

EXPOSIÇÃO - MONTIJO

SARILHOS GRANDES

ENTRE DOIS MUNDOS

O ORIENTE E O OCIDENTE



CÂMARA MUNICIPAL DO MONTIJO

E X P O S I Ç Ã O

**SARILHOS
GRANDES**
ENTRE DOIS MUNDOS
O ORIENTE E O OCIDENTE

27 DE OUTUBRO A 31 DE DEZEMBRO DE 2018

G A L E R I A M U N I C I P A L D O M O N T T I J O



Começo por assinalar que foi com entusiasmo que tomei contacto com os resultados inéditos da investigação sobre a necrópole (cemitério) da Igreja de São Jorge e Ermida de Nossa Senhora da Piedade, em Sarilhos Grandes.

Refiro-me, em particular, aos dados sobre a presença de parasitas e de restos alimentares contendo amido de batata que poderão vir a constituir-se como novos registos históricos nunca documentados até hoje, elevando Sarilhos Grandes e o Montijo a um lugar de destaque na História de Portugal.

Se é certo que os testemunhos que chegaram até aos nossos dias, têm colocado o território do Montijo como local de relevância em diversos momentos da História – relembro a importância de Aldeia Galega do Ribatejo no tempo da Posta e da Mala Posta (séculos XVI a XIX) -, esta investigação sobre a necrópole de Sarilhos Grandes pode vir a tornar-se um facto maior na história local.

No concreto, para além dos dados de enorme interesse para a história da alimentação humana, esta investigação tem, ainda, um outro nível de análise relacionado com a participação direta de sarilhenses e de montijenses na expansão portuguesa para Ocidente e Oriente, como é exemplo Rui Cotrim de Castanheda, capitão da 2.^a armada de Vasco da Gama à Índia, sepultado na Ermida de Nossa Senhora da Piedade.

Em 2008, durante uma intervenção da SIMARSUL, iniciou-se todo este processo com a escavação arqueológica de salvaguarda da necrópole de Sarilhos Grandes. Nos dez anos seguintes, a vasta equipa de arqueólogos, cientistas e outros estudiosos dedicou o seu tempo e saber a esta

investigação. Agora, em 2018, estão reunidas as condições para se iniciar a fase de divulgação, num processo de parceria entre a Câmara Municipal do Montijo e a equipa de investigadores que procura dar conhecimento público desta investigação e dos resultados obtidos.

A divulgação e a disseminação da história, nas suas diversas dimensões e fronteiras geográficas – seja local, nacional ou mundial - é de extrema importância na construção da identidade de uma comunidade.

No Ano Europeu do Património Cultural, este projeto é exemplificativo do papel pioneiro da Câmara Municipal do Montijo na execução de uma política pública de cultura que cuida dos lugares, dos monumentos, dos objetos, das tradições, das manifestações culturais e outros fatores que, conjuntamente, constituem a herança e a memória do nosso país e da nossa terra.

Ao longo dos anos, temos assumido esta missão e realizado um vasto trabalho, por vezes desconhecido do público em geral, na promoção e manutenção do património local, seja ele de carácter material ou imaterial.

É pelo conhecimento do passado, que se constrói diariamente o presente e se projeta o futuro e, por isso, iremos continuar empenhados em dar continuidade ao projeto de investigação da necrópole de Sarilhos Grandes.

A todos os investigadores, universidades, institutos e empresas públicas, fundações e demais entidades parceiras, a Câmara Municipal do Montijo agradece este precioso contributo para a história local e nacional.

Nuno Canta
Presidente da Câmara Municipal do Montijo

Azulejos *de aresta*, Ermida de Nossa Senhora da Piedade, Sarilhos Grandes



A noção de património cultural ultrapassa aquilo que é visível e palpável integrando a compreensão de contextos históricos e culturais que caracterizam o dinamismo das sociedades. Conhecer e valorizar os vestígios do passado é trazer à luz modos de vida das populações e relações entre territórios, que permitem identificar o encontro de culturas e melhor entender a diversidade que nos caracteriza como seres humanos.

Com a exposição Sarilhos Grandes entre dois mundos: o Oriente e o Ocidente, propõe-se uma viagem ao passado com recurso a leituras contemporâneas da história local, assentes no diálogo entre saberes científicos e na construção de novos olhares. Estudos como os que se fizeram em Sarilhos Grandes, onde é possível reconstituir a fisiologia, os comportamentos e hábitos alimentares, as lesões ou patologias de uma população inumada no adro da Igreja de São Jorge, proporciona uma nova perceção de uma época de expansão do mundo português e reforça o papel das comunidades locais no processo de globalização.

Esta nova construção de conhecimento convida à reflexão, ao reconhecimento e reencontro com o nosso património

e indubitavelmente com a descoberta das nossas raízes e memórias, cuja transmissão às novas gerações, para além de essencial, é um dos maiores desafios que a sociedade atual enfrenta.

É com satisfação que a DGPC se associa a esta iniciativa e enaltece o esforço e dedicação de todos os envolvidos, reconhecendo que a preservação e valorização do património arqueológico, biológico e histórico só é possível através da interdisciplinaridade, da partilha de conhecimentos e do incentivo para uma maior participação da sociedade civil neste processo.

Finalmente, a inauguração desta exposição e a publicação do respetivo catálogo assumem particular relevância, dado que contribuem para manter vivo o nosso legado cultural, estimulam o desenvolvimento das investigações e promovem o retorno do conhecimento à sociedade, na senda do desafio lançado neste Ano Europeu do Património Cultural.

Paula Araújo da Silva
Diretora-Geral
Direção Geral do Património Cultural

ABREVIATURAS

ANTT- Arquivo Nacional Torre do Tombo

DGPC- Direção Geral do Património Cultural

MNAA- Museu Nacional de Arte Antiga

Tábua de Matérias

SARILHOS GRANDES 10 ANOS DE INVESTIGAÇÃO	11
ALDEIA GALEGA DO RIBATEJO E SARILHOS GRANDES. DAS ORIGENS À EXPANSÃO ULTRAMARINA	13
A AFIRMAÇÃO DA AUTONOMIA DOS TERRITÓRIOS	13
A INDIVIDUALIZAÇÃO DOS TERRITÓRIOS	13
ECONOMIA LOCAL	14
ALDEIA GALEGA DO RIBATEJO, SARILHOS GRANDES E A EXPANSÃO ULTRAMARINA	15
<i>VARIAE</i> : A ALIMENTAÇÃO	15
<i>VARIAE</i> : OS COTRIM	18
ERMIDA DE S. JORGE DE SARILHOS GRANDES - PRIMÓRDIOS BREVES NOTAS HISTÓRICAS	21
FRAGMENTOS DE VIDA E MORTE: QUE HISTÓRIA CONTA A ARQUEOLOGIA	23
A ESCAVAÇÃO ARQUEOLÓGICA	23
A MORTE	24
O ÓBOLO DE CARONTE E AS TRADIÇÕES RELIGIOSAS	25
O VALOR DO DINHEIRO: QUANTO VALE UMA MOEDA?	26
A POPULAÇÃO DE SARILHOS GRANDES NOS SÉC. XV - XVII E O SEU RITO FUNERÁRIO: DADOS FUNERÁRIOS E PALEOBIOLOGICOS ATRAVÉS DOS ESQUELETOS	29
CARACTERÍSTICAS FUNERÁRIAS	29
CARACTERÍSTICAS DA POPULAÇÃO	29
A ALIMENTAÇÃO CONTADA PELOS ESQUELETOS	31
O QUE SÃO OS ISÓTOPOS E COMO FUNCIONAM?	31
A POPULAÇÃO DE SARILHOS GRANDES	31
O QUE COMIAM EM SARILHOS GRANDES?	32
OS VESTÍGIOS ALIMENTARES PRESERVADOS NO TÁRTARO DENTÁRIO	33
OS PARASITAS INTESTINAIS	34
OUTRAS DESCOBERTAS ALIMENTARES	35
EM CONCLUSÃO ...	37
CATÁLOGO DE PLANTAS	39
BIBLIOGRAFIA	41



SARILHOS GRANDES 10 ANOS DE INVESTIGAÇÃO

O projeto Sarilhos Grandes foi iniciado em 2008, no âmbito de uma intervenção de salvaguarda de uma empreitada da SIMARSUL, empresa do Grupo Águas de Portugal, que conduziu à descoberta de 21 enterramentos dos séculos XV-XVII. Desde então uma equipa multidisciplinar tem realizado estudos com o objetivo de obter informações acerca da dieta e das doenças da população de Sarilhos Grandes.

Em 2018, a equipa de investigadores e a Câmara Municipal do Montijo celebram 10 anos de investigação, no Ano Europeu do Património Cultural.

A conferência *Sarilhos Grandes na Expansão Portuguesa* e a exposição *Sarilhos Grandes entre dois mundos: o Oriente e o Ocidente* irão apresentar os resultados da investigação, de onde se destacam alguns parasitas relacionados com a ingestão de carnes e de águas contaminadas, o consumo de batata, centeio, trigo, feijão, grão-de-bico entre outros vegetais bem como de crustáceos. Alguns destes achados, bem como o fungo *Candida albicans*, foram pela primeira vez identificados no território nacional.



ALDEIA GALEGA DO RIBATEJO E SARILHOS GRANDES. DAS ORIGENS À EXPANSÃO ULTRAMARINA

João Costa

A Afirmação da Autonomia dos Territórios

O processo de autonomização das localidades a Norte da península de Setúbal terá ocorrido ao longo da primeira metade do século XIV, separando-se assim da supervisão de Palmela[1].

Neste rol de pequenos lugares, aldeias e casais, todos eles sob jurisdição de mero e misto império da Ordem de Santiago, incluíam-se Aldeia Galega do Ribatejo e Sarilhos Grandes, assim como Alcochete, Alhos Vedros ou Samouco. Mais a Norte, Belmonte e, mais tarde, Samora Correia e, a Leste, Canha e Cabrela, eram já comendas de *motu próprio*.

Não obstante, os primeiros testemunhos documentais relativos a Sarilhos, surgem-nos através do topónimo *Lançada* – parte integrante do seu território – já em 1241/1242[2], repetindo-se depois ao longo da segunda metade dessa centúria e no decorrer da seguinte. A pouca documentação remanescente, mostra-nos uma zona afeta, sobretudo, à produção e coleta do sal, produto por excelência das exportações portuguesas ao longo da Idade Média. Isto não invalida que outras culturas, nomeadamente, agrícolas tivessem o seu espaço na paisagem rural de Sarilhos, testemunhando um documento de 1260 a produção de cereal (pão), uva (vinho) e linho[3].

Para o Montijo – entenda-se o Montijo atual como o resultado da junção de diversos territórios, nomeadamente

Aldeia Galega do Ribatejo, a póvoa do Montijo e pequenos lugares tais como a Caneira –, a datação mais antiga que lhe faz menção é de 1285, referindo-se a uma propriedade agrícola na Caneira, em zona próxima à Lançada[4].

A Individualização dos Territórios

Logo no início do século XIV, em 1304, encontramos a primeira referência objetiva a *Sarilhos*, referido enquanto “lugar”, no contexto do arrendamento de uma propriedade na Lançada. Cronologia semelhante à de Aldeia Galega, em associação à herdade de Fernão Galego no ano de 1306. Para 1308 é Alcochete que surge já referido na documentação enquanto “aldeia”.

Esta simultaneidade cronológica parece-nos evidenciar a afirmação individualizada dos territórios num contexto de crescimento económico e populacional, que levaram à complexificação da vida social, política, económica e comercial local. Estes crescimento e afirmação estarão também associados à relação próxima que Aldeia Galega e os lugares envolventes, como Sarilhos, estabeleceram com Lisboa através da ligação fluvial entre estas localidades.

Apesar disto, antes de 1320, estes lugares não teriam ainda a relevância necessária, pelo menos no seio da Ordem de Santiago, para justificarem a sua inclusão na alegação do Mestre D. Pedro Escacho ao Papa, mencionando apenas, na península de Setúbal, Palmela, Belmonte/Samora Correia, Canha e Mouguelas.

No próprio ano de 1320, contudo, numa lista de cobrança de dízimas papais, surgem já mencionadas as igrejas de Sabonha e de Alhos Vedros e a comenda do Ribatejo. Estava, portanto, afirmado este território e já autonomizado face a Palmela. As mesmas, juntamente com Canha, são novamente referidas em 1371 no contexto das procurações episcopais desse ano.

