



Escola Profissional
da Serra da Estrela



EPSE

**ESCOLA PROFISSIONAL
DA SERRA DA ESTRELA
VALORIZA A TERRA**



VALORIZAR A TERRA
ESCOLA PROFISSIONAL DA SERRA DA ESTRELA



ANO
2015

PAGINAÇÃO | DESIGN | IMPRESSÃO
DIGICYBER.PT

CONTEÚDOS
colaboradores identificados

TIRAGEM
2000 ex.

DISTRIBUIÇÃO GRATUÍTA



EPSE



VALORIZAR A TERRA
ESCOLA PROFISSIONAL DA SERRA DA ESTRELA

A ESCOLA PROFISSIONAL DA SERRA DA ESTRELA **VALORIZA A TERRA**

www.epse.pt | www.valorizaraterra.pt



Maria Helena Coelho, Doutora

Professora Catedrática da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Investigadora do Centro de História da Sociedade e da Cultura

“
o foral de Seia é o mais completo de todos
os que se dirigiram a estas terras da serra
e nele se faziam respeitar os ancestrais
costumes plasmados no foral concedido
à vila por Afonso Henriques.
”

OS ALIMENTOS AO CORRER DOS FORAIS MANUELINOS DE SEIA*

O Venturoso rei D. Manuel foi o monarca que, perseguindo uma política regulamentadora e normalizadora, acabou por pôr em prática a reforma dos forais, que os povos já vinham pedindo em Cortes, ao longo do século XV¹.

1 No ano de 1496 concretizava-se tal projecto, estando nomeada a comissão que o devia executar, composta pelo chanceler-mor do reino Rui Boto, o desembargador João Façanha e o cavaleiro da casa real Fernão de Pina. No ano seguinte, o soberano deu ordem para que os contadores das comarcas enviassem os originais dos forais, tombos e escrituras que comprovassem o normativo municipal, juntamente com uma relação da responsabilidade dos homens das câmaras, precisando o modo como eram arrecadadas as portagens e direitos fiscais.

No caso de existirem dúvidas, realizavam-se inquirições locais. As questões foram-se avolumando e, em 1498, seguiram até junto do monarca vinte e dois desembargadores, acompanhados de Fernão de Pina, para lhe apresentar os casos mais problemáticos, aos quais D. Manuel respondeu nos conhecidos “Pareceres de Saragoça”.

A reforma dos forais tinha em vista harmonizar a lei geral com a local, impondo a todo o reino as mesmas unidades de peso e medida e as mesmas moedas, de molde a que os direitos régios fossem cobrados com rigor, embora sem abusos gravosos para os povos². Logo D. Manuel antecedeu este programa foraleiro de uma reforma monetária e promulgou, em 1502, o regimento dos Pesos e Medidas.

* Este estudo foi elaborado no âmbito do projeto DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia, apoiado pela FCT-Capes e FCG.

1) Leia-se sobre a reforma manuelina dos forais Maria José Bigotte Chorão, *Os Forais de D. Manuel. 1496-1520*, Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, 1990 e José Manuel Garcia, *Os Forais Novos do reinado de D. Manuel. Coleção do Banco de Portugal*, Lisboa, Banco de Portugal, 2009, pp. 13-18.

2) O amplo contexto do enquadramento político desta reforma é traçado por Margarida Sobre Neto, “A persistência senhorial”, in *História de Portugal*, dir. de José Mattoso, vol. III, *No Alvorecer da Modernidade (1480-1620)*, coord. de Joaquim Romero Magalhães, Lisboa, Editorial Estampa, 1993, pp. 165-175 e, especificamente, pp. 171-172.

Esta notável reforma jurídica, legislativa e de chancelaria, que envolveu muitos conhecedores de direito e de leis e muitos especialistas da arte da escrita, da iluminura e da encadernação dilatou-se até 1520, decorrendo portanto 25 anos, o que até não seria muito tempo para uma empresa tão vasta e meticulosa. A chancelara régia manuelina produziu, na verdade, cinco livros de registo dos forais e, ainda, mais três exemplares individualizados de cada foral – pelo menos em teoria, pois cremos que na prática nem todos teriam sido elaborados - destinado um à cidade, vila ou lugar a que pertencia, outro ao seu senhorio, devendo um terceiro reverter para o arquivo real, a Torre do Tombo, onde ficaria guardado.

2 O actual concelho de Seia foi largamente beneficiado com esta reforma dos forais de D. Manuel.

Na verdade 11 das actuais freguesias do concelho tiveram um foral ou foram incluídas em alguns mais genéricos que regulamentavam as relações de certos homens com o seu senhorio³.

O mais artigo foral foi concedido a Seia, no dia 1 de Junho de 1510. Dele conhecemos, para além do seu registo no Livro dos Forais Novos da Beira, o próprio original destinado ao concelho com a letra D da dignidade de Dom iluminada.

