

Vinho, pescados, frutas e outras viandas em tempos medievais⁽¹⁾

Maria José Azevedo Santos*

Comecemos, então, pelo vinho, ou vinhos, porque, já na Idade Média, como veremos, os havia de vários gostos, cores e funções.

O vinho, essa bebida milenar, por vezes mágica, criada pelos homens e por eles divinizada e imortalizada, inspirou, desde a Antiguidade, filósofos, poetas, dramaturgos, pintores, músicos, que lhe descobriram os encantos e os desencantos, as qualidades e os defeitos, a beleza e a fealdade.

De um simbolismo¹ de riqueza invulgar, o vinho tem desempenhado, ao longo da História, um papel fundamental, não só como alimento do corpo, mas sobretudo como alimento do espírito, em rituais sagrados e profanos. Assim o vimos na Grécia ou em Roma, tomado em honra de Dionísio ou de Baco, e mais tarde o encontramos consagrado pelo Filho de Deus, na Última Ceia, e transformado no sangue de Cristo. E nesta contradição que em si mesmo o vinho encerra, o homem encontra ou procura o amor ou a vingança, a melancolia ou a euforia, a alegria ou a tristeza, o gosto ou o desgosto.

Proscrito por uns, amado e adorado por outros, ele é, na sua essência, portador de paz, de amor, de união, de partilha de alegria e de vitórias.

Ao beber vinho, mostra-se o homem na sua personalidade, mas não menos este a revela nas suas preferências e gostos pelo primeiro.

O vinho é multicolor e multifuncional. Branco, tinto, vermelho, rosete, ele vai à cozinha, à mesa, à botica e até ao *scriptorium* dos monges copistas, metamorfoseado em tinta para escrever.

Mas a matéria-prima do vinho são as uvas, fruto delicioso da videira.

Originária não se sabe, ao certo, donde², podemos afirmar que, em Portugal, a cultura da vinha se praticava já na Alta Idade Média. Difundiu-se posteriormente por quase todo o território e representou, ao lado, sobretudo, da oliveira, uma das principais culturas do Portugal medievo³.

⁽¹⁾ O texto, que agora se publica, entretanto revisto e aumentado, constitui matéria de uma palestra apresentada na Universidade Autónoma de Lisboa, em 9 de Maio de 1995. Este estudo foi editado, também, em Junho deste ano, na nossa obra *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes – Cultura – Sociedade*, Coimbra, 1997, pp. 67-84.

* Professora Associada da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Consultando fontes escritas, sobretudo de função administrativo-validatória, como cartas de escambo, de compra-venda, de doação e outras, com alguma frequência se encontram referências a vinhas e às várias castas existentes na Idade Média, bem como às técnicas utilizadas.

Quanto às primeiras, e considerando a região do Baixo Mondego, estudada por Maria Helena da Cruz Coelho, regista-se vinha galega e vinha alvar, produtoras de vinho branco, e vinha-castelã e labrusca, produtoras de vinho tinto. Diga-se, porém, que estas castas se podiam encontrar noutras regiões do País, como na Estremadura, ou até nos Açores, no caso da vinha-galega⁴.

Por sua vez, Iria Gonçalves, seleccionando numa obra sua a região da Estremadura, onde se localizava, preferencialmente, o património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos xiv e xv, registou, também aqui, a presença das referidas castas de uva, a «castelã», a «galega» e a «labrusca» (o mesmo que casteloa). Todavia, acrescenta-lhes a vinha «mourisca» (hoje, talvez, a mourisco ou uva-rei-tinto), a «arinta» (uva branca), a «azal» e a «tinta» (uva negra)⁵.

Henrique da Gama Barros, referindo-se às castas típicas do Algarve, cita a uva-negra-mole, a pau-ferro, a crato-branco e a crato-tinto, além de outras, como trincadeira, mantheudo e mourisco, que se podem encontrar noutras regiões do País. Do Algarve era ainda originário o vinho judengo, proveniente das «binhas capelys», que se distinguiu dos outros por ser muito doce⁶.

É, porém, difícil, como afirma Maria Helena da Cruz Coelho, estabelecer uma correspondência entre estas variedades de vinha e as que ainda hoje se designam pelos mesmos vocábulos⁷. Por exemplo, a «tinta», como se designava, era uma uva, a avaliar pelo que se passava no séc. viii, utilizada para tingir o mosto branco.

As vinhas plantadas pela primeira vez, submetidas a enxertias e mergulhadas, ou mesmo já formadas, exigiam, desde Janeiro até à vindima, um trabalho cuidado e constante. No Portugal medievo, e lendo as fontes, documentamos o podar, o empar, o cavar, o erguer, o arrendar e o mergulhar as vinhas. «Cavar as latas», «decruar as vinhas» e «legar» são outras tantas fases do longo e exigente trabalho nos vinhedos⁸.

Chegava a vindima, geralmente pelo mês de Setembro, e então os vinhateiros (homens e mulheres) colhiam as uvas em cestos e levavam-nas para o lagar, onde cabia «meter os pes nas uvas», como consta de uma carta proveniente do Mosteiro de S. Jorge de Coimbra e datada de 1436⁹.

Imagine-se, então, um lagar medieval de um senhorio eclesiástico ou leigo, onde os homens, num afã que a tarefa exigia, descarregavam as uvas, pisavam-nas e, depois de feito, arrecadavam e transportavam o vinho. Entretanto, das tanoarias, onde trabalhavam os artífices, os tanoeiros, vinha a cascaria, as tinhas, as pipas, as dornas, os pichéis, as cubas, os tonéis, com seus arcos, aduelas e fundos. Este conjunto de vasilhas era de capacidade variável, mas a matéria-prima era normalmente a madeira: de castanheiro ou de carvalho, como se documenta para alguns casos¹⁰. Pipas e tonéis que nem sempre seriam feitos por hábeis tanoeiros¹¹. A prová-lo, temos uma lindíssima trova do Cancioneiro Geral, em que um clérigo se queixa amargamente, por ter perdido o seu vinho, devido, entre muitas causas, à incompetência do tanoeiro.