Duas décadas depois, a 16 de agosto de 1390, a população de Sarilhos consegue autorização do Bispo de Lisboa, D. João Aires, para a construção de uma ermida curada e de um cemitério anexo, cimentando assim a autonomia do lugar[5]. Um século mais tarde, D. João II, enquanto administrador da

Figura 1 – “Aldeia Galega”, Pier Baldi. Viaje de Cosme de Médicis por España y Portugal (1668-1669). Biblioteca Nacional de Portugal. ea-326-a.

Ordem de Santiago, primeiro em 1477[6], ao determinar que houvesse em Sarilhos, permanentemente, um juiz, um porteiro, um escrivão e um procurador que garantissem o normal provimento da Igreja e depois, em 1485[7], revogando a decisão dos visitantes que se deslocaram a Aldeia Galega e autorizando a que a população de Sarilhos continuasse a assistir ao culto divino e a receber os sacramentos na ermida de São Jorge, como que confirma a individualidade institucional de Sarilhos Grandes no contexto da península de Setúbal e, mais especificamente, da gestão do concelho de Santa Maria de Sabonha.

Economia Local

Esta autonomização institucional baseou-se numa economia de tripla vertente. Por um lado, a exploração agrícola, com a vinha a merecer destaque, nomeadamente ao longo do século XIV, acompanhada do cultivo do cereal e do plantio de pequenas hortas e ferragiais e de árvores de fruto. Por outro lado, a produção de sal, oriunda dos inúmeros talhos de marinhas da região, que colocava no mercado quantidades significativas deste produto tão valioso ao nível da economia reinol.

Figura 2 – BNP, d-66-r (adaptado), Mapa militar: Sarilhos (1771).
Mapa militar: Sarilhos (1771)



Tabela 1 – Pesos e Medidas

Medida	Valor
Almude	18 l
Alqueire	14-18 kg
Arrátel	0,340 kg
Arroba	11 kg
Canada	1,5 l
Canastra(cesto)	[41,25 kg]
Moio pequeno	240-250 kg
Moio grande	780-1000 kg
Pipa	378 l ou 450 l
Púcaro (vaso)	1,5 l
Quartilho	0,375 l
Tonel	900 l

A par das anteriores, temos que considerar igualmente a produção pecuária, a caça e a pesca (onde se insere também a apanha de marisco); aliás, muitos dos indivíduos referenciados na documentação coeva são referidos como pescadores ou arrais[8].

Com a evolução dos tempos e acompanhando de perto as vicissitudes do processo de *expansão ultramarina* portuguesa, outros bens entraram no circuito económico local, nomeadamente a partir dos meados do século XV e com vários testemunhos identificados nas primeiras décadas de Quinhentos. Efetivamente, os róis de visitas da Ordem de Santiago testemunham a chegada a Sarilhos e a Aldeia Galega de vários produtos oriundos do Oriente, nomeadamente têxteis, mas também especiarias e que, com toda a certeza, dinamizariam a economia local, através dos vendedores e dos almocreves. Aliás, a ermida de Nossa Senhora da Atalaia usufruía, inclusive, em 1512 de uma quintelada de especiaria de esmolos, afeta à Casa da Índia[9].

Aldeia Galega do Ribatejo, Sarilhos Grandes e a *Expansão Ultramarina*

O papel deste território no contexto do domínio português dos mares ao longo dos séculos XV e XVI não se refletiu apenas na receção de mercadorias ultramarinas. É provável – o estado atual da investigação ainda não o permite aferir de forma conclusiva – que, à imagem do que já identificámos para Setúbal, Palmela ou Sesimbra, também a população de Aldeia Galega e Sarilhos tenha sido chamada a contribuir com efetivos humanos para esta empresa.

Temos alguns testemunhos de indivíduos oriundos de Sarilhos que, perdoados por crimes cometidos no Reino, foram obrigados a servir em Ceuta (1450)[10] ou na *Armada Real* nessa cidade do Norte de África (antes de 1464)[11]. Ou, mais tarde, em 1522, de indivíduos que estiveram presentes no Golfo Pérsico, nomeadamente em Sohar ou em Ras al-Hadd, ao serviço da Coroa portuguesa[12].

De igual modo, do Ribatejo partiram, nas armadas portuguesas, cargas de pão e biscoito produzidos nos moinhos locais, nomeadamente de maré, do estuário do Tejo. O primeiro testemunho que temos destas estruturas data de 1405[13], em Aldeia Galega e de 1409[14], quando D. João I autorizou o seu servidor Gonçalo Lourenço a construir moendas de pão num esteiro do Tejo, na Lançada, isentando-as de imposto. No entanto, são já mencionadas azenhas desde, pelo menos, 1305, na zona de Sarilhos, na Lançada[15]. Ao longo dos séculos XV e XVI seriam construídos vários moinhos nos demais braços de rio junto a Aldeia Galega, Sarilhos, Samouco, Alhos Vedros e Alcochete.

Há ainda a registar o fornecimento de madeira, nomeadamente de pinhal, abundante na região e cujo um dos grandes terratenentes era Rui Cotrim da Castanheda, e que abastecia a fábrica da ribeira das naus, em Lisboa, contribuindo assim para a construção naval afeta à *Expansão*.

Variae: A Alimentação

Se a documentação consultada anterior à outorga dos forais manuelinos de 1514 e 1515 é avara em informação sobre a alimentação nesta região, a tal facto talvez não sejam alheios os argumentos várias vezes usados pelo concelho de Santa Maria de Sabonha de que a terra era pobre – estes argumentos destinavam-se a tentar impedir a sangria da produção local para abastecer Lisboa, sempre ávida de víveres. Até então, apenas a vinha e os seus subprodutos, a uva e o vinho, são mencionados – exceção feita à referência às já



Figura 3 – Moinho de maré da Lançada, circa 1900

mencionadas moendas de pão no esteiro de Aldeia Galega em 1405 e na Lançada em 1409.

Não possuímos qualquer informação sobre o tipo de uva e vinho que era cultivada e produzido na região. É provável que fosse dada preponderância ao tinto, sempre mais apreciado na sociedade medieval, suportando melhor o transporte sem se deteriorar e que poderia ser bebido puro ou terçado com água para suavizar o seu teor alcoólico sem deturpar em demasia o seu sabor.

Também em Aldeia Galega e em Sarilhos observamos a presença da normal trilogia alimentar medieval: vinho, azeite e pão. Dos três, o azeite é aquele que menos destaque merece na documentação. Por outro lado, o pão, transformado ou enquanto cereal e os seus derivados, estão bem presentes na documentação, situação que facilmente se percebe tendo em conta a presença dos muitos moinhos de maré.

De facto, o pão é referido enquanto tal, como “pão cozido”, ou apenas enquanto cereal: trigo, centeio, cevada e milho, sublinhando-se a presença de milho painço e aveia; são referidos também a farinha e os farelos. Como derivados, encontramos as queijadas e os biscoitos, presenças obrigatórias nas naus da expansão ultramarina portuguesa para alimentação das tripulações. Acrescente-se a presença de amido de arroz, atestado em contexto arqueológico no Largo da Igreja de São Jorge de Sarilhos.

Para além de vinhas e terras de pão, o ager desta região considerava também a presença de árvores, nomeadamente figueiras (atestadas na Lançada já desde 1249[16]) e de terras

hortícolas. Identificámos legumes e frutos verdes e secos: castanhas, nozes, ameixas, amêndoas, pinhões – registre-se uma vez mais, a presença de vários pinhais em redor da localidade –, avelãs e bolotas – a bolota substituíra muitas vezes o cereal na produção do pão em épocas de carestia agrícola –, lentilhas, linhaça, cebolas e alhos, melões e hortaliça. A proteína gorda a população local ia buscá-la ao gado vacum, caprino, ovino e suíno que apascentava nos terrenos envolventes, bem como a alguma caça miúda, nomeadamente de coelhos – mas também de veados e lobos quando estes eram corridos – que levava a cabo nos terrenos circundantes aos núcleos habitacionais. Existe também referência documental a produtos que poderiam ser usados quer para conservação de alimentos, quer como temperos, como o sal, o vinagre, o azeite, o mel e a mostarda.

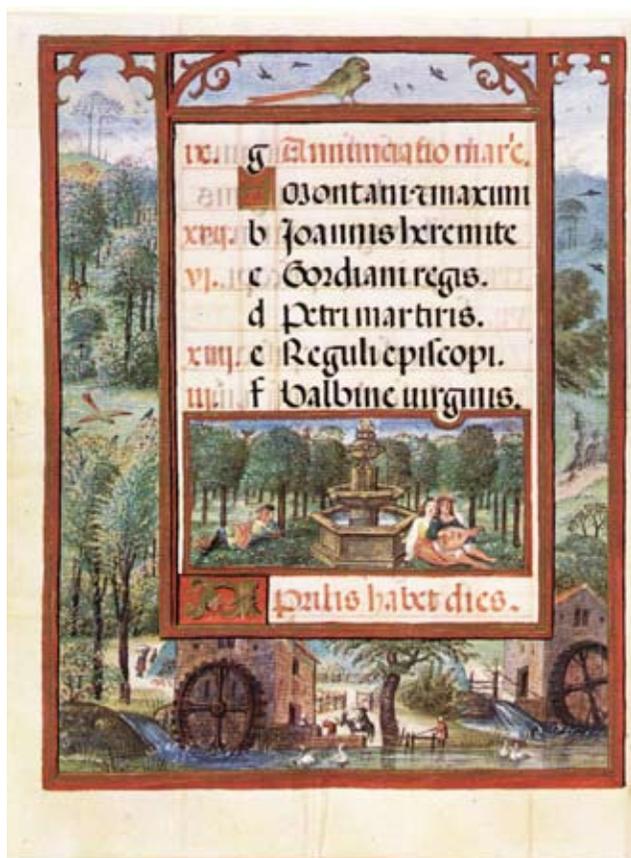


Figura 4 – MNAA, *Livro de Horas de D. Manuel I*, [António de Holanda], fol. 9v, [1517-1551], fotografia José Pessoa, DGPC/ADF



Figura 5 – MNNA, *Natureza-morta com peixes e camarões, s/a*, século XVII, fotografia José Pessoa, DGPC/ADF

Sendo uma localidade portuária, para além do sal, o peixe e o marisco seriam também consumidos localmente. Sobre o marisco não se especifica nenhuma espécie – não obstante a ostra ser consumida na região (1475) – e sobre o peixe apenas se referem o “cação”, a “enguia” e a “azevia”.

Há também alguns subprodutos que são referidos na documentação e que merecem aqui um sublinhado pela importância que tinham na alimentação nos finais da Idade Média: as gorduras, como o cebo e o unto; os derivados do leite, como os queijos secos e a manteiga salgada; ou o conduto, assim designado genericamente e que significava, à imagem do que ainda hoje ocorre em alguns meios rurais do nosso país, o alimento que se colocava no pão para comer; e o mel, das colmeias a que a documentação anterior ao século XVI refere como existindo junto aos pinhais e vinhedos – sobre estas silhas é referido que as novas colmeias a serem instaladas deveriam sê-lo, precisamente, longe das vinhas e pinhais porque as abelhas danificavam essas mesmas culturas (1502)[17].