Depois todos os demais são do ano de 1514, um ano muito activo na chancelaria manuelina, que produziu mais de duas centenas de cartas de forais⁴. Logo a 24 de Janeiro é expedido o de S. Romão, de que também ainda nos resta o original camarário com a letra D iluminada com o escudo encimado pela coroa, símbolos de Portugal e da realeza.

No mês de Fevereiro três cartas saem da chancelaria manuelina com destino a outras tantas freguesias desta região, respectivamente no dia 10, destinada a Sandomil, no dia 15 reportando-se a Loriga e no dia 17 visando



3) A sua transcrição e estudo encontra-se na obra de António H. P. Melo, *Os forais manuelinos da "vilas" do Município de Seia, Seia, Câmara Municipal de Seia, 2005.*

4) Mais precisamente 237 forais. Cfr. Saul António Gomes, *"Os forais de Esgueira: notas codicológicas"*, in Maria Helena da Cruz Coelho, Saul António Gomes, *Esgueira: 500 anos do foral manuelino, Esgueira, Junta de Freguesia de Esgueira - Câmara Municipal de Aveiro, 2015, p. 32.*

Alvoco da Serra. Neste conjunto ainda chegaram até aos nossos dias os manuscritos originais dos forais de Sandomil e Alvoco, iluminados à semelhança do de S. Romão.

Já o foral de Valezim é do mês de Março⁵ e os de Santa Marinha e Torroselo, que eram terras do senhorio de Santa Cruz, de 15 de Maio.

Por sua vez os lugares de Travancinha (18 casais), Várzea (com 32 casais) e Sameice (27 casais) integravam a Comenda do Casal da Ordem de Avis, que teve a cobrança dos seus direitos actualizada por foral de D. Manuel de 21 de Fevereiro⁶.

Através do numeramento de 1527⁷ aproximamo-nos da realidade demográfica destes povoados, o que se relaciona com a sua importância socioeconómica e as necessidades de abastecimento e habitabilidade dos homens e mulheres que neles viviam.

Seia era uma vila que se sobrepunha a todas as demais, com 515 moradores na sede e 5325 no termo. Logo depois destacava-se S. Romão com 525 almas na vila, portanto numa concentração demográfica ainda maior que no centro de Seia, mas já só com 35 no termo. Por sua vez Santa Marinha era uma vila com 475 habitantes, a que se acrescentavam, num termo razoavelmente povoado, mais 205 pessoas. Sandomil ficava-se pelos 400 moradores na vila e 95 no termo. A vila de Loriga contava com 390 moradores e o concelho de Valezim baixava para 300. Na vila de Alvoco da Serra habitavam 230 pessoas e no seu termo mais umas 20. No lugar de Torroselo, que era pertença de Santa Cruz, viviam 135 almas, ainda que uma outra parte do lugar, com 90 habitantes, se integrasse no termo de Seia.

Nesse numeramento os lugares de Travancinha, Várzea e Sameice, do concelho do Casal, são referidos com mais gente do que os casais integrados no foral manuelino da Comenda do Casal⁸.

3 A análise conjunta de toda esta abundante documentação não é tarefa fácil. Recorremos por isso, antes de um estudo comparativo, à análise do foral de Seia, o mais completo e elucidativo, para nos apercebermos das disposições gerais de um foral manuelino.

Abre o mesmo com a alusão ao foral de D. Afonso Henriques, que devia ser respeitado nas rendas e direitos reais com as devidas actualizações. Este foral afonsino foi concedido ao concelho de Seia, em Maio de 1136, seguindo de perto o modelo do foral de Coimbra de 1111, e já foi por nós estudado em trabalho publicado no longínquo ano de 1986, quando se comemoravam justamente 850 anos sobre a outorga de tal foral⁹.

5) Este foral copia-se duas vezes no Livro de Registo, mas com datas diferentes de 4 e 24 de Março.

6) Sobre esta Comenda leia-se Maria Cristina Cunha, *A Ordem Militar de Avis. (Das origens a 1339)*, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 1989 (dissertação policopiada), p. 126; Maria João Oliveira e Silva, "A comenda de S. Vicente da Beira da Ordem de Avis (1330-1384)", in *Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques*, Porto, Faculdade de Letras do Porto, 2006, pp. 7-23.

7) Colhemos os dados do numeramento na obra de João Tello de Magalhães Collaço, *Cadastro da População do Reino (1527)*. *Actas das Comarcas Damtre Tejo e Odiana e da Beira*, Lisboa, 1929, pp. 190-193, 197-198.

8) Assim Sameice tinha 355 habitantes, Travancinha 295, Várzea de Cima 180 e Várzea de Baixo 95. Se fizéssemos corresponder o número de casais referido no foral novo da Comenda do Casal a fogos então teríamos na Várzea 160 moradores, em Sameice 135 e em Travancinha 90 ou 110.

9) Maria Helena da Cruz Coelho, *Seia uma terra de fronteira nos séculos XII-XIII*, Seia, Câmara Municipal de Seia, 1986.