«D'Anrique da Mota a hu creligo sobre
huua pypa de vynho que se lhe foy
polo chã e lementaua-o desta maneyra

– Ay, ay, ay, ay! Que farey?
Ay que dores me çercaram!
Ay que nouas me chegaram!
Ay de mym! onde me yrey?
Que farey triste, mezquinho,
com payxam?
Tudo leua maaõ caminho,
poys que vay todo meu vynho
pelo cham!

Oo vinho, quem te perdera
primeyro que te comprara!
Oo quem nunca te prouara
ou prouando-te morrera!
Ó quem nunca fora nado
neste mundo,
pois vejo tam mal logrado
hum tal bem, tam estimado,
tam profundo!

Oo meu bem tã escolhido,
que farey em vossa ausseñcia?
Nam posso ter paçiençia
por vos ver assy perdido!
Oo pipa tam mal fundada,
desditosa,
de fogo seja queymada,
por teres tam mal goardada
esta rosa!

Oo arcos porque suscastes?
Oo vimeens de maldiçam,
porque nam tiuestes mão
assy como me ficastes!
Oo mão vilão tenoeyro,

desalmado,
tu teens a culpa primeyro,
pois leuaste o meu dinheyro
mal leuado!»¹²

Encascado o vinho, o seu destino era múltiplo, embora, como «habitação» própria, o esperasse a adega, cuja documentação escrita ou a iconografia nos apresentam sempre bem guardada por chaves. Daqui, então, poderia iniciar diversos itinerários.

Todos sabemos a importância da produção vinícola na economia medieval portuguesa. Os nossos vinhos percorriam o reino de Portugal, mas muitos deles eram exportados. O comércio interno e externo do vinho era objecto de regras. Em primeiro lugar, lembremos mais uma vez, o relego, direito senhorial que permitia ao rei e senhores, durante um certo período de tempo no ano, ter o monopólio do comércio dos vinhos, findo o qual podiam, então, os lavradores pôr o seu à venda – venda que se fazia pelos campos, vilas e cidades. Observando, por exemplo, as posturas do concelho de Lisboa do séc. xiv, tomamos conhecimento dos mais curiosos aspectos da venda do vinho na capital do reino.

A vigilância sobre os vinhos e o combate à fraude estavam a cargo dos almotacés. Estes deveriam verificar bem todos os vinhos que entravam na cidade, sobretudo para verem se não estariam «aaguados» e se as vasilhas e medidas eram as indicadas. Aos homens que anunciavam a bebida, os pregoeiros, era exigida grande lealdade, traduzida, logo de início, na obrigatoriedade de jurarem sobre os Santos Evangelhos que «bem e dereytamente andem e façam sseu ofizio e que guarden ben totalas pusturas»¹³.

Mas havia outras formas de «apregoar» o vinho: as tabernas. Estas eram identificadas, e assim atrairiam os interessados, por ramos que, em nenhum caso, deveriam ser de oliveira. E mais: deveriam ser colocados nas portas a uma altura tal, «que nom possam os encaualgados a tange las com a mão»¹⁴.

Aos pregoeiros, nas tabernas, ou ainda aos almocreves, podiam as populações medievais comprar o vinho que desejavam e que aplicavam nos mais diversos fins, como de seguida veremos.

Detenhamo-nos naquele que o levava até às cozinhas, ou seja, até à sua participação na confecção dos pratos. De poucos elementos dispomos para estudar o vinho na cozinha, durante a Idade Média, em Portugal. E isto porque, como sabemos, o mais antigo livro de cozinha de origem portuguesa é datável de fins do séc. xv, inícios do séc. xvi, e, anterior a ele, não se conhece nem outro livro, nem sequer receitas isoladas.

Então, tendo por base aquele manuscrito, já editado, podemos apenas afirmar que, em sessenta e uma receitas de carne, de peixe e de doces, só justamente numa deste último grupo, «Biscoutos»¹⁵, entra o vinho, e vinho branco.

No entanto, por analogia com o que se passa hoje, podemos dizer que a presença do vinho em pratos culinários seria benéfica. Além das suas qualidades gastronómicas, o vinho, sobretudo o tinto, dá cor, dá um cheiro agradável, porque é perfumado, e concede um especial sabor às carnes, aos molhos e até a certas receitas de doces e frutas.

Acrescente-se ainda que o vinho contém glicerina e, por isso, fornece aos cozinhados, sobretudo aos molhos, além de uma fácil emulsão, uma economia de gorduras.

Mas o vinho, além de poder ser consumido na confecção de alimentos, era sobretudo bebido: puro e terçado, ou meado com água. Aliás, beber, como se pode concluir de muitas passagens de documentos medievais, e como defende o Prof. Salvador Dias Arnaut, era tomado em sentido restrito, isto é, significava libar apenas vinho e não qualquer outro líquido. Beber era tão natural como comer. Bebia-se às refeições e fora delas. Bebiam homens e mulheres, sãos e enfermos, pobres e ricos, reis e clérigos. E, a avaliar por alguns cálculos já obtidos, bebia-se razoavelmente. No entanto, não se deixe de referir que o quase certo baixo teor alcoólico dos vinhos medievais, muitas vezes misturados com água, permitiria, sem danos, consumos elevados.

Por exemplo, para os inícios do séc. XIV, prova-se que, aos homens do campo, no termo de Coimbra, num dia de trabalho, se distribuía a cada um 2,7 l de vinho. Por sua vez, a rainha D. Isabel de Aragão prescrevia que os internados no seu hospital, homens e mulheres, recebessem por dia, entre outros alimentos, uma tagra de vinho, que poderia variar entre 1,4 l e 2,6 l¹⁶. E ainda no século XIV, no Mosteiro de São Salvador de Grijó, «preparavam-se todos os dias vinte rações no refeitório para o prior e para os frades, nas quais se gastavam 3 alqueires de trigo em pão cozido e 2 almudes de vinho que se juntava 1 de água»; nos dias de festa, num total de trinta, os frades comiam carne e bebiam vinho sem água (1 pipa)¹⁷.

Todavia, alguns dos nossos reis ou príncipes parece terem sido moderados: D. Duarte, D. Henrique, D. Pedro, D. Afonso V¹⁸, D. João II¹⁹. Mas a bebida na corte, embora com regra, teria, por certo, outro sabor, porque também teria outra qualidade e ritual. Desde logo, refira-se o pessoal que estava ligado ao serviço da mesa²⁰, em particular o escanção. Este era um importante oficial régio, podendo mesmo ser de origem nobre, ao qual competia não só assegurar o fornecimento de vinho à casa real, mas também, muitas vezes, servir a bebida ao rei e seus convidados nos banquetes e refeições²¹. De vasos, de pichéis, de copas, de taças ou de outros recipientes, alguns em metal precioso, escorria o precioso líquido, em banquetes, festas ou pequenas reuniões²².