A *Expansão Ultramarina* ter-se-á igualmente refletido na alimentação local. A própria identificação da *batata* e do *arroz* em contexto arqueológico no Largo da Igreja de São Jorge em Sarilhos atesta esta realidade, se bem que a cronologia

Tabela 2 – Bens alimentares e produtos

Classe	Produtos	Ano	Local	Pesos e Medidas	Custo à Época	Custo em Euros
Mamíferos para consumo	Gado vacum	1482	Reino	Por arrátel	2,8 Reais	3,75 €
	Gado vacum	1486	Lisboa	Por arrátel	10 Reais	13,4 €
	Porco	1482	Reino	Por arrátel	3 Reais	4,02 €
	Ovelha	1482	Reino	Por arrátel	1,6 Reais	2,14 €
	Carneiro	1482	Reino	Por arrátel	3 Reais	4,02 €
	Bode, cabra ou cabrito	1482	Reino	Por arrátel	1,6 Reais	2,14 €
	Coelho	1499	Montemor-o-Novo	Por unidade	12 Reais	16,08 €
	Carne cortada a talho	1516	Setúbal	Por arrátel	1 ceitil	0,46 €
	Gado vacum que se vendesse "em pé"	1516	Setúbal	Por cabeça	30 Reais	46,2 €
	Restante gado, "em pé",	1516	Setúbal	Por cabeça	4 Reais	6,16 €
Peixe	Peixe (cação, azevia, enguia)	1482	Reino	Por arrátel	4 Reais	5,36 €
	Cação	1408	Loulé	Por arrátel	3 Reais	4,02 €
Cereais	Trigo	1482	Reino	Por alqueiro	25-30 Reais	36,85 €
	Trigo	1450	Setúbal	Por alqueiro	10 Reais	13,4 €
	Trigo	1504	Entre-Tejo-e-Odiana e Campo de Ourique	Por alqueiro	30 Reais	40,2 €
	Cevada	1371/72	Entre-Tejo-e-Odiana	Por alqueiro	30 ss	4,44 €
	Cevada	1533	Reino	Por alqueiro	12 Reais	18,44 €
	Milho	1522	Reino	Por alqueiro	150 Reais	231 €
	Centeio	1533	Reino	Por alqueiro	12 Reais	18,48 €
	Aveia	1576	Estremadura	Por alqueiro	40 Reais	61,6 €
Vinho	Vinho	1515	Ribatejo	Por almude	40-50 Reais	69,3 €
Conservação e Temperos	Azeite	1497	Lisboa	Por alqueiro	70 Reais	93,8 €
	Azeite	1499	Montemor-o-Novo	Por alqueiro	100 Reais	134 €
	Sal	1433	Reino	Por moio	30-40 Reais	41,65 €
	Sal	1451	Lisboa	Por moio	128 Reais	171,52 €
	Vinagre	1499	Montemor-o-Novo	Por almude	72 Reais	96,48 €
Laticínios	Queijo	1499	Montemor-o-Novo	Por unidade	30 Reais	40,02 €
	Manteiga	1498	Lisboa	Por púcaro	30 Reais	40,02 €
Fruta	Figo (verde e seco)	1450	Loulé	Por arroba	10 Reais	13,4 €
	Ameixa	1499	Montemor-o-Novo	Por canastra	50 Reais	67 €

real destes indícios ainda mereça alguma ponderação. Por outro lado, as especiarias estavam presentes no quotidiano local. É certo que a mesa do pobre não era a mesma que a do rico, mas o facto de estarmos perante localidades estuarinas onde os produtos da *expansão* entravam nos circuitos comerciais de forma mais regular, facilitaria o acesso, mesmo que em doses reduzidas, aos *tesouros* alimentares ultramarinos.

Tabela 3 – Os produtos exóticos da expansão portuguesa

Produto	Ano	Local	Pesos e medidas	Preço original	Preço atualizado
Arroz	1680	Lisboa	Arrátel	25,5 Reais	39,27 €
Pimenta	1508	Lisboa	Arroba	3147 Reais	4846,38 €
Cravo da Índia	1505	Lisboa	Quintal	25,4 Reais	39,12 €
Curcuma/ açafraão da Índia	1707	[Coimbra]	Onça (30gr)	450 Reais	693 €
Gengibre	1579	Lisboa	Quintal	7000 Reais	10780 €
Canela	1505	Lisboa	Arroba	286 Reais	440,44 €
Noz moscada	1579	Lisboa	Quintal	1800 Reais	2772 €

Variae: Os Cotrim

A história da região e, fundamentalmente, de Sarilhos Grandes é indissociável da própria trajetória da família Cotrim, responsável quer pela manutenção da ermida de São Jorge quer pela edificação do seu panteão na capela anexa de Nossa Senhora da Piedade.

Os Cotrim representavam, ao contrário do que se assistia nas primeiras centúrias do Reino português, uma Nobreza de serviços, indivíduos próximos à Casa Real e nobilitados pelo desempenho de cargos em prol da Coroa portuguesa, nomeadamente em serviços de tabelionato em vários concelhos. Neste ponto da investigação, a primeira referência data de cerca 1384[18], respeitando a Martim Cotrim, indivíduo arrolado nas gentes de Évora que, no âmbito da contenda sucessória com Castela, alinou na hoste de D. Nuno Álvares Pereira no socorro ao Mestre de Avis, demonstrando a associação desta família, cuja onomástica remeterá para uma origem italiana, ao serviço e à lealdade para com a nova Dinastia reinante portuguesa.

No mesmo contexto, em 1385 surgem-nos Álvaro Cotrim e Rui Cotrim, escudeiros da Casa Real, agraciados, nessa categoria, com uma tença de 1200 libras, sendo provável que tivessem militado, junto com Martim Cotrim, no exército do Mestre de Avis[19].

Esta associação à Casa Real volta a surgir em 1433[20], mencionando-se um escudeiro do Infante D. Henrique, Álvaro Peres Cotrim, então presente na cidade de Viseu. João Cotrim, também ele escudeiro, o que denota esta associação a uma baixa Nobreza de serviços, só aparece mencionado em 1451[21], sendo, à data, morador em Bragança, embora não seja seguro que se trate do fundador da capela de Sarilhos, sendo possível que se trate de um homónimo.

João Cotrim, mais tarde corregedor dos Feitos Crimes da Corte, desembargador do Agravo da Casa da Suplicação e membro da Comissão de Revisão das Ordenações e da reforma dos Forais, terá sido o fundador da referida capela ainda em finais do século XV. É provável que este João Cotrim seja o mesmo que, em 1471, é referido enquanto cavaleiro e morador em Lisboa, numa carta régia de D. Afonso V autorizando-o a trazer consigo dois homens armados[22].

João Cotrim, corregedor, continuaria a surgir na documentação até 1517, data em que, em virtude da sua aposentação da corregedoria, é agraciado com uma tença de 20\$000rs[23]. A junção das famílias Cotrim e Castanheda, que terá ocorrido na charneira das duas centúrias, levou a que Rui Cotrim de Castanheda assumisse para si o património dos Cotrim, do qual constava a ermida de Nossa Senhora da Piedade e um património fundiário vasto, composto por quinta, marinhas

e pinhais (1491) que já fora do seu pai, João Gonçalves de Castanheda (escudeiro da Casa Real e meirinho do Infante D. Fernando), por doação feita por D. Afonso V em 1450[24]. É já, pois, nesta qualidade de terratenente que Rui Cotrim de Castanheda constitui, provavelmente no início de Quinhentos, a referida capela enquanto panteão oficial da família. Nela estão, aliás, sepultados, João Cotrim, Rui Cotrim de Castanheda e António Cotrim de Melo (1583). Esta capela funerária não estaria ainda afeta ao culto em 1512, quando os visitantes da Ordem de Santiago a avaliaram, uma vez que não dispunha de qualquer imagem/santoral no seu interior[25]. Só para 1537 podemos afirmar com segurança que a mesma estaria já afeta ao culto, sendo referido o orago de Nossa Senhora da Piedade, sendo o culto assegurado por um capelão castelhano, António de Luga. Era, então, administrador da mesma Adrião Álvares, em nome de João Cotrim, neto do fundador, que ainda era menor de idade[26]. Foi igualmente no início dessa centúria que o terratenente de Sarilhos, que desde 1490 fazia parte da guarda do monarca D. João II, ingressou, enquanto capitão, na armada que em 1502 zarpou em direção à Índia, depois de, no ano anterior, ter estado ao serviço da Coroa portuguesa na praça norte-africana de Alcácer Quibir. A sua associação ao processo expansionista prosseguiria nos anos seguintes com o desempenho do cargo de tesoureiro na Casa da Índia entre os anos de 1507 e 1509.



Figuras 6 e 7 – ANTT, Casa Real, Cartório da Nobreza, liv. 20, fols. 34v e 36, *Livro da Nobreza e da Perfeição das Armas* – brasões dos Cotrim e dos Castanheda



Figura 8 – Portal manuelino da Ermida de Nossa Senhora da Piedade, Sarilhos Grandes, fotografia Eduardo Martins

A predominância social desta família a nível local, não só em Sarilhos como também em Aldeia Galega – registe-se que Rui de Castanheda tivera habitação em Aldeia Galega do Ribatejo – atesta-se nas próprias doações *pro anima* de João Cotrim à igreja de Nossa Senhora de Sabonha, testemunhadas logo na visita de 1512; e no provimento da igreja de São Jorge de Sarilhos por parte de Rui Cotrim de Castanheda. Se era, afinal, comum às oligarquias locais usarem a política como alavanca social e afirmação local, os Cotrim faziam-no através da religião, depois, claro está, de cumprido um

extenso *cursus honorum* político junto da Casa Real portuguesa.

Um dado a sublinhar em relação quer à Igreja de São Jorge de Sarilhos, quer à capela de Nossa Senhora da Piedade é a capacidade que a gestão das mesmas tinha de gerar rendimentos que eram, depois, gastos na salvaguarda e no correjimento das infraestruturas e da parafernália litúrgica. Muita dessa gestão deveu-se ao provimento do próprio Rui Cotrim de Castanheda que, inclusive, deixou em legado *post mortem* 12\$000 para que o capelão pudesse assegurar o culto na capela da família[27]. Este terá falecido entre os anos de 1532[28], última data em que é mencionado ainda em vida, no âmbito de novo arrendamento de marinhas na região e o ano de 1537, quando o sobredito legado é referido.

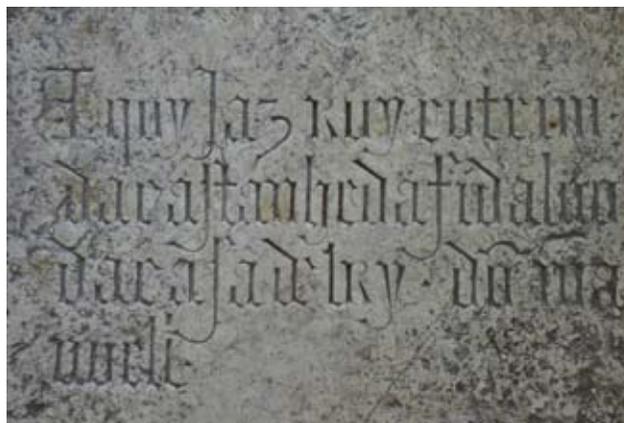


Figura 9 – Epígrafe da sepultura de Rui Cotrim de Castanheda (pormenor), Ermida de Nossa Senhora da Piedade, Sarilhos Grandes

[1] Uma nota de agradecimento ao Dr. Joaquim Baldrico pelos apontamentos e sugestões bibliográficas que permitiram a concretização deste texto.

[2] ANTT, Corporações Religiosas, Igreja e Santa Marinha do Outeiro, mç. 2, doc. 79.

[3] ANTT, Corporações Religiosas, Igreja de Santa Marinha do Outeiro, mç. 2, doc. 80.

[4] ANTT, Corporações Religiosas, Igreja de Santa Marinha do Outeiro, mç. 2, doc. 45.

[5] ANTT, Ordem de Santiago e Convento de Palmela, liv. 156, fols. 187v-188.

[6] ANTT, Ordem de Santiago e Convento de Palmela, liv. 156, fol. 191.

[7] ANTT, Ordem de Santiago e Convento de Palmela, liv. 2, fol. 56v.

[8] A título de exemplo, veja-se ANTT, Chancelaria de D. Afonso V, liv. 11, fol. 103v; ou Foral de 1514, fol. 18.

[9] ANTT, Ordem de Santiago e Convento de Palmela, liv. 156, fol. 24v.

[10] ANTT, Chancelaria de D. Afonso V, liv. 34, fol. 130; ANTT, Chancelaria de D. Afonso V, liv. 34, fol. 86.

[11] ANTT, Chancelaria de D. Afonso V, liv. 8, fol. 165.

[12] ANTT, Corpo Cronológico, parte III, mç. 7, doc. 3; ANTT, Corpo Cronológico, parte II, mç. 102, doc. 19.

[13] *Chancelarias Portuguesas – D. João I*, vol. III, t. 1, Lisboa, CEH-Nova, 2006, doc. 338, pp. 215-216.

[14] ANTT, Chancelaria D. João I, liv. 3, fol. 87.

[15] ANTT, Colegiada de Santa Marinha, mç. 3, nº 81.

[16] ANTT, Colegiada de Santa Marinha, mç. 1, nº 19.

[17] ANTT, *Leitura Nova*, Extras, fols. 185-186v.

[18] Fernão Lopes, *Crónica de D. João I*, vol. I, Lisboa, INCM, 1977, p. 301.

[19] António Baião, "A vila e o concelho de Ferreira do Zêzere: XIII – Famílias ilustres do concelho de Ferreira do Zêzere", in *O Arqueólogo Português*, vol. XXI, 1916, p. 96.

[20] ANTT, Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, mç. 10, nº 502.

[21] ANTT, Chancelaria de D. Afonso V, liv. 11, fol. 31.