Então o foral manuelino inicia a sua regulamentação, como é normal, com a jugada, o principal imposto directo que incidia sobre o rendimento agrícola e se estabelecia de acordo com os jugos de bois ou outros meios de produção que os homens dispunham para lavrar ou cavar a terra e era pago em cereal.

Segue-se, como também é comum, o tributo a solver pela produção de vinho e linho. Sobre o vinho recaía ainda o direito do relego, portanto o monopólio da venda do vinho do rei, e não qualquer outro, num determinado tempo, neste caso no mês de Janeiro, discriminando-se as penas para os infractores¹⁰.

Particulariza-se, depois, a arrecadação das rendas e tributos específicos das terras reguengas que existiam no concelho, o que é também usual quando as havia.

Discrimina-se, ainda, o tributo colectivo da colheita, pago por todos os moradores da vila, e que ascendia ao alto valor de 2280 reais. A corroborar a dinâmica demográfica e socioeconómica da vila e comarca indica-se que nela havia onze tabeliães, pagando cada um o elevado montante de 480 reais.

Especificam-se, logo depois, as realidades dos maninhos, montados e gado do vento.

Os maninhos eram do rei e o seu almoxarife entregava-os pelas rendas e foros acordados pelas partes.

Os direitos do montado, ou seja as terras de pastagens, também pertenciam ao monarca e andavam conjuntos com os montados da Serra da Estrela, pelo que os homens da vila e termo não pagavam no montado da Serra¹¹.

Note-se que nas terras de Santa Cruz e de Avis os senhores já não prescindiam desse direito.

Assim, em Torroso, os crúzios cobravam, entre o Entrudo e S. João, pela pastagem de um rebanho - dito fato - de gado de fora da comarca, 50 reais. Mas pelo gado da comarca cobravam apenas 10 reais. Mais se clarificava que um rebanho de porcos incluía 50 cabeças e um de vacas 20 animais. Se os rebanhos fossem mais pequenos, os de gado grande solviam 4 reais e os do miúdo meio real.¹²

Em Seia o gado do vento, ou seja o gado perdido, pertencia ao rei e todo aquele que encontrasse um animal sem dono tinha de o comunicar no prazo de dez dias, sob pena de ser considerado furtado. Recolhia-se o mesmo num lugar designado Outeiro e devia ser apregoado anualmente por dia de Santiago.

Algumas situações judiciais eram particularizadas nos itens das citações, do mordomado e da pena de armas.

Assim, por cada pessoa citada a juízo e que não comparecesse, o almoxarife arrecadava 7 reais e o porteiro 11 ceitis. Já o mordomo ficava para si com a dízima da execução das sentenças, mas incidindo apenas sobre o montante do que fosse executado.

10) Por sua vez a Ordem de Avis impunha nos seus 38 casais da Várzea relego por dois meses, ou seja, em Junho e Julho.

11) No foral de Alvoco da Serra esclarece-se mesmo: "Os montados não se pagam porque os da Serra no verão andam com a renda junta da dita Serra e no outro tempo do ano tem irmandade com seus comarcãos" (António H. P. Melo, ob. cit., p. 120).

12) António H. P. Melo, ob. cit., p. 133. Também na comenda de Avis o direito do montado do gado de fora era da Ordem, desde que não tivessem vizinhança ou irmandade com os de Avis, e mais se estipulava de multa dos que entrassem sem licença, por cabeça de gado vacum, 8 reais e de gado miúdo, um real (António H. P. Melo, ob. cit., pp. 150-151).

Quanto à pena de armas, portanto aos crimes praticados com armas, fixava-se em 200 reais e a perda da arma. Mas o que pegasse em espada ou qualquer outra arma sem a tirar da bainha, ou algum pau ou pedra, sem com eles fazer mal, nada solvia. As rixas novas com paus e pedras não se penalizavam. As brigas corpo a corpo, com punhadas ou bofetadas, movidas por qualquer razão, como autodefesa ou apaziguamento de contendores, mesmo que delas resultasse sangue, não se penalizavam. E também isentos se encontravam os que tirassem armas para se defender ou para apartar adversários, mesmo que fizessem correr sangue.

Não se encontravam abrangidos por estas penas os moços e crianças abaixo de quinze anos, nem tão-pouco as mulheres, sujeitos que estavam ao poder parental os primeiros e ao marital as segundas. Daí que o chefe de família tivesse depois o direito de castigar a sua mulher, filhos, criados e escravos, sem ficar sujeito a qualquer penalização.

Tributos sobre a venda de produtos eram a açougagem e sobretudo a portagem.

A açougagem, também dita brancagem, incidia sobre o gado abatido na vila para venda, tendo o carnicheiro de pagar, cada ano, 180 reais.

A portagem abrangia todos os bens que os homens de fora trouxessem para vender na vila, ou nela comprassem e levassem para o exterior, e ainda sobre os que os vizinhos vendessem na vila, adquiridos fora do seu termo.

Todavia as mercadorias que apenas circulassem pela vila e pelo termo nada pagavam, como se determinava na passagem, mesmo que aí fossem descarregados os bens para descanso. Contudo, para um seguro controlo, com vista a evitar fraudes de fuga à portagem, já teriam que notificar as autoridades os que aí permanecessem por mais de um dia e mais ainda os que levassem mercadorias para fora do reino, ainda que também não pagassem qualquer tributo.

Igualmente se podia mudar de casa para outro lugar, o que implicava inevitavelmente circulação de bens, sem pagar portagem, como se esclarecia no item da casa movida.

Na detalhada pormenorização da portagem conhecemos o montante das cargas, os diversos produtos que se comercializavam na vila, dos bens alimentares aos animais, dos panos e madeiras às diversas matérias-primas e múltiplos artefactos com elas confeccionados. Pormenoriza-se o modo de arrecadar a portagem e a forma de levar as mercadorias para fora por terra. Esclarece-se ainda que alguns produtos, homens ou concelhos se encontravam isentos.

A comercialização de vizinhos ou homens de fora entre a vila e o termo ou do termo para a vila não estava sobrecarregada com nenhum tributo. Todo o caminhante que comprasse bens para si ou para os seus animais nada tinha que pagar. Livre se encontrava ainda a passagem ou permanência dos gados em terras do concelho. Isentos se apresentavam também os rendimentos de bens ou tenças dos vizinhos, mesmo que fossem levados para fora da terra, e com fins de comercialização. Acresce que o clero regular ou secular e os vizinhos de certos concelhos privilegiados, que se nomeiam, não se oneravam com portagens.

Termina a carta, como acontecia em todas as demais, com a pena do foral. Aí se prescrevia que todo aquele que levasse mais direitos que os estipulados no foral ou maiores montantes que os nele fixados seria degradado por um ano da vila e termo e pagava a 30 reais por um àquele que tivesse lesado. Não querendo este aceitar a coima, a mesma revertia, dividida em parte iguais, para quem o acusasse e para os cativos. Qualquer autoridade, entre juízes, vintaneiros ou quadrilheiros podia julgar este crime até valores de 2000 reais, sem dar apelação ou conhecimento às autoridades régias, como almoxarifes, contadores, ou outros oficiais da fazenda real. Por sua vez se o senhorio dos direitos do foral o infringisse perdia tais direitos e a jurisdição do lugar,

caso a possuísse, do mesmo modo que algum oficial seu que tivesse abusado era de imediato afastado do ofício. Esta cláusula impunha a bilateralidade do respeito do foral tanto pelo rei e senhores como pelos vizinhos.

4 Propomo-nos agora, como o enunciamos no título, ensaiar uma comparação entre os forais do actual concelho de Seia no que diz respeito aos produtos alimentares, aqueles que eram essenciais para o abastecimento das cidades e vilas¹³, visando assegurar a subsistência dos seus moradores e dos viandantes que as cruzavam.¹⁴

O primeiro e mais vital alimento era o pão, confeccionado com diferentes cereais.¹⁵

O cultivo das diversas espécies cerealíferas fica bem documentado através do pagamento da jugada.

Em Seia e em Sandomil, quem lavrasse a terra com um jugo de bois pagava 16 alqueires de cereal mas com algumas diferenças. Assim, em Seia 1/4 seria de trigo, 1/4 de centeio e 2/4 de milho enquanto em Sandomil se entregava 1/4 de trigo mas já os outros 3/4 seriam em quantidades iguais de milho e centeio.

A jugada de Alvoco da Serra e a de Loriga descia para 12 alqueires¹⁶ e a de S. Romão para 4 alqueires e agora todos eles de centeio, o cereal mais resistente nas terras altas e pouco férteis.

13) Quanto ao abastecimento alimentar urbano veja-se *Alimentar la Ciudad en la Edad Media*. Nájera Encuentros Internacionales del Medievo 2008, ed. de Beatriz Arizaga Bolumburu, Jesús Ángel Solórzano Telechea, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 2009; *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Âge et aux Temps Modernes*, Flarin, S, Auch, 1985; Maria Amélia Álvaro de Campos, "Alimentar a cidade de Coimbra na Baixa Idade Média: notas sobre os alimentos, as estruturas de transformação alimentar e os ofícios", in *Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-Brasileiro*, coord. de Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, pp. 113-140.

14) Sobre os alimentos e refeições dos diferentes estratos da sociedade medieval portuguesa leiam-se, entre outros, A. H. de Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos da vida quotidiana*, 6ª ed., Lisboa, 2010, pp. 27-44; Salvador Dias Arnaut, *A arte de comer em Portugal na Idade Média (Introdução a O "Livro de Cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal)*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1986; Iria Gonçalves, "A alimentação", in *História da Vida Privada em Portugal*, dir. de José Mattoso, A Idade Média, coord. de Bernardo Vasconcelos e Sousa, Lisboa, Círculo de Leitores, 2010, pp. 226-259.