E, a avaliar pelo que as fontes nos ensinam, havia vinho de vários sabores, proveniências e cores: o vinho vermelho, o vinho branco e o vinho tinto eram os mais comuns. Havia também os vinhos regionais: vinho de Odemira, de Sines, de Setúbal, de Atouguia, de Loulé, dos Algarves, entre tantos outros. Mais invulgares, como se pode concluir pelo número de referências documentais, cite-se o vinho rosete; o vinho «ffurmigento», do qual possuía uma talha o Mestre da Ordem de Avis; o vinho bastardo, variedade comprada pelos Ingleses em 1383; e o vinho «do ho», de que o Mosteiro de Alcobaça comprou 6 almudes em 1439²³.

Mas, se o vinho conheceu, na Idade Média, vários tipos, a qualidade parece ter sido uniforme. O vinho medieval deteriorava-se com certa facilidade, como é lícito deduzir de alguns dados que se colhem em diversas fontes e que dão conta da transformação do vinho em vinagre em relativamente curto espaço de tempo²⁴. Para o séc. XIV, no Baixo Mondego, Maria Helena da Cruz Coelho provou que o vinho, por vezes, não durava de colheita a colheita, o que prejudicava os lavradores, que, como sabemos só podiam vender o seu produto depois de comercializado o do rei²⁵.

Assim, quão pertinente seria o provérbio que chegou até nós: «Apregoa vinho, vende vinagre», mas que, afinal, não espelhariam uma regra, pois outros adágios, como «Vinho velho, amigo velho, ouro velho» apontam para o fabrico de vinhos bons e de longa duração²⁶. Vinhos que ativavam a digestão, estimulavam o apetite e concediam aos corpos energia e calor. Por estas e outras características mais ou menos reconhecidas empiricamente na Idade Média, o vinho entrava também na botica e era aconselhado como mezinha por físicos e boticários.

«Estando a Raynha e Alamquer muyto doente de humores frios q os físicos por mezinha lhe mãdauã beber vinho», conta-nos Rui de Pina, na Crónica de D. Dinis²⁷. E o mesmo cronista nos informa ainda que ao rei D. João II, por causa de «paixões maleconizadas e tristes», de que padecia, os físicos determinaram que, embora o monarca fosse abstémio, para sua cura, deveria beber vinho, o que, então, passou a fazer, contava já 37 anos de idade²⁸.

Mas de onde ressaltam talvez melhor as qualidades profiláticas que o homem medieval atribuía ao vinho é da presença deste nas receitas de mezinhas.

Folheando o *Livro dos Conselhos d'El-rei D. Duarte*, verificamos que o vinho é ingrediente indispensável, ou por vezes alternativa a outros líquidos, em muitos remédios. Dê-se como exemplo o medicamento «contra as febres que nom uenham e contra outras muytas dores de dentes» e as «mezinhas que rompem apostemas depois de maduras». Neste caso, recomendam-se as «borras de vinho queimadas». O vinho branco, embora possa ser substituído, é composto de receita «como se fazem pirolas comuns». Pelo contrário, «pera a corrença», aconselha-se beber vinho o mais tinto que se puder achar. E com vinho branco, ou água cozida com rosas secas, se devem lavar os olhos antes de se lhes aplicar a «mezinha verde para os olhos»²⁹.

Para prevenir a peste negra, indicava-se a libação de bom vinho puro, associado a bom manjar e boa iguaria³⁰.

Todavia, não se pense que ao vinho só eram reconhecidas virtudes e poderes curativos.

Citando mais uma vez D. Duarte, podemos dizer que este monarca, no seu regimento sobre o estômago, escreveu: «e o uynho se o beuer seja razoadamente augoado, porque se he forte da mayor trabalho ao estomago em o cozer e digyrir. E acrecenta sede porque non se pode bem soportar com pouco beuer»³¹.

«O Eloquente» condena ainda o excesso do beber, chamando-lhe «servidão da bebedice», que, segundo ele, fazia perder as almas, os corpos e os bens³².

Reiterando o juízo régio de que o vício, ou pelo menos o excesso, não era recomendável, refira-se que, em carta de 1447, pela qual é instituído um Colégio em Coimbra, se determina que nele não sejam recebidos, entre barrigueiros, gagos, peitudos e outros de maus costumes, «bevedos», ainda que sejam bons³³.

Mas o vinho vai ainda ao *scriptorium* do monge copista ou à oficina dos tabeliães. Aqui, a sua utilização é talvez menos conhecida, mas o que é certa é a sua quase invariável presença nas receitas de tinta para escrever da Idade Média e Idade Moderna. Para este uso contribuiu, sem dúvida, entre outras qualidades, o teor alcoólico e a volatilidade que o vinho possui, sobretudo em oposição à água.

A matéria-prima das tintas para escrever era a noz de galha, que exigia um diluente com forte teor alcoólico, para dela se extrair o tanino, além de um razoável grau de volatilização. O vinho, e especialmente o branco, mostrou, ao contrário da água, reunir aquelas características, pelo que, tanto em Portugal, como em outras partes da Europa, as receitas de tinta incluem-no quase sempre. Assim, o vinho transformado em tinta não era guardado em pipas ou tonéis, mas sim em tinteiros de chumbo ou barriletes. Não podemos, no entanto, afirmar que aqueles recipientes não pudessem vir a ser encontrados nas adegas, ainda que acidentalmente, como aconteceu na casa de um rendeiro do Mosteiro de Santa Cruz, em Alvorge. Com efeito, reflexo de graves vicissitudes que aqui se viviam, foi encontrado na adega daquele senhorio um tinteiro grande, corria o ano de 1367³⁴.

Como nos demorámos no beber e no vinho! O vinho, alimento do corpo e do espírito; o vinho, curativo; o vinho, matéria de escrita: apetece, pois, dizer, parafraseando Virgílio Ferreira, «cabe nele todo o possível».