[22] ANTT, Chancelaria de D. Afonso V, liv. 17, fol. 76v.

[23] ANTT, Chancelaria de D. Manuel I, liv. 10, fol. 58v.

[24] ANTT, Chancelaria de D. Manuel I, liv. 33, fol. 88v.

[25] ANTT, Ordem de Santiago e Convento de Palmela, liv. 156.

[26] Mário Balseiro Dias, *Visitações e provimentos da Ordem de Santiago em Aldeia Galega de Ribatejo*, Montijo, 2005, p. 192.

[27] Mário Balseiro Dias, *Visitações e provimentos da Ordem de Santiago em Aldeia Galega de Ribatejo*, Montijo, 2005, p. 192.

[28] ANTT, Chancelaria de D. João III, liv. 18, fol. 107v.

ERMIDA DE S. JORGE DE SARILHOS GRANDES

PRIMÓRDIOS BREVES NOTAS HISTÓRICAS

Mário Balseiro Dias

No âmbito histórico da «Reconquista» cristã, o rei D. Sancho I, em 1186, doou os castelos de Alcácer do Sal, Palmela, Almada e Arruda dos Vinhos, com os seus termos, a Sancho Fernandes, Mestre da ordem militar de cavalaria de Sant’Iago da Espada, e aos seus sucessores[1]. Ora, será no termo norte de Palmela, na margem sul do rio Tejo, que detetamos, pela primeira vez, o lugar de Sarilhos-o-Grande, em referência direta num documento escrito, no ano de 1304[2].

A viticultura e, no âmbito fluvial, a pesca, a salicultura, a moagem de cereais em moinhos de maré e o tráfego fluvial de pessoas e de mercadorias entre os portos da foz do Tejo constituíam as atividades económicas desenvolvidas na região[3].

Em 1390, D. João Aires, bispo de Lisboa, concedera licença aos moradores do lugar de Sarilhos-o-Grande, para edificarem, às suas custas, uma ermida e um cemitério na terra, e, assim, poderem receber sacramentos e ser enterrados em solo consagrado. Esta licença seria confirmada por D. Jorge de Lencastre, Mestre da Ordem de Sant’Iago, em 1502[4].

A visitação dos espatários à comenda de Aldeia Galega no ano de 1512 informa que, por costume imemorial, as pessoas que eram enterradas na ermida de S. Jorge pagavam 600 reais para a fábrica desta[5].

Depois, a «visitação» de 1553 alude à «ermida capela curada» de S. Jorge, esclarecendo que o seu compromisso fora confirmado pelo rei D. Manuel I[6].

O adro em redor da ermida estava demarcado e não se podia fazer cemitério ‘cerado’ «por amor das casas».

As pessoas eram sepultadas na capela-mor e no corpo da ermida. Por uma cova perpétua pagava-se 600 réis. Na capela enterravam-se os capelães curas, que não pagavam nada. E, no adro e no alpendre, nada[7].

A norte e ligada à ermida, o doutor João Cotrim de Castanheda mandou edificar uma capela, que dedicou a Nossa Senhora da Piedade e onde ficaria sepultado[8].



Figura 10 – Ermita de Nossa Senhora da Piedade

[1] Documentos de D. Sancho I (1174-1211), vol. I (e único publ.), ed. de Rui de Azevedo. P.e Avelino de Jesus da Costa e Marcelino Rodrigues Pereira, Coimbra, Centro de História da Universidade, 1979, pp. 22-24.

[2] Doc. publ. por Mário Balseiro Dias nos Documentos Medievais de Aldeia Galega do Ribatejo (1235-1470), Montijo, Edição do Autor, 2000, p. 41, doc. n.º 8. O nascimento destas póvoas da margem sul do Tejo foi tratado pelo Padre Francisco José dos Santos Mendes, na tese O Nascimento da Margem Sul. Paróquias, Concelhos e Comendas (1147-1385), Lisboa, Edições Colibri, 2012.

[3] António Gonçalves Ventura, Dinamismos Económicos Regionais. A Margem Esquerda do Estuário do Tejo nos Séculos XV e XVI, Lisboa, [s. n.], 2000.

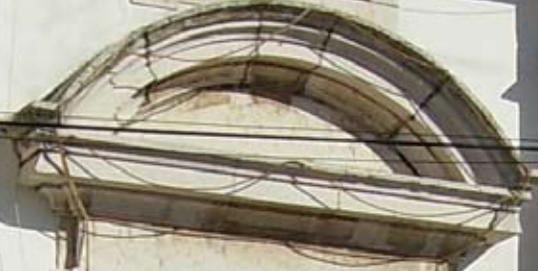
[4] Visitações e Provimientos da Ordem de Sant’Iago em Aldeia Galega de Ribatejo, publ. por Mário Balseiro Dias, vol. I, 1486-1537, Montijo, Edição do Autor, 2005, pp. 215-218.

[5] Ibidem, p. 85.

[6] Ibidem, vol. II, (1553-1571), Montijo, Edição do Autor, 2006, p. 36.

[7] Ibidem, p. 41.

[8] Ibidem, p. 51.



OLIVEIRAS

OLIVEIRAS

AS

OLIVEIRAS

FRAGMENTOS DE VIDA E MORTE: QUE HISTÓRIA CONTA A ARQUEOLOGIA

Paula Alves Pereira

A Escavação Arqueológica

Em 2008, a abertura de valas de uma empreitada da SIMARSUL, incidiu sobre a antiga necrópole da Igreja de São Jorge e Ermida de Nossa Senhora da Piedade, em Sarilhos Grandes.

A primeira referência à Igreja de São Jorge surge num documento de 16 de agosto de 1390, onde o Bispo de Lisboa, D. João Aires concedeu autorização para a construção de uma igreja e de um cemitério em Sarilhos Grandes, povoação que se localizava no vasto território da Ordem de Santiago. Em 1502, o Mestre da Ordem de Santiago, D. Jorge Furtado confirmou a consagração da igreja e do cemitério. Porém desconhece-se a data exata para a construção da Igreja de S. Jorge.

Desde a Idade Média até ao século XIX, os mortos eram enterrados nos adros, no interior das igrejas e nos conventos e mosteiros. As igrejas e os seus campos santos eram lugares para a salvação da Alma. Quanto mais próximo estivesse do Sagrado, maior seria a salvação do cristão. As pessoas mais abastadas e com títulos de nobreza, adquiriam sepulturas no interior das igrejas, enquanto que o cidadão comum era sepultado no adro. Em Sarilhos Grandes, a Ermida de Nossa Senhora da Piedade foi mandada construir pela família Cotrim, tornando-se num panteão funerário, que preservou a memória dos Cotrim e o seu compromisso religioso para a salvação da família.

A escavação arqueológica de salvaguarda que acompanhou a empreitada de 2008 foi realizada na Zona Especial de Proteção (ZEP) da Igreja de São Jorge e Ermida de Nossa Senhora da Piedade e abrangeu 25 m², de onde foram exumados 21 enterramentos.

Os enterramentos encontravam-se em sepulturas designadas por covachos, escavadas nas areias. Durante a escavação arqueológica constatou-se que o subsolo e os enterramen-

tos tinham sido afetados pelas infraestruturas de saneamento básico e águas pluviais construídas em décadas anteriores. No entanto, identificou-se um espaço de necrópole com uma grande densidade de enterramentos que originaram a reutilização de sepulturas.

Identificaram-se vários níveis de pavimento em argamassa de cal e areia que estavam associados a uma estrutura construída com blocos de calcário e arenito.

Os enterramentos escavados correspondiam a uma popula-



Figura 12- Fotografia da área de escavação.
Foto Paula Pereira

Figura 11- Escavação arqueológica no Largo da Igreja,
Sarilhos Grandes. 2008. Foto Paula Pereira

ção cristã sepultada no adro da Igreja de São Jorge desde a sua construção até à abertura ou à construção do cemitério municipal em meados do século XIX. A maioria dos enterramentos apresentava a típica orientação cristã.

Numa das Visitações da Ordem de Santiago foram mencionados os valores para os enterramentos no interior da igreja:

“Achamos per enformaçam de homens Antigo que sobre iso perguuntamos, que aquelles que se enterram na dita Irmjda pagam seysçemtos Reaees.” [...] E mandamos que se allguum se quiser lamçar na dita Igreja, que seus herdeiros ponham primeiramemte penhor que valha a dita comthia E mais pera ladrilhar a cova na mão do mordoommo, [...]”

A Morte

A Morte era vista como a verdadeira existência, a Salvação Eterna que estava ao alcance de quem tivesse praticado o Bem. Assim, acreditava-se que os atos em vida de um bom cristão o levariam a alcançar o Paraíso. Por outro lado, poderia ir para o Inferno se tivesse tido um comportamento incorreto. Porém, no leito de morte, todo o cristão poderia alcançar a Vida Eterna no Paraíso, doando os seus bens. Quanto maiores as suas dádivas, maior seria a possibilidade de alcançar a Salvação. A Morte era assim um compromisso entre mortos e vivos. Aos vivos competia a responsabilidade de cumprir os compromissos religiosos de quem morria, através da doação de bens e de orações. Caso não cumprissem estas obrigações poderiam ser assombrados pela alma dos mortos.

Os sepultamentos no interior das igrejas eram restritos apenas a quem tivesse bens e aos membros das ordens religiosas. Quem fosse sepultado no interior dos espaços sagrados teria que oferecer algo compatível com esse privilégio. Porém registou-se uma preocupação em não sepultar os corpos no corpo principal da igreja, mesmo que o edifício tivesse mais que uma nave. As sepulturas no interior das igrejas deveriam ser rasas e sóbrias.

Os cemitérios tornaram-se locais sagrados e de culto, localizados nos adros das igrejas, eram um dos lugares dedicado a Deus e à salvação Eterna. A sacralização desses espaços definida pelo Bispo de Plasencia, Gutierre Vargas de Carvajal, no sínodo de 1534, proibiu atividades consideradas profanas como banquetes, jogos ou corridas de touros.

O defunto só alcançaria a Salvação Eterna se tivesse recebido a extrema-unção. Os funerais eram rituais solenes sem manifestações expansivas de dor e pesar. A partir do século XVI, a Salvação Eterna era considerada como a ver-

dadeira vida do Cristãos, pelo que muitos defuntos passaram a ser enterrados com hábitos religiosos de confrarias, como forma de despojamento dos bens terrenos em prol da Salvação da Alma. Aos familiares competia dar cumprimento aos rituais funerários de forma a salvaguardar as preocupações escatológicas sobre o destino da Alma. O corpo era entregue aos cuidados da Igreja, e deveria ser sepultado num local sagrado, amortalhado em determinadas vestes ou colocado num caixão.

O lugar da sepultura dependia de fatores sociais e económicos. O Cristão que detinha bens e dinheiro comprava sepultura no interior da igreja, no entanto, o local do sepultamento estava também relacionado com a devoção a determinados santos associadas a ordens religiosas ou confrarias. Esta associação a ordens ou confrarias religiosas verificou-se nos cemitérios dos adros, onde constam nos livros de óbitos o sepultamento de pessoas junto aos altares (tanto no interior como no exterior das igrejas) dos seus santos devotos. A escolha da localização da sepultura estava também associada a um medo das forças do mal, do oculto, pelo que a escolha de locais para sepultamento junto à pia batismal, associado ao renascimento da alma através das águas; ou as sepulturas no adro das igrejas onde seriam pisadas por todos, representaria a humildade do cristão. No entanto, as famílias manifestavam a sua vontade em permanecer juntas no seu sepultamento, e



Figura 13- Criança, falecida com cerca de 5-6 anos, com ceitel de D. João III na mão direita. Foto de Paula Pereira

em certas necrópoles registou-se quer através da documentação como do registo arqueológico e antropológico, uma organização social do espaço com diferenciação espacial entre adultos e crianças e homens e mulheres.

O Óbolo de Caronte e as Tradições Religiosas

Os enterramentos de Sarilhos Grandes apresentavam o tradicional ritual cristão, com a cabeça do jazente posicionada a Poente e os pés a Nascente, estando a alma preparada para renascer com o nascer do Sol. Os corpos terão sido sepultados na sua maioria com mortalhas, despojados de adereços ou adornos. Recolheu-se apenas, na mão direita de uma criança de 5-6 anos (enterramento nº 3) , um ceartil de D. João III, cunhado entre 1523 a 1557.