15) Sobre a cerealicultura veja-se a obra clássica de A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 3ª ed., Lisboa, 1987. E mais concretamente sobre o pão, os estudos de Iria Gonçalves, "Do pão quotidiano nas terras de Alcobça (séculos XIV e XV)", in *Cister. Espaços, territórios, paisagens*, vol. I, s. l., Ministério da Cultura-Instituto Português do Património Arquitectónico, 1998; idem, "A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média", *Turres Veteras*, IX, Torres Vedras, 2007, pp. 49-72.

16) O foral de Loriga esclarece ainda que todo aquele que apenas tivesse um boi pagava só 6 alqueires e o seareiro ou cavão entregava só um alqueire. Já em Alvoco da Serra o seareiro pagava 4 alqueires de centeio e nada entregava o cavão.

**PRO'AUDIO**

963 765 952 . 964 788 490 | SEIA

**Agenciamento
Produção de eventos
Alugar de som e luz**

PUB.

Em certos forais, como no de Sandomil, esclarecia-se que quem só tivesse um boi pagava metade da jugada¹⁷, que o cavão, portanto o que apenas dispunha de uma enxada para amansar a terra, entregava 4 alqueires¹⁸ e que os seareiros que lavrassem com bois alheios, nada pagavam.

Apercebemo-nos, assim, de que nem todos poderiam comer o pão alvo de trigo, mais fofo e saboroso, que estaria reservado apenas para os privilegiados. A maioria dos homens mataria a fome com pão mais escuro, meado, terçado ou quartado com cereal de segunda - por este termo se designando todas as espécies cereálíferas que não fossem trigo - se é que não tivesse de ficar apenas por papas ou pão desses cereais mais ásperos¹⁹.

Logo depois do pão surgia o vinho, também ele consumido de forma muito diferente de acordo com as categorias sociais. Os poderosos contariam na sua mesa com um vinho de melhor qualidade e podiam bebê-lo em abundância²⁰. A gente comum disporia apenas de um vinho de fraco teor alcoólico, muitas vezes consumido terçado ou meado com água e tantas vezes já algo avinagrado, quando o calor apertava no Verão e a bebida se poderia tornar em vinagre²¹.

Da produção do vinho pagava-se 1/8 em Sandomil e Torroselo, 1/9 em Valezim, 1/10 em Seia e 1/11 em S. Romão²², estando totalmente livre de tributos em Loriga²³. Não eram estas quotas pesadas para os cultivadores de vinha, ainda que estas terras também não fossem particularmente vocacionadas para tal cultura²⁴.

Mas além destes dois produtos basilares da dieta alimentar dos homens, outros se lhe acrescentavam, dos quais temos amplo conhecimento através do tributo da portagem, que nos elucida sobre os géneros que abasteciam as diversas localidades²⁵.

Desde logo esse tributo fixava-se por cargas uniformizadas que importa conhecer. Assim, como clarificava o foral de Seia, a carga maior era a de besta cavalari ou muar, a menor era a de asno, que se equivalia a metade da maior, e o costal, portanto o que um homem acarretava às costas, traduzia-se num quarto da carga maior.

17) *E cada dois homens que trouxessem dois bois de parceria pagavam, a meias, a jugada.*

18) *Este cereal, sempre entregue nas partes referidas para a jugada inteira, era limpo de pá e vassoira, mas não joeirado - o que acrescentaria mais trabalho e mais cereal a pagar, porque já limpo de todas as impurezas -, como aliás o queriam requerer, o que era um abuso que assim se erradicava. Ainda se acrescentava que se o lavrador não cultivasse trigo ou centeio num ano, mas só milho, apenas entregava um terço da jugada, portanto 6 alqueires de milho. Do mesmo modo se particularizava que o cereal era pago nas suas casas até ao Natal*

19) *Leia-se a este propósito da relação entre os alimentos e os grupos sociais, Maria Helena da Cruz Coelho, "Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievais", in Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XV, vol. I, Notas do viver social, Lisboa, 1990, pp. 9-22; Allen J. Grieco. "Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e no Renascimento", in História da alimentação, dir. por Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, vol. II, Da Idade Média aos tempos actuais, Lisboa, Terramar, 2001, pp. 83-88.*

20) *Sobre o consumo do vinho na mesa dos reis veja-se Maria Helena da Cruz, "A mesa do rei de Avis. Espaços, Oficiais, Alimentos e Cerimonias", in Ensaios sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro, coord. de Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, pp. 104-105.*

21) *Veja-se Maria Helena da Cruz Coelho, "Ao correr do vinho. Governança e desgovernança dos homens", Portefólio, 1, Évora, 2005, pp. 112-121; Luís Miguel Duarte, "O vinho em Portugal na Baixa Idade Média: produção, distribuição e consumo (notas para uma síntese)", in Os Vinhos Licorosos e a História. Actas do Seminário Internacional, 19 a 24 de Abril de 1998, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 1998, pp. 201-224.*

22) *Em S. Romão esta fracção de 1/11 pagava-se também do pão e linho, sem mais nenhum foro sobre as novidades, especificando-se concretamente castanhas ou frutas. No entanto havia outras terras do rei que entregavam 1/7 da produção.*

