

# Revista de Guimarães

Publicação da Sociedade Martins Sarmento

## **ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO EM PORTUGAL QUINHENTISTA.**

FERNANDES, Isabel Maria

Ano: 2002 | Número: 112

---

### **Como citar este documento:**

FERNANDES, Isabel Maria, Alimentos e alimentação em Portugal quinhentista. *Revista de Guimarães*, 112 Jan.-Dez. 2002, p. 125-215.

---

Casa de Sarmiento  
Centro de Estudos do Património  
Universidade do Minho

Largo Martins Sarmento, 51  
4800-432 Guimarães  
E-mail: [geral@csarmiento.uminho.pt](mailto:geral@csarmiento.uminho.pt)  
URL: [www.csarmiento.uminho.pt](http://www.csarmiento.uminho.pt)



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons  
Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

# ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO NO PORTUGAL QUINHENTISTA

Isabel Maria Fernandes\*

---

1. Conspecto da investigação
2. Fontes utilizadas
3. O território e o seu uso para fins alimentares
4. Comprar e vender bens alimentares
5. A base da alimentação no século XVI: os bens alimentares
  - 5.1. Cereais e seus derivados: farinha e pão
  - 5.2. Carne: de criação, de caça e seus derivados
  - 5.3. Peixe e marisco
  - 5.4. Vegetais (legumes e leguminosas)
  - 5.5. Cheiros
  - 5.6. Adubos e condimentos
  - 5.7. Temperos
  - 5.8. Fruta
6. Fazedores e vendedores: da matéria-prima ao consumo, passando pela produção e venda
  - 6.1. Agricultura e pastorícia
  - 6.2. Venda de cereais
  - 6.3. Venda de hortaliças e legumes
  - 6.4. Apanha e a venda de peixe e marisco
  - 6.5. Venda de carne e ovos
  - 6.6. Venda de leite e seus derivados

---

\* Directora do Museu de Alberto Sampaio / Instituto Português de Museus. E-mail: masampaio@ipmuseus.pt. Nota: Não podemos deixar de referir que inicialmente este texto era para ser escrito por nós e pelo nosso amigo e colega António José de Oliveira, o que não chegou a verificar-se. Tal deve-se ao facto de a investigação ter vindo a ser desenvolvida apenas por nós. Agradecemos no entanto ao António José, nosso amigo e companheiro no gosto pela investigação e pela sua divulgação, o seu contributo para a apresentação pública do tema no *O Tempo de Gil Vicente (1450-1550)*, 7 e 8 de Junho de 2002.

- 6.7. Venda de fruta
- 6.8. Transformação, fabrico e/ou venda de alimentos
- 6.9. Fabrico ou venda de bebidas
- 6.10. Venda de doces e conservas
- 6.11. Locais onde se come

Conclusão

Bibliografia

### 1. Conspecto da investigação

É difícil recuar no tempo e tentar saber o que comia e como comia o homem quinhentista português.

Ao contrário do que se passa com outras «artes», que nos legaram vestígios «palpáveis» que, hoje, continuamos a admirar - a igreja, a casa, o cálice de prata, a pintura mural, a imagem de um santo - a arte culinária não nos legou vestígios «tangíveis».

É certo que temos receitas escritas (pelas elites de então, é claro), que temos vasilhas onde a comida era confeccionada, mas, também é verdade que não conseguimos provar comida desse tempo, saber o seu grau de cozedura (bem passado, mal passado), o grau de sal utilizado (muito salgado, pouco salgado), o modo de condimentar (com mostarda, açafrão, pimenta...) e muitos outros pormenores.

Para podermos entrever o que seria a alimentação quinhentista portuguesa temos de recorrer e conjugar diferentes fontes e saber «ler nas entrelinhas».

O desafio que nos foi lançado para descobrir sobre a alimentação no tempo de Gil Vicente, veio de encontro a investigações que temos vindo a desenvolver sobre as peças de olaria usadas na preparação, serviço e ingestão de alimentos, e obrigou a sistematizar ideias e a explorar fontes documentais da época.

É necessário explicitar que outras fontes poderiam ter sido usadas e que, neste texto, não se faz destriça sobre o que se comia no norte ou no sul do País, apesar de ser evidente que havia diferenças de alimentação entre regiões; que não se investiga as diferenças da dieta alimentar entre os que habitam no litoral ou no interior, entre as zonas baixas e as zonas de montanha. É também evidente que a dieta alimentar variava consoante as estações do ano (o que se comia no Verão era, por vezes, diferente do que se comia no Inverno) e o grupo social a que se pertencia (diferente seria a dieta e o modo e comer, consoante se pertencia à nobreza ou ao povo, ao clero ou à burguesia).

Não foi também possível quantificar dados, ou seja, perceber a quantidade que se comia de cada um dos produtos e o que se valorizava mais. Sabemos que, ao longo dos tempos, quer por factores relacionados com a oferta e a procura quer com as modas ou o gosto de cada época, há produtos alimentares que são mais valorizados do que outros. Por exemplo, facilmente nos apercebemos que era vulgar comer-se cuscuz no Portugal quinhentista, hábito que se foi perdendo nos séculos que se seguiram a quinhentos.

Este texto deve ser entendido como uma panorâmica global da alimentação quinhentista em Portugal, tendo como ponto de partida para a análise um conjunto específico e restrito de fontes da época. No futuro, é necessário continuar a trilhar este caminho, abrindo novas perspectivas e trazendo à colação outros dados inéditos que nos permitam melhor conhecer os hábitos alimentares dos portugueses de outras épocas.

Saliente-se que, ao investigar-se o que se come, não se pode deixar de lançar um olhar sobre os alimentos que se cultivam e criam e onde se cultivam e se criam; onde se compram e como se compram os produtos alimentares; em que repartimentos se guardam, preparam e consomem os alimentos; o que come a

nobreza, o povo, a burguesia e o clero; o que comem os bebés, os jovens, os velhos e os doentes; que profissões andam associadas aos alimentos consumidos, enfim, uma panóplia de aspectos que rodeiam a arte culinária e a alimentação do homem.

Este artigo, que agora trazemos à colação, não versará nem sobre as bebidas nem sobre a doçaria, nem sobre a alimentação de bebés ou doentes, nem sequer sobre os utensílios usados na conservação, preparação e serviço dos alimentos. Tais abordagens ficam guardadas para uma posterior publicação.

## 2. Fontes utilizadas

Para traçarmos uma panorâmica sobre a alimentação quinhentista usámos, para além do conjunto dos textos de Gil Vicente, que foi o mote para esta investigação, alguns textos da época que se encontram publicados e que aqui enunciamos por ordem cronológica:

### Séc. XV-XVI

*Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Prólogo, leitura, notas aos textos de Giacinto Manuppella. Lisboa: Imprensa Nacional. Casa da Moeda, 1987.

### 1502-1532

Gil Vicente - *Obras completas*. Coordenação Álvaro Júlio da Costa Pimpão. Porto: Livraria Civilização, 1979.

### 1507

Braancamp Freire - *Inventário da Infanta D. Beatriz: 1507*. «Arquivo Histórico Português». Lisboa. 9: 97-108 (1914). P. 64-110.

### 1512

Luciano Ribeiro - *Uma descrição de Entre Douro e Minho por mestre António*. «Boletim Cultural». Câmara Municipal do Porto. Porto. 22: 3-4 (1959). 441- 460.

### 1533-1538

M. Gonçalves Cerejeira - *Clenardo: o humanismo em Portugal: com a tradução das suas cartas*. Coimbra: Coimbra Editora, 1926.

1551

Cristóvão Rodrigues de Oliveira - *Lisboa em 1551: sumário*. Lisboa: Livros Horizonte, 1987.

1552

João Brandão - *Grandeza e abastança de Lisboa em 1552*. Lisboa: Livros Horizonte, 1990.

1552

Eduardo d'Almeida - *Regimento de salários e preços de 1552 para Guimarães*. «Revista de Guimarães». 40: 1-2 (1930) 41-63; 40: 3-4 (1930) 149-170.

1572

*Livro dos regimentos dos ofícios mecânicos da mui nobre e sempre... cidade de Lisboa*. Publicado e prefaciado por Virgílio Correia. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1926.

A restante bibliografia compulsada teve menos peso e foi usada apenas como complemento da acima referida.

### 3. O território e o seu uso para fins alimentares

Os produtos mais usuais na alimentação do português quinhentista eram os que se cultivavam, criavam, caçavam ou pescavam em território nacional.

Na época, ao contrário do sucedido actualmente, tinha um enorme significado o que cada um conseguia arrecadar pelos seus próprios meios, para sua dieta alimentar. A auto-suficiência era um benefício pelo qual todos ansiavam.

Um homem «avaliava-se» pela quantidade de bens que possuía em terras, o que era um garante de que não passaria fome. Gil Vicente, no «Auto de Sibila Cassandra», põe o pastor Salomão a tentar convencê-la de que é um bom partido, dizendo-lhe:

«Tengo pumares y vinas<sup>1</sup>,  
y mil pinas  
de rosas pera holgares,  
y más treinta y dos galinas»<sup>2</sup>.

Era uma época em que os homens se alimentavam do que a natureza pródiga lhes facultava. Os frutos, que a terra dava, eram uma componente importante da alimentação. Confessa Mestre António, em 1512, - e convém que se lhe reconheça o tom encomiástico na apologia do Entre-Douro-e-Minho -, que nesta região:

«nunca houve fome segundo perfeitamente vemos e ouvimos dizer que houve em muitas partes, porque em outras partes falecendo o trigo não tem a gente outras cousas a que se socorrer, e nesta comarca posto que faleça o trigo não falece o centeio, nem o milho, nem o painço, nem o orjo<sup>3</sup>, nem os legumes, - s.s. - favas, feijões, ervanços<sup>4</sup>, lentilhas alvares, tremoços, castanhas, bolotas para cevar porcos que escusam pão, nozes, avelãs, pinhões, amêndoas, nabos, cenouras e todas as maneiras de verduras que se possam nomear, e todas as maneiras de frutas - s.s. - maçãs, pêros, pêras de todas as castas que se possam achar, nêsperas, medronhos, marmelos, pêsegos durázios, melacotões e molares e calvos, romãos, albicorques, amoras, romãs doces e agras, e ameixas de todas as castas, uvas, figos, cerejas, ginjas, melões, pepinos, cabaças abóboras, laranjas de que se carregam cada um ano naus e navios para a Flandres e para a

<sup>1</sup> Actualizamos a grafia de todos os textos utilizados, excepto os textos de Gil Vicente nos quais mantivemos a grafia da edição que compulsámos: Gil Vicente - *Obras completas*. Coordenação de Álvaro Júlio da Costa Pimpão. Porto: Livraria Civilização, 1979.

<sup>2</sup> (VICENTE, 1979: 50 / ASC). Nota: a sigla que se segue à barra (/), assinala a obra compulsada. ASC = Auto da Sibila Cassandra.

<sup>3</sup> O mesmo que orgevão ou verbena (BLUTEAU, 1789, II: 138 e 503; DICIONÁRIO, 2001, II: 3683).

<sup>4</sup> Ervanço, o mesmo que grão-de-bico.

Inglaterra e para outras partes, limões, limas, cidras, azambós»<sup>5</sup>.

Num dos textos de Gil Vicente, Branca Anes queixa-se que o seu marido nada faz, passando o dia a comer do que retira das árvores:

«Porque vay-se-me às figueyras,  
e come verde e maduro;  
e quantas uvas penduro  
geyta nas gorgomeleyras:  
parece negro monturo.

Vai-se-me às ameyxieiras,  
Antes que sejam maduras,  
elle quebra as cereygeyras,  
elle vendima as parreyras,  
e nam sey que faz das uvas.  
Elle não vay à lavrada,  
Elle todo o dia come,  
Elle toda a noyte dorme,  
Elle nam faz nunca nada,  
E sempre me diz que há fome»<sup>6</sup>.

No «Auto de Inês Pereira», o escudeiro, que não tem meios para pagar ao seu moço, manda-o alimentar-se do que encontrar em redor: que se vá às vinhas em busca de uvas e, depois da vindima feita, ao rabisco, ou então que se vá à figueira, aos figos<sup>7</sup>.

Mesmo nos centros urbanos sabemos existirem hortas, vinhas, pomares e galinheiros, inseridos na própria habitação ou em espaços circundantes. Cristóvão Rodrigues de Oliveira, em 1551, ao descrever Lisboa e os seus arredores, refere a existência de «um vale muito chegado aos muros, de muitas hortas», de um «monte coberto de olivais», de um «campo em que pasta o gado, que vem

---

<sup>5</sup> (RIBEIRO, 1959: 448).

<sup>6</sup> (VICENTE, 1979: 133 / AFeira, 1527).

<sup>7</sup> (VICENTE, 1979: 412 / AIP, 1523).



para a cidade, com uma praça onde se mata», «outro vale também de muitas hortas e pomares, chamado o vale da Mouraria», e de um hospital, o Hospital de Todos-os-Santos onde, «dentro em si pátios e hortas e uma grande igreja»<sup>8</sup>; referindo ainda que existiam em Lisboa cento e oitenta e sete «hortelãos e lavradores que vivem pegado com os muros e arrabaldes»<sup>9</sup>.

Conhecemos interessantes descrições da malha urbana, na época medieval e moderna, através das quais nos apercebemos que no mesmo espaço convivem homens e animais, sendo vulgar andarem à solta, no meio das vilas e cidades, galinhas e patos, carneiros e porcos. Era também vulgar que nas estreitas ruas dos burgos se encontrassem, ladeando as portas das casas, um ou mais pés de vide que, ao mesmo tempo que conferiam sombra, davam uvas e vinho. Nas traseiras das casas, por vezes em espaços exíguos, ponteava uma ou mais árvores de fruto ou uma pequena horta.

Cristóvão Rodrigues de Oliveira, em 1551, ao descrever a cidade de Lisboa faz referência a diversas ruas cujos topónimos andam, com muita probabilidade, associados à existência de árvores de fruto e outras: Ruas das Parreiras<sup>10</sup>, Rua da Amendoeira<sup>11</sup>, Beco e Rua da Figueira<sup>12</sup>, Beco e Travessa da Amoreira<sup>13</sup>, Rua da Oliveira<sup>14</sup>, Rua dos Olivais<sup>15</sup>, Rua da Horta<sup>16</sup>, Rua do Loureiro e Travessa do Chão do Loureiro<sup>17</sup>, Rua Direita do Limoeiro<sup>18</sup>.

---

<sup>8</sup> (OLIVEIRA, 1987: 102-103).

<sup>9</sup> (OLIVEIRA, 1987: 1551: 99).

<sup>10</sup> (OLIVEIRA, 1987: 20, 29).

<sup>11</sup> (OLIVEIRA, 1987: 21, 27, 33).

<sup>12</sup> (OLIVEIRA, 1987: 21, 27).

<sup>13</sup> (OLIVEIRA, 1987: 21, 23).

<sup>14</sup> (OLIVEIRA, 1987: 22, 27, 29).

<sup>15</sup> (OLIVEIRA, 1987: 22).

<sup>16</sup> (OLIVEIRA, 1987: 29).

<sup>17</sup> (OLIVEIRA, 1987: 34, 45).

<sup>18</sup> (OLIVEIRA, 1987: 41).

Esta é também uma época onde a caça e a pesca têm um peso considerável para se conseguir uma melhor dieta alimentar. É vulgar que o homem cace e pesque para si e os seus ou para vender a terceiros. A carne de caça e a pesca nos rios constituíam uma importante fonte alimentar. Ao compulsarmos os documentos da época, aparece-nos um significativo número de referências a espécimes pescadas ou caçadas. Gil Vicente, na farsa «O clérigo da Beira», coloca duas personagens, um clérigo e seu filho, a caçar coelhos na véspera de Natal. Na caça utilizavam:

«Venham-me os cães,  
as redes e o foram,  
mas o coelheyro nam»<sup>19</sup>.

Nas zonas litorais era também vulgar o recurso ao que o mar dava. Os pescadores, que disso faziam a sua vida, traziam do mar várias espécies de pescado e marisco que depois vendiam. Os habitantes da orla marítima, mesmo aqueles que não eram pescadores de profissão, também recorriam ao mar para complementar a sua dieta alimentar, pescando para si e os seus.

#### **4. Comprar e vender bens alimentares**

É certo que a alimentação se apoiava no que cada um conseguia produzir, apanhar, caçar ou pescar, mas também é verdade que se compravam os bens alimentares quer em mercados e feiras, quer aos que vendiam porta-a-porta, quer aos vendeiros, nas lojas.

Às feiras e mercados chegavam os produtos que a terra dava em cada estação. Diferentes eram os produtos encontrados à venda na Primavera, Verão, Outono ou Inverno. Às feiras, chegavam

---

<sup>19</sup> (VICENTE, 1979: 454 / OCB, 1526).

também produtos que, apesar de não serem produzidos em Portugal, eram usados pelos portugueses: pimenta, cominhos, noz-moscada...

Gil Vicente, no «Auto da Feira», dá-nos uma ideia dos produtos alimentares que se podiam encontrar à venda numa feira, informando que as moças vinham dos montes «todas com cestos nas cabeça, cobertos, cantando»<sup>20</sup>. Entre os produtos por ele referidos, temos: «patos, galinhas, cabritos, ovos, porcos, coelhos, caça, cevada, trigo, favas, queijadas»<sup>21</sup>.

No «Clérigo da Beira», Gil Vicente dá-nos a conhecer o filho de um lavrador, de seu nome Francisco, que vai vender à feira uma lebre e dois capões bem como marmelos e limões dentro de «um cesto coberto». Diz ele:

«Huns marmelos levo aqui,  
samicas pera vender,  
e esta lebre pera haver  
dinheyro dos cortesões:  
e levo este par de capões,  
e limões pera os comer»<sup>22</sup>.

## 5. A base da alimentação no século XVI: os bens alimentares

### 5.1. Cereais e seus derivados: farinha e pão

Nesta época, os cereais eram uma das principais bases da alimentação. Pão e vinho serviam de sustento a uma parte importante da população.

São diversos os cereais a que a documentação-se refere. Entre eles, podemos enumerar: a aveia<sup>23</sup>, o arroz<sup>24</sup>, o centeio<sup>25</sup>, a cevada,

<sup>20</sup> (VICENTE, 1979: 135 / AFeira, 1527).

<sup>21</sup> (VICENTE, 1979: 135-137 / AFeira, 1527).

<sup>22</sup> (VICENTE, 1979: 455 / OCB, 1526).

<sup>23</sup> (VICENTE, 1979: 491 / AFesta).

<sup>24</sup> (BRANDÃO, 1990: 34, 212, 213).

<sup>25</sup> (VICENTE, 1979: 456 / OCB, 1526).

o gergelim<sup>26</sup> - que, hoje, vulgarmente designamos sésamo, o milho, o orjo, o painço e o trigo.

A partir de alguns destes cereais, produzia-se farinha que, por sua vez, era utilizada no fabrico de pão, bem essencial à alimentação da época. A documentação, muitas vezes, refere simplesmente «pão» e, outras vezes, variedades deste: pada, pão de calo, pão-de-leite, pão lombardo<sup>27</sup>, pão ralado, regueifa.

O Entre-Douro-e-Minho, parece ter sido pródigo em cereais, a fazer fé nas palavras de Mestre António:

«em esta horta nunca houve fome segundo perfeitamente vemos e ouvimos dizer que houve em muitas partes porque em outras partes falecendo o trigo não tem a gente outras cousas a que se socorrer e nesta comarca posto que faleça o trigo não falece o centeio, nem o milho, nem o painço, nem o orjo...»<sup>28</sup>.

O trigo era um dos cereais mais cultivados, sendo inúