Vereação de Alcochete e Aldeia Galega (1421-1422) ...*, Obrigação de Pedro Eanes de servir o ofício de porteiro, Julho (?) de 1420 (70ª), p. 159.

352 O que seria segundo referência de José Manuel Vargas uma “canastra larga, selha”, *Livro da Vereação de Alcochete e Aldeia Galega (1421-1422) ...*, Obrigação de Pedro Eanes de servir o ofício de porteiro, Julho (?) de 1420 (70ª), p. 159. A selha seria segundo o *Grande Dicionário da Língua Portuguesa* de António de Moraes Silva, vol. X, p. 14, uma vasilha, tina, vaso, geralmente de madeira, em aduelas, com bordas baixas; as suas dimensões e formas variam com as aplicações” em que os peixeiros trazem o peixe.

353 Imagem retirada de <http://expositions.bnf.fr/gastro/index.htm>, acedida em 6 de Junho de 2011.

cabeça transporta o seu pescado para venda num cesto de formas alongadas, um género de canastra³⁵⁴.



Imagem 3 – A Vendedora de Arenques
Cris de Paris, vers 1500
Paris, BnF, Arsenal, Est. 264 Rés. Fol. 15, pl 13

Ainda mais interessante é a postura municipal de Lisboa³⁵⁵ que determina “que nam vendam nenhũu pescado salvo per o lavadeiro da marca da çidade”. Ora, estes cestos chamados lavadeiros eram uma referência de uma certa quantidade de peixe, principalmente miúdo, como besugos, carapaus ou solhas, que era medido e vendido na cidade de Lisboa. Por sua vez em Torres Novas os barbos, enguias, e outro pescado vendia-se em “gamelas, ou em cestos, ou em cestas (...)”³⁵⁶. As gamelas seriam recipientes, largos, provavelmente feitos de madeira, para um transporte mais fácil, sobretudo de peixe mais fugidio.

Os itinerários apresentados pelas nossas fontes (e que representariam uma ínfima parte dos que realmente seriam efectuados por todo o reino) atestam a complementaridade mercantil entre as diversas localidades e demonstram, outrossim, o vital papel do pescado no comércio interno e, por essa via, na vida e na mesa medieval. As rotas seguiam amiúde os trajectos dos rios, mas,

354 Segundo consulta do *Grande Dicionário da Língua Portuguesa* de António de Morais Silva, vol. II, p. 825 a canastra seria uma “espécie de cesto quadrangular, largo e pouco alto, feito de verga ou de fasquias entretecidas”.

355 LPA, p. 34.

356 IHP, vol. IV, p 629.

afastando-se desse privilegiado meio de comunicação, multiplicavam-se os caminhos que animavam as trocas entre localidades vizinhas, o interior e o litoral, ou entre o Norte e o Sul.

Analisaremos em seguida os trajectos ainda mais longos, aqueles que ultrapassavam as nossas fronteiras.

2.4. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO DE PESCADO

O pescado embora seja um alimento com elevado índice de perecibilidade, depois de apanhado em águas portuguesas, servia amiúde para alimentar outros estômagos, exportando-se. Todavia, e considerando as excelentes condições físicas e naturais que o país apresentava, em alturas de penúria e de outros condicionalismos ou entraves, também se importava, mas, claramente em menor grau. Por este prisma, importa, de facto, saber quais as espécies que iriam para fora, que bocas iriam satisfazer, e de que locais e variedades nos convinham trazer.

Desde que Portugal se viu libertado dos mouros, a nossa costa marítima, e em particular alguns portos, foram palco de movimentos de embarcações que entravam e saíam carregados de mercadorias. No Sul, ainda antes de fazer parte do reino de Portugal, temos notícias na obra de Edrisi de algumas cidades portuárias do nosso futuro território, como Alcácer, nesta se indicando que está construída nas margens de um “grande rio subido por muitas embarcações e navios de comércio”³⁵⁷. Não poderemos esquecer, a este propósito, que os Muçulmanos em muito contribuíram para a inovação de técnicas náuticas, e antes de Portugal ser reino estas foram herança dos cristãos e os seus pescadores poderiam ter tocado já nesses tempos nas costas de Marrocos e África, dada a sua proximidade. O peixe e o sal, teriam, pois, desde longa data, desempenhado um papel importantíssimo na economia do território³⁵⁸.

Assim, no litoral, não seria novidade a navegação ser uma actividade consolidada, já nos inícios do reino. Oliveira Marques³⁵⁹ refere que, apesar de os vestígios de comércio externo não serem muitos, os portos portugueses já eram conhecidos por normandos e cruzados ao longo do século IX a XIII, acrescentando que, em 1194, um navio flamengo carregado de mercadoria teria naufragado na costa portuguesa. Por sua vez, em “Bruges, já antes do século XIII, existia uma feitoria portuguesa, a mais antiga de Flandres. Em sentido contrário, sabe-se que também a Inglaterra iam os mercadores portugueses, autorizados, desde 1203, a negociar nos domínios britânicos, por decreto do rei João Sem-terra”³⁶⁰. Na verdade, vários são os documentos que comprovam que as relações exteriores com Espanha, França, Inglaterra, Bruges e Flandres constituíam um facto já visível desde o século XII. Diz-nos Jaime Cortesão³⁶¹, com base em Vanden Bussche, que “os mercadores portugueses começaram e frequentar a Flandres, e especialmente Bruges, depois de 1184; e afirma um historiador belga, particularmente autorizado, que eles não só já eram numerosos em 1197 nessa cidade, mas que foram os primeiros dentre todos os

357 A. H. de Oliveira Marques, *História de Portugal*, vol. I ..., p. 117.

358 Veja-se sobre este assunto A. H. de Oliveira Marques, *História de Portugal*, vol. I, pp.117-120.

359 A. H. de Oliveira Marques, *História de Portugal*, vol. I ..., p. 104.

360 J. Lúcio de Azevedo, *Épocas de Portugal Económico ...*, p. 28.

361 Jaime Cortesão, *Os Factores Democráticos na Formação de Portugal ...*, pp. 85-86.

mercadores estrangeiros a fixarem ali as suas feitorias ou escritórios de comércio”. Acrescentemos que as políticas de casamentos dos nossos reis também a estes contactos ajudaram, lembrando que em 1184 dá-se o casamento da filha de D. Afonso Henriques, D. Teresa, com o Conde Filipe da Flandres.

Logo desde a primeira dinastia os monarcas interessaram-se pela construção de barcos e pelo comércio. O próprio D. Dinis, em 1293, cria uma bolsa de mercadores, e estes estabeleciam relações económicas com a França, Inglaterra e Flandres, colhendo grandes dividendos.

Os produtos levados por mar a outras paragens eram agrícolas, ou piscícolas, já que era da terra e das águas que o Homem medieval retirava o seu sustento, tanto para consumo interno como para comercialização. Portugal não apresentaria, porém, um grande volume de transacções, uma vez que a produção seria pouco significativa, por questões de escala (advinda da relação cumulativa entre superfície territorial e dimensão populacional), representando o consumo interno o ponto mais significativo, não obstante, no entanto, que o nosso parco excedente saísse do nosso território pela via privilegiada que era a marítima.

Desde o século XIII, muitos são os documentos que nos informam de importações e exportações por esta via de eleição, funcionando Portugal como um local de trânsito comercial marítimo. Foi no cruzamento das rotas do mediterrâneo e do Norte da Europa, que exercemos um comércio mais activo, sem esquecer Castela com quem comerciávamos continuamente.

Muitos são os Galegos³⁶² e Castelãos³⁶³ que se encontram referenciados em documentos relativos à actividade piscatória e à problemática relacionada com a carga e descarga e seu controlo, sobretudo nos grandes portos de Lisboa e Porto. Por outro lado, o carregamento de peixe para fora também levantava graves problemas à economia do reino.

A documentação não nos esclarece, no entanto, muitas vezes, se a importação se processa por mãos portuguesas ou estrangeiras, porque tal como os portugueses assomavam a costas estrangeiras e firmavam acordos com outros países para venda do pescado nacional, também barcos estrangeiros carregavam o seu peixe e vendiam-no no reino português. Tal se expressa na situação relatada no documento do século XIV referente à portagem de Lisboa³⁶⁴: “Item dos aueres que vierem de fora do rreyno de portugall he o liuramento dalfandega ou da casa de madeira do que a ella perteençe saluo do pescado E balea e sardinhas E arenques que he o dereito delle na portagem onde quer que uenha asy do Reyno como de fora dell (...)”.

362 *Vereações do Porto (1390-1395)*, A cobrança de Coimas e os Almotacés, doc. 9, pp. 353-354.

363 DP, supl. ao vol. I, doc. 814 de 5 de Abril de 1436, p. 496.

364 DP, supl. I, doc. 42 de 5 de Outubro, anterior a 1377, p. 53.

Ora, nos capítulos Gerais de Santarém³⁶⁵ queixa-se o concelho de um imposto chamado “quinto”, que era cobrado aos estrangeiros que vinham de fora com muito pescado e que chegando ao Restelo, sabendo que teriam que o pagar, dirigiam-se antes a Sevilha ou a outros lugares. Aqui como noutros casos, ficamos sem a informação de onde vinham os pescadores estrangeiros sendo utilizados os termos genéricos “de fora”.

Mas o peixe estrangeiro que chegava aos nossos portos provinha principalmente da Galiza e em tudo seria idêntico ao que no nosso território os pescadores apanhavam. Presente no foral de Viana de 1258, alguma carga de peixe viria de Espanha ou de França, revelando Humberto Moreno³⁶⁶ que “entravam pela barra do Lima embarcações com peixe, o qual era comercializado tanto pelos residentes na vila como pelos que procediam do exterior”. Corroborando a origem do peixe, também nas Cortes de D. Pedro I, de 1361, se revela que a Coimbra chegava peixe vindo da Galiza³⁶⁷. Por sua vez, António Borges Coelho³⁶⁸ adianta que do Porto os barcos “carrega[vam] figo do Algarve, vinho, açougue (?), mel para a Flandres, França e Inglaterra e traz[iam] panos de cor, pescado e armas”.

Pelo exposto, fica claro que, mesmo à margem da situação política, as relações comerciais entre a Galiza e Portugal eram uma realidade, existindo “un intercambio habitual de productos como pan, carne, pescado, vino y ganado, (...) necesario para la vida en las villas ribereñas del Mino”³⁶⁹ por volta do século XIV e XV.

Assim para França saíam as nossas requisitadas lampreias, que eram salgadas na cidade do Porto e colocadas em “rondellas pera levar por fora da terra asy pera França como pera outros logares”³⁷⁰. E para a Flandres, Inglaterra e Mar do Norte, principalmente de Lisboa, partiam, entre as várias mercadorias, a baleia e o óleo de peixe³⁷¹.

De facto Portugal teria forçosamente que levar muito peixe para estas paragens, embora os documentos não abundem sobre o tema. Assim, como já referimos, os nossos pescadores estariam autorizados a pescar nas costas de Inglaterra pelo tratado de 1353 com Eduardo III. Por sua vez, em 1401, a Câmara do Porto acordou que se pudessem carregar para o Levante “Cento e

365 *Cortes Portuguesas. Reinado de D. Duarte (1436 e 1438) ...*, Capítulos Gerais, 3º documento, capítulo 117, p. 20.

366 Humberto Carlos Baquero Moreno, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 69.

367 Cfr. Artigo 13, p. 84.

368 António Borges Coelho, *A Revolução de 1383 ...*, p. 48.

369 Paz Romero Portilla, “Un Observatorio privilegiado de las relaciones entre Castilla y Portugal: Tuy en la Edad Media” in *Estudios em Homenagem ao Professor Doutor José Marques*, Vol. 4, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006, p. 258.

370 *Documentos e Memórias para a História do Porto*, II, «Vereaçoens», Anos de 1390-1395 ..., doc. 25, Sessão de 2 de Março de 1390, pp. 52-53.

371 António Borges Coelho, *A Revolução de 1383 ...*, p. 56.

dez milheiros de sardinha”³⁷², o que Alberto Sampaio³⁷³ não acha invulgar, pois que nas Ordenações Afonsinas por esta mesma altura, “os pescadores de Leça, Matosinhos e dos *outros logares do redor* iam vulgarmente vender pescado a *Aragom (...)*”, denotando-se grande desenvolvimento da pesca, bem como das armações utilizadas. Pelo contrário, em 1443, do Porto³⁷⁴ é feito um pedido ao rei para que os mercadores de Aragão fossem proibidos de comprar pescado nesta cidade para exportar.

O fluxo comercial de pescado era favorecido pela proximidade geográfica e pelas relações políticas existentes entre os reinos peninsulares em tempos de acalmia. E assim, nos mercados locais, quer de Portugal quer de Castela, era frequente a presença de produtos de ambos. O Foral de Gaia (1255), comprova que os “pescadores não se limitavam a explorar unicamente a costa portugalense: demandando a da Galiza (...) por lá se demoravam muito tempo, pois desembarcavam e tomavam pousadas em terra”³⁷⁵. António Borges de Coelho³⁷⁶ menciona que para “Sevilha segu[ia] por mar, a fruta de Sintra, sardinhas e pescado que chegavam também a Aragão”. No documento da Portagem de Lisboa³⁷⁷ assinalava-se que seria “custume que os mercadores catellães Ou outros mercadores naturaes que conprarem Sardinhas pera carregarem pera aragom ou pera sevilha”. Além de sardinhas também carregariam as peixotas.

Mas, não só de portos do Norte ou do Centro do território partiria o pescado, como também os portos do Sul representavam locais importantes para a sua exportação, aproveitando a sua posição estratégica os mercadores italianos³⁷⁸. A par dos cereais, a exportação de pescado ocupava uma posição capital a partir destes portos, onde o “Guadiana e o mar constituíam as estradas principais”. O atum aí pescado seguiria em navios de Itália para os portos do Levante reforçando os laços horizontais, que ligavam o Algarve ao Levante mediterrânico³⁷⁹.

Mais, para o Levante, no século XV, também iria “a mayor parte dos dictos pescados”³⁸⁰ de Viana, Ponte de Lima e Vila do Conde.

Sabemos que devido ao assoreamento³⁸¹ de rios, como o Lima e o Ave, recorreu-se à utilização de caravelas para o transporte de peixe, o que veio condicionar o transporte de

372 *Documentos e Memórias para a História do Porto*, XL, «Vereações», Anos de 1401-1449 ..., doc. 21, Sessão de 26 de Novembro de 1401, p. 55.

373 Alberto Sampaio, *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas...*, vol. II, pp. 118-120.

374 Rosalina B. da Silva Cunha, “Subsídios para a conservação do peixe em Portugal do século XII ao XVI” ..., p. 15.

375 Alberto Sampaio, *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas...*, vol. II, p. 114.

376 António Borges Coelho, *A Revolução de 1383 ...*, p. 56.

377 DP, supl. ao vol. I, doc. 42 de 5 de Outubro, anterior a 1377, p. 57.

378 Pedro Gomes Barbosa, “O Porto de Lagos no final da Idade Média” ..., p. 25.

379 António Borges Coelho, “Algumas notas sobre o Algarve dos séculos XVI e XVII” ..., p. 53.

380 DP, supl. ao vol. I, doc. 138 de 18 de Junho de 1456, pp. 256-257.

381 Humberto Carlos Baquero Moreno, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 74.

mercadorias. Nas Cortes de Lisboa de 1456³⁸² solicitava-se para que as caravelas não transportassem “couros e pão para Ceuta nos meses de Janeiro e Fevereiro, quando delas necessitavam para o transporte da pesca, de que viviam, sobretudo para o Levante”. A resposta foi positiva por parte do rei, dando-lhes liberdade para assim seguirem viagem para o Levante com o pescado durante os meses de Janeiro a Março. Contudo, no século XV, seria complicado requisitar o seu uso porque as caravelas eram bastante usadas para transporte de gentes e de géneros para as nossas praças recém-conquistadas. Um documento de 8 de Fevereiro de 1420 refere-se justamente aos sáveis que eram salgados em Lisboa e depois comercializados em Ceuta³⁸³. O abastecimento de Ceuta pesava sobre o território. Assim Lisboa³⁸⁴, alegando que os rios eram livres a todo o povo – cristão, mouro e judeu – que neles quisessem pescar, assim como o Tejo e o rio de Alpiarça, queixa-se que se retira da boca dos mais pobres os sáveis e outros pescados por causa de Ceuta.

Numa quitação a Gonçalo Pacheco, tesoureiro-mor das coisas de Ceuta em Lisboa referente ao que despendeu no ano de 1439 a 1440, encontrava-se referenciado o peixe seco de baleia e pescadas³⁸⁵. Noutra quitação mais tardia (1453 a 1454) do mesmo tesoureiro citam-se a sardinha, as raias, as pescadas, lixas, peixe-prego e cavalas para levar para Ceuta e ainda para servir de mantimento para a tripulação das caravelas³⁸⁶.

Infelizmente, poucas vezes encontramos alusões à tipologia piscícola das exportações. Mas das poucas referências vamos conseguindo vislumbrar os peixes que mais faríamos chegar às mesas de outros povos, como a lampreia, o sável e a sardinha. Todavia em 1485 a exportação de sardinha e lampreia é proibida³⁸⁷, talvez porque nesta altura Portugal sofreria pela sua carência. O sável também era um eleito das exportações chegando principalmente a Castela³⁸⁸. Ainda para Castela iria sardinha levada por castelhanos que ao nosso país a vinham capturar, juntamente com outros pescados; pelo menos é o que encontramos traduzido na queixa do comendador e alcaide da povoação de Castro Marim a D. João I, dizendo que à vila frequentemente vinham castelhanos pescar com “enxavegas e com outras redes (...) matavam e matam muita sardinha e outros muitos pescados”³⁸⁹. A baleia, pescada em abundância nas nossas costas, também era bastante apreciada nas terras a norte como na Flandres³⁹⁰.

382 *Monumenta Henricina ...*, vol. XII, doc. 174 de 18 de Junho de 1456, pp. 349-350.

383 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 327 de 8 de Fevereiro de 1420, pp. 214-216.

384 *Monumenta Henricina ...*, vol. VII, doc. 196 de 15 de Janeiro de 1442, pp. 284-285.

385 DP, vol. I, doc. 920 de 10 de Agosto de 1440, p. 516.

386 DP, supl. ao vol. I, doc. 228 de 2 de Março de 1456, pp. 348-356.

387 Rosalina B. da Silva Cunha, “Subsídios para a conservação do peixe em Portugal do século XII ao XVI” ..., p. 15.

388 HFAC, vol. II (1439-1481), doc. 417 de 12 de Junho de 1462, pp. 125-126.

389 Dias Dinis, *Estudos Henriquinos, Acta universitatis conimbrigensis*, vol. I ..., p. 97.

390 DP, supl. ao vol. I, doc. 42 de 5 de Outubro, anterior a 1377, p. 58

Territórios medievais do pescado do reino de Portugal

O nosso pescado enviado por duas das principais rotas marítimas, a do mediterrâneo, para Castela, Aragão e Itália e a do mar do Norte abasteceria a Flandres, Bruges e Inglaterra, estava presente nas mesas de muitos outros homens e mulheres para além dos do reino.

3. TERRITÓRIOS DO CONSUMO DO PESCADO

3.1. CONDICIONANTES DA MESA

Conquanto a saciação da fome seja um dos desígnios básicos dos seres humanos, desde cedo os alimentos e a alimentação ultrapassaram essa missão vital. Na Idade Média, época fértil em mitos e lendas, à alimentação e aos alimentos associava-se uma forte carga simbólica.

A Igreja, componente fundamental da estruturação cultural e social medieva, construiu um sistema de valores que colocava os alimentos no epicentro dos seus rituais e dos ritmos quotidianos dos seus fiéis. Assim, certos alimentos sofreram restrições ao consumo, sendo considerados impuros de acordo com os cânones teológicos: uns sê-lo-iam sempre; outros, em determinados dias específicos – quartas, sextas e, por vezes, aos sábados – e em épocas especiais – a Quaresma ou o Advento.

Como é a alimentação um acto capital no quotidiano de cada um, “apesar de banais necessidades do organismo, merecem atenção e atentos cuidados, tanto do ponto de vista da saúde, como de ordem social, cultural e moral”³⁹¹. D. Duarte, imbuído de grande modernidade em relação a estes assuntos, dedica algumas reflexões nos seus escritos, e refere que se deveria evitar cair em erros alimentares, considerando que se entraria na esfera do pecado, devendo o crente observar determinadas regras: “de jantar e cear qualquer pessoa de nosso estado geralmente deve seer contente, jejũando aqueles dias que per a Igreja for mandado, e algũus outros por sa devaçom”³⁹².

Por outro lado, para além das restrições de âmbito espiritual, os homens da Idade Média deviam seguir a opinião dos físicos que catalogavam os alimentos de acordo com os benefícios ou prejuízos dos alimentos para o organismo em geral ou para algum órgão em particular.

Para além destas condicionantes devocionais e materiais, os alimentos eram também atingidos pela valorização social e económica que lhes era atribuída, pois, os alimentos exibidos na mesa reflectiam a categoria social de quem os apresentava: “Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és”.

Numa sociedade solidamente estratificada, assente no núcleo básico da família mais estreita ou alargada, também nas refeições se observava a hierarquia familiar. Só se poderia comer depois de ser dada ordem pelo patriarca, que antes recitava uma oração de agradecimento - “benditos sejam, Senhor, estes alimentos que vamos comer...”. A simbiose entre sociedade e

391 Maria Adelaide Miranda e Luís Correia de Sousa, “A «mesa do rei» como metáfora de poder”, in *a mesa dos reis de Portugal*, coordenação de Ana Isabel e David Felismino, Apresentação de Maria Helena da Cruz Coelho, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 2011, p. 397.

392 D. Duarte. *Leal Conselheiro*, edição crítica, introdução e notas de Maria Helena Lopes de Castro, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 1998, cap. 32, p. 127.

religião estava sempre presente à mesa medieval. Esta era profundamente moldada pela religião que influenciava a confecção, através, sobretudo, da valorização da trilogia dos alimentos sacralizados – pão, vinho e azeite – e o consumo dos alimentos, exigindo abstinência de carne e consumo de peixe em certos dias.

Por este prisma, as regras eclesiásticas influenciavam os sentidos e a memória gustativa das populações, dado que “a religião esteve sempre presente em todas as tigelas e em todas as frigideiras do passado, como um dos seus mais importantes ingredientes”³⁹³. Assim, não eram apenas as condicionantes naturais de cada aglomerado populacional e as sociais respeitantes aos diversos grupos que modelavam as mesas medievais, mas a Igreja, com as suas regras, imprimia-lhes um cunho específico, afastando, por exemplo em certos dias, a vigorosa e apetitosa, mas impura carne, e substituindo-a pelo peixe, alimento carregado de simbolismo para os seguidores de Cristo desde os tempos do Império Romano. De resto, a alimentação dos homens medievais era, sempre que possível, à base de carne, daí que os períodos de abstinência ou de jejum nos ajudem melhor a compreender a importância do pescado, que, pela sua associação à água, surge como “froid, donc blanc, maigre, triste si ce n’est calmant. En tout cas, pur”³⁹⁴.

Para além disso, a ingestão do pescado, “partindo do princípio de que a carne vermelha era alimento de ricos, criava em tempos de penitência uma igualdade de todos perante o preceito espiritual, uma democratização radical perante Deus”³⁹⁵. Na verdade, Cristo multiplica o pão, assim como os peixes, logo, o peixe encontra-se imbuído de uma forte carga simbólica. O peixe ocupou, deste modo, um lugar privilegiado na iconografia cristã e muitos são os objectos religiosos que o têm gravado, porque representa a igreja primitiva, tendo sido dado a comer no dia da ressurreição e assim simbolizando a refeição eucarística. Maguelonne Toussaint-Samat resume estas ideias, “D’ autre part, on a avancé que des considerations diététiques se faisaient déjà jour à un époque où l’alimentation fortement carnée des nantis demandait une pause de temps en temps. L’ aspect moral de l’ abstinence était également dans la ligne de pensée de L’ Église: nous sommes tous égaux devant Dieu”³⁹⁶.

No judaísmo, o peixe também apresentava uma forte conotação simbólica. As noivas pisavam-nos para que a virgindade se transformasse em fecundidade³⁹⁷. Na verdade o peixe, desde tempos remotos, constituiria um símbolo de fecundidade e de regeneração, Toussaint-Samat escreve “comme on ne voit le poisson que lorsqu’il effleure la surface des eaux, remontant

393 L. Jacinto García, *Comer como Deus manda*, Editorial Notícias, Lisboa, 2000, p. 13.

394 Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire Naturelle e Moral de la nourriture*, Bordas Cultures, Paris, 1987, p. 237.

395 César Aguilera, *História da Alimentação Mediterrânica*, Terramar, 2001, p. 74.

396 Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoir Naturelle e Moral...*, p. 237.

397 Veja-se este assunto em Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *História da Alimentação, Dos Primórdios à Idade Média*, vol. I, 2ª edição portuguesa; Terramar, Lisboa, Abril de 2008, pp. 328-329.

dês mystères dês profondeurs, l'Inde ancienne en avait fait un instrument de la révélation qui permet de renaître en soi-même pour une autre vie autrement plus riche et plus féconde³⁹⁸.

Os preceitos religiosos determinavam que sessenta e oito dias por ano seriam de interdição à carne e aos “ovos, queijo, manteiga, banha, vinho e até peixe gordo!”³⁹⁹, sendo obrigatório o consumo do peixe, a um dia em cada três que deveria abster-se de carne. Maria Helena da Cruz Coelho⁴⁰⁰ refere que seriam 146 os dias em que se comeria peixe, todas as semanas, as Quartas e Sextas-feiras, mais durante o Advento e a Quaresma. Se estas prescrições fossem respeitadas, que seria muito complicado para as populações, principalmente as do interior, conseguir peixe, mesmo recorrendo ao de água doce e ao seco, salgado ou defumado. Nos dias de abstinência à carne e gorduras a dieta era pouco variada, e de preferência ingerindo-se peixes pequenos e magros.

Será então o peixe a “carne da Quaresma”, desde que a Igreja o instituiu como substituto penitencial da carne, não obstante – ou talvez pela – sua limitada atractividade gastronómica, como o salientou Kenneth Kiple⁴⁰¹. A absoluta necessidade de consumir peixe exigia, por isso, a obrigatoriedade de capturar peixe para alimentar as populações durante longos períodos, essencialmente o da Quaresma e do Advento.

Nas fontes que consultámos, destacam-se diversos pedidos insistentes emanados, por vários Mosteiros, principalmente o de Alcobaça⁴⁰², aos pescadores para que fornecessem peixe para o mosteiro. Este alimento era fundamental para os monges que se dedicavam várias horas à oração, à meditação e ao trabalho silencioso, cabendo ao peixe a função de lhes aportar frialdade e temperança, auxiliando o corpo e o espírito a esta devoção.

No campo dos pecados mortais devia a emenda do pecador pautar-se por sete anos de penitência e, no primeiro deles, nem o peixe gordo, ou qualquer outro tipo de pescado deveria aparecer na sua mesa. A este propósito, vejamos o que nos diz o livro de reflexão espiritual para toda a comunidade medieval escrito por Martin Perez: “En no primeyro ño deve comer carne, ne ouos, ne queyio, ne manteiga (...) ne deve comer peixe grosso ne outro pescado”⁴⁰³. Não comeria carne por castigo, não tocava no peixe porque estava impuro.

A restante população medieval portuguesa consumia, em dias de penitência, o peixe juntamente com os ovos, frutos secos ou queijo, mas esta não era, de facto, uma dieta muito apreciada.

398 Maguelone Toussaint-Samat, *Histoire Naturelle e Moral...7*, p. 236.

399 A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa ...*, p. 9.

400 Maria Helena da Cruz Coelho, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 97.

401 Kenneth F. Kiple, *Uma História Saborosa do Mundo, Dez Milénio de Globalização Alimentar*, Casa das Letras, Cruz Quebrada, 2008, p.127.

402 DP, vol. I, doc. 94 de 18 de Novembro de 1359, p. 111.

403 Martin Perez, *Livro das Confissões*, vol. II, terceira parte, edição de José Barbosa Machado e Fernando Torres Moreira, Pena Perfeita, 2006, cap. 49, p. 95.

Como já referimos, por antagonismo, em estudos sobre o consumo da carne, retiramos preciosas informações sobre o peixe. Louis Stouff⁴⁰⁴ elabora na sua obra um gráfico com base na análise anual da venda de carne num talho de Carpentras, observando que a mesma não se vendia às sextas, aos sábados e durante a Quaresma, logo, “La consommation de poisson apparaît très précisément limitée dans le temps par des facteurs d’ordre religieux”. Ao analisarmos o abastecimento de carne de Vila do Conde, em 1467, pela mão de José Marques⁴⁰⁵, apercebemo-nos que o seu preço era mais elevado “da véspera da Páscoa até à quinta-feira seguinte” e que o abastecimento desta no mercado também variava, comprometendo-se o carneiro por vereação “desde a Páscoa até ao dia 1 de Janeiro seguinte” a fornecer “sessenta arrobas de carne por semana” e de “1 de Janeiro ao Entrudo de 1467, o fornecimento seria apenas de trinta arrobas”. Como verificamos, uma menor quantidade se transaccionava, significando uma redução de 50%, que deveria estar relacionada com a abstinência esperada para a época da Quaresma.

Também, Iria Gonçalves⁴⁰⁶, no estudo das despesas alimentares realizadas por certos viajantes navarros que saem de Estella, perto de Pamplona, para Sevilha, realça que raramente dispensavam a carne em troca de peixe, e que só pela obrigação religiosa é que os pratos eram constituídos por pescado.

Na verdade, as interdições pautavam-se pela negação do prazer que a carne suscitaria, como alimento guloso e sensual, capaz de provocar no homem a desordem de pensamento e avivar a agressividade. Nesta perspectiva, as interdições pouco teriam a ver com considerações dietéticas, sabendo-se, todavia, que o excesso de comida trazia obesidade e mazelas digestivas, males mais comuns entre membros das classes mais abastadas.

Seria a voz da experiência e do senso comum a pautar algumas regras alimentares associadas à negação eterna do prazer e da gula. Aproveitemos a interessante citação de São João Crisóstomo⁴⁰⁷, que diz: “Assim como uma nave com um carregamento para além da sua capacidade vai a pique, da mesma maneira o nosso corpo, ao não aguentar o peso ingerido, submerge-se no pélagos da perdição e leva consigo os seus marinheiros e pilotos com a própria carga e os seus passageiros”. Porém, as interdições que a Igreja determinava, por razões já enumeradas, têm hoje razão, ao afastar da nossa alimentação o excesso de carne e gordura, pautando o bem-estar pela variedade e pela sobriedade alimentar, dando ao peixe um lugar de destaque na alimentação mediterrânica. Contudo, as penas que a Igreja previa para os

404 Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris-La Haye, 1970, pp. 192-194 e 201.

405 José Marques, “A Administração Municipal de Vila do Conde”, em 1466, Separata da Revista *BRACARA AUGUSTA*, Vol. XXXVII – Fasc. 83-84 (96-97), Braga, 1983, pp. 35-36.

406 Iria Gonçalves, “Acerca da Alimentação Medieval”, *Revista da Faculdade de Letras de Lisboa*, IV série, n. 2, 1978, pp. 445-447.

407 Citação, a partir da obra de L. Jacinto García, *Comer como deus manda...*, p.186.

prevaricadores eram bastante duras. No Livro das Confissões de Martin Perez prescrevia-se “Quem comer carne em quareesma em todo esse ano ão coma carne”⁴⁰⁸.

A alimentação e os alimentos são temas que merecem reflexões, advertências e restrições ao longo da Idade Média. A pragmática de 1340⁴⁰⁹ representa também um constrangimento à composição alimentar da mesa, ao estipular a qualidade do alimento e a quantidade presente em cada refeição, ao jantar⁴¹⁰ e à ceia, dos ricos-homens, dos fidalgos e cidadãos. Nesta, o pormenor será mais favorável para o estudo da alimentação. Contudo, ressalvemos que a pragmática destinada a combater os excessos alimentares da população, constituem um código legislativo, não nos permitindo avaliar o seu alcance efectivo junto dos visados.

Tal norma determina, no artigo primeiro dirigido aos ricos-homens, que ao jantar, se quisessem trocar a carne pelo pescado, poder-se-ia escolher até três iguarias deste alimento. À ceia, que neste tempo se fazia por volta das seis ou sete horas da tarde, em dia de carne, o pescado reduzia-se a duas iguarias para não sobrecarregar o estômago. Nos dias de pescado, as refeições deveriam seguir a regra antes descrita para com os dias de carne ainda que se pudesse acrescentar os mariscos de concha. Percebe-se por este articulado, que a mistura de carne com o pescado ou vice-versa não era bem-vinda.

Nos dias de carne, a refeição reservada para os fidalgos e cidadãos, segundo o artigo segundo, aconselha a que se se servissem peixes ao jantar, podendo ser dois pescados e um deles adubado de duas maneiras. Nela consumiriam livremente os solhos, as trutas, as lampreias e os mariscos de concha e outros, “se lhos derem em serviço”. A ceia, nos dias de carne, e se assim o preferissem, comeriam apenas um pescado, confeccionado de uma única forma, mas se alguns outros lhe fossem dados não havia restrição. Nos dias em que o peixe reinava na refeição, o procedimento deveria ser o mesmo que nos dias de carne em que se elegia o peixe para a substituir, consumindo-se também sem discricção os mariscos de concha.

Uma vez mais, não deveria ser servido nas mesas dos fidalgos e restantes cidadãos, a carne com o peixe ou o peixe com a carne, em dias tanto de peixe como de carne. A regulamentação acompanhava-se de penas para quem prevaricasse com excessos alimentares⁴¹¹.

408 Martin Perez, *Livro das Confissões*, vol. II, terceira parte ..., cap. 54, p. 101.

409 *Cortes Portuguesas*. Reinado de D. Afonso IV (1325-1357), Edição Preparada por A. H. de Oliveira Marques, Maria Teresa Campos Rodrigues e Nuno José Pizarro Pinto Dias; Transcrições de Ana Margarida Sousa Luz, Diogo Sasseti Ramada Curto, João José Alves Dias, Margarida Maria Gomes Quintão Lages, Nuno José Pizarro Pinto Dias; Revisão de A. H. de Oliveira Marques e Maria Teresa Campos Rodrigues, Instituto Nacional de Investigação Científica, Lisboa, 1982, pp. 103-105.

410 A. H. de oliveira Marques em *A Sociedade medieval Portuguesa* diz-nos que em fins do século XIV esta refeição deveria acontecer por volta das dez ou onze horas da manhã, mas que em séculos anteriores, dever-se-ia jantar entre as oito ou as nove, p. 7.

411 Os ricos-homens que prevaricassem teriam como pena, o pagamento de uma multa pecuniária: pela primeira vez 10 libras, da segunda 20 libras e da terceira 30 libras, e daí em diante sempre as 30 libras. Os

3.2. SABERES DIETÉTICOS

Considerando D. Duarte a existência de três níveis de riqueza ao dispor dos homens: “natural, outra artificial e a terceira d’ openiom”. E sendo a primeira delas a natural, que significava a “grande avondança de boos ares, auguas, mantimentos e fruitos da terra, do mar e das outras cousas necessárias pera a vida dos homëes”⁴¹², seria imprescindível, saber utilizá-las. Assim, o conhecimento médico da Idade Média determinava que os alimentos se destinassem a promover a saúde porque “na realidade, cada alimento possui propriedades específicas que fazem dele o primeiro recurso terapêutico capaz de corrigir perturbações fisiológicas”⁴¹³. Interessante que entre a execução das receitas como na preparação dos alimentos se utilizassem os mesmos ingredientes e muitas vezes os mesmos utensílios.

Herdada da tradição grega e na base dos quatro elementos essenciais à vida humana, seriam elas o quente, frio, húmido e seco, professava-se a teoria dos quatro humores (sangue, linfa, bílis, pituíta ou bílis amarela, e a atrábilis ou bílis negra), sendo influenciadores do bem-estar ou mal-estar do organismo. Assim, deveria tentar-se um perfeito equilíbrio dos quatro humores, visto que o contrário era causador de doença, logo, a “intervenção dietética consiste em escolher na alimentação ingredientes cujas qualidades corrijam o humor dominante, tendo em conta a estação do ano: um colérico, no Outono, pode permitir-se alguma comida quente e seca; como o Verão de por si exalta o seu temperamento, há-de então procurar muito especialmente pratos onde predomine o frio e o húmido. Ao nível da doença, o mesmo se aplica aos estados febris, também eles quentes e secos”⁴¹⁴. Portanto, seria importante conhecer as propriedades das plantas e dos animais de forma a constituir uma dieta alimentar apropriada ao organismo de cada um, tendo como objectivo o equilíbrio humoral. Pedro Hispano⁴¹⁵ e D. Duarte⁴¹⁶ deixam-nos escritos onde registam claramente estas preocupações.

restantes cidadãos pela primeira vez pagariam uma multa 5 libras, da segunda 10 libras e da terceira 15 libras, sendo as mesmas 15 libras da terceira vez em diante.

412 D. Duarte. *Leal Conselheiro ...*, cap. 32, pp. 128-129.

413 Margarida Reffóios, *Saber e Sabores Medievais - Aspectos da cultura alimentar europeia*, Caleidoscópio, Casal de Cambra, 2010, p. 53.

414 Rui Rocha, *A viagem dos sabores, Ensaio sobre a História da Alimentação (séculos IX-XIX) seguido de 100 receitas em que vários mundos se encontram*, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, Comissariado para o Pavilhão de Portugal – Expo’98 e Edições Inapa, Lisboa, 1998, p. 55.

415 *Obras médicas de Pedro Hispano*, Edição de Maria Helena da Rocha Pereira, Universidade de Coimbra, 1973.

416 Sobre esta temática, leia-se o *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte (Livro da Cartuxa)*, Edição Diplomática, Transcrição de João José Alves Dias e Introdução de A. H de Oliveira Marques e João José Alves Dias, Editorial Estampa, Lisboa, 1982, ou *Leal Conselheiro*, Edição Crítica, Introdução e Notas de Maria Helena Lopes de Castro, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 1998.

Diz-nos Margarida Reffóios⁴¹⁷ que a “dietética, como ciência da alimentação saudável, é desde há muito uma das bases da medicina porque procura, por um lado, assegurar o regime de vida que devem levar as pessoas saudáveis para que saudáveis permaneçam; por outro lado, diminuir as fraquezas dos doentes”. Na Casa de Bragança, “para vigiar, prevenir excessos «por alguma demasia no comer» e avaliar a adequação da comida à saúde dos senhores, estava sempre presente o físico da Casa”⁴¹⁸, médico que, orientado por premissas aristotélicas, aconselhava quais os alimentos que se deveriam consumir.

Sabemos que o conhecimento dietético da Idade Média é fortemente influenciado pelos escritos gregos e árabes. Porém, em Portugal, convém não esquecer a forte influência da Igreja tanto nos saberes medicinais como nas prescrições alimentares. E se o Homem medieval se alimentava sobretudo de pão e carne, desta última se libertava por penitência. Dos exageros carnívoros tratava a Igreja com a prescrição da Quaresma, o que no plano da saúde poderia evitar certas doenças de Primavera como as erupções⁴¹⁹.

Os preceitos religiosos, que eram seguidas por grande parte da população medieval, levariam ao consumo de pescado em dias de penitência e jejum, alimento considerado pouco substancial e não sendo favorável a sua ingestão a gentes de trabalho. Tal como refere Alfredo Saramago⁴²⁰, “o peixe era bastante menos apreciado que as carnes, não só por razões dietéticas – os médicos consideravam-no como pouco alimentício – mas também por razões de imagem: a Igreja tomou-o como substituto da carne e fê-lo alimento de jejuns e penitências” nos quase 150 dias de abstinência por ano. Contudo, D. Duarte acautela que existem três diferenças de jejuns e só são bons e de virtude os que são autorizados pela “Sancta Igreja, nossos prelados ou confessores”⁴²¹. Não é o fruto proibido o mais apetecido? Sempre o foi, e é interessante como a Igreja que com tal afã proibiu a ingestão da carne, que se esqueceu da potenciação da cobiça dos homens sobre tal alimento. De resto, ao proibi-la comparou-a à sensualidade, ao prazer, ao apetitoso, ao saboroso, ao delicioso; indicando o peixe, como matéria alimentar autorizada, à condição de penitência, leve, enxabido, insonso, insípido.

Acrescentemos, por outro lado, que “também é válida uma causa exterior ao alimento, de ordem subjectiva. Se alguém acreditar que um alimento se apresenta impuro, torna-se mesmo impuro. Assim sendo, a consciência viciada do consumidor vicia um alimento que, pela sua

417 Margarida Reffóios, *Saber e Sabores Medievais...*, pp. 52-53.

418 Mafalda Soares da Cunha, “Mesa e aprovisionamento na Casa dos duques de Bragança. Orgânica interna e cerimonial”, in *a mesa dos reis de Portugal*, coordenação de Ana Isabel e David Felismino, Apresentação de Maria Helena da Cruz Coelho, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 2011, p. 75.

419 Geneviève D’Haucourt, *A Vida na Idade Média*, Livros do Brasil, Lisboa, 1944, p. 56.

420 Alfredo Saramago, *O Legado árabe na história da alimentação do Algarve, Torres Veteras*, IX, Torres Vedras, 2007, p. 32.

421 D. Duarte. *Leal Conselheiro ...*, cap. 33, p. 130.

natureza, é bom”⁴²². Por vezes não será fácil a compreensão da medievalidade alimentar, porque para tal teremos que nos deixar imbuir pelas inúmeras regras e códigos alimentares que marcavam fortemente esta sociedade.

No campo dos saberes dietéticos, diz-nos Torres Botelho⁴²³, numa visão contemporânea, que a “percentagem de proteína do pescado é variável podendo, no entanto, situar-se as suas limitações entre os 15% e 25%. A digestibilidade poderá alcançar 90 a 95% o que revela a indicação para as dietas de crianças e velhos”. Brillat-Savarin⁴²⁴, no século XIX, refere, igualmente, que “o peixe é bem menos nutritivo do que a carne de gado, seja porque não contém osmazoma, seja porque, sendo mais leve em peso, possui menos matéria em igual volume. Os crustáceos, e especialmente as ostras, fornecem pouca substância nutritiva; é o que faz com que possamos comer muito antes de uma refeição, sem efeitos prejudiciais”.

É crível que o Homem medieval teria estas noções, contabilizada não em percentagens, mas em experiência alimentar. Os doentes estavam libertos do jejum e na sua ração fazia-se sentir a ausência do peixe, embora haja excepção à regra. Ao lermos o pedido de um aumento de ração⁴²⁵ de 1556 para os enfermos da casa de S. Lázaro, em Évora, encontramos descritos os seguintes elementos: carne, vinho, vestido, calçado, lenha, trigo, azeite e sal. Logo, havia a noção de que um corpo que se encontrasse débil deveria ingerir carne, símbolo de força, em detrimento do peixe, representação da penitência, onde a leveza do alimento era fulcral. Pelo contrário, a nutrição de uma ama-de-leite deveria ser especial para não prejudicar as crianças a ela confiadas, então, além de não deverem comer “alimentos salgados, picantes ou ácidos, bem como pão de trigo, carnes velhas e especiarias”, ou vinho puro, deveriam, pelo contrário, consumir “farinha de favas, pão de sémola, peixe fresco, muito leite cru ou fervido, vinho misturado com água e mel e, na quantidade certa, água que permitia não fluidificar ou espessar demasiadamente o seu leite”⁴²⁶.

Como verificámos, na Idade Média, o peixe era visto e representado como símbolo cristão e por isso mesmo associado a alturas de penitência, logo utilizado na alimentação para conferir leveza ao organismo. Mas, também, como todos os outros alimentos, era consumido para promover ou fornecer ao organismo nutrientes indispensáveis à saúde e utilizado como remédio.

422 Margarida Reffóios, *Saber e Sabores Medievais...*, p. 58.

423 A. Torres Botelho, *Pescado Fresco - Causas da decomposição e sua refrigeração desde a captura*, Orbis, Lisboa, 1970, p. 1.

424 Brillat-Savarin, *Fisiologia do Gosto*, Apresentação de Alfredo Saramago, Tradutor Manuel J. Costa, Via Occidentalis Editora, S.l., 2007, p. 101.

425 Gabriel Pereira, *Documentos Históricos da Cidade de Évora...*, 2ª parte, doc. 61 de 1556, p. 190.

426 Ana Maria Rodrigues Oliveira, “O Corpo Infantil nos Tratados Médico Hispano-Árabes”, in *O Corpo e o Gesto na Civilização Medieval*, Coordenação de Ana Isabel Buescu, João Silva de Sousa e Maria Adelaide Miranda, Instituto de Estudos Medievais da FCSH-UNL, Edições Colibri, Lisboa, 2006, p. 103.

Assim, segundo algumas compilações de autores clássicos atribuídas a Pedro Hispano no século XIII e reunidas no *Thesaurus Pauperum*⁴²⁷, obra usada para o ensino da medicina no século XIV e XV e dedicada à divulgação de tratamentos entre os mais pobres, conhecemos que a ingestão de peixe na Idade Média, além de servir para promover a saúde, servia também como remédio para o tratamento ou alívio de dores. É o caso da extracção de gordura de peixe do rio que, misturada com mel fazia bem para à claridade dos olhos, ou a utilização de sangue de enguia viva, que se deitava sobre os olhos para tirar a úngula⁴²⁸ (membrana do ângulo interno do olho). A bebida elaborada com água, peixes do rio e vinagre, que se devia tomar antes de dormir, promovia o fluxo de urina e, “quando todas as coisas de nada servirem, dê-se durante três dias seguidos, em quarto minguante, uma bexiga de peixe do rio”⁴²⁹. Também o peixe de mar, mais propriamente, as cinzas da cabeça do muge, era um bom remédio para o alívio da ciática.

No *Tratado das Febres* defende-se que “beber ou trazer fígado de peixe de golfinho”⁴³⁰ faria a febre atenuar. E consta, no *Livro sobre a Conservação da Saúde* que faz mal ao cérebro⁴³¹ comer muito peixe, porque causa muita fleuma. Certamente por o peixe estar associado à água consideravam que para o cérebro poderia provocar um humor aquoso.

Margarida Reffóios⁴³² refere que “os quatro humores que circulam no corpo humano provêm da cozedura dos alimentos, primeiro no estômago e depois no fígado. Em cada humor predomina um elemento que lhe confere as suas qualidades. Na fleuma, por exemplo, prevalece a água, sendo assim fria e húmida.” Também em França se considerava o peixe de “temperamento fleumático”, logo dever-se-ia, “cozinhar bem o peixe – de preferência fritando-o -, acompanhá-lo com vinho e a seguir comer frutos secos”⁴³³.

Como em tempos medievos a problemática que envolvia a conservação dos alimentos era complicada, de forma a conservar ou a dissimular o gosto de alimentos já pouco frescos, a população utilizaria muito sal na sua confecção. Tal leva Pedro Hispano a referir, através da observação do real e das suas experiências, que o peixe e a carne muito salgados⁴³⁴, sistematicamente ingeridos, poderiam provocar danos nos pulmões e no baço⁴³⁵, bem como peixe

427 A edição crítica de *Thesaurus Pauperum* foi publicada por Maria Helena da Rocha Pereira em 1973 e inclui o *Tractatus de febribus*, o *Liber de conservanda sanitatee* o *De regimine sanitatis*.

428 *Obras médicas de Pedro Hispano ...*, *Petri Hispani Thesaurus Pauperum*, doc. VIII, p. 128.

429 *Obras médicas de Pedro Hispano ...*, *Petri Hispani Thesaurus Pauperum*, doc. 34, p. 230.

430 *Obras médicas de Pedro Hispano ...*, *Petri Hispani Tractatus de Febribus*, doc. 5, p. 322.

431 *Obras médicas de Pedro Hispano ...*, *Petri Hispani Liber de Conservanda Sanitate*, p. 456.

432 Margarida Reffóios, *Saber e Sabores Medievais...*, p. 53.

433 Jean-Louis Flandrin, et Massimo Montanari (dirig.), *História da Alimentação...*, vol. II, p. 110.

434 *Obras médicas de Pedro Hispano ...*, *Petri Hispani Liber de Conservanda Sanitate*, p. 462.

435 *Obras médicas de Pedro Hispano ...*, *Petri Hispani Liber de Conservanda Sanitate*, p. 470.

podre ou semi-cru e não-escamado faria mal ao fígado⁴³⁶ e ingerir peixes sem escamas⁴³⁷ causaria danos ao coração.

Ainda segundo o mesmo autor⁴³⁸, os melhores peixes e crustáceos para a alimentação humana seriam o lúcio, a perca, e os caranguejos. Contudo, reitera que os peixes sem escamas eram demasiado viscosos e bastante problemática a sua digestibilidade. Deixava a recomendação que, se em alguma mesa se servissem, fossem eles de que espécies fossem, deveriam ser acompanhados de alimentos salgados e uma sopa de vegetais, como a, a salsa, funcho, bredos e borragem.

Igualmente D. Duarte⁴³⁹, no século XV, se preocuparia com os homens que poderiam ter problemas de estômago, tal como ele, deixando registada a forma de como se haveria de proceder, a nível alimentar, para evitar estes males, até porque, como sustentava, cada um “coma e beva por viver, e nom queira viver por comer e beber”⁴⁴⁰. O pescado, considerado por D. Duarte uma vianda húmida⁴⁴¹, devia ser ingerido com moderação, assim como o vinagre, que tanta vez lhe servia de tempero. E se ao jantar⁴⁴² o mais incauto tiver comido muito peixe deve diminuir a ingestão de outros alimentos, logo, “em comer o pão e em no beber estreyte seu regimento e de fruyta pouca ou nada”. De forma a limpar os estômagos mais delicados, aconselha o vômito⁴⁴³ duas vezes por ano. Um para depois da Páscoa, época em que se consome muito peixe às refeições, e outro em Setembro, devido à fruta consumida de Verão.

Portanto, a maioria da população da Idade Média tinha uma alimentação simples que se baseava nos cereais, no peixe, na carne e no vinho. Também se comiam algumas frutas e verduras, mas, a alimentação apresentava-se monótona e pobre em vitaminas. Ainda que houvesse grande variedade, a qualidade nem sempre seria a melhor, devido às incipientes técnicas de conservação. Existiriam mesmo alguns períodos de subnutrição, provenientes de maus anos agrícolas. Acresce que uma alimentação variada e com bons produtos, de significativo valor nutricional, só estaria ao alcance dos mais ricos e poderosos. Os camponeses, que constituíam a maior parte da população medieva, não a poderiam alcançar, alimentando-se, essencialmente, à base de cereais e vinho; dieta enérgica, mas pobre em proteínas e vitaminas.

436 *Obras médicas de Pedro Hispano ...*, *Petri Hispani Liber de Conservanda Sanitate*, p. 468.

437 *Obras médicas de Pedro Hispano ...*, *Petri Hispani Liber de Conservanda Sanitate*, p. 464.

438 *Obras médicas de Pedro Hispano ...*, *Petri Hispani Liber de Conservanda Sanitate*, p. 478

439 *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte (Livro da Cartuxa)*, ed. diplomática, transcrição de João José Alves Dias e introd. de A. H de Oliveira Marques e João José Alves Dias, Editorial Estampa, Lisboa, 1982.

440 D. Duarte. *Leal Conselheiro ...*, cap. 32, p. 126.

441 *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte (Livro da Cartuxa) ...*, doc. 72, p. 253.

442 *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte (Livro da Cartuxa) ...*, doc. 72, p. 254.

443 *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte (Livro da Cartuxa) ...*, doc. 72, p. 256.

No entanto, na Idade Média já os saberes dietéticos influenciavam o mundo dos sabores, retirando ou aprovando um qualquer alimento, permeabilizando-se o bem espiritual com o bem corporal.

3.3. SERVIR O PESCADO À MESA

A definição de mesa na Idade Média passa por um conjunto de normas alimentares que espelham a categoria social específica de cada grupo. No dizer de Maria Helena da Cruz Coelho⁴⁴⁴, na mesa do pobre, “a carne, pescado, legumes ou fruta não seriam, porém, consumidos em grandes quantidades, nem possivelmente todos os dias. O pão e o vinho continuavam a ser, nos últimos séculos da Idade Média e mesmo para além dela, os suportes da sua alimentação”. Por outro lado, “O rico, não só o rei, naturalmente deve ter boa mesa – e não pode lá faltar boa carne”⁴⁴⁵, ao que acrescentaríamos bom pescado e marisco, em dias, não tão poucos, que a isso se obrigaria.

Porém, servir o peixe à mesa não será tarefa fácil. Bem mais simples seria preparar os cavaletes, colocar os estrados e um mantel grosso para colocar por cima o pescado. Poucos são os documentos medievos portugueses que abordam esta temática da confecção e tempero do pescado. Para mais, seria o pescado, e inúmeras vezes servido em dias magros, confeccionado maioritariamente de forma simples e com poucos condimentos.

Contudo, servimo-nos do pouco que nos oferecem as fontes para retratar esta arte culinária, juntando a preciosa ajuda de outros trabalhos. É o caso de Alfredo Saramago⁴⁴⁶, que, na sua obra sobre a alimentação de Lisboa, fornece interessantes achegas no campo da conservação, relacionadas com o tempero, como a técnica de marinar, em cru ou em cozido, a carne ou o peixe com vinagre, especiarias e “morri”, uma espécie de *garum* para temperar, esclarece o autor.

Portanto, verificamos a que o pescado era conservado para servir de alimento ou como forma de tempero a outros componentes alimentares. Neste âmbito, sobressaia o óleo de baleia, que, segundo Geneviève D’Haucourt⁴⁴⁷, era utilizado como tempero de legumes, principalmente de favas e ervilhas. Igualmente o “saim”, que seria uma espécie de gordura animal, neste caso de peixe, ou talvez de baleia. Devia este ser o “saim”, presente numa carta de sentença de 1422⁴⁴⁸, onde Gil Afonso pretendia que fossem isentas de dízima 11 pipas com esta gordura, que de Setúbal trouxera à cidade de Lisboa. O rei pronunciou-se a favor da dízima mesmo que esta gordura tivesse proveniência do reino e não viesse de fora. Embora não tenhamos a certeza da

444 Maria Helena da Cruz Coelho, “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato em tempos medievais”, Separata da *Revista de História Económica e Social*, Coimbra, 1984, p. 94.

445 Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média ...*, p. 17.

446 Alfredo Saramago, *Para uma história da alimentação de Lisboa e seu termo...*, pp. 50-51.

447 Geneviève D’Haucourt, *A Vida na Idade Média...*, p. 57.

448 DP, supl. ao vol. I, doc. 697 de 21 de Abril de 1422, p. 471.

sua utilização, pensamos que servisse para tempero. A mesma finalidade cumpriria o azeite de peixe, que se havia trazido da expedição⁴⁴⁹ às ilhas Canárias, em 1341.

No que diz respeito à condimentação, a única receita de peixe presente no Livro da Infanta D. Maria, refere que: “Tomarão a lampreia lavada com água quente, e tirar-lhe-ão a tripa sobre uma tigela nova, porque caia o sangue nela, e enrolá-la-ão dentro naquela tigela e deitar-lhe-ão coentro e salsa e cebola muito miúda, e deitar-lhe-ão ali um pouco de azeite e pô-la-ão coberta com um telhador; e como for muito bem afogada, deitar-lhe-ão muito poucozinha água e vinagre, e deitar-lhe-ão cravo e pimenta e açafão e um pouco de gengibre”⁴⁵⁰. O modo de arranjar e temperar a lampreia é bastante pormenorizada, mas, depois omite-se o seu modo de confecção.

Contudo, esta receita não devia diferir de outras mais antigas, exceptuando o emprego farto de especiarias. O facto de o livro de receitas de D. Maria ser dedicado à confecção de pratos para servir mesas abastadas, explica a presença da lampreia como única receita de peixe contida neste manuscrito, pois, esta espécie era, na realidade, das mais apreciadas. As receitas mais banais não entrariam nestes compêndios. Assim, como já foi escrito, “difícilmente se encontrará num receituário português como fazer sardinha assada, ou num inglês como preparar o *roastbeef* ou o lombo de carneiro dominical”⁴⁵¹.

Na preparação da lampreia, utilizavam-se no seu tempero variadas ervas aromáticas, especiarias, bem como cebola, azeite, água e vinagre. As especiarias, principalmente a partir do século XVI, abundavam na confecção de pratos, bem como se recorria a uma grande variedade de condimentos num só prato. Neste, registam-se quatro, podendo ainda ser utilizadas mais, à semelhança do que acontecia com a preparação de pratos de carne. Nas mesas abastadas as especiarias seriam substituídas por ervas aromáticas, gorduras e frutos, como por exemplo: laranjas azedas, limões, salsa, coentros, cebolas, azeite, manteiga, o sal e vinagre.

Num mundo de sabores, o Homem da Idade Média, por norma, apreciava a sua comida bem condimentada, o que o levava a utilizar, tanto na confecção como no acto de servir, muitas especiarias e ervas aromáticas. Na contemporaneidade a preparação dos alimentos não difere muito, apesar de sermos um pouco mais comedidos.

As ervas aromáticas adquirem-se facilmente, apanhando-se directamente da terra, já as especiarias, compravam-se nos mercados, atingindo algumas, pela sua raridade, preços elevados. Acrescente-se que seria ainda pela sua raridade que seriam muito requisitadas nas mesas dos ricos. Daí que “bons historiadores consideraram a cozinha temperada com especiarias como um

449 DP, vol. I, doc. 70 de (?) de 1341, p. 80.

450 Receita nº 17 do Livro de cozinha da Infanta D. Maria ..., pp. 32-35.

451 Rui Rocha, *A viagem dos sabores...*, p. 69.

meio de distinção social. Não é falso, visto que essa cozinha não estava ao alcance do povo. Digamos ainda mais: a quantidade e a variedade das especiarias nos alimentos aumentavam em função da fortuna e da categoria social⁴⁵². Mas em tempos medievais, o excesso de ervas e especiarias também poderá estar relacionado com a problemática da conservação dos alimentos. Os temperos poderiam melhor dissimular o gosto pouco agradável que os alimentos poderiam apresentar. Numa outra perspectiva acreditava-se que as especiarias detinham características terapêuticas, apelando “também ao imaginário daqueles que as cheira[vam] e as sabore[avam]”⁴⁵³.

A este respeito, teremos que sublinhar que a dietética era capaz de influenciar significativamente os paladares medievos e influir nos temperos, acreditando-se nas propriedades curativas das especiarias, estas teriam “um papel importante nas normas alimentares devido às virtudes profiláticas e curativas que lhe são atribuídas. No entanto, elas também contribuem para o aperfeiçoamento do gosto, distinguindo-se as culturas graças às características alimentares”⁴⁵⁴.

Com uma função também importante na conservação, não poderemos ainda esquecer a utilização em Portugal de muito sal, vinagre, limão ou laranja azeda e mostarda no tempero e confecção de alimentos. D. Afonso V preferiria para a confecção dos seus alimentos, “a salsa, as laranjas azedas, o sal, o vinagre, o azeite, o *billoto* (?) para além de outros condimentos designados pelos termos adubo e adubos pequenos correspondendo, talvez, a pimenta, alhos e oregãos, e outros”⁴⁵⁵. Noutras mesas, observamos que em Loulé⁴⁵⁶, um grupo de trabalhadores, que trabalhavam por conta do concelho, foram presenteados numa refeição com peixe. Bem interessante e raro, ficou-nos o registo de que o pescado foi servido de maneira muito condimentada: “com sal, azeite, vinagre, cebola, salsa, mostarda”. Temos aqui, mais uma vez, a prova de que o Homem da Idade Média gostava de sabores intensos e comida muito temperada. Assim, o gosto medieval português era marcado pela presença de um conjunto de frutos ou plantas que germinam no território. Mais tarde, quando Portugal dá novos mundos ao mundo, já novos mundos de sabores são introduzidos no reino nacional. Com eles alteram-se hábitos alimentares, mas, devido à estreita ligação dos alimentos com a medicina, também esta se altera.

A condimentação do peixe era assim na Idade Média bastante variada. Num livro de cozinha francês⁴⁵⁷ do século XIV encontra-se a referência a um molho verde para servir o congro. Por seu

452 Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dirig.), *História da Alimentação...*, vol. II, p. 96.

453 Bruno Laurioux, *A Idade Média à mesa*, Publicações Europa América, Mem Martins, 1992, p. 39.

454 Margarida Reffóios, *Saber e Sabores Medievais...*, p. 90.

455 Maria José Azevedo Santos, “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V”..., p. 8.

456 Iria Gonçalves, “Despesas da Câmara Municipal de Loulé em meados do Século XV”, in *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais, 1996, pp. 201-202.

457 Iria Gonçalves, “Acerca da Alimentação Medieval”..., p. 450.

turno, Iria Gonçalves⁴⁵⁸ refere que os orégãos nunca se separavam da confecção de pratos de peixe, juntando por vezes, ou em separado, o vinagre ou o agraço.

Nas cozinhas medievais, para a confecção dos alimentos, predominavam as panelas, as sertãs, e vários utensílios de barro ou de ferro. As formas de fogo doméstico apontam para a preponderância da cozedura, fritura ou assado, sendo que o modo mais fácil e rápido de cozinhar um pequeno peixe, como a sardinha, seria colocá-lo directamente sobre as brasas. Tal é confirmado por Iria Gonçalves, referindo que “os peixes miúdos, especialmente sardinhas porque abundantes e mais baratas, mas ainda carapaus, bogas e outros, dependendo das existências em cada lugar, eram assados sobre as brasas, sem necessidade de qualquer utensílio para a confecção. Um simples espeto feito a partir de pequeno galho verde era quanto bastava para voltar o peixe ou para o trespassar, permitindo assim, por uma manipulação adequada, um assado mais rico”⁴⁵⁹.

Mais ou menos complexa que fosse a forma de confeccionar o peixe, se a sua preparação exigisse fogo, importaria o uso da carqueja, da pinha ou outra lenha de pequena dimensão para atear e do carvão ou da madeira seca para fazer brasa. Sabemos que uma parte das despesas de D. Afonso V era aplicada na compra de carqueja e carvão⁴⁶⁰, produtos essenciais à boa cozinha medieva.

Massimo Montanari, baseado em algumas pinturas, diz-nos que “há peixes, que são com mais frequência representados à mesa de monges e de santos. Nesse caso, são, como manda a cozinha da época, cozinhados na grelha ou dispostos sobre um trincho, separados em pequenos pedaços para serem agarrados entre os dedos, como as carnes”⁴⁶¹. Em casos extremos, como em situações de guerra e com a falta de água, em Almada, no ano de 1384, não houve outro remédio senão cozer-se o pescado em vinho⁴⁶². De resto, as dificuldades aguçam o engenho e levaram, como sabemos, a que diversas vezes se introduzissem inovações no modo de confeccionar.

Mais estreitamente, é a partir do século XIII que se desenvolvem os registos de chancelaria e que surge maior legislação sobre a Casa Real. Se foram atribuídos e gastos valores tão elevados, pela Casa Real – 10 mil libras a Afonso III e 40 mil libras por ano a D. Dinis, em boa mesa e em

458 Iria Gonçalves, “Acerca da Alimentação Medieval” ..., p. 451.

459 Iria Gonçalves, “A Alimentação”, in *História da Vida Privada. A Idade Média*, Direcção de José Mattoso, Coordenação de Bernardo Vasconcelos e Sousa, Círculo de Leitores, Lisboa, 2010, p. 245.

460 Maria José Azevedo Santos, “A Alimentação em Portugal na Idade Medieval. Fontes – Cultura - Sociedade”, Coimbra, 18 de Abril de 1997, *QUADRO I – DESPESA GERAL COM O PESCADO*, do livro de despesa do peixe e da fruta de D. Afonso V (1474).

461 Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dirig.), *História da Alimentação...*, vol. II, p. 135.

462 Fernão Lopes, *Crónica del Rei Dom João I da boa memória e dos Reis de Portugal o décimo* ..., capítulo 136, p. 236.

grandes hostes de criados⁴⁶³ – parece-nos que as preocupações em torno da alimentação se começariam a ampliar.

Os fragmentos que nos restam de 1258 e 1261 permitem-nos observar algumas questões relacionadas com a orgânica da mesa do rei⁴⁶⁴, todavia limitadas quanto às formas de confecção dos alimentos. Pelo regimento da Casa real de 1258⁴⁶⁵ observa-se que nos dias de pescado, ao jantar⁴⁶⁶, preparavam-se três ou dois peixes e um deles teria que ser arranjado de duas maneiras diferentes. Não se registam as qualidades e as formas de arranjar o pescado, pensando-se que poderia D. Afonso III gostar dele bem adubado com laranjas azedas e muitos cheiros ou talvez frito em azeite com polme de farinha, como era habitual, pelas informações que dispomos, nesta época.

Três anos depois, numa lei de 1261, deixando de parte a dúvida que subsiste sobre a quem se dirigia, observamos que este rei, talvez não gostasse de misturar a carne com peixe, porque nos dias de carne manda para que não se coma peixe, dando apenas liberdade ao marisco. Nos dias de comer pescado⁴⁶⁷, recomendava a truta, boga, solho e irze⁴⁶⁸. Mais uma vez, não encontramos referências à sua confecção, mas retiramos informações, através destas leis, de quantidades de pescado servidos à refeição da Casa Real, algumas interdições e alusões por algumas espécies de pescado.

No mercado de Coimbra⁴⁶⁹ pagava-se um dinheiro diariamente pela tenda que vendesse o peixe tanto frito como cozido. Em Santarém D. Afonso V⁴⁷⁰ mandava “fregir” em azeite o pescado envolto em farinha peneirada ou do Alentejo, ressaltando e registando-se no livro de despesas o pagamento de tal trabalho e a compra de sertãs para o efeito. Também se mandava às padeiras fazer deliciosas empadas com recheio de peixe. Para estas, a massa deveria ser “grossa e bem sovada composta, provavelmente, de farinha de trigo, água e sal”. D. Afonso V tê-las-ia degustado, com a sua corte, recheadas com salmonetes.

463 J. Lúcio de Azevedo, *Épocas de Portugal Económico*, Clássica Editora, Lisboa, 1988, p. 41.

464 Leia-se artigo de Rita Costa Gomes, “Os convivas do rei e a estruturação da corte (séculos XIII a XVI)”, in *a mesa dos reis de Portugal*, coordenação de Ana Isabel e David Felismino, Apresentação de Maria Helena da Cruz Coelho, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 2011, pp. 26-43.

465 Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média ...*, p. 92.

466 A. H. de oliveira Marques em *A Sociedade medieval Portuguesa* diz-nos que em fins do século XIV esta refeição deveria acontecer por volta das dez ou onze horas da manhã, mas que em séculos anteriores, dever-se-ia jantar entre as oito ou as nove, p. 7.

467 Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média ...*, p. 93.

468 Joseph M. Piel, *Miscelânea de etimologia portuguesa e galega*, vol. 1, *Acta Universitatis Conimbrigensis, Coimbra: Por Ordem da Universidade, 1953, p. 182. Conforme se refere nesta obra o vocábulo irze seria um nome indígena de salmão usado na costa norte de Portugal e possivelmente em toda a costa Galaico-cantábrica.*

469 Virgínia Rau, *Feiras Medievais Portuguesas...*, p. 180.

470 Maria José Azevedo Santos Santos, “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V” – Breves Notas in *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes – Cultura - Sociedade*, Inatel, Coimbra, 1997, pp. 7-8.

Também D. João I as teria comido, é o que depreendemos pela carta de quitação a Afonso Anes onde se encontra a menção a “três enpaadas de congro”⁴⁷¹ – única alusão a empadas neste documento.

Numa época mais tardia, em 1524, noutra mesa farta e abastada, como era a de D. João III, também se consumiram muitos pescados variados, como as sardinhas, as choupinhas e choupas, azevias, os muges, cavalinhas, pescadas secas, linguados, salmonetes e besugos, entre outros. Não sabemos como seriam confeccionadas todas estas espécies, mas “todos, de igual modo, poderiam ser fritos, assados ou ainda cozidos, mas em particular, os salmonetes, peixes que já Apício considerava próprio de banquetes, eram feitos, também, em pão ou empadas”⁴⁷².

Contudo, uma certeza parece geral e intemporal, o favoritismo da carne em relação ao peixe, sendo considerado, este último, menos saboroso e nutritivo pelos paladares de cada um. E entre os peixes, a preferência ia para o de mar, principalmente quando consumido no estado fresco. Interessante é também verificar que o gosto pelo peixe do rio se situava principalmente em peixes originários do mar como a lampreia, o sável ou o solho. Porém, no mundo de sabores, não poderemos generalizar e teremos que tomar precauções, porque os peixes seriam apreciados de maneira diferente.

Maria Helena da Cruz Coelho⁴⁷³ alude a um tratadista que considerava que no “Verão o pescado é menos saboroso e o seu valor nutritivo mais fraco. E conforme as épocas assim os modos de pescar. No Verão pescava-se ao fundo, porque se cria que com o calor os peixes procuravam as profundidades, enquanto no Inverno mais perto da terra, já que os peixes subiriam à procura de calor”. Depreendemos, então, que seria muito mais agradável consumir o peixe fresco do que seco, salgado ou fumado. Mas quase só este último chegaria à mesa dos habitantes que morassem longe de águas salgadas ou doces. Logo, as sardinhas frescas ou fumadas seriam muito mais apreciadas do que as salgadas⁴⁷⁴.

Iria Gonçalves⁴⁷⁵ ao estudar o percurso de um grupo de homens navarros, no século XIV afirma, peremptoriamente, que o peixe era menos apetecido que a carne, pois raramente, foi degustado por estes homens nos meses de duração da viagem. Tal aconteceu apenas em dias de abstinência, ou, excepcionalmente, num dia, em que se serviu peixe ao jantar e camarões na ceia. Os peixes mencionados foram as trutas, as sardinhas e sabogas.

O percurso realizado pelos emissários de Navarra foi em plena época de Verão e, acrescentemos, todo ele realizado pelo interior, muito longe do mar, concretizando-se o consumo

471 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 341 de 8 de Fevereiro de 1427, pp. 226-228.

472 Maria José Azevedo Santos, *Jantar e ceia na corte de D. João III...*, pp. 44-45.

473 Maria Helena da Cruz Coelho, “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa” ..., p. 91.

474 Maria José Ferro Tavares, “As pescas: uma riqueza em extinção?” ..., p. 644.

475 Iria Gonçalves, “Acerca da Alimentação Medieval” ..., pp. 447-448.

de peixe, em relação a outros víveres, a uns meros 7%. Em todo o caso, e generalizando para toda a Idade Média, Iria Gonçalves reafirma que a produção de pescado era limitada e de difícil conservação e transporte.

Quanto às espécies de pescado nem todas chegavam às mesmas mesas, conforme já fomos afirmando. Tomando como referência um livro da Casa Real do século XVI, Maria José Azevedo chega à conclusão que se “uma varredeira ganhava, nesse tempo, 40 reais por dia, uma moça do guarda roupa da rainha pouco mais de onze, um pagem 41, um escrivão das compras cerca de 50 e uma moça da câmara menos de 30. Avalie-se, deste modo, quantos dias tinham que trabalhar para comprar, por exemplo, um sável que custava mais de 200 reais, um rodovalho que, se fosse grande, poderia atingir os 300 e uma pescada fresca cujo preço rondava os 130, e pense-se quão distantes dos seus pratos estavam, pelo menos, alguns dos ‘tesouros’ do mar ou dos rios, e, ainda, como era importante a distribuição de iguarias, em peixe ou carne, sobretudo para aqueles cujos salários eram muito baixos”⁴⁷⁶.

Assim, os alimentos servidos à mesa de cada um teriam que ser perspectivados como um elemento diferenciador de classes. A carne era símbolo de prestígio, “era alimento dos fortes, dos poderosos e que lhes potenciava força e poder, até pelo simples alarde, perante os outros, da largueza do respectivo consumo”⁴⁷⁷. O peixe, complementar da carne, marcava igualmente, a posição social de cada um e a sua posse desde a diferenciação das espécies que se consumiam. Sobre este assunto, observa-se que os principais estratos sociais da cidade ou vila achavam que deveriam ser os primeiros a ser abastecidos com os melhores alimentos da cidade, assim, as vereações de Loulé⁴⁷⁸, em 1396, penalizavam as pescadeiras e também aqueles que vendiam carne, com uma multa de 5 libras, por se recusarem a vender o pescado às filhas e mancebos dos escudeiros que o iam comprar.

À mesa dos ricos diferenciam-se ocasiões como os banquetes que, na sua maioria, eram abrilhantados com minúcia, evidenciando a grandeza e generosidade da pessoa que os oferecia. São “o lugar onde o poder se representa como lugar da festa na sociedade, de acordo com estratégias bem conhecidas de apropriação e domesticação dos súbditos – e que, por isso, os receituários de corte são duplamente festivos”⁴⁷⁹. Ocorrem, porém, numa altura extraordinária e diferenciam-se da alimentação quotidiana dos reis ou senhores.

Na mesa dos mais pobres a sardinha devia ser a espécie eleita, uma vez que a havia em abundância e bastante acessível. Sabemos que, no século XIV, esta foi dada a comer, por parte do Cabido de Coimbra, aos trabalhadores de Outil, quatro por cada um. Igualmente pelo século XV,

476 Maria José Azevedo Santos, *Jantar e ceia na corte de D. João III...*, pp. 46-47.

477 Iria Gonçalves, “A Alimentação”, in *História da Vida Privada...*, p. 226.

478 *Actas das Vereações de Loulé*, vol. I..., sessão de 22 de Janeiro de 1396, p. 100.

479 Rui Rocha, *A viagem dos sabores...*, p. 70.

Santa Cruz de Coimbra alimentava os trabalhadores da sua granja de Antanhol com vinho e sardinhas⁴⁸⁰. Também deveriam consumir grande quantidade de pescadas, designadas, neste tempo, por “peixotas”.

Observemos as mesas do interior de alguns mosteiros, afinal, seria nestes que se consumiria mais pescado. A sua refeição, como observamos na imagem 4⁴⁸¹, deveria ser simples e frugal para que os organismos dos religiosos se sintam leves, logo, mais preparados para os longos momentos de reflexão.

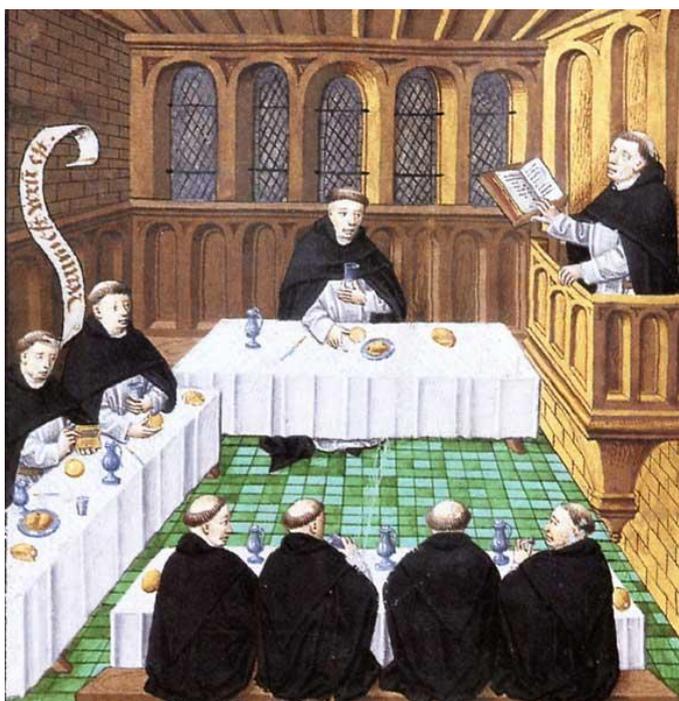


Imagem 4 – A Refeição monástica
Henri Suso, *L'orloge de Sapience*, vers 1455-1460
Bruxelles, Bibliothèque royale, Manuscrits IV.111, folio 274

No século XIII, no mosteiro de Pombeiro⁴⁸², o pescado⁴⁸³ ocupava um lugar substancial na alimentação dos monges que viviam segundo a Regra de S. Bento. Nas suas refeições os legumes eram quase sempre servidos acompanhando normalmente o peixe. Diz-nos Joana Lencart⁴⁸⁴ que “na confecção dos alimentos eram também usadas especiarias como a pimenta e a canela”. Especiarias que talvez se utilizassem na confecção do peixe, quando fora do jejum, e dever-se-ia

480 Ver Maria Helena da Cruz Coelho, *Apontamentos sobre a comida...*, pp. 94-95.

481 Imagem retirada de <http://expositions.bnf.fr/gastro/index.htm>, acedida em 6 de Junho de 2011.

482 Joana Lencart, *O Costumeiro de Pombeiro, Uma Comunidade Beneditina no séc. XIII*, Editorial Estampa, Lisboa, 1997.

483 Joana Lencart, *O Costumeiro de Pombeiro ...*, p. 109.

484 Joana Lencart, *O Costumeiro de Pombeiro ...*, p. 110.

comer cozido, dado que “os alimentos dados aos monges altera[vam] entre crus e cozidos conforme o dia da semana”.

Em dias de festivos⁴⁸⁵, eram servidas duas refeições onde o peixe estava bem presente, acompanhado por legumes, que constituíam a base da alimentação destes monges.

Armando de Castro⁴⁸⁶ refere que, pela imposição das rendas, se percebe que no Mosteiro de Pendorada⁴⁸⁷, eram servidos sáveis no Domingo de Ramos aos seus membros. Mas em certos dias, ao jantar ou à ceia, podiam os monges comer bogas e trutas.

Em certas comunidades religiosas todos os dias se servia peixe até para responder à alimentação dos hóspedes. Em Alcobaca assim era, concedendo os reis cartas de privilégio⁴⁸⁸ que isentavam os pescadores da Pederneira de irem nas galés reais, em hoste e em fossado por mar e por terra, porque “hũu dos mayores encargos que o dicto moesteiro ha assy he o pescado que há daver per a manter a hospitalidade que mantem e porque eles outrossy comem conthinuadamente no convento e nom ham honde o aver (...)”.

O mesmo acontecia no mosteiro da Misericórdia de Aveiro, ordenando D. João II, em 1484, aos juizes e oficiais que lhes forneçessem o peixe necessário nas épocas de pouco pescado. Uma vez “que eles continoadamente comiam pescado segundo hordenança de ssua hordem e muitas vezes ho nom podiam aver e ficavam ssem ele porquanto algũus almocreves e Regatãaes e Regateiras o compravam juntamente ssem lhe querer dar parte dele (...)”⁴⁸⁹.

Na *Crónica da Fundação do Mosteiro de Jesus de Aveiro e Memorial da Infanta Santa Joana filha Del Rei Dom Afonso V*⁴⁹⁰, encontramos dados exemplares das vivências das extraordinárias mulheres que o habitaram. Este mosteiro de freiras Dominicanas de Aveiro constituiu, entre 1465 e 1530, um importante centro cultural. A princesa jejuava e alimentava-se de pescado porque no Mosteiro de Jesus de Aveiro não havia permissão para se consumir carne, assim como noutros “moesteiros de observãcia deste Regno” e só em caso de extrema gravidade de enfermidade a se poderia servir.

485 Joana Lencart, *O Costumero de Pombeiro ...*, p. 111.

486 Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV, vol. IV ...*, pp. 128-129.

487 HFAC, vol. I (1208-1483), doc. 207 de 26 de Setembro de 1386, p. 174-175.

488 DP, vol. I, doc. 94 de 18 de Novembro de 1359, p. 111.

489 HFAC, vol. III (1481-1493), doc. 177 de 3 de Fevereiro de 1484, pp. 62-63.

490 *Crónica da Fundação do Mosteiro de Jesus de Aveiro e Memorial da Infanta Santa Joana filha Del Rei Dom Afonso V*. Códice Quinhentista, Leitura, Revisão e prefácio de António Gomes da Rocha Madahil, Edição do Pof. Francisco Ferreira Neves, Aveiro, 1939, p. 120.

Sabemos também que D. Estevão, bispo de Coimbra, em 1319⁴⁹¹, deixou uma dívida, num total de 50 libras, doze soldos e quatro dinheiros a fornecedores de peixe e de carne. A que Afonso Esteves, uchão de D. Pedro I e criado de Estevão da Guarda, saldou em nome deste último e por ordem do referido monarca. Pela dívida observamos o que poderia ser servido na sua mesa, em termos de espécies e quantidades de pescado. Nesta, fazem-se referência aos congros secos, a 5 dúzias de gorazes, a 2 arrobas de baleia e uma arroba e meia de baleia magra, a três sáveis e a 4 cambos de pescado. De acordo com o documento, a despesa deixada pelo bispo foi muito elevada, ultrapassando as 10 libras, num total de 208,60 soldos, notória das quantidades de peixe comprado, onde destacamos a quantidade elevada de baleia. Com certeza faria esta esquecer os sacrifícios de tantos dias guardados a penitências.

A carga simbólica e religiosa do pescado pesava muito em tempos medievais. Fora dos mosteiros, era pela interdição da carne que surgia o pescado à mesa da maioria da população. Numas mesas servir-se-iam melhores qualidades e quantidades e noutras chegaria em menor quantidade, menos fresco e menos saboroso, mas mais barato.

Infelizmente, a informação de que dispomos para a definição do gosto medieval pelo pescado é parca, em todo o caso, apercebemo-nos que pobres e ricos gostariam de o servir à mesa de quando em vez. Muitos sentir-se-iam obrigados a comê-lo em dias magros. E era à mesa dos pobres das comunidades litorâneas que as mais acessíveis espécies seriam comuns no dia-a-dia.

491 Carta gentilmente facultada pela Professora Doutora Maria José Azevedo Santos, e que fora usada para um trabalho no âmbito do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, Arquivo Nacional Torre do Tombo - S. Vicente de Fora, maço VI, doc. 19. Transcrita no Anexo 1.

CONCLUSÃO

É lugar-comum afirmar que qualquer trabalho de investigação sobre a alimentação na Idade Média não será fácil de concretizar porque as fontes são escassas e dispersas. Assim, também o nosso estudo se revelou particularmente complicado de efectuar, conquanto nos centrássemos em particular num único alimento: o pescado.

Nesta perspectiva, uma das razões que dificultou a realização deste trabalho residiu na especificidade temática das fontes utilizadas, caracterizadas pela sua natureza essencialmente jurídico-económica, não abordando outras dimensões de importante relevo para a nossa investigação, como a confecção e apresentação do pescado na mesa da sociedade medieva. De resto, tal não era novidade, conquanto o contacto prévio com a bibliografia e a análise preliminar do *corpus* documental logo o indiciasse.

Ao invés, as fontes utilizadas revelaram-se frutíferas na elaboração de um quadro demonstrativo da importância do pescado na Idade Média, tal era a atenção prestada a grande parte da realidade que circundava o trajecto do peixe, desde a sua captura, transformação e venda. Ou seja, o relevo atribuído ao peixe concentrava-se na sua dimensão económica, sobressaindo a sua valia como mercadoria e não como elemento de arte gastronómica. Daí que as fontes dele se desinteressassem quando era reduzido a simples alimento.

De facto, não é apenas à luz do conhecimento actual do território português que podemos inferir da importância do pescado na Idade Média, pois, embora, a elevada extensão da costa marítima e da rede fluvial, que a montante a alimenta, explique, em parte, a abundância de pescado e sua variedade, a explicação carece de relação com outros.

Em primeiro lugar, temos que ter em atenção as cambiantes formais e de conteúdo das zonas marítimas e fluviais ao longo dos séculos e, em segundo lugar, ponderar as especificidades circunstanciais que as rodeavam.

Relativamente ao primeiro aspecto, destaca-se o facto de o território de hoje não ser, rigorosamente, o mesmo que se apresentava ao homem medieval. A forma, a extensão, profundidade ou fecundidade das águas nacionais alterou-se com o inexorável devir histórico-geográfico, resultando, por exemplo, na escassez piscícola das nossas bacias hidrográficas na actualidade. Na Idade Média, o mar era rico em peixe, porventura o mais apreciado, mas os rios também se revelavam vitais provedores de diversas espécies bastantes apreciadas, como a lampreia ou a truta. De resto, as nossas fontes comprovam esta assumpção, tal é a profusão de locais justafluviais ou litorâneos onde se capturava este alimento e que se encontravam sob apertada observância legislativa.

Por outro lado, e considerando as especificidades circunstanciais que envolviam o território, interessa, desde logo, realçar a estreita ligação entre cultura e território. Utilizando a terminologia de Henri Lefebvre⁴⁹², este espaço vivido, onde a vida flui contínua e perpetuamente, explica a especial notoriedade do pescado na Idade Média. De facto, à especificidade territorial que colocou ao dispor do homem medieval grandes quantidades de pescado, juntam-se as singularidades culturais, sobressaindo, em Portugal, as de natureza religiosa, que associavam o fruto da água à purificação, e conseqüentes imposições legislativas, que exigiam o seu intensivo consumo.

A importância do peixe no Portugal medieval explica-se pela união destes dois factores fundamentais: a obrigação de o comer com a abundância do alimento.

Tal importância da pesca surge largamente documentada, contando-se de longa data os documentos com referências à pesca e ao peixe. A postura municipal de Coimbra, de 1145 alude a venda de pescados de mar e de rio. Os Forais de Évora de 1166, de Coimbra em 1179, de Palmela em 1185, e tantos outros, contêm disposições sobre as vendas de pescado de idêntico teor⁴⁹³. Igualmente, desde a primeira dinastia a agricultura e as actividades marítimas, entre elas a pesca e a construção de barcos, tornaram-se prioridades máximas das políticas régias, uma vez que era necessário povoar e criar condições de fixação de gentes.

Por este prisma, observámos que a actividade piscatória se tornou relevante para o Homem medieval, tanto para o pescador como para o consumidor, e não menos para aqueles que retiravam diversos dividendos desta realidade.

Protagonista deste enredo, o pescador surge frequentemente na documentação que analisámos, pois assumia-se como peça vital no abastecimento do peixe. Contudo, este interesse não residia no homem, mas sim no ofício, que era alvo de protecção e incentivo, apesar das dificuldades que lhe estavam associadas.

A análise das fontes deixa perceber que os pescadores não eram, na realidade, em demasia para um Reino ávido de peixe, principalmente nos dias magros determinados pela Igreja. Assim, a diversificação de técnicas e equipamentos fluviais e marítimos utilizados na faina ajuda a explicar a variedade dos territórios da pesca e das espécies, exigindo, portanto, formas diferenciadas de captura do peixe.

É difícil, se não impossível, afirmar qual o mais importante, se o pescado do mar ou do rio, uma vez que ambas as qualidades tiveram a sua importância de acordo com a época e com as condições naturais e geográficas. Hoje é a marítima que impera, mas na Idade Média, a fluvial

492 Henri Lefebvre, *The production of space*. Oxford: Blackwell, 1995.

493 DP, supl. vol. I, docs. 236 de 16 de Junho de 1145, p. 366; 239 de 28 de Abril de 1166; 241 (?) Maio de 1179 e 242 (?) Março de 1185 p. 367 respectivamente.

também ocupava grande parte das gentes e era objecto de regulamentação, como se pôde verificar na variada documentação que enumera imposições, proibições, sanções e privilégios aos pescadores.

Parte significativa de tais regulamentações destinava-se a assegurar os réditos da pesca, que eram, como demonstrámos ao longo deste trabalho, deveras importantes para os monarcas e senhores, sendo sobre a forma de coutadas que se interditava ou condicionava a actividade piscatória em proveito de alguém. As coutadas revelavam-se uma mais-valia para os seus proprietários, pois, por um lado, constituíam uma fonte de rendimento, e, por outro lado, asseguravam-lhes a entrada fresca de pescado, mormente nas alturas em que o seu consumo era religiosamente exigido.

Do quadro que traçámos sobressai a abundância, qualidade e variedade das espécies piscícolas presentes no reino de Portugal na Idade Média. Nesta época os peixes de água doce ombreavam com os marítimos, sendo, decerto, elevado o seu consumo por parte da população medieval, que, na verdade, beneficiava de um alargado leque de escolhas. De todas as espécies, tanto fluviais como marítimas, a lampreia, o sável e a truta foram os mais aludidos nos documentos que analisámos.

Estas e todas as outras espécies, em maior ou menor grau, eram vendidas um pouco por todo o reino, deslocando-se desde o seu lugar de captura até às localidades que por elas aguardavam. A meticulosidade com que as nossas fontes, sobretudo as posturas e vereações, se debruçavam sobre todo o processo de conservação e venda do pescado indicia a sua importância e a necessidade de regulamentar a vida económica medievá. Nas zonas ribeirinhas, o peixe era seguido e controlado desde que o barco entrava na ribeira, encaminhado para a portagem e, de seguida, comercializado em grosso e adquirido pelos revendedores, pescadeiras e regatões.

Os trajectos do peixe desde a água até à mesa exigiam que, quando não era possível o seu consumo fresco, se conservasse através da salga, da seca e do fumo. Nas zonas ribeirinhas o peixe fresco representava a maior fatia do que era consumido, levantando aos concelhos diversos problemas na garantia da sua qualidade. Cabia aos almotacés a fiscalização do pescador, que muitas vezes era também mercador, e das pescadeiras. Por outro lado, as técnicas de conservação garantiam o fornecimento do pescado às populações mais distantes dos locais de produção, sobretudo as do interior, que sentindo a mesma necessidade de consumir o peixe, estavam por limitações territoriais, condicionados no acesso imediato a este bem.

A este propósito, variadíssimos estudos apontam para a circulação do pescado um pouco por todo o reino, bem como para os intercâmbios que ultrapassavam as fronteiras. A sua captura no mar e nos rios era abundante e as transacções comerciais daqui resultantes afirmavam-se

como actividades vitais que marcavam o Portugal medievo. De resto, os numerosos documentos que referem as entradas e saídas das cargas de peixe e respectivas taxas de portagem demonstram que o pescado do reino português constituía uma relevante mercadoria nas transacções comerciais internas e externas.

Como referimos anteriormente, terminado o ciclo económico do pescado, as nossas fontes não o acompanham na parte final do seu itinerário que o há-de levar à mesa. A falta de documentos, quer de carácter oficial, quer de carácter privado, que aclarem as formas de confeccionar e de saborear os vários tipos de peixe constituiu uma limitação material à prossecução da nossa investigação, dificultando-nos, um estudo mais pormenorizado desta temática. Não obstante tal condicionamento, recorreremos também a obras bibliográficas no intuito de complementar o nosso acervo documental e recolher mais informações sobre o peixe na mesa.

Conquanto o peixe não fosse o alimento preferido do homem medieval, todavia existiam espécies mais estimadas que outras. A pescada, o salmão, o congro, o linguado, a lampreia, o sável, o solho, entre outros, eram os peixes mais apreciados para preencher as mesas e as refeições das pessoas mais notáveis e mais abastadas, ficando para o povo o pescado mais comum, como a sardinha. Reparámos que, na descrição de algumas mesas mais ricas, não existia a preocupação em esmiuçar o que vem para a mesa, apenas se nomeia o pescado de forma global, sem especificação sobre a sua apresentação ou confecção e, muitos menos encontramos exposições das mesas mais pobres. As perguntas serão sempre mais que as respostas. Os documentos com que lidámos apresentam-se parcos em pormenores, logo foi necessário esforço e cautela para estabelecer algumas comparações e preencher lacunas. Tornámo-nos, aqui, «pescadores à linha em pleno mar» tentando com a informação obtida encaixar peças de um imenso *puzzle*.

Assim, verificámos que o peixe se servia nas mesas medievais, pelo menos nos dias em que se interditava a alimentação de carne, embora não fosse o alimento preferido. A Igreja tornou-o alimento/obrigação como sinal de ablação, libertador ou purificador das transgressões terrenas.

O consumo do peixe associava-se à observância das regras religiosas, sobretudo nas mesas mais abastadas, porque, nas dos mais pobres, para além do cumprimento do preceituário cristão, as espécies piscícolas, mais acessíveis em relação à carne, desempenhariam um vital papel na alimentação. Preparava-se o pescado de forma bem condimentada, com muitas especiarias, no caso de ser servido aos ricos e utilizava-se muitas ervas aromáticas e frutos. Devendo-se comer frito, assado ou cozido. Nas populações litorâneas tal era, evidentemente, um facto incontroverso, constituindo o consumo do peixe uma prática quotidiana.

Nas mesas dos religiosos, o consumo de peixe era também uma necessidade absoluta. Os documentos que analisámos referem os insistentes pedidos de coutos e de pescadores por parte

dos abades dos mosteiros. A obtenção de espaços e homens que lhes fornecessem de forma segura o pescado, demonstra, outrossim, a importância deste alimento, quer para o cumprimento da normativa regante, quer para assegurar a hospitalidade.

Acresce que o nosso estudo reiterou a impossibilidade de dissociar a terra e a água na vida do homem medieval, pois a agricultura e a pesca, principais actividades que de cada elemento sobressaem, são partes de um todo que se complementa a nível social, político e económico.

De resto, foi o elemento aquático que influenciou o modo de povoamento do território nacional, originando o aparecimento de vilas ou cidades junto a portos de mar ou de rio, promovendo o desenvolvimento urbano. Estes aglomerados de gentes deram origem a necessidades de consumo, que só poderiam sobreviver com condições adequadas de abastecimento alimentar. Em Portugal, como noutros reinos, o consumo de peixe cruzou-se com as necessidades alimentares, os princípios dietéticos e as regras religiosas, ocupando, deste modo, um lugar central e insubstituível na vida do homem medieval.

FONTES

Actas das Vereações de Loulé, vol. I, Edição Preparada e Prefaciada por Humberto Baquero Moreno; Leitura Paleográfica, Transcrição e Índices de Luís Miguel Duarte e João Alberto Machado, Porto: edição da Câmara Municipal de Loulé, 1984.

As Obras de Gil Vicente, Direcção científica de José Simões, vol. I e II, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 2002.

Bíblia Sagrada contendo o Velho e o Novo Testamento, Traduzida em português por João Ferreira de Almeida, Depósito das Escrituras Sagradas, Lisboa, 1968.

Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I (1357-1367), Edição Preparada por A. H. de Oliveira Marques, Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1984.

Chancelarias Portuguesas. D. Afonso IV (1325-1357), A. H. de Oliveira Marques (coord.), vol. II, Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1990-1992.

Chancelarias Portuguesas. D. João I, vol. I: Tomo 3, (1384-1388); vol. II: Tomo 2, (1387-1402); vol. III: Tomo 1, (1385-1410), vol. III: Tomo 3, (1402-1418), vol. IV: Tomo 1, (1410-1425), vol. IV: Tomo 2, (1425-1433), Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2004-2006.

Collecção de livros ineditos da historia portuguesa dos reinados de D. Affonso V, a D. João II, por José Correa da Serra, Academia Real das Sciencias de Lisboa, vols. IV e V, Lisboa, 1790-1824.

Cortes Portuguesas. Reinado de D. Afonso IV (1325-1357), Edição Preparada por A. H. de Oliveira Marques, Maria Teresa Campos Rodrigues e Nuno José Pizarro Pinto Dias; Transcrições de Ana Margarida Sousa Luz, Diogo Sasseti Ramada Curto, João José Alves Dias, Margarida Maria Gomes Quintão Lages, Nuno José Pizarro Pinto Dias; Revisão de A. H. de Oliveira Marques e Maria Teresa Campos Rodrigues, Instituto Nacional de Investigação Científica, Lisboa, 1982.

Cortes Portuguesas. Reinado de D. Pedro I (1357-1367), Edição Preparada por A. H. de Oliveira Marques e Nuno José Pizarro Pinto Dias; Transcrições de Nuno José Pizarro Pinto Dias e Teresa Maria Ferreira Rodrigues; Revisão de A. H. de Oliveira Marques e João José Alves Dias, Instituto Nacional de Investigação Científica, Lisboa, 1986.

Cortes Portuguesas. Reinado de D. Duarte (1436 e 1438), Organização e Revisão Geral de João José Alves Dias, Centro de Estudos Históricos, Universidade Nova de Lisboa, 2004.

Crónica da Fundação do Mosteiro de Jesus de Aveiro e Memorial da Infanta Santa Joana filha Del Rei Dom Afonso V., Códice Quinhentista, Leitura, Revisão e prefácio de António Gomes da Rocha Madahil, Edição do Pof. Francisco Ferreira Neves, Aveiro, 1939.

Descobrimientos Portugueses, Documentos para a sua História Publicados e Prefaciados por João Martins da Silva Marques, vol. I e supl. ao vol. I, Edição do Instituto para a Alta Cultura, Lisboa, 1944.

Documentos e Memórias para a História do Porto, II, «Vereações», Anos de 1390-1395, com Comentário e Notas de A. de Magalhães Basto, Publicações da Câmara Municipal do Porto, 1980.

Documentos e Memórias para a História do Porto, XL, «Vereações», Anos de 1401-1449, com nota prévia de J. A. Pinto Ferreira, Publicações da Câmara Municipal do Porto, 1980.

D. Duarte. *Leal Conselheiro*, Edição Crítica, Introdução e Notas de Maria Helena Lopes de Castro, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 1998.

Oliveira, Frei Nicolau de. *Livro das Grandezas de Lisboa*, (contém fac-simile da edição original de 1620), Vega, Lisboa, 1991.

História Florestal, Aquícola e Cinagética. Colectânea de Documentos existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Chancelarias Reais, direcção e selecção de C.M.L. Baeta Neves, transcrição e revisão de provas de Maria Teresa Barbosa Acabado, compilação, sumários e índices de Maria Luísa Esteves, 5 volumes, Lisboa, 1980-1988.

Livro da Vereação de Alcochete e Aldeia Galega (1421-1422), Introdução, transcrição e notas de José Manuel Vargas, Câmara Municipal de Alcochete, 2005.

Livro das Posturas Antigas, Leitura Paleográfica e Transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, Câmara Municipal, 1974.

Livro de cozinha da Infanta D. Maria, códice português, I.E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, Prólogo, Leitura, Notas aos textos, Glossário e Índices de Giacinto Manuppella, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 1987.

Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte (Livro da Cartuxa), Edição Diplomática, Transcrição de João José Alves Dias e Introdução de A. H de Oliveira Marques e João José Alves Dias, Editorial Estampa, Lisboa, 1982.

Lopes, Fernão. *Crónica del Rei Dom João I da boa memória e dos Reis de Portugal o decimo*, Parte Primeira, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 1973.

Perez, Martin. *Livro das Confissões*, vol. II, partes III e IV, Edição de José Barbosa Machado e Fernando Torres Moreira, Pena Perfeita, 2006.

Monumenta Henricina, Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique, Volumes, IV, VII, XII, Coimbra, 1960-1974.

Obras médicas de Pedro Hispano, Edição de Maria Helena da Rocha Pereira, Universidade de Coimbra, 1973.

Portugaliae Monumenta Historica a saeculo octavo usque ad quintum decimum. Leges et Consuetudines, Dirigida por Alexandre Herculano, vol. I, fasc. III e V, Lisboa, 1866-1868.

Posturas do Concelho de Lisboa (século XIV), Apresentação de Francisco José Velozo, Leitura Paleográfica, nótula e vocabulário de José Pedro Machado, Sociedade de Língua Portuguesa, Lisboa, 1974.

Resende, Garcia de. *Chronica de El-Rei D. João II*, Bibliotheca de Classicos Portuguezes, Vols. I, e III, Lisboa: Escriptorio, 1902.

Synodicon Hispanum, II, Portugal, Edição de António Garcia y Garcia, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1982.

ESTUDOS

Aguilera, César – *História da Alimentação Mediterrânica*, Terramar, Lisboa, 2001.

Arnaut, Salvador Dias – *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Colares Editora, Sintra, 2000.

Azevedo, J. Lúcio de – *Épocas de Portugal Económico*, Clássica Editora, Lisboa, 1988.

Barbosa, Pedro Gomes – “O Porto de Lagos no final da Idade Média”, in *Cadernos Históricos IV, Actas do Seminário “Os descobrimentos portugueses e o Algarve d'Aquém e d'Além Mar”*, Lagos, 1993, pp. 15-48.

Barros, Henrique da Gama – *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XII e XV*, Tomo III e IV, Typographia Castro Irmão, Lisboa, 1914-1922.

Botelho, A. Torres – *Pescado Fresco – Causas da decomposição e sua refrigeração desde a captura*, Orbis, Lisboa, 1970.

Beirante, Maria Ângela V. da Rocha – *Santarém Medieval*, Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 1980.

Beirante, Maria Ângela V. da Rocha – *Santarém Quinhentista*, Ramos, Afonso e Moita, Lisboa, 1981.

Branco, Fernando Castelo – “Do tráfego fluvial e da sua importância na economia portuguesa”, Separata do *Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa*, Janeiro – Março de 1958.

Brillat-savarin, Jean Anthelme - *Fisiologia do Gosto*, Apresentação de Alfredo Saramago, Tradutor Manuel J. Costa, Via Occidentalis Editora, S.L., 2007

Castro, Armando – *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. IV, Portugália, Lisboa, 1966.

Coelho, António Borges – *A Revolução de 1383*, Editorial Caminho, Lisboa, 1981.

Coelho, António Borges – “Algumas notas sobre o Algarve dos séculos XVI e XVII”, in *Cadernos Históricos IV*, Lagos, 1993, pp. 49-59.

Coelho, Maria Helena da Cruz – “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato em tempos medievais”, Separata da *Revista de História Económica e Social*, Coimbra, 1984, pp. 91-101.

Coelho, Maria Helena da Cruz – “A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas”, Separata da *Revista de História Económica e Social*, Coimbra, 1987, pp. 45-63.

Coelho, Maria Helena da Cruz – *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*, 2ª ed., volume I, Imprensa nacional – Casa da Moeda, Lisboa, 1989.

Coelho, Maria Helena da Cruz – “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa”, in *Cadernos Históricos*, 6, *Actas do Seminário “Pescas e navegações na história de Portugal (século XII a XVIII)”*, Lagos, 1995, pp. 81-102.

Cunha, Mafalda Soares da – “Mesa e aprovisionamento na Casa dos duques de Bragança. Orgânica interna e cerimonial”, in *a mesa dos reis de Portugal*, coordenação de Ana Isabel e David Felismino, Apresentação de Maria Helena da Cruz Coelho, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 2011, p. 64-81.

Cunha, Rosalina B. da Silva – “Subsídios para a conservação do peixe em Portugal do século XII ao XVI”, Separata do *Boletim da Biblioteca da Universidade de Coimbra*, vol. XXIX, Coimbra, 1972, pp. 5-72.

Cortesão, Jaime – *Os Factores Democráticos na Formação de Portugal*, Livros Horizonte, Lisboa, 1974.

D’Haucourt, Geneviève – *A Vida na Idade Média*, Livros do Brasil, Lisboa, 1944.

Dinis, Dias – *Estudos Henriquinos*, Acta universitatis conimbrigensis, vol. I, Coimbra, 1960.

Ferreira, Francisco Messias Trindade – *O Tombo da Confraria dos Pescadores e Mareantes de Santa Maria de Sá*, Junta de Freguesia de Vera Cruz, Aveiro, 2009.

Ferreira, Sérgio Carlos – *Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média*, Dissertação de Mestrado no âmbito do Curso Integrado de Estudos Pós-Graduados em História Medieval e do Renascimento, Faculdade de Letras do Porto, 2007.

Flandrin, Jean-Louis et Massimo Montanari (*dirig.*) – *História da Alimentação, Da Idade Média aos Tempos actuais*, vol. II, Terramar, Lisboa, 2001.

Flandrin, Jean-Louis et Massimo Montanari - “História da Alimentação”, vol. I, *Dos Primórdios à Idade Média*, 2ª edição portuguesa; Terramar, Lisboa, 2008.

García, L. Jacinto – *Comer como Deus manda*, Editorial Notícias, Lisboa, 2000.

Garcia Mercadal, J. (Recopilacion, traduccion, prologo y notas) – *Viajes de extranjeros por España y Portugal, Desde los tiempos mas remotos, hasta fines del siglo XVI*, Aguilar, Madrid, 1952.

Gomes, Rita Costa – “Os convivas do rei e a estruturação da corte (séculos XIII a XVI)”, in *a mesa dos reis de Portugal*, coordenação de Ana Isabel e David Felismino, Apresentação de Maria Helena da Cruz Coelho, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 2011, pp. 26-43.

Gonçalves, Iria – “Acerca da Alimentação Medieval”, *Revista da Faculdade de Letras de Lisboa*, IV série, n. 2, 1978, pp. 441-458.

Gonçalves, Iria – “Na Ribeira de Lisboa em finais da Idade Média”, in *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais, 1996, pp. 61-75.

Gonçalves, Iria – “Despesas da Câmara Municipal de Loulé em meados do Século XV”, in *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais, 1996, pp. 191-209.

Gonçalves, Iria – “A Alimentação”, in *História da Vida Privada em Portugal. A Idade Média*, vol. I, Direcção de José Mattoso, Coordenação de Bernardo Vasconcelos e Sousa, Círculo de Leitores, Lisboa, 2010, pp. 226-259.

Kiple, Kenneth F. – *Uma História Saborosa do Mundo, Dez Milénios de Globalização Alimentar*, Casa das Letras, Cruz Quebrada, 2008.

Lauriou, Bruno – *A Idade Média à Mesa*, Publicações Europa América, Mem Martins, 1992.

Lefebvre, Henri – *The production of space*. Oxford: Blackwell, 1995.

Lencart, Joana – *O Costumeiro de Pombeiro, Uma Comunidade Beneditina no séc. XIII*, Editorial Estampa, Lisboa, 1997.

Machado, José Montalvão – “Alimentos antigos e alimentos novos”, *Anais da Academia Portuguesa de História*, II série, vol. 29, Lisboa, 1984, pp. 507-528. (pp. 508-509).

Madhail, António Gomes da Rocha – *Crónica da Fundação do Mosteiro de Jesus de Aveiro e Memorial da Infanta Santa Joana*, filha Del Rei Dom Afonso V (códice quinhentista), Edição de Prof. Francisco Ferreira Neves, Aveiro, 1939.

Marques, A. H. de Oliveira – *História de Portugal*, vol. I, Palas Editores, Lisboa, 1985.

Marques, A. H. de Oliveira – *Nova História de Portugal*, Direcção de Joel Serrão e A. H de Oliveira Marques, vol. IV, Editorial Presença, Lisboa, 1987.

Marques, A. H. de Oliveira – *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da vida quotidiana*, Livraria Sá da Costa Editora, 5ª ed., Lisboa, 1987.

Marques, José – *A Administração Municipal de Vila do Conde, em 1466*, Separata da Revista *BRACARA AUGUSTA*, Vol. XXXVII – Fasc. 83-84 (96-97), Braga, 1983.

Martins, Oliveira – *Portugal nos Mares*, Ulmeiro, Lisboa, 1988.

Mattoso, José – *História de Portugal*, vol. III, Editorial Estampa, Lisboa, 1993-1995.

Miranda, Maria Adelaide e Luís Correia de Sousa – “A «mesa do rei» como metáfora de poder”, in *a mesa dos reis de Portugal*, coordenação de Ana Isabel e David Felismino, Apresentação de Maria Helena da Cruz Coelho, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 2011, pp. 382-401.

Moreno, Humberto Carlos Baquero – *A Acção dos Almocreves no desenvolvimento das comunicações inter-regionais portuguesas nos fins da Idade Média*, Brasília Editora, Porto, 1979.

Moreno, Humberto Carlos Baquero – “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa”, in *Cadernos Históricos*, 6, *Actas do Seminário “A navegação e a actividade mercantil no Entre-Douro-E-Minho”*, Lagos, 1995, pp. 65-80.

Oliveira, Ana Maria Rodrigues – “O Corpo Infantil nos Tratados Médico Hispano-Árabes”, in *O Corpo e o Gesto na Civilização Medieval*, Coordenação de Ana Isabel Buescu, João Silva de Sousa e Maria Adelaide Miranda, Instituto de Estudos Medievais da FCSH-UNL, Edições Colibri, Lisboa, 2006, pp. 95-107.

Pereira, Gabriel – *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, 1ª e 2ª parte, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa, 1998.

Piel, Joseph M. – *Miscelânea de etimologia portuguesa e galega*, vol. 1, Acta Universitatis Conimbrigensis, Coimbra: Por Ordem da Universidade, 1953.

Pico, Maria Alexandra Tavares Carbonell – *A terminologia naval portuguesa anterior a 1460*, Sociedade de Língua Portuguesa, Lisboa, 1963.

Rau, Virgínia – *Feiras Medievais Portuguesas, Subsídios Para o Seu Estudo*, Editorial Presença, Vila da Feira, 1983.

Reffóios, Margarida – *Saber e Sabores Medievais – Aspectos da cultura alimentar europeia*, Caleidoscópio, Casal de Cambra, 2010.

Rocha, Rui – *A viagem dos sabores, Ensaio sobre a História da Alimentação (séculos IX-XIX) seguido de 100 receitas em que vários mundos se encontram*, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Comissariado para o Pavilhão de Portugal – Expo'98 e Edições Inapa, Lisboa, 1998.

Rodrigues, António Simões (coord.) – *História de Portugal em datas*, Círculo de Leitores, Lisboa, 1994.

Romero Portilla, Paz – “Un Observatorio privilegiado de las relaciones entre Castilla y Portugal: Tuy en la Edad Media” in *Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques*, Vol. 4, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006, pp. 247-260.

Santos, Maria José Azevedo – “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V” – Breves Notas in *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes – Cultura-Sociedade*, Inatel, Coimbra, 1997, pp. 1-33.

Santos, Maria José Azevedo – *Jantar e cear na corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*, Câmara Municipal de Vila do Conde, 2002.

Sampaio, Alberto – *Estudos Históricos e económicos. As póvoas marítimas*, vol. II, Documenta Historica, Lisboa, sd.

Saramago, Alfredo – *Para uma história da alimentação de Lisboa e seu termo*, Assírio & Alvim, Lisboa, 2004.

Saramago, Alfredo – *O Legado árabe na história da alimentação do Algarve, Torres Veteras*, IX, Torres Vedras, 2007, pp. 29-40.

Serrano, Gloria Lora – “Feria y mercados en la Plasencia Medieval” in *Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques*, vol. 2, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006, pp. 161-178.

Serrão, Joel – *Dicionário de História de Portugal*, vol. V, Livraria Figueirinhas, Porto, 1992.

Silva, António de Moraes – *Dicionário da Língua Portuguesa*, vol. II e X, Editorial Confluência, 1950-1957.

Silva, Maria Fernanda Espinosa Gomes da – “Notas sobre a actividade piscatória na economia marítima da I.^a dinastia”, in *Palestra*, nº 15, Lisboa, 1962, pp. 26-39.

Silva, Maria Fernanda Espinosa Gomes da – “A Acção do Infante D. Henrique – Antecedentes e Condicionantes”, in *Escritos Históricos*, Porto Editora, Porto, 1972, pp. 135-147.

Silva, Maria Fernanda Espinosa Gomes da – “Pescarias”, in *Escritos Históricos*, Porto Editora, Porto, 1972, pp. 205-209.

Tavares, Maria José Ferro – “As pescas: uma riqueza em extinção?”, in *Olhares sobre a História*. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves, Lisboa, Caleidoscópio, 2009, pp. 639-661.

Toussaint-Samat, Maguelone – *Histoire Naturelle e Moral de la nourriture*, Bordas Cultures, Paris, 1987.

WEBGRAFIA

<http://larsdatter.com/fishing.htm> - acedido em 4 de Agosto de 2011

<http://expositions.bnf.fr/gastro/index.htm> - acedido em 5 de Junho de 2011

ANEXOS

Anexo 1

1319 Novembro, 3, Santarém – Carta comprovativa do pagamento de dívidas, sobretudo a fornecedores de peixe e carne, deixados pelo bispo de Coimbra, D. Estevão, que Afonso Esteves, uchão de D. Pedro I e criado de Estêvão da Guarda, saldou em nome deste último e por ordem do referido monarca.

A) T.T. – S. Vicente de Fora, maço VI, doc. 19.

«Sabham quantos estes stromentum vyrem e leer ouvyrem que en presença de mim Afonso Domingui publico tabellion de Sanctaren e das testemuynhas que adeante som scritas Afonso Steveez, criado de Stevam da Guarda, eychon de nosso senhor el Reyen logo e em nome do dicto Stevan da Guarda, per mandado de nosso senhor en Reyassy como conteúdo enhûasa carta e de Pero Giraldez alcaide e de Pedre Anes de Pavha e de Vaasco Perez alvaziis de Sanctarem presente Reymonde Anes e Meen Perez testamenteyros de Don Stevam bispo que foi em Coimbra. O dicto Afonso Steveez pagou a Dona Eixa trinta e sex soldos que dise que lhy devya o dicto bispo per razon de quyno e de partes que lhifilharom pêra o dicto bispo. Item pagou a Vaasco Domingui vinte e oyto libras e dous soldos e meyo que disse que lhi devyam per razom de lenha que del conpraron pêra o dicto bispo. Item pagou a Afonso Perez carnyceiro três libras e quatro soldos que jurou que lhydevya o dicto bispo per razon de quatro carneyros que lhy pêra el filharon a dez e sex soldos o carneyro. Item pagou a Clara Zagala três libras e meio que jurou que lhydevya o dicto bispo per razom de congros secos que dela conpraron quando o dicto bispo chegou passado a Sanctaren. Item pagou a Stevaynha molher de Lourenço pregoeyro quarenta soldos de cinco duzeas de gorazes que disse que dela compraram pêra o dicto bispo a oyto soldos a duzea. Item a essa quatorze soldos e dez dinheiros d'ûa arrova de balea que dela compraram a cinco dinheiros o arrâtel. Item pagou a Maria Salgada quinze soldos per três sovaes que disse per juramento que lhi filharon pêra o dicto bispo a cinco soldo o saval. Item pagou a Maria Cayeira dez e sex soldos que jurou que lhy devyam per razon d'ûaarrova e meia de balea magra que dela compraram pêra o dicto bispo a quatro dinheiros o arrâtel. Item a essa dex e sex soldos que jurou que lhy devyam de quatro cambos de pescado que lhy filharon para o dicto bispo. Item pagou a Johom Bocharo três libras e meya que jurou que lhy devyam de carne d'uum almalho que lhy filharom pêra o dicto bispo. Item pagou a Domingas França dez soldos e oyto dinheiros que jurou que lhy devyam d'ûa arrova de balea que lhy filharom pêra o dicto bispo a qatro dinheiros o arrâtel. Item pagou a Josep carnyceyro quatro libras e meia que jurou que lhy devyam d'ûa vaca que lhy filharom pêra o dicto bispo. Soma desta paga cinquenta libras e doze soldos e quatro dinheiros. Das quaes cousas sobredictas o dicto Afonso Steveez pedio a

mim Affonso Dominguiiz tabellion de suso dicto que lhy desse huum stromentum de como pagava estes dinheiros per outoridade da carta de d'el Rey que ende mostrava per que os mandava pagar e per mandado dos dictos alcayde e alvaziis assy como Pero Galego porteyro do concelho da docta vila de Sanctaren disse da parte deles.

Fecto foy esto en Sanctaren nas casas que forom do dicto bispo, três dias de Novembro, Era de mil e trezentos e cinquenta e sete anos.

Os que presetes forom: Meen Perez, Reymonde Annes e Pero Galego porteyro e outros.

Eu Afonso Dominguiiz publico tabellion de Sanctaren a estas cousas presente fuy e a rogo do dicto Afonso Stevvez este stromentum scrivy e en el este meu sinal pugy.»