23) *Aliás, em Loriga, não se pagava de vinho, linho, ou de quaisquer outras novidades e frutos, estando por isso a vila muito aliviada em rendas.*

24) *Curiosamente em Santa Marinha, que era de Santa Cruz, as vinhas chamadas do reguengo estavam aforadas por 12 alqueires de pão terçado, entre trigo, centeio e milho. Já na Comenda do Casal da Ordem de Avis a renda de pão, vinho e linho era de 1/8.*

25) *Para uma apreensão do quadro genérico dos diferentes alimentos consumidos no campo e na cidade leia-se Alfio Cortonesi, "Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média, in História da alimentação, vol. II, pp. 31-41.a, in História da alimentação, vol. II, pp. 31-41.*

Por sua vez a carga transportada em carros ou carretas equivalia-se a duas cargas maiores. Esclarecia-se ainda que a carga maior perfazia 10 arrobas, a menor 5 o costal 2,5.

Também se deverá ter em conta, para possíveis comparações, que um real valia 6 ceitis.

Sabemos então que, em Seia, a carga maior dos cereais, discriminando-se trigo, cevada, centeio, milho, painço, aveia e farinha de cada um deles, a que se juntava o vinho, o vinagre e o sal, que comprassem ou vendessem os homens de fora na vila e termo, estava taxada com um real, a menor com meio real, o costal com 2 ceitis e as quantidades menores com um ceitel. Se levassem para fora montantes de 4 alqueires para baixo nada pagavam.

Mais condescendentemente estava em pleno isenta a compra e venda de pão cozido, de queijadas, de biscoito²⁶, de ovos, de leite ou produtos deles derivados, mas sem sal. Note-se que já se transacionava o pão confeccionado, o que permitiria que os homens e as mulheres se pudessem dedicar por inteiro a outros mesteres, sem ter de dispensar tempo em o amassar e cozer nas suas casas²⁷.

Outros géneros havia porém mais onerados. Assim a carga maior de mel²⁸, azeite, sebo, unto, queijos secos e manteiga salgada taxava-se com 9 reais. Mas quem comprasse para seu uso montantes até um real nada solvia. E era também pelo alto valor de 9 reais que se tabelavam as especiarias, citando-se a pimenta e a canela, e os doces, como o açúcar e as conservas de açúcar ou de mel²⁹.

Passemos ao conduto, fosse ele de pescado, imprescindível para satisfazer os muitos dias de abstinência e jejum do homem medieval³⁰, ou de carne, das mais fortes e vermelhas, que davam força e vigor, às mais brancas e delicadas de aves.

A carga maior de pescado ou de marisco, que entrava na vila de Seia para vender, pagava de portagem um real e 5 ceitis.

Conhecemos que se consumia peixe de mar, mas também, e até muito mais do que hoje, peixe do rio, sobretudo em terras interiores³¹. E justamente o foral de Seia alude muito significativamente a espécies de água doce, como trutas, bordalos e bogas. Não será ainda de esquecer que o pescado se consumia fresco, mas também salgado, seco ou fumado³².

26) Em Sandomil acrescentavam-se farelos.

27) Sobre a confecção do pão, que era no geral trabalho de mulheres, leia-se Maria Helena da Cruz Coelho, «A Mulher e o Trabalho nas Cidades Medievais Portuguesas», in *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI, I. Notas do Viver Social, Lisboa, Livros Horizonte, 1990, pp.45-47. E sobre as demais profissões urbanas relacionadas com a alimentação, consulte-se Françoise Desportes, “Os ofícios da alimentação”, in *História da alimentação, vol. II, pp. 43-55.**

28) Ao mel associava-se sempre a cera para a iluminação.

29) A relação entre o consumo das especiarias e dos condimentos com os gostos e a saúde é estudada por Jean-Louis Flandrin, “Condimentação, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI”, in *História da alimentação, vol. II, pp. 95-104. Sobre o consumo do açúcar e das especiarias na mesa de D. João I leia-se Maria Helena da Cruz, “A mesa do rei de Avis. Espaços, Oficiais, Alimentos e Cerimoniais”, in *Ensaio sobre o Património Alimentar luso-brasileiro, pp. 103-106.**

30) A. H. de Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa...*, p. 30, refere-se a 68 dias de jejum por ano, mas até poderiam ser mais.

31) Sobre a frequência e importância da pesca leia-se 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, pp. 81-102.*

32) Quanto ao consumo de peixe e outros alimentos nas cortes de D. João I, D. Afonso V e D. João III vejam-se Maria Helena da Cruz, “A mesa do rei de Avis...”, in *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro, p. 101-106; Maria José Azevedo 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, Coimbra, 1997, pp. 1-33; idem, Jantar e ceiar na corte de D. João III, Vila do Conde-Coimbra, Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História d Sociedade e da Cultura, 2002; Ana Isabel Buescu, “À mesa do rei. Cultura alimentar e consumo no século XVI”, in *A mesa dos reis de Portugal, coord. de Ana Isabel Buescu & David Felismino, Lisboa, Círculo de Leitores, 2011, pp. 304-317.***

tais processos de conservação permitiam a sua circulação a distâncias consideráveis do litoral. Ora justamente a compra e venda de pescado de água doce ou de outra proveniência até meia arroba, portanto para alimentar a família, encontrava-se livre de tributos.

E do frugal pescado passemos aos animais e à carne.

Advirta-se, porém, desde já, que a aquisição de certos animais poderia ter outros fins que não apenas os alimentares, quer pelo aproveitamento das suas peles, quer pela sua utilização como força motriz, quer ainda pelos produtos que produziam, como o seu leite, desde logo transformado no queijo, tão afamado nesta região, e na manteiga, a que já aludimos. No foral senense tanto é citado gado doméstico como espécies de caça, vendendo-se ambos no mercado, para além de aves.

Especifica-se que um boi ou uma vaca pagava de portagem um real.

Baixava para 2 ceitis, portanto para um terço, cada cabeça de carneiro, cabra, bode, ovelha, cervo, corso, gamo, porco ou porca.

As crias de muitos destes animais – cordeiros, borregos, cabritos, leitões – estavam isentas e só de 4 cabeças para cima é que se reclamava um ceitel. Um toucinho ou um presunto (dito marrã) inteiros estavam taxados com um ceitel. Mas a carne de porco vendida no talho ou qualquer bocado de toucinho ou presunto nada pagava³⁴. E igualmente livre se encontrava a carne vendida a peso ou a olho, o que nos deixa bem perceber que muito se facilitava o pequeno comércio retalhista e o abastecimento doméstico. Completamente isentas se viam as aves, e citavam-se perdizes, patos, adens (espécie de pato), pombos e galinhas, bem como a caça, referindo-se aos vulgares coelhos e lebres, de largo consumo³⁵.

Se já temos os principais alimentos para confeccionar uma qualquer refeição, devemos acrescentar que, pelo menos nas mesas mais guarnecidas, não terminaria sem fruta³⁶.

E assim o foral de Seia também nos dá conta da mercancia de fruta seca, a mais cara, a que se associam ainda os legumes secos, e a fruta verde.

A carga maior de nozes, ameixas, uvas e figos “passados”³⁷, amêndoas, pinhões por britar, avelãs, castanhas, aqui verdes ou secas, bolotas, favas secas, mostarda, lentilhas e todos os legumes secos fixava-se em 3 reais.

Salientemos que alguns destes frutos secos, como os figos, as passas e a amêndoas circulariam por todo o reino e eram mesmo exportados para o exterior³⁸.

34) *Em Sandomil, dando-se conta da criação doméstica dos porcos, estabelecia-se que sempre que o vizinho o matasse tinha de dar um corazil (parte posterior porco; ver Joaquim de Santa Rosa de Viterbo, Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram, ed. crítica por Mário Fiúza, vol. 2, Porto, Livraria Civilização, 1984, p. 133), mesmo que matasse muitos, embora neste caso entregasse o corazil do melhor. O mesmo se estipulava na Várzea da Comenda do Casal de Avis.*

35) *Sobre a caça, quer na sua vertente aristocrática, quer doméstica, veja-se Maria Helena da Cruz Coelho, Carlos Guilherme Riley, “Sobre a caça medieval”, Estudos Medievais, 9, Porto, 1988, pp. 221-267.*

36) *Veja-se Maria José Azevedo Santos, “Vinho, pescado, fruta e outras viandas em tempos medievais”, in A Alimentação em Portugal na Idade Média, pp. 67-84.*

37) *O termo “passadas” refere-se às ameixas secas ao sol.*

38) *A fruta algarvia tinha nesse comércio um peso muito significativo, como se comprova no estudo de Luísa Fernanda Guerreiro Martins, A alimentação em Loulé medieval (1384-1488), Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2014 (dissertação de mestrado policopiada).*

Aliás com algumas amêndoas ou avelãs se confeccionavam os confeitados, doces em que estes pequenos frutos eram recobertos com açúcar, e depois eram servidos em convívios ou serões, acompanhados com vinho³⁹.

Entretanto a carga maior de fruta verde, e enumeravam-se laranjas, cidras⁴⁰, cerejas, uvas e figos verdes, melões e demais fruta⁴¹ baixava para meio real, quantia pela qual se tributavam também as cebolas, os alhos secos e a hortaliça⁴².

Atente-se que os valores da portagem eram, no geral, menores nas localidades com um poder económico inferior ao da vila de Seia.

Assim, comparativamente com a vila de Seia, a portagem do pescado em Sandomil descia de um real e 5 ceitis para um real. Baixava também de 9 para 8 reais a transação de azeite, mel, sebo, unto, queijos secos, e manteiga salgada. Mas, curiosamente, a fruta verde e a hortaliça, os alhos e as cebolas secas subiam para um real, quando em Seia se ficavam pelo meio real. Também a venda do porco aumentava de 2 para 3 ceitis.

Em S. Romão e Valezim os direitos da portagem eram iguais aos que corriam na Lousã, o que consultando este foral percebemos que eram precisamente iguais aos de Sandomil⁴³.

Por sua vez em Alvoco da Serra não se cobravam portagens porque, como anotava o foral “não se mostrou titulo nem tal posse para se dever levar⁴⁴”, e de igual modo não se arrecadava tal imposto em Torrocelo e Santa Marinha, o que favorecia a livre circulação dos produtos nestas localidades.

38) A fruta algarvia tinha nesse comércio um peso muito significativo, como se comprova no estudo de Luísa Fernanda Guerreiro Martins, *A alimentação em Loulé medieval (1384-1488)*, Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2014 (dissertação de mestrado policopiada).

39) Leia-se sobre esta leve refeição Maria Helena da Cruz, D. João I, o que re-colheu *Boa Memória*, Lisboa, *Temas e Debates*, 2008, p. 198; *idem*, “A mesa do rei de Avis. Espaços, Oficiais, Alimentos e Cerimoniais”, in *Ensaio sobre o Património Alimentar luso-brasileiro*, pp. 105-106.

40) A propósito da cidra veja-se a obra de Anabela Barros e Augusto Assunção, *Cidrão. Na história, no campo e na mesa*, ATAHCA, 2014.

41) Sobre a variedade de frutas, bem como de legumes e hortaliças que se cultivavam na região de Lamego, no século XVI, leia-se Rui Fernandes, *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas [1531.1532]*, ed. crítica de Amândio Morais Barros, Porto, Edições Afrontamento, 2001.

42) De novo quem comprasse só até meia arroba encontrava-se isento.

43) Luiz Fernando de Carvalho Dias, *Forais Manuelinos, Beira, Beja*, Edição do Autor, 1961, pp. 77-81.

44) António H. P. Melo, *ob. cit.*, p. 121.



Av. Dr. Joaquim Guilherme C. Carvalho, 14
6270-482 Seia

238 085 502 | 965 471 055
info@casadovideoiro.com
www.casadovideoiro.com



PUB.

Devemos concluir.

Creemos ter ficado claro que a região de Seia foi muito beneficiada com a reforma manuelina dos forais. Se todas estas cartas teriam em vista a actualização das rendas e tributos a pagar à coroa, não visaram menos regularizar os contratos colectivos senhoriais. Em qualquer delas se procuravam erradicar abusos e situações dolosas ou pouco clarificadas, que davam azo a opressões de senhores e dos seus officias. Aliás, a pena do foral era bem explícita, punindo qualquer das partes que não respeitasse a carta régia, tendo por isso alguns senhorios impedido a outorga de forais em muitos concelhos, como aconteceu em Santarém ou Coimbra .

Logo depois percebemos que o foral de Seia é o mais completo de todos os que se dirigiram a estas terras da serra e nele se faziam respeitar os ancestrais costumes plasmados no foral concedido à vila por Afonso Henriques.

Numa análise pormenorizada do tributo da jugada nos vários forais manuelinos da região, tomámos contacto com a cultura cerealífera nestas terras em todas as suas variedades, ainda que nas terras mais áridas apenas o centeio resistisse.

Em seguida, a minuciosa relação dos bens alimentares – a par de tantos outros que aqui não consideramos – arrolada no tributo da portagem, deu-nos a conhecer o completo abastecimento da vila de Seis e dos lugares do seu entorno. Sabemos da compra e venda de pão, vinho, azeite, mel, frutas, legumes e hortaliças. Inteiramo-nos do consumo de pescado do mar e do rio ou de carne de animais domésticos, de caça e de aves. Acercamo-nos de todos os pequenos produtos que ajudavam, na cozinha, a condimentar os alimentos, em particular as especiarias e a mostarda, mas também os nacos de toucinho ou presunto que adubavam os pratos. E percebemos que os repastos podiam ainda ser rematados com bom queijo ou conservas de açúcar e mel.

Tomamos consciência que os vizinhos se podiam abastecer com facilidade e abundância, desde que tivessem moedas nas suas bolsas para os adquirirem, no pequeno comércio retalhista da vila de Seia e lugares do seu entorno.

E assim, ao correr dos forais manuelinos de Seia e da sua região, percorremos memórias patrimoniais materiais e imateriais de alimentos, que seriam o pão e o vinho que matava a fome e a sede no duro quotidiano, ou se transmutavam em mais apetitosos, abundantes e variados manjares, que, em dias extraordinários de festa, convidavam à convivialidade e à sociabilidade dos homens à mesa.

intervenção proferida na Feira VALORIZAR A TERRA - 2014



Rua D. Manuel I
Edifício Solar I - R/C Esq.
6270-461 SEIA

Telefone: 238 312 088
Fax: 238 313 573
cmdseia@gmail.com

CLÍNICA
médico
DE SEIA dentária



PUB.