Passemos, então, do beber ao comer. Do comer, seleccionámos o peixe e a fruta. Podíamos ter escolhido a carne³⁵ e os doces, ou estes e o peixe. Enfim, na impossibilidade, por limites de espaço, de lhes servir uma ementa completa, quisemos que ficassem com o melhor e, para nós – é uma opinião pessoal, que não coincide com a dos homens medievais, acentuadamente viandeiros –, o melhor são, sem dúvida, os pescados e as frutas.

Se o vinho podia, tal como hoje, ser consumido a qualquer hora do dia, o peixe, em princípio, era comido às refeições.

Na época medieval, tomavam-se duas refeições: o jantar e a ceia. O primeiro tinha lugar pelas 11 h – meio-dia, enquanto a segunda ocorreria ao cair da tarde. Há ainda notícias de uma outra refeição, o almoço, que, segundo Salvador Dias Arnaut, corresponderia a um repasto circunstancial sem horário fixo³⁶. Opinião um pouco divergente sustenta A. H. de Oliveira Marques, para quem o almoço equivaleria, sobretudo a partir do momento em que foi atrasada a hora do jantar, ao pequeno-almoço actual, não no conteúdo, mas no horário³⁷.

Era, pois, ao jantar ou à ceia que poderiam ser servidos os peixes e os mariscos, dependendo a respectiva qualidade, quantidade e variedade da proveniência social e económica dos comensais, dos gostos de cada um e até da época do ano.

É certo, porém, que o aspecto dominante do comportamento alimentar dos estratos elevados da sociedade medieval não se descobre no consumo de peixe ou marisco, mas sim no consumo de carne, cuja abstinência era considerada, à luz da cultura religiosa medieval, como uma forma de santidade. Carne que, de uma maneira geral, só em dias de jejum, impostos pelo calendário litúrgico, era substituída pelo peixe. Aliás, não faltavam a este, além de qualidades alimentares de notável valor, atributos simbólicos, como a fecundidade e a regeneração. Por isso, o peixe foi o alimento escolhido para jejuar, para ser comido durante a Quaresma. Por oposição à carne, ele é branco, frio, magro, triste e até calmante³⁸.

Inevitavelmente associado à água, o peixe é, em suma, considerado um alimento puro e purificador. Evoque-se, então, a Bíblia, onde Cristo nos surge como pescador de homens e os homens como peixes que receberam a revelação e a redenção pela água do baptismo.

Mas passemos a referir os pescados, que, pelas fontes documentais, se prova existirem, já na Idade Média, nos mares e rios de Portugal.

A pesca e o comércio de mamíferos cetáceos³⁹, como as baleias, as toninhas, os atuns, os golfinhos, as cocas e outros, encontravam-se já bem organizados nos sécs. XIII-XIV, como se prova pelas várias cartas de privilégios concedidas pelos monarcas. Cite-se, por exemplo, uma carta de 1305, Dezembro, 22, pela qual D. Dinis concede umaavença por dez anos a Joane Momedes e Bonanati sobre o empréstimo de 1500 libras e a construção de uma almadrava, para pescarem, entre Sines e Setúbal, atuns, golfinhos, toninhas e espadartes.

D. Dinis, por carta de 1309, estabelece que os moradores e vizinhos da vila de Santarém paguem a dízima, tanto da baleia magra como da grossa⁴⁰.

Por volta de 1340, arrenda D. Afonso IV a Afonso Domingues, mercador, todas as baleações do reino, desde a foz do Minho à do Guadiana, por um período de seis anos, para que possam pescar «baleãs, cocas, busaranhas, roazes, sereas, e todolos os outros peixes semelhauis a estes que os baleeiros matarem».

Em peixes, não eram menos ricas as nossas águas.

Desde cedo encontramos referências a peixotas, sardinhas, arenques, solhos, lulas, polvos, congros e a barcas de congrear, cações, lixas, robalos, raias, linguados, azevias, salmões, salmonetes, lampreias e tantos outros, alguns até de difícil identificação⁴¹.

Do mar chegavam ainda os mariscos, como as ostras, as amêijoas e os berbigões, e os crustáceos, como as lagostas e os caranguejos. Do mar ou do rio, colhido à linha ou em redes, o pescado era posteriormente comercializado em açougues, nas feiras, nos mercados ou nas ribeiras⁴².

Sobre a venda do peixe, leiam-se, sobretudo, as posturas municipais⁴³. Com base em grande número delas, Maria Helena da Cruz Coelho traçou-nos um quadro bem vivo da regatia do peixe nas cidades medievais.

As mulheres eram as principais personagens. Muitas delas, casadas com pescadores, vendiam, mentiam e roubavam. São conhecidas por pescadeiras, regateiras ou vendedeiras, sardinheiras e marisqueiras. O peixe podia ser comprado à unidade, à dúzia, ao cento, à cambada⁴⁴ ou a peso. O cliente, porém, não evitava, ou dificilmente evitaria, ser enganado, pois, como escreve Maria Helena da Cruz Coelho, «Misturavam o peixe de linha com o de rede, o peixe atrasado com o fresco, molhavam o pescado para lhe melhorar a aparência, vendiam mesmo peixe estragado, negociavam o pescado a olho⁴⁵». Falámos do peixe cru, mas nas feiras podia ser comprado cozido e frito⁴⁶.

Para a segunda metade do séc. XV, possui-se um valioso manuscrito, que contém as despesas efectuadas no ano de 1474 relativamente ao pescado (peixe e marisco) que foi comprado para a mesa de D. Afonso V, enquanto este permaneceu com a sua corte em Santarém.

Neste pequeno caderno, em papel, e estudado e publicado por nós, há já alguns anos, encontramos alguns aspectos do comércio e consumo do pescado.

Quanto ao peixe mais consumido na casa real, durante os meses de Março-Julho de 1474, podemos dizer que foi a azevia (2356 unidades), a seguir o marisco, ostras, de que se compraram 783, salmonetes e, por fim, linguadas e linguados, peixes que mostraram, comparados com os anteriores, ser os mais caros, não só pela delicadeza da sua carne, ainda hoje apanágio da alta cozinha, mas também pela escassez da oferta.

Peixes, mariscos, crustáceos: deles sabemos que iam à mesa do homem medieval, mas pouco conhecemos do modo como eram cozinhados⁴⁷. É mais fácil dizer quando, dado que, de uma maneira geral, as camadas sociais mais abastadas só consumiam aqueles alimentos nos períodos de jejum ou de crise⁴⁸. Os pobres e as populações rurais, esses, comiam os peixes mais comuns, como a peixota e a sardinha.

Comum a todo o alimento do mar ou do rio era o seu reduzido poder de conservação. Inexistência de processos de refrigeração, transportes precários e morosos, além de condições climáticas ocasionais desfavoráveis, como o calor, podiam acelerar a putrefacção dos pescados, cujo cheiro se tornava insuportável. Para combater este mal, muito antes da época medieval, o homem utilizou processos de combate à deterioração precoce dos alimentos. O mais antigo parece ter sido a fumagem, a que se seguiu a salga e a secagem.

Todas estas técnicas foram aplicadas ao pescado, na época medieval. Passemos à fruta, manjar muito apetecido pelo homem medieval. Representava, além disso, um importante papel no comércio nacional e internacional. Aconselhada uma, proibida outra, sobretudo a verde, a fruta ia à mesa de todos: leigos e religiosos, pobres e ricos, reis e nobres.

Os pomares, com a sua cor e fragrância, que facilmente se adivinha, ofereciam-lhes uma imensa variedade de frutas. Citem-se as amêndoas, as castanhas, as cerejas, as maçãs, as ameixas, as laranjas e tantas outras, que podemos encontrar, entre outras fontes, no Cancioneiro Geral de Garcia de Resende, na trova de D. João de Meneses às damas:

«Senhoras, poys sospyraes
por pessegos, por melão,
por peras fygos orjaes,
marmelos, uvas ferraes
aas vezes por queyjo e pam,
confessay que quem sospyra
nam faz nada, que sospyros
sam mentytra, cuydar, dor que se nam
tyra sem ser muyto bem cuydada»⁵⁴.

Embora a fruta pudesse ser consumida a qualquer hora do dia, cabia-lhe, preferentemente, como hoje, a função de encerrar as refeições. Era consumida ao natural, seca, em doce ou em conserva.

Receitas que utilizem estes dois últimos processos, possuímos várias, que constam do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* como «marmelada», «perada», «pessegada» e outras.

Comum a todas, uma confecção demorada e trabalhosa, apanágio de quase todos os pratos medievais.

Mas além de vinho, de peixe e de fruta, de muitas outras viandas, em grau variável, se alimentava o homem medieval.

Desde logo, do pão, que, associado ao vinho, formava a base da alimentação da população. Mas também no pão havia diferenças: pão alvo para os ricos; pão escuro, de mistura, para os pobres⁵⁷. E havia também a carne, cujo consumo era próprio e classificador de gostos económica e socialmente superiores. Destaque-se, como das mais consumidas, a carne de aves, de criação ou de caça, mas também a carne de bovinos, de caprinos e de porcinos, sendo excepcional a de equinos.

Ainda de origem animal, lembremos o leite, ao que parece escassamente consumido, o queijo, a manteiga e os ovos. Como produtos hortícolas, citem-se as couves, as cenouras, as favas, as ervilhas, o feijão, os alhos.

Para tudo bem adubar, com perfume, sabor e cor, usava-se o azeite, o vinagre, o sal, as ervas aromáticas (cheiros, coentro, hortelã, salsa), bem como, sinal das cozinhas de poderosos, as especiarias (o cravo, a canela, a pimenta, o açafreão).

Deixámos aqui servidas algumas iguarias medievais, que se descobrem em fontes escritas, documentais ou literárias, mas também em iluminuras e pinturas. Quase todas, porém, reveladoras das glórias da mesa dos poderosos. Os pobres, esses, em comum com os ricos, só tinham o apetite, que satisfiziam, por certo, com os alimentos que não vemos nas mesas daqueles.

E, a concluir, o gosto de evocar Gil Vicente, que escreve:

«Nunca ao certo as horas dão
os relógios das cidades;
perderam seu entender
n'elles tudo desconcorda
Senhor, a meu parecer,
bom relógio é o comer
se o apetite lhe dá corda».

NOTAS

¹ Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire Naturelle et Morale de la Nourriture*, Paris, 1987, p. 200 e segs.

² No séc. I d.C., existiam cerca de cento e oitenta e cinco qualidades de vinho e perto de oitenta castas (*O Livro de Cozinha de Apício – Um Breviário do Gosto Imperial Romano*. Introdução, tradução e comentários de Inês de Ornellas e Castro, Colares Editora, 1997, p. 39).

- ³ Robert Durand, *Les Campagnes portugaises entre Douro et Tage aux xiii. et xiiii. siècles*, Paris, 1982.
- ⁴ Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos Finais da Idade Média*, I, 2ª edição, Coimbra, 1983, p. 164.
- ⁵ Iria Gonçalves, *O Património do Mosteiro de Alcobça nos Séculos xiv e xv*, Lisboa, 1989, p. 81 e segs. Acrescente-se que hoje estão dicionarizadas algumas dezenas de castas de uva tinta como a tinta-carneira (preta-do-douro), tinta-cão, tinta-bastarda, tinta-amarela (casta europeia).
- ⁶ Veja-se Alberto Iria, *O vinho no Algarve medieval (subsídios para a sua História)*, in *O Vinho na História Portuguesa Séculos XIII-XIX*, Academia Portuguesa da História, Porto, 1983, pp. 139-140. O leitor pode ainda percorrer todos os outros estudos desta obra da Academia da História, onde encontrará importantíssimos contributos para o estudo do vinho desde o séc. XIII ao XIX.
- ⁷ Por exemplo a «tinta», como se designava, era uma uva, a avaliar pelo que se passava no séc. XVIII, utilizada para tingir o mosto branco (Maria Helena da Cruz Coelho, ob. cit., p. 165).
- ⁸ Sobre este assunto, veja-se, além das obras de Iria Gonçalves (pp. 229-232) e Maria Helena da Cruz Coelho (pp. 162-166) já citadas, a obra de Luís Carlos Amaral, *São Salvador de Grijó na Segunda Metade do Século XIV – Estudo de Gestão Agrária*, Lisboa, 1994, p. 124 e segs.
- ⁹ Maria Helena da Cruz Coelho, ob. cit., pp. 229-230.
- ¹⁰ Maria Helena da Cruz Coelho, ob. cit., p. 232.
- ¹¹ A sua actividade era tão importante e notória que marcava a toponímia das cidades medievais. O Beco dos Tanoeiros é, por exemplo, documentado para a cidade de Santarém (Maria Ângela Beirante, *Santarém Medieval*, Lisboa, 1980, Mapa). Cfr. Amélia Aguiar Andrade, *Conhecer e nomear: a toponímia das cidades medievais portuguesas*, in *A Cidade, Jornadas Inter e Pluridisciplinares. Actas I*, Lisboa, Universidade Aberta, 1993, p. 127.
- ¹² *Cancioneiro Geral de Garcia de Resende*, ed. por Álvaro J. da Costa Pimpão e Aida Fernanda Dias, Coimbra, 1973, cant. 797. Cfr. Neil T. Miller, *Obras de Henrique da Mota: as Origens do Teatro Ibérico*, Lisboa, 1982, pp. 397-402, citado por Mário Viana, *A vinha e o vinho nos provérbios e na cultura popular*, in *Revista da Biblioteca Nacional de Lisboa*, S. 2, vol. 8 (n.º 1), Janeiro-Junho, 1993, p. 16.
- ¹³ *Posturas do Concelho de Lisboa (Século XIV)*, apresentação de Francisco José Veloso. Leitura paleográfica, nótula e vocabulário por José Pedro Machado, Lisboa, 1974, p. 46 e 53.
- ¹⁴ *Posturas do Concelho de Lisboa (Século XIV)*, p. 53.
- ¹⁵ *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, códice português IE33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*. Prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella, Lisboa, 1986, pp. 134-136. Cfr. «O mais antigo Livro de Cozinha português – receitas e sabores», neste livro, p. 57. Veja-se ainda a função do vinho na cozinha imperial (*O Livro de Cozinha de Apício...*, pp. 38-39). Convidamos ainda o leitor a observar esta recente e criteriosa obra e a verificar como entre a cozinha romana e a medieval há alguns elementos comuns.
- ¹⁶ Maria Helena da Cruz Coelho, «Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos», in *Homens, Espaços e Poderes – Séculos XI-XVI – I – Notas do Viver Social*, Lisboa, 1990, pp. 13-14.
- ¹⁷ Luís Carlos Amaral, ob. cit., p. 157.
- ¹⁸ 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, 1986, p. 36 e segs.
- ¹⁹ Sobre uma refeição deste monarca e a descrição que dela faz o polaco Nicolaus Von Popplau, veja-se Paulo Drumond Braga, «Um polaco em Portugal nos finais do século XV: Nicolaus Von Popplau», in *Biblos*, vol. LXVIII, 1992, pp. 409-410: «O Rei, como senhor de grande inteligência, contenta-se com quatro ou cinco pratos na sua mesa; bebe unicamente água tirada do poço, sem açúcar nem especiarias, e passa sem mais nada. O príncipe seu filho, bebe vinho misturado com água, come os mesmos pratos que o pai, mas em serviço separado...»
- ²⁰ Leontina Ventura estudou, para a corte de D. Afonso III, os servidores ligados ao fornecimento de bens alimentares e outros aspectos relacionados com a mesa. Arrolou quatro oficiais principais: o copeiro (encarregado da copa); o escanção (a que acima nos referimos); o eichão ou uchão (que tinha a responsabilidade da despensa) e o saquiteiro (a quem competia zelar pelo pão cozido que ia à mesa do rei). Ver, da autora acima citada, *A Nobreza de Corte de Afonso III*, vol. I, Coimbra, 1992, pp. 133-134.
- ²¹ Pela casa real de D. Afonso III passaram, pelo menos, cinco escanções, tendo sido um deles, Martim Pires, recompensado

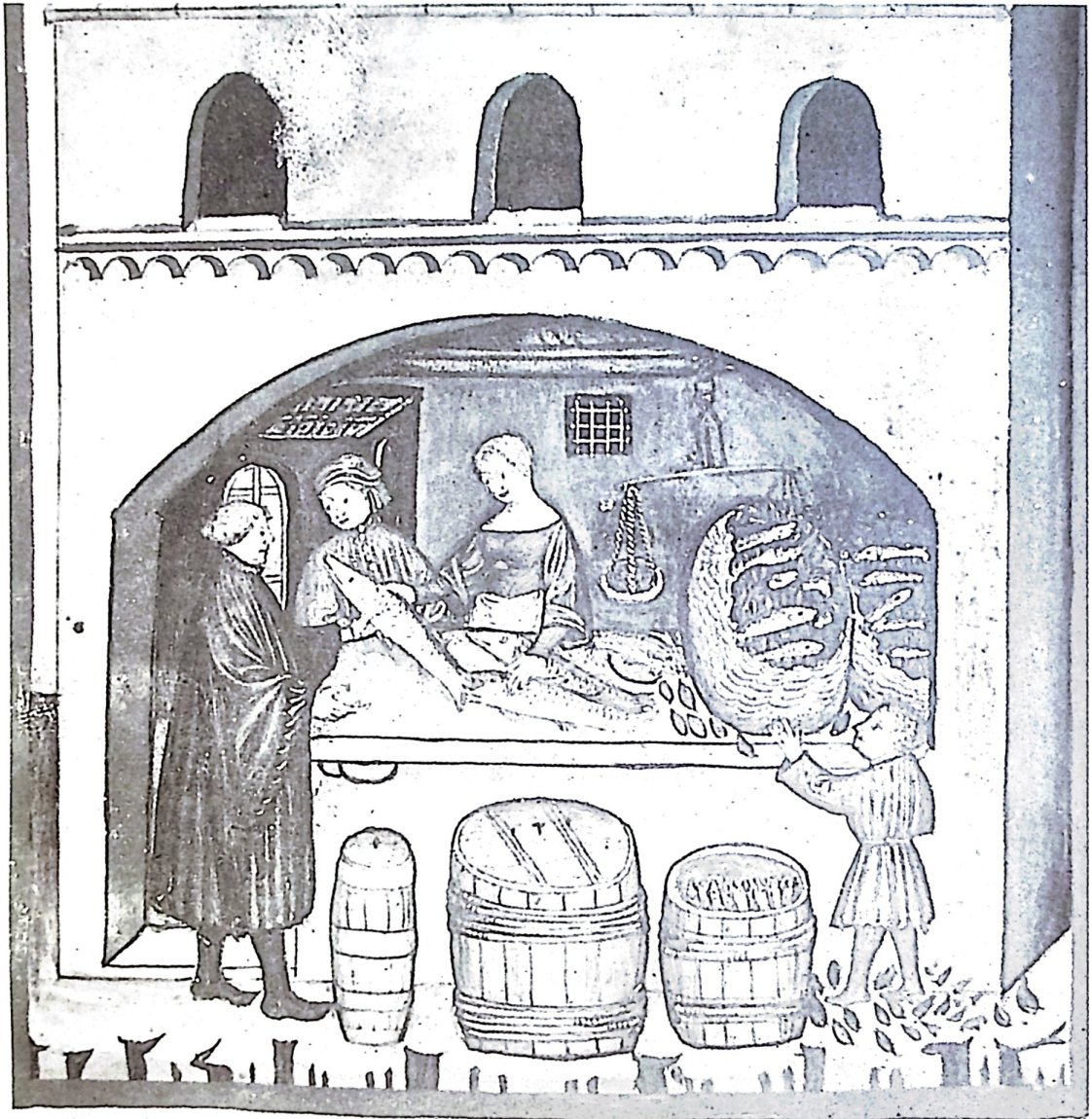
com a doação, a título perpétuo e hereditário, do reguengo do Alpentende, pelo muito serviço que prestou ao monarca (veja-se Rosa Marreiros, *A propriedade da Coroa na região de Leiria ao tempo de D. Dinis*, in *Actas do II Colóquio sobre História de Leiria e da Sua Região*, Leiria, 1995, p. 280).

- ²² Destas manifestações do homem medieval nos fala Maria Helena da Cruz Coelho, *Festa e Sociabilidade na Idade Média*, Coimbra, 1994.
- ²³ Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média* (introdução a «*O Livro de Cozinha*» da Infanta D. Maria de Portugal), pp. 30-41. Ver ainda Iria Gonçalves, ob. cit., p. 84.
- ²⁴ Ver Iria Gonçalves, ob. cit., pp. 83 e 84.
- ²⁵ Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos Finais da Idade Média*, p. 233. Sobre a rápida degradação do vinho medieval, Mário Viana escreve: «... podemos pensar que o fenómeno esteja relacionado com a utilização do lagar de bica aberta (lembre-se a cláusula usual dos contratos que prescreve o pagamento ao senhorio da porção da colheita que lhe pertence “à bica do lagar”), que empobrece o vinho em tanino, uma das substâncias que mais intervêm para a sua conservação, com um tipo de fermentação causador de uma baixa graduação alcoólica, e/ou, finalmente, com uma trasfegação insuficiente ou mesmo inexistente» (art. cit., p. 16).
- ²⁶ Mário Viana, art. cit, p. 16.
- ²⁷ Rui de Pina, *Crónica de D. Dinis*, Livraria Civilização, Porto, 1945, p. 23.
- ²⁸ Rui de Pina, *Croniqua del Rey Dom Joham II*, Livraria Editora, Coimbra, 1950, p. 179.
- ²⁹ *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte (Livro da Cartuxa)*; transcrição de João José Alves Dias, Lisboa, 1982, pp. 251, 259, 261, 272 e 282.
- ³⁰ Mário da Costa Roque, *As Pestes Medievais Europeias* e o «Regimento Proueytoso contra ha Pestenença», Lisboa, Valentim Fernandes [1945-1947], Paris, 1979, p. 330. Cabe aqui acrescentar que, como já tem sido observado, a alimentação medieval, porque fundamentalmente à base de cereais, vinho e, em menor quantidade, de peixe e carne, provocava, por certo, fortes carências vitamínicas, em especial das vitaminas A, C e D. Por isso, as infecções e doenças várias, frequentemente com carácter epidémico, sucediam-se e ninguém poupavam. Cfr. A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa*, 5ª ed., Lisboa, 1987, p. 7. Acrescente-se, também, que a patologia oral dos homens medievais está relacionada quer com o tipo de alimentos, quer com a forma de preparação, como bem provou, recentemente, Eugénia Cunha, ao considerar que o consumo de cereais, mal moídos, de peixe, mal lavado e com resíduos de areia, ou de carne, em excesso, levava ao desgaste, cárie e perda dos dentes (*Paleobiologia das populações medievais portuguesas: os casos de Fão e S. João de Almedina*), Coimbra, 1994 (tese de doutoramento, policopiada).
- ³¹ D. Duarte, *Leal Conselheiro*, edição crítica e anotada, organizada por Joseph M. Piel, Lisboa, 1942, cap. 32 (transcrito também em Salvador Dias Arnaut, ob. cit., p. 125).
- ³² Salvador Dias Arnaut, ob. cit., pp. 36-37.
- ³³ AUC – Pergaminhos – IV – 3ª – Gav. 1 (a) – maço 2, nº 27, publicado in *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra*, vol. XI e XII, Coimbra, 1992, pp. 50-53. Sobre a função do vinho nos actos académicos da Universidade portuguesa medieval veja-se Maria Teresa Nobre Veloso, *A importância do vinho na vida académica medieval*, in *Revista Portuguesa de História*, t. XXX, 1995, pp. 103-111.
- ³⁴ Maria Helena da Cruz Coelho, «O senhorio crúzio do Alvorge na centúria de Trezentos» in *Homens, Espaços e Poderes – Séculos XI-XVI – II – Domínio Senhorial*, Lisboa, 1990.
- ³⁵ Diga-se que já nos referimos, com algum pormenor, ao consumo de carnes e respectiva confecção, no estudo que neste livro antecede estas páginas.
- ³⁶ Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, p. 55 e segs.
- ³⁷ A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa*, pp. 7-8. Sobre as refeições no Portugal medieval e as disposições sobre a alimentação de certos grupos sociais, considerada ao tempo exagerada, ver o já conhecido texto da *Pragmática de 1340* (A. H. de Oliveira Marques, «A Pragmática de 1340», in *Ensaio de Historiografia Medieval Portuguesa*, Lisboa, 1980, pp. 93-102 e 109-110). Aos excessos denunciados na *Pragmática*, opuseram-se, mais tarde, os regrados conselhos, sobre o comer e o beber, escritos pelo rei D. Duarte e a que atrás já nos referimos (*Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte...*). Cfr. ainda João Pedro Ferro, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, introdução de A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, 1996, pp. 19 e segs.

- ³⁸ Maguelonne Toussaint-Samat, ob. cit., pp. 236-237.
- ³⁹ Manuela Santos Silva, *A Região de Óbidos na Época Medieval*, Caldas da Rainha, 1994, pp. 47-67.
- ⁴⁰ As carnes de baleia magra e baleia grossa foram consumidas, em abundância, durante o episcopado de D. Estêvão Anes Brochardo, bispo de Coimbra (1304-1318). Sabemo-lo, porque este prelado morreu tendo deixado muitas dívidas a carneiros, peixeiros e outros fornecedores. Por isso, uma carta, de 3 de Novembro de 1319, consta de um rol riquíssimo, pela variedade de informações, de todos os alimentos cujo pagamento, então, o rei ordenou. Diga-se, pois, que o bispo parece ter preferido o pescado, como mandaria a sua condição: foram pagos mais de 45 kg de baleia, várias dúzias de gorazes, três sáveis, peixe caríssimo em relação aos outros, congros secos e, simplesmente, cambos de pescado. O bispo ficaria ainda a dever quatro carneiros, uma vaca, um almalho e túberas (T. T. – S. Vicente de Fora, 1.ª Incorporação, m. VI, doc. 19). Ficámos a dever o conhecimento desta carta à gentileza, que aqui agradecemos, do senhor Dr. Miguel Gomes Martins.
- ⁴¹ Na vila de Aveiro, por exemplo, a actividade piscatória marcou tanto aquela zona, que no século XIII já aí existia uma confraria dos pescadores (Maria João V. B. Marques da Silva, *Aveiro Medieval*, Aveiro, 1991, p. 104 e segs).
- ⁴² A lampreia era, sem súpida, um peixe consumido por grupos sociais elevados económica e socialmente. Prova-o a *Pragmática de 1340* (cfr. nota 37) e o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. A única receita de pescado incluída neste manuscrito é justamente a «Receita da lampreia» (*Livro de Cozinha da Infanta D. Maria...*), pp. 32-34.
- ⁴³ Nas águas das ribeiras do termo de Évora, pescavam-se barbos, bordalos, bogas, enguias e eirozes. Estas últimas podiam ser vendidas por qualquer preço, tal era o seu valor (Maria Ângela Rocha Beirante, *Évora na Idade Média*, JNICT – F.C.G., Lisboa, 1995, pp. 394-395. Sobre a pesca em água doce nas regiões de Óbidos, Atouguia e Cadaval, praticada sobretudo em épocas do ano hostis à pesca marítima, veja-se Manuela Santos Silva, ob. cit., pp. 51 e segs. Quanto à pesca fluvial na Idade Média, veja-se Maria Helena da Cruz Coelho, *A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa*, in *Actas do Seminário «Pescas e Navegações na História de Portugal (Séculos XII a XVIII)»*, Cadernos Históricos, 6, Lagos, 1995, pp. 81-102.
- ⁴⁴ A este propósito, escreveu Amélia Aguiar Andrade: «a venda do peixe não influenciava a toponímia das cidades e vilas que bordejavam os rios ou o mar, porque todos sabiam que era na ribeira, à chegada dos barcos, que o deviam procurar. Em localidades do Interior, justificava-se a autonomia espacial que se traduzia numa praça do peixe ou um açougue do peixe» (art. cit., p. 129). A confirmar as palavras desta autora, diga-se que na Guarda existia, nos finais do século XIV, na Praça de S. Vicente, um alpendre das «pescadeiras» (Rita Costa Gomes, *A Guarda Medieval 1200-1500*, Lisboa, 1987, p. 51). Sobre a agitação comercial da ribeira lisboeta, por onde passavam, em primeiro lugar, peixes e mariscos, veja-se Iria Gonçalves, «Na ribeira de Lisboa em finais da Idade Média», in *Um Olhar sobre a Cidade Medieval*, Col. Patrimonia Historica, Cascais, 1996, p. 62 e segs.
- ⁴⁵ Com base em grande número de posturas, Maria Helena da Cruz Coelho traçou-nos um quadro bem vivo da regatia do peixe nas cidades medievais («A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas», in *Homens, Espaços e Poderes – Séculos XI-XVI – I – Notas do Viver Social*, Lisboa, 1990, pp. 41-42).
- ⁴⁶ A este propósito, nas Cortes de Leiria-Santarém de 1433, pede-se «que os pescadores que vendem os pescados enfiados em cambos façam as cambadas com número certo de peixes, doze ou seis, conforme o costume antigo, de modo que os almocreves não possam adulterando as cambadas, burlar os almotacés». O rei deferiu o pedido (Armando de Sousa, *As Cortes Medievais Portuguesas (1385-1490)*, vol. II, Porto, 1990, p. 317).
- ⁴⁷ O peixe «de cutelo» (peixe grosso cortado aos bocados) era vendido, nos fins da Idade Média, em Lisboa, obrigatoriamente «na ribeira fora do muro...», por causa da sujidade (Iria Gonçalves, «Posturas Municipais e vida urbana na Baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa», in *Um Olhar sobre a Cidade Medieval*, p. 86).
- ⁴⁸ Veja-se o artigo citado na nota anterior, p. 41. Mas não pensemos que só as peixeiras ludibriavam os compradores. Todos os alimentos medievais, desde o azeite ao vinho, da fruta às carnes, eram objecto de fraude (Cfr. Iria Gonçalves, «Defesa do consumidor na cidade medieval: os produtos alimentares (Lisboa, séculos XIV e XV)», in *Um Olhar sobre a Cidade Medieval*, pp. 97-116).
- ⁴⁹ Cfr. feira medieval de Coimbra (Maria Helena da Cruz Coelho, *A Feira de Coimbra no Contexto das Feiras Medievais Portuguesas*, Coimbra, 1993, p. 21).
- ⁵⁰ «O peixe e a fruta na alimentação da Corte de D. Afonso V – breves notas», pp. 4-5 deste livro.







Belouwen. Jult nicht schreib
lecht ewern schopf besneiden



noch den part beschereu. Nicht
sult ir vbin die toten ewern ir