Figura 14 - Ceartil - D. João III. Cobre, Ø 16 mm. Portugal



Figura 15 - Meio Dinheiro - Sancho II. Cobre, Ø15 mm. Portugal

A colocação de uma moeda na mão ou na boca, correspondia a uma tradição pagã, que remonta à mitologia grega posteriormente incorporado por várias religiões. A moeda, designada por óbolo representa o pagamento a Caronte, o barqueiro que efetua a travessia da alma do mundo dos vivos para o mundo dos mortos, pelo rio Estige (Styx). Se o defunto não pagasse a viagem, a sua alma ficaria presa no limbo para toda a Eternidade e poderia regressar para atormentar os vivos.

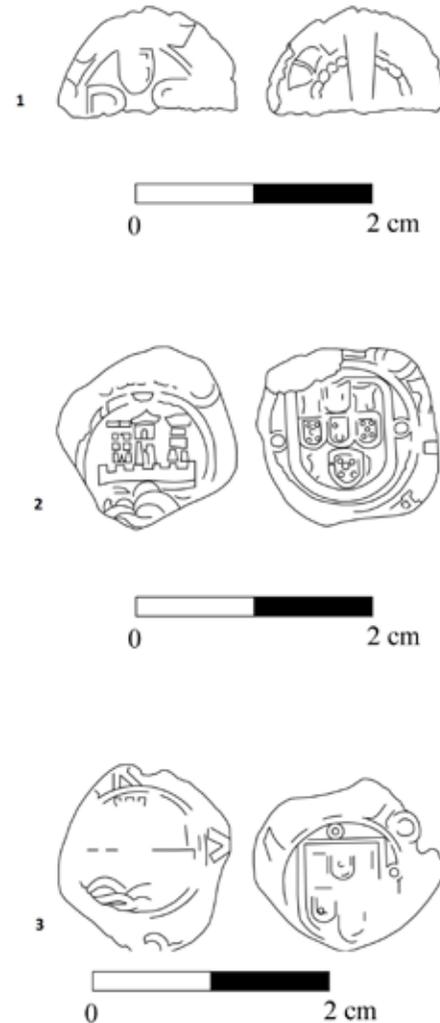


Figura 16 - Desenho das Moedas: 1. Dinheiro de Sancho II; 2. e 3. Ceartil de D. João III. Créditos Rui Santos

Para além do ceitel colocado na mão do esqueleto nº3, foram recolhidas mais duas moedas que se encontravam fora de contexto: um ceitel de D. João III e meio dinheiro de Sancho II. Estas moedas provavelmente estavam originalmente associadas a outros esqueletos, mas terão sido deslocadas durante a intensa utilização da necrópole.

O Valor Do Dinheiro: Quanto Vale Uma Moeda?

O parco espólio numismático recolhido durante a escavação arqueológica e o valor que essas moedas teriam à época são representativas de uma população de fracos recursos económicos.

As tabelas representadas na exposição revelam os valores dos vários produtos alimentares e a diferença de preços entre os vários sítios do Reino de Portugal. Esta variação dos valores dos bens e produtos está relacionada com a localização dos mercados, mas também com a disponibilidade desses produtos em determinadas zonas do país.

A conversão dos valores de época moderna para os valores atuais é meramente indicativa e representa a conversão da moeda da época para a actualidade em função da cotação da matéria-prima (ouro ou prata, consoante a moeda), durante a época moderna.

Tabela 4 - Profissões e Salários

	Profissão	Localidade	Cronologia	Salário anual (na época; real)	Salário anual (atualizado; €)
Ofícios Camarários	Escrivão	Porto	1450-1497	3000	4020
		Lisboa	1471-1498	5553 – 6000	7441 - 8040
		Montemor-o-Novo	1422-1499	+ 3 moios trigo 1000 – 3000	1340 - 4020
	Tabelião (por escritura)	Loulé	1409	13	19
	Almoxarife	Lisboa	1450	5448	7300
		Guarda	1437-1438	764	909
		Leiria	1514	764	1023
	Corregedor	Beira Geral	1437-1438 1473	12000 12000	14280 16080
		Juiz do cível	Lisboa	1498	2000
	Juiz das sisas	Lisboa	1426	6171	7343
		Porto	1485-1486	500	670
		Porto	1495	4000	5360
	Juiz dos varejos	Funchal	1493-1494	2500	3350
Funchal		1495-1496	3500	4690	
Lisboa		1498	3000	4020	
Juiz dos danos	Porto	1493-1494	2500	3350	
	Funchal	1495-1496	3500	4690	
	Lisboa	1498	3000	4020	
Porteiro	Porto	1493-1494	2500	3350	
	Funchal	1495-1496	3500	4690	
	Lisboa	1498	3000	4020	
Procurador	Montemor-o-Novo	1499	+ 1moio trigo 1500	2010	
	Lisboa	1471	2000	2680	
	Porto	1496-1497	+ 2moios trigo 1500	2010	
Tesoureiro	Porto	1493-1494	1500	2010	
	Lisboa	1498	6000	8040	
	Porto	1482-1494	+ 4moios trigo 20 – 100 (dependendo do serviço)	27 – 134	
Ofícios Religiosos	Clérigos (por missa)	Évora	1495	15	20
		Lisboa	1495	20	27
		Funchal	1497	40	53,6
		Montemor-o-Novo	1499	40	53,6
Educação	Professor (gramática)	Évora	1456	3000	4020
		Coimbra	1492-1497	4000	5360
Medicina	Físico (mestre)	Guarda	1437	4000	4760
	Cirurgião (mestre)	Guarda	1437	3324	3956
	Médico (concelhio)	Elvas	1455	1500	2010
	Cirurgião e físico (judeu)	Loulé	1468-1471	2000	2680
	Médico	Lisboa	1471	1050	1407
	Cirurgião	Lisboa	1471	+ 2moios trigo	1407
				+ 2moios trigo	1407
	Boticário	Tânger	1472	4000	5360
	Barbeiro (Corte Régia; mês)	Reino	1478	650	871
Físico (castelhano judeu)	Loulé	1493	2000	2680	

Artes Performativas (por processo)	Músico (tamboril)	Porto Montemor-o- Novo	1461-1462 1499	90 20	121 27
	Trombetista	Porto Montemor-o- Novo	1493-1494 1499	10 75 – 120	13 101 – 161
Ofícios Têxteis	Alfaiate (mestre; por dia)	Évora Reino	1379 1480	10ss 25	1 34
	Gibateiro (mestre; por dia)	Entre Tejo e Odiãna	1480	28 – 40	38 – 54
	Costureiro (por dia)	Entre Tejo e Odiãna	1480	25	34
	Barqueiro (por pessoa)	Rio Douro Alcochete e Aldeia Galega do Ribatejo	1391 1421-1422	1ss 2	0,2 2
Ofícios Do Mar	Barqueiro (por tonel)	Ribamar Santarém	1451 1451-1453	35 10 – 50	47 13 – 67
	Barqueiro (diversos)	Funchal	1485-1486	30 – 860	40 – 1152
	Pescador (por semana)	Loulé	1450	25	34
	Pescadeira (por semana)	Loulé	1450	35	47
Ofícios Mecânicos	Arquiteto	Convento de Jesus (Setúbal; fim de obra) Mosteiro de Belém (Lisboa; por dia)	1499 XVI	8000 100	10720 134
	Escultor	Mosteiro da Batalha (Batalha)	1446	1440 + 1 quartoiro trigo e 1 quartoiro segunda	1714
	Pintor	Alcobaça Porto Reino (régio)	1438 1450-1451 1452	2000 16 15432 + 1peça pano Bristol	2380 21 20679
	Moedeiro (por hora)	Reino	1303	3 dinheiros	0,3
	Tanoeiro (por dia)	Lisboa	1451-1454	5 – 28	7 – 38
	Carpinteiro (por jornal de mestre de nau)	Porto	1413	12 + governo	18
	Carpinteiro (por jornal da Ribeira das Naus)	Lisboa	XVI (meados)	60 – 70	92 – 108
Carpinteiro (mestre da Ribeira das Naus)	Lisboa	XVI (meados)	30000	46200	
Calafate (mestre; por dia)	Porto	1413	15 – 20 + governo	22 – 30	
Calafate (mestre)	Lisboa	XVI (meados)	8000	12320	

Ofícios Transformadores (Dia)	Moleiro/ Atafoneiro	Loulé Lisboa Lisboa Évora	1403 1454 1474 1480	3 3 4 4	4 4 5 5
	Forneira (por cozedura de 15- 25 pães)	Alcochete e Aldeia Galega do Ribatejo	1421-1422	1 pão	n/a
	Forneira (por cozedura de 30- 45 pães)	Alcochete e Aldeia Galega do Ribatejo	1421-1422	2 pães	n/a
	Forneira (por cozedura de 50- 60 pães)	Alcochete e Aldeia Galega do Ribatejo	1421-1422	3 pães	n/a
	Forneira (por cozedura de 12 pães)	Lisboa	1457	1 pão	n/a
	Forneira (por cozedura de 6 pães)	Lisboa	1457	1/2 dinheiro de 1 pão	n/a
Ofícios Agrícolas (Dia)	Padeira (por alq. de trigo)	Loulé	1483	36	48
	Abegão	Évora	1379-1382	4ss	0,6
	Cavador de vinha	Évora	1333-1334	5ss	0,7
	Trabalhador (agrícola)	Évora	1340-1341	3ss	0,4
	Apanhador de cereais	Évora	1379-1382	4ss	0,6
	Apanhadora de cereais	Évora	1379-1382	3ss	0,4
	Trabalhador em vinha	Alcobaça	1437-1438	3	4
Hortelão (de D. João II)	Almeirim	1493	12,5	17	



A POPULAÇÃO DE SARILHOS GRANDES NOS SÉC. XV - XVII E O SEU RITO FUNERÁRIO: DADOS FUNERÁRIOS E PALEOBIOLOGICOS ATRAVÉS DOS ESQUELETOS

David Gonçalves | Ricardo Miguel Godinho

Foram recuperados da área escavada 21 esqueletos que se encontravam na sua posição original de enterramento e 6 ossários. Embora o conjunto seja pequeno e inclua apenas uma pequena parte dos esqueletos existentes no Largo da Igreja, a localização e as suas características funerárias demonstram que nos encontramos perante uma necrópole tipicamente cristã.

Características Funerárias

Durante a Idade Média e o Período Moderno, os cristãos eram enterrados dentro ou em torno das Igrejas, muitas vezes em covachos simples e sem qualquer estruturação. Para além disso eram normalmente enterrados sobre as costas, decúbito dorsal, e com a cabeça orientada para Oeste/Poente e os pés para Este/Nascente. Este foi o padrão observado no adro da Igreja de Sarilhos Grandes para a maioria dos esqueletos. Como é comum neste tipo de necrópoles, a posição dos membros superiores era bastante variável, encontrando-se sobre a região pélvica, o abdómen, o tórax ou estendidos ao longo do corpo. Já a posição dos membros inferiores era bastante homogénea, encontrando-se quase sempre estendidos.

Como as necrópoles eram usadas intensamente durante centenas de anos, frequentemente as sepulturas eram reabertas para enterrar outros jazentes. Esta reutilização resultava na formação de ossários que correspondem a conjuntos de ossos, de um ou mais indivíduos, retirados quando uma sepultura era reaberta e depositados novamente dentro da sepultura. Os ossários da necrópole da Igreja de São Jorge eram genericamente de pequenas dimensões, mas continham mais que um indivíduo e encontravam-se posicionados sobre os esqueletos em posição primária.

Também era comum as necrópoles estarem organizadas espacialmente isto é, com áreas destinadas a, por exemplo, crianças. Suspeitamos que isto poderá ter ocorrido porque foi encontrada uma concentração de esqueletos de crianças. Contudo esta hipótese só poderá ser confirmada com uma escavação mais alargada.

Características da População

Quando os esqueletos se encontram bem preservados, é possível estimar a idade com que as pessoas morreram, assim como o seu sexo. Para além disso também podemos reconhecer algumas doenças que tiveram em vida. Na necrópole do Largo da Igreja, os esqueletos estavam mal preservados e incompletos, o que limita a informação que se pode recolher. Ainda assim foi possível saber que oito indivíduos tinham menos de 20 anos (incluindo bebés, crianças e adolescentes) aquando da sua morte, enquanto 11 outros indivíduos tinham mais de 20 anos. Apenas foi possível estimar o sexo de seis indivíduos adultos (três mulheres e de três homens) porque, para além do mau estado de preservação, a diagnose sexual é difícil de obter em esqueletos de não adultos e esse era o caso de vários esqueletos exumados da necrópole do Largo da Igreja. Esta dificuldade deve-se ao facto das características ósseas mais fiáveis para a diagnose sexual só se desenvolverem durante a puberdade. A observação preliminar dos ossos permitiu constatar que estes indivíduos tiveram diversos problemas de saúde oral. Identificaram-se vários casos de cáries dentárias, tártaro, periodontite (também conhecida como piorréia) e perda de dentes ainda em vida. Observou-se também que alguns indivíduos tinham artroses e, provavelmente, hérnias discais que deixaram marcas nas suas vértebras (conhecidas como nódulos de Schmorl). Para além disso, observaram-se ossos com marcas de infecções que, em alguns casos, ainda não tinham sido curadas quando os indivíduos faleceram. Estes dados são, contudo, baseados num conjunto muito reduzido de esqueletos e uma amostra maior permitiria conhecer melhor a população que foi enterrada no Largo da Igreja de Sarilhos Grandes.

Figura 17- MNAA, Livro de Horas D. Fernando- Ofício dos Mortos. Oficina Simon Bening/ Escola Ganto-brugense. Século XVI (1530-1534). Foto de Luisa Oliveira. Direção-Geral do Património Cultural / Arquivo de Documentação Fotográfica (DGPC/ADF)



Figura 18. Exemplo de um nódulo de Schmorl numa vértebra torácica de um indivíduo adulto.



Figura 19. Exemplo de cáries que causaram destruição de parte das coroas dos dentes afectados.



Figura 24. Exemplo de indivíduo do sexo feminino enterrado de acordo com o ritual cristão.



Figura 20 - Enterramento N.º 8

Datação	1486 - 1811
Sexo	Homem
Idade	Adulto
Patologias	Artrose na coluna vertebral



Figura 22 - Enterramento N.º 13

Datação	1455 - 1805
Sexo	Indeterminado
Idade	Adulto
Patologias	



Figura 21 - Enterramento N.º 9

Datação	1324 - 1623
Sexo	Mulher
Idade	Adulto
Patologias	Hérnias discas

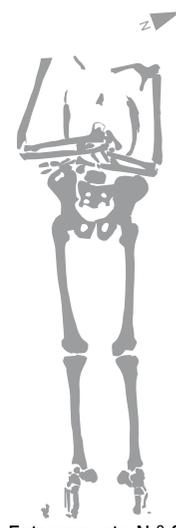


Figura 23 - Enterramento N.º 22

Datação	1330 - 1625 D.C.
Sexo	Homem
Idade	Adulto
Patologias	Artrose nos membros superiores e inferiores

A ALIMENTAÇÃO CONTADA PELOS ESQUELETOS

Alice Toso | Álvaro Monge Calleja | Ana Luisa Santos | António P. Coutinho | Luciana Sianto

A alimentação tem um papel importante tanto pelas funções biológicas necessária à vida, como pela definição da identidade de determinados grupos sociais. A dieta, tanto na atualidade como no passado, pode ser influenciada por uma multiplicidade de fatores como por exemplo, o estatuto social, a religião, o sexo, a idade, a profissão e o local de residência mas, também, pela economia local, disponibilidade e acessibilidade dos alimentos. A alimentação dos nossos antepassados pode ser inferida através de documentação histórica, pelo estudo de animais e plantas produzidos e comercializados e/ou pela análise dos ossos e dentes das pessoas que faleceram em determinado local.

Para a região do Montijo, existem documentos que relatam as práticas agropecuárias (ver Variae: a alimentação) e através dos esqueletos humanos exumados em Sarilhos Grandes podemos conhecer os alimentos consumidos por estes indivíduos.

O que são os isótopos e como funcionam?

Os isótopos são variantes de um mesmo elemento químico que possuem o mesmo número de prótons e diferente número dos neutrões. Existem isótopos estáveis e não estáveis ou radioativos. Um exemplo de isótopo radioativo é o radio-carbono (ou ^{14}C) utilizado para datar materiais orgânicos.

Os isótopos de carbono ($\delta^{13}\text{C}$) e azoto ($\delta^{15}\text{N}$) estão presentes nos alimentos que consumimos e são incorporados através do metabolismo no colágeno dos ossos humanos e animais. Graças à propriedade de estabilidade, deixam uma ‘marca’ no colágeno dos ossos que pode ajudar a identificar os grupos de comida que produzem aqueles valores muitos anos depois da morte do indivíduo (e muito tempo depois do seu almoço).

As quantidades de isótopos de carbono variam entre famílias de plantas, por exemplo pode-se distinguir o trigo (planta da família C_3) do milho (planta da família C_4). Além disso, estes isótopos diferenciam proteínas de origem animal terrestre (carne, queijo, leite) das proteínas de origem marinha (peixe e marisco).

Por seu turno, os isótopos de azoto refletem a posição de um indivíduo na cadeia alimentar, com valores mais altos para os organismos no topo dessa cadeia, tanto terrestre

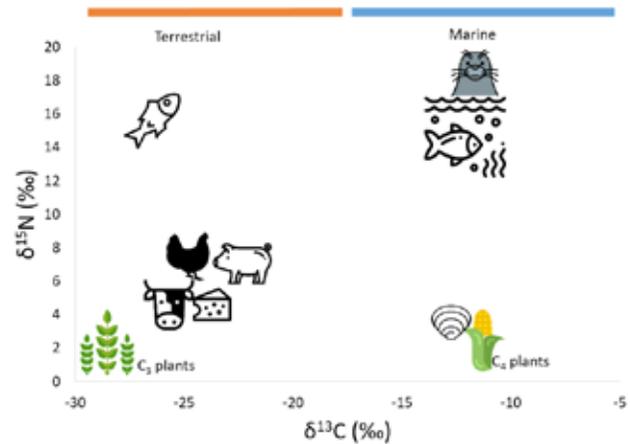


Figura 25 -Exemplo dos valores isotópicos de carbono e azoto nos principais grupos alimentares

como marinha. Os leões marinhos, por exemplo, terão valores de azoto mais elevados que um bacalhau e o bacalhau terá valores mais elevados que as sardinhas. E, dessa mesma forma, um indivíduo que coma bacalhau, vai ter valores mais elevados que um outro indivíduo que coma sardinha ou que tenha uma dieta vegana (as plantas são de facto a base da cadeia alimentar e por isso têm valores de azoto muito baixos).

A população de Sarilhos Grandes

O uso dessa metodologia na população de Sarilhos Grandes tem a potencialidade de identificar dietas que se desviem dos produtos locais. Por exemplo um consumo elevado de plantas C_4 como o milho, ou uma maior contribuição de recursos marinhos na dieta das pessoas que possivelmente participaram em viagens ultramarinas. Os dados dos restos humanos foram comparados com os valores da fauna proveniente de uma intervenção arqueológica de período pós-medieval na Rua João de Deus (RJD), Alcochete e com três populações humanas de período histórico provenientes do

Monte da Cegonha (séculos VII-IX), Lisboa (séculos XII-XV) e Tomar (séculos XI-XVI) para ajudar a definir a dieta local. Foram analisados quatro fragmentos de costelas provenientes de quatro indivíduos. Os ossos foram submetidos a um protocolo de extração do colágeno que começa com ácido clorídrico (Figura 26) O colágeno extraído dos ossos parece algodão doce e deve ser pesado em cápsulas de alumínio que vão ser analisadas por uma máquina chamada espectrômetro de massa (Figura 27). Os resultados da análise dos isótopos estáveis de carbono e de azoto no colágeno dos ossos são apresentados na figura 28.



Figura 26- Fragmento ósseo em ácido clorídrico

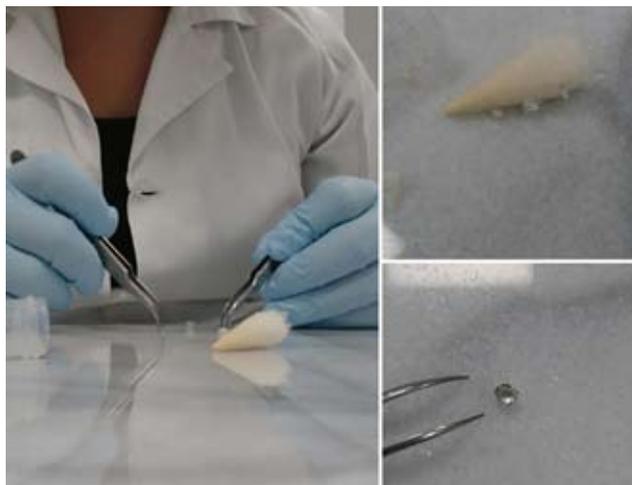


Figura 27- O colágeno extraído vai ser pesado em cápsulas de alumínio para ser analisado

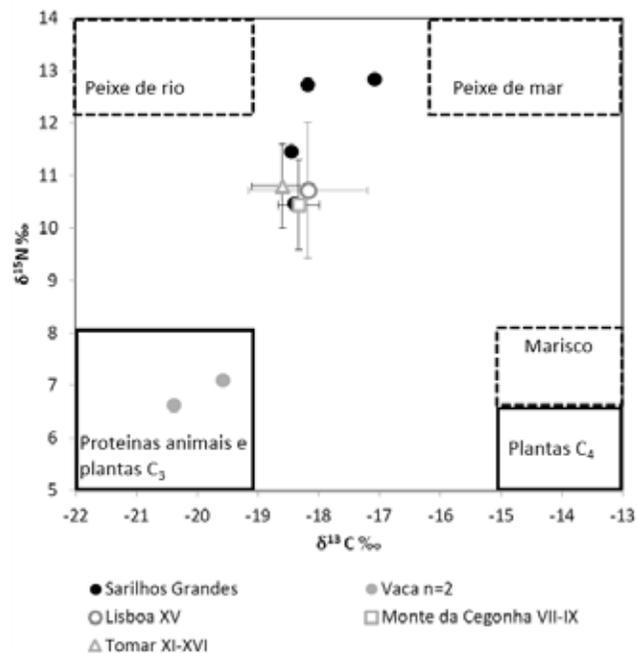


Figura 28 -Resultados da análise dos isótopos de carbono e azoto

O que comiam em Sarilhos Grandes?

Os resultados indicam uma dieta bastante variada mesmo entre os quatro indivíduos. Dois indivíduos (enterramentos 8 e 9) apresentam os valores mais elevados de carbono e azoto, que se situa entre peixe de rio e peixe de mar. Enquanto ambos os indivíduos apresentam altos níveis de azoto ($\delta^{15}N$) que indicam um consumo de proteínas de altos níveis tróficos, um deles tem também valores mais elevados de carbono ($\delta^{13}C$) que indicam a inclusão de recursos marinhos na dieta. A percentagem de recursos marinhos pode ser calculada a partir de uma equação chamada Marine. O indivíduo 8 consumiu uma maior quantidade de recursos marinhos (48%) que o indivíduo 9 (31%), mas os valores de ambos são mais elevados em comparação com os outros dois indivíduos de Sarilhos Grandes (22 e 17) e outras populações históricas portuguesas que se vêem na figura 28.

Os outros dois indivíduos apresentam uma dieta baseada principalmente em recursos terrestres como plantas C₃ e recursos animais e derivados. Os dois restos de vaca, provenientes da Rua João de Deus, em Alcochete, forneceram os valores da dieta dos herbívoros nessa época, baseada em

plantas C₃. Entre os valores de azoto da fauna e dos humanos, existe um intervalo de 3-5‰. Este valor representa o enriquecimento de azoto que ocorre ao subir um nível na cadeia trófica, e suporta a ideia que os indivíduos de Sarilhos Grandes baseavam a sua alimentação em animais terrestres (herbívoros) alimentados a plantas C₃.

Outros dados contemporâneos de Lisboa, e de duas populações históricas portuguesas em Monte da Cegonha e Tomar, demonstram que a



Figura 29: Dente molar com tártaro (seta).

dieta dos indivíduos de Sarilhos Grandes se situa dentro dos padrões de dieta regional, pelo menos em dois dos quatro indivíduos. A variação apresentada em ambos os locais é um indicador da variedade dos recursos disponíveis. A população podia aceder a recursos animais terrestres, uma grande variedade de plantas e legumes, peixes de rio, peixes de mar e moluscos. Mesmo estando os valores da dieta desses indivíduos de acordo com os valores regionais, é preciso ter em conta que os valores isotópicos do colagenio nos ossos representam uma média da alimentação dos últimos anos (entre 7 e 15), pelo que uma esporádica ingestão de alimentos com valores diferentes dos da dieta local (por exemplo, plantas C₄) não deixaria registo. Infelizmente, as informações obtidas não permitem uma apreciação mais geral dos padrões de

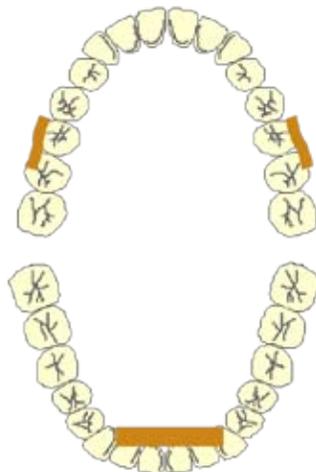


Figura 30: Representação da dentição de um indivíduo adulto em que se indica (a castanho) as localizações mais frequentes da acumulação de tártaro pela proximidade com as glândulas salivares.

dieta da população de Sarilhos Grandes, porque a amostra é constituída por apenas quatro indivíduos. Mais análises poderiam averiguar se o consumo de peixe marinho seria um padrão local e se plantas C₄ constituíam parte dos recursos vegetais explorados. Além disso, questões sobre a dieta em relação ao sexo, idade e estatuto social poderiam eventualmente ser exploradas e contribuir para o nosso conhecimento dos mecanismos de subsistência e da economia dessa população.

Os vestígios alimentares preservados no tártaro dentário

A dentição humana transmite informações importantes, nomeadamente, quando possui depósitos de tártaro, também designado por cálculo dentário (Figura 29), que se forma pela mineralização da placa bacteriana associada ao elevado consumo de proteínas alcalinas, à acumulação de restos alimentares e não alimentares, à composição salivar e à fraca higiene oral. A quantidade de tártaro varia, assim, em função da dieta, da proximidade das glândulas salivares (Figura 30) e do pH bucal, de fatores genéticos e dos hábitos de higiene dentária. Como consequência da acumulação de tártaro surge o mau hálito, a coloração dos dentes, a doença periodontal e, em casos mais graves, infeções, nomeadamente nas gengivas.

Alguns fragmentos de tártaro, aderentes aos dentes dos indivíduos exumados em Sarilhos Grandes, foram sujeitos a procedimentos laboratoriais e examinados com microscópio ótico e microscópio eletrónico de varrimento. As análises do tártaro de três indivíduos adultos, - um masculino, outro de sexo indeterminado e um feminino (respetivamente enteramento 8, 13 e 17) revelaram micro restos alimentares de amido de cereais (centeio ou trigo, Figura 31), de feijão ou de grão-de-bico (Figura 32) e conídios de *Candida albicans* (Figura 33). Este fungo encontrado no esqueleto 17 pode

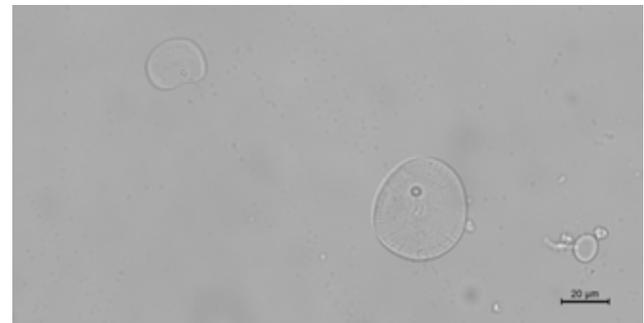


Figura 31: Amido de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou centeio (*Secale cereale* L.) identificado no tártaro de um homem (indivíduo 8).

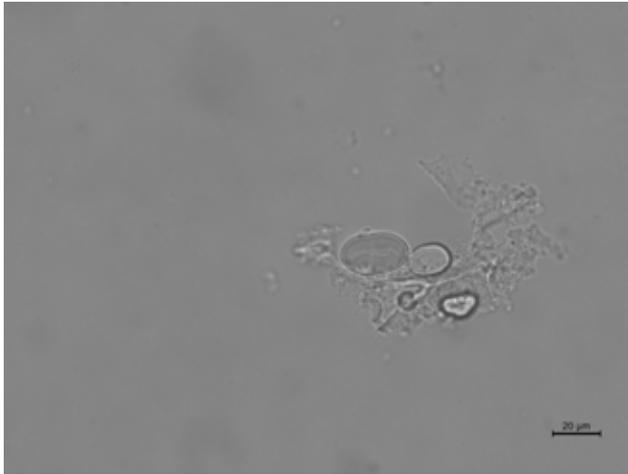


Figura 32: Amido de grão-de-bico (*Cicer arietinum* L.) ou de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) existente no tártaro dentário dum adulto (indivíduo 13).

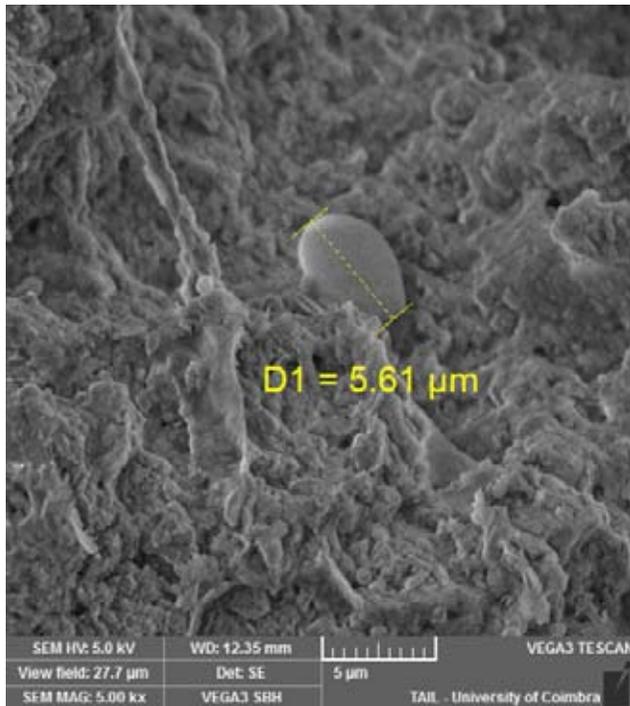


Figura 33: Superfície interna do fragmento de tártaro duma mulher adulta (indivíduo 17) onde é visível um conídio do fungo *Candida albicans*.

provocar infeções nos seres humanos e potencia a formação de cáries dentárias. Foi a primeira vez que esta espécie foi identificada em esqueletos humanos em Portugal.

Os parasitas intestinais

Uma outra forma de se pesquisar comportamentos alimentares é a análise dos parasitas intestinais preservados no solo retirado na zona pélvica dos esqueletos. A ciência que estuda os parasitas em material arqueológico ou paleontológico é chamada paleoparasitologia.

As amostras de solo recolhidas durante a escavação, foram observadas em laboratório, utilizando microscópios e lupas, tendo sido identificados parasitas intestinais e restos de alimentos consumidos.

Os parasitas, designados por helmintas, são popularmente conhecidos por vermes, e habitam os intestinos. Alguns helmintas são adquiridos pelo contato com ambientes insalubres, contaminados por fezes humanas, como no caso do *Ascaris lumbricoides*, as famosas lombrigas (Figura 34), encontradas nos esqueletos 8 e 22.

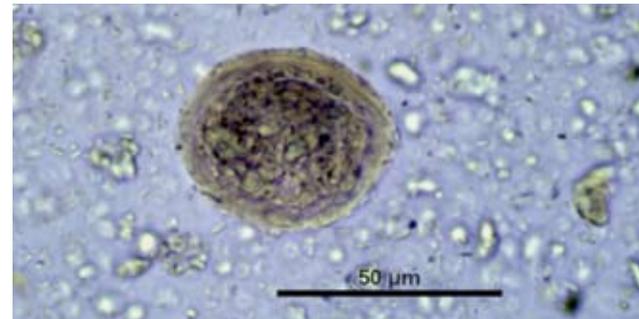


Figura 34: Ovo de *Ascaris lumbricoides*, helminta popularmente conhecido como lombriga.

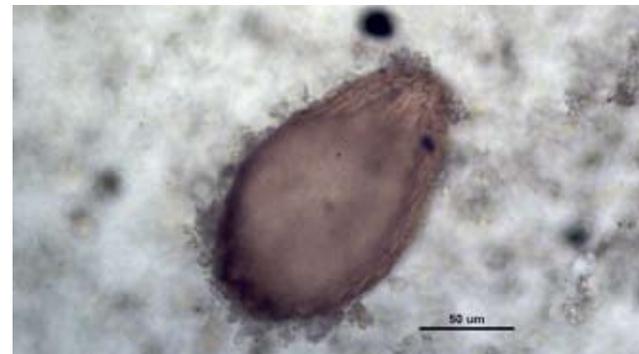


Figura 35: Ovo de helminta associado ao consumo de carne.

A infecção com helmintas pode também ocorrer pela alimentação, especialmente quando ingerimos carnes mal cozinhadas. É o caso do indivíduo 22 onde foi encontrado um ovo helminta de origem animal (Figura 35) e dos esqueletos 9 e 13 que apresentaram ovos de Trichostrongilídeo, um tipo comum em animais de criação (Figura 35) que é transmitido aos humanos por consumo de carnes ou água contaminados pelos ovos dos parasitas.

Outras Descobertas Alimentares

Durante as investigações paleoparasitológicas foram também identificados restos de alimentos consumidos, como sejam, crustáceos, cogumelos, e amido de arroz e de batata (Tabela 5).

O consumo de crustáceos, nomeadamente de bivalves, pelos habitantes de Sarilhos Grandes não nos surpreende devido à proximidade com o rio Tejo. A ingestão de arroz, trazido para a Península Ibérica pelos muçulmanos por volta dos séculos VII-VIII, também seria de esperar. Estes alimentos continuam a integrar a gastronomia da região. A descoberta de amido da batata (*Solanum tuberosum*), originária da América do Sul, surpreendeu pela antiguidade dos esqueletos. As pesquisas realizadas indicam que a batata terá chegado às Ilhas Canárias em 1567 e na década seguinte a Sevilha, onde começou a ser cultivada. Em Portugal, a primeira referência conhecida data de 1563 e foi escrita por António Galvão no seu “Tratado dos Descobrimentos”.

Tabela 5 - Vestígios alimentares e de parasitas encontrados em três adultos exumados do adro da Igreja de S. Jorge em Sarilhos Grandes.

Esqueleto nº	Sexo	Datação Cal AD (95.4)	Isótopos	Vestígios Dieta	Amido	Parasitas
8	Masculino	1486-1811	Dieta marinha (44% das proteínas vem do peixe e produtos do mar). Consumo elevado de proteínas de alto nível trófico	Arroz, bivalves, fibras musculares	Centeio ou trigo	<i>lumbricoides</i>
13	Indeterminado	1455-1805	Não foi realizada	Amido batata (<i>S. tuberosum</i>), insetos	Centeio ou trigo; Feijão ou grão-de-bico	Trichostrongyle/Strongyle
17	Feminino	Não foi realizada	Dieta baseada em recursos terrestres (plantas, carnes e produtos secundários). Consumo reduzido de proteínas	Amido batata (<i>S. tuberosum</i>), fibras musculares, bivalves	Feijão ou grão-de-bico	Não foram identificados

TERRA POLYARIDOR



TARTARIA

PERSIA

A F R I C A

LETRA EQUINOCTII

TROPIC DE CABRICORNIO



FEITA POR... GOVERNA

EM CONCLUSÃO ...

A investigação realizada nos últimos dez anos revelou dados importantes sobre Sarilhos Grandes o que conduziu à classificação deste projeto, em 2017, como de Interesse Cultural pelo Ministério da Cultura. A escavação arqueológica e antropológica mostrou que, entre os séculos XIV e XIX, o adro da Igreja de São Jorge foi local de inumação de homens, mulheres e crianças. A documentação coeva fala de uma alimentação diversificada, usando os recursos locais, nomeadamente de proximidade com o Rio Tejo, o que foi confirmado pelos vestígios preservados e pelas análises a ossos e ao tártaro dentário. A dieta seria constituída por animais terrestres, plantas, legumes, arroz, peixe de rio e de mar e bivalves. As análises revelaram ainda o possível consumo de batata, tubérculo originário da América do Sul, cujas fontes histó-

ricas apontam uma chegada mais tardia ao território nacional. Alguns destes indivíduos possuíam parasitas intestinais relacionadas com a ingestão de carnes mal cozinhadas e águas contaminadas.

Com esta exposição procurou-se devolver à população o conhecimento obtido nas pesquisas arqueológicas e antropológicas realizadas bem como mostrar a importância da preservação e estudo do património cultural. A continuação deste projeto multidisciplinar permitirá coligir mais informações sobre a Igreja de São Jorge e os intercâmbios ocorridos durante a Idade Média e Moderna na região do Montijo e aferir ao papel dos Sarilhenses na Expansão Marítima Portuguesa fornecendo alimentos para as longas viagens e trazendo bens do Ocidente e do Oriente.



Figura 36:
ANTT- Carta náutica, de João
Teixeira Albernaz I (1620-1640).
Colecção Cartográfica, n.º 198.

Figura 37: *Agnus Dei* com peças de caça. Pintura a óleo sobre tela de Baltazar Gomes Figueira (1645-1655).
Museu de Évora - Museu Nacional Frei Manuel do Cenáculo (ME 1125). Fotografia de José Pessoa. Direção-Geral do Património Cultural / Arquivo de Documentação Fotográfica (DGPC/ADF).



CATÁLOGO DE PLANTAS

Carine Azevedo | Andreia Jorge | António Gouveia



AÇAFRÃO

Nome comum: Açafrão

Nome científico: *Crocus sativus* L.

Origem: Grécia

Utilização: alimentar, medicinal

Parte utilizada da planta: estigmas e parte terminal do estilete



COMINHOS

Nome comum: Cominhos

Nome científico: *Cuminum cyminum* L.

Origem: Oeste Ásia e Região Mediterrânica

Utilização: alimentar, medicinal

Parte utilizada da planta: frutos



AÇÚCAR

Nome comum: Cana-de-açúcar

Nome científico: *Saccharum officinarum* L.

Origem: Nova Guiné

Utilização: alimentar, indústria farmacêutica

Parte utilizada da planta: caule



NOZ-MOSCADA

Nome comum: Moscadeira ou Noz-moscada

Nome científico: *Myristica fragrans* Houtt.

Origem: Indonésia

Utilização: alimentar, medicinal

Parte utilizada da planta: sementes



CANELA

Nome(s) comum: Caneleira verdadeira, Caneleira-do-Ceilão.

Nome científico: *Cinnamomum verum* J. Presl

Origem: Sri Lanka e Sudoeste da Índia.

Utilização: alimentar, medicinal.

Parte utilizada da planta: cascas secas



PIMENTA

Nome comum: Pimenta

Nome científico: *Piper nigrum* L.

Origem: Sul da Índia

Utilização: alimentar, medicinal

Parte utilizada da planta: frutos



MOSTARDA

Nome comum: Mostarda-negra

Nome científico: *Brassica nigra* (L.) K.Koch

Origem: Médio Oriente

Utilização: alimentar, medicinal

Parte utilizada da planta: sementes

Nome(s) comum: Mostarda-castanha, Mostarda-da-índia.

Nome científico: *Brassica juncea* (L.) Czern.

Origem: Ásia Central

Utilização: alimentar, medicinal

Parte utilizada da planta: sementes



TOMATE

Nome comum: Tomateiro

Nome científico: *Solanum lycopersicum* L.

Origem: Oeste da América do Sul

Utilização: alimentar

Parte utilizada da planta: fruto



BATATA

Nome comum: Batateira

Nome científico: *Solanum tuberosum* L.

Origem: Oeste da América do Sul (Andes)

Utilização: alimentar

Parte utilizada da planta: tubérculo



ARROZ

Nome comum: Arroz

Nome científico: *Oryza sativa* L.

Origem: China

Utilização: alimentar

Parte utilizada da planta: sementes



TRIGO

Nome comum: Trigo

Nome científico: *Triticum aestivum* L.

Origem: Cáucaso Sul a Israel e Noroeste do Irão, Sul Paquistão ao Noroeste da Índia

Utilização: alimentar

Parte utilizada da planta: semente



CENTEIO

Nome comum: Centeio

Nome científico: *Secale cereale* L.

Origem: Próximo Oriente

Utilização: alimentar

Parte utilizada da planta: semente

BIBLIOGRAFIA

- BALDRICO, Joaquim, “O Camareiro-mor D. João Manuel e Aldeia Gallega”, in *Citadino*, Série I, nº 1, 2015, pp. 6-7; nº 2, pp. 10-11; nº 3, pp. 10-11
- BEIRANTE, Maria Ângela, *Ao serviço da república e do bem comum. Os Vinte e Quatro dos mesteres de Évora, paradigma dos Vinte e Quatro da Covilhã (1535)*, Lisboa, CEH-Nova, 2014
- BOTÃO, Maria de Fátima, *A construção de uma identidade urbana no Algarve medieval. O caso de Loulé*, Lisboa, Caleidoscópio, 2009
- CARIA, José Rocha, *Sarilhos Grandes. Freguesia do concelho de Montijo distrito de Setúbal. Alguns aspectos*, Sarilhos Grandes, Junta de Freguesia, 1989
- CORREIA, Francisco, *Aldeia Galega do Ribatejo. Séculos XIII a XV*, Montijo, Câmara Municipal, 2001
- COSTA, Leonor Freire, *Naus e galeões na Ribeira de Lisboa. A construção naval no século XVI para a Rota do Cabo*, Cascais, Patrimonia, 1997
- DIAS, João José Alves, *Gentes e espaços: em torno da população portuguesa na primeira metade do século XVI*, Lisboa, FCG, 1996
- DIAS, João José Alves, *O foral das vilas de Alcochete e Aldeia Galega do Ribatejo de 1515. Um espaço, dois concelhos, um termo*, Montijo, Câmara Municipal, 2015
- DIAS, João José Alves, *O foral de Aldeia Galega do Ribatejo (1514)*, Montijo, Câmara Municipal, 2014
- DIAS, Mário Balseiro, *Aldeia Galega do Ribatejo e a posta (séculos XVI-XIX)*, Montijo, Câmara Municipal, 2014
- DIAS, Mário Balseiro, *Economia marítima de Aldeia Galega do Ribatejo*, Montijo, 2001
- FERREIRA, Sérgio Carlos, *Preço e salários em Portugal na baixa Idade Média*, Porto, Dissertação de mestrado apresentada à FLUP, 2007
- História da Construção. Os construtores*, coord. Arnaldo Sousa MELO, Maria do Carmo RIBEIRO, Braga, CITCEM, 2011
- JÚNIOR, José Pereira Fialho, *A batata no concelho de Aldeia-Galega. Breves considerações*, Lisboa, 1919
- LUCAS, Isabel Oleiro, *Subsídios para a história do concelho do Montijo: cronologia geral*, Montijo, Câmara Municipal, 1992.
- MARQUES, A. H. de Oliveira, *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, Lisboa, Esfera dos Livros, 2010, 6ª Ed.
- MARQUES, A. H. de Oliveira, *Introdução à história da agricultura em Portugal*, Lisboa, Edições Cosmos, 1968
- MATTOSO, José, *História da Vida Privada em Portugal. A Idade Média*. Lisboa, Temas e Debates, 2011.
- MATTOSO, José, *Reino dos Mortos na Idade Média Peninsular*. Lisboa, Edições João Sá da Costa, 1996.
- OLIVEIRA, António de, *Um moinho de mar em Aldeia Galega do Ribatejo no século XVI*, Coimbra, Coimbra Editora, 1967
- PEREIRA, Franklin, *Ofícios do couro na Lisboa medieval*, Lisboa, Prefácio, 2009
- PEREIRA, Paula, SANTOS, J., GODINHO, Ricardo, GONÇALVES, David, *Relatório final da escavação de emergência da necrópole do Largo da Igreja (Sarilhos Grandes)*, Lisboa 2008
- PEREIRA, Paula, SIANTO, Luciana, MIRANDA, Sérgio, TEIXEIRA-SANTOS, Isabel, GONÇALVES, David, SANTOS, Ana Luísa, TOSO, Alice, CALLEJA, Álvaro, COUTINHO, António, ARAÚJO, Ana, GODINHO, Ricardo, “A necrópole do Largo da Igreja (Sarilhos Grandes): evidências bioarqueológicas de contato entre Portugal e o Novo Mundo”, in *Sines: o porto e o mar. História e Património. Actas do colóquio*, Sines, Arquivo Municipal, 2017, pp. 123-141
- SIANTO, Luciana, CHAVES, Sérgio, TEIXEIRA-SANTOS, Isabel, PEREIRA, Paula, GODINHO, Ricardo, GONÇALVES, David, SANTOS, Ana Luísa, “Evidence of contact between New and Old World: paleoparasitological and food remains study in the Tagus river population of Sarilhos Grandes (Montijo, Portugal)”, in *Archaeological Anthropological Sciences*, vol. 10, Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 2018, pp. 75-81
- TAPADINHAS, Joaquim Carreira, *Aldeia Galega no tempo dos Descobrimientos*, Montijo, Câmara Municipal, 2000
- VENTURA, António Gonçalves, *A “Banda d’Além” e a cidade de Lisboa durante o Antigo Regime: uma perspectiva de história económica regional comparada*, 2007, Tese de Doutoramento apresentada à FLUL, 2007

Ficha Técnica Exposição

Organização

Câmara Municipal do Montijo (CMM)

Coordenação Geral

Vereadora Sara Ferreira
Paula Alves Pereira

Comissão Científica e Executiva

Alice Toso (Universidade de York)
Álvaro Monge Calleja (CIAS, Universidade de Coimbra)
Ana Luísa Santos (CIAS e CEF, Universidade de Coimbra)
Andreia Jorge (Jardim Botânico, Universidade de Coimbra)
António Coutinho (CEF, Universidade de Coimbra)
António Gouveia (Jardim Botânico, Universidade de Coimbra)
Carine Azevedo (Jardim Botânico, Universidade de Coimbra)
David Gonçalves (DGPC/LARC e CIBIO/InBio)
João Costa (CHAM/Nova e CEH-Nova)
Luciana Sianto (Fundação Oswaldo Cruz)
Paula Alves Pereira
Ricardo Miguel Godinho (ICArHEB - Universidade do Algarve)

Projeto Museográfico

Eduardo Martins (CMM)
Paula Alves Pereira

Montagem de Exposição

David Gonçalves (DGPC/LARC e CIBIO/InBio)
Eduardo Martins (CMM)
João Costa (CHAM/Nova e CEH-Nova)
Ana Luísa Santos (CIAS e CEF)
Paula Alves Pereira
Ricardo Miguel Godinho (ICArHEB - Universidade do Algarve)

Ilustração

Eduardo Martins (CMM)
Rui Santos

Fotografia

Eduardo Martins (CMM)
Paula Alves Pereira

Escavação Arqueológica (Equipa)

Paula Alves Pereira, arqueóloga
José Costa Santos (+), arqueólogo
Ricardo Miguel Godinho, antropólogo
David Gonçalves, antropólogo

Local

Galeria Municipal do Montijo

Data

27 de outubro a 31 de dezembro de 2018

Agradecimentos

SIMARSUL, Arquivo Nacional Torre do Tombo, Biblioteca Nacional de Portugal, Direção Geral do Património Cultural/Arquivo de Documentação Fotográfica (DGPC/ADF), Jardim Botânico da Universidade de Coimbra, Departamento de Arqueologia da Universidade de York, Centro de Investigação em Antropologia e Saúde (CIAS) da Universidade de Coimbra, Centro de Ecologia Funcional (CEF) da Universidade de Coimbra, Departamento de Ciências da Vida da Universidade de Coimbra, Laboratório de Arqueociências da Direção Geral do Património Cultural (LARC/CIBIO/InBio), Fundação Oswaldo Cruz, Museu Municipal de Alcochete/ Câmara Municipal de Alcochete, Ana Cristina Araújo (LARC/CIBIO/InBio) e a todas as pessoas e instituições que auxiliaram este projeto

Ficha Técnica Catálogo

Título

SARILHOS GRANDES ENTRE DOIS MUNDOS
- O ORIENTE E O OCIDENTE

Edição

Câmara Municipal do Montijo (CMM)

Coordenação

Paula Alves Pereira

Textos

Alice Toso, Álvaro Monge Calleja, Ana Luísa Santos, António Coutinho, Paula Alves Pereira, David Gonçalves, Luciana Sianto, João Costa, Mário Balseiro Dias, Ricardo Miguel Godinho

Ilustração

Eduardo Martins (CMM)
Rui Santos

Fotografia

Eduardo Martins (CMM)
Paula Alves Pereira

Paginação

Eduardo Martins

Impressão

Belgráfica, Lda.

Tiragem

400 exemplares

Depósito Legal

ISBN

978-989-8122-57-5

SARILHOS GRANDES

ENTRE DOIS MUNDOS
O ORIENTE E O OCIDENTE



Colaborado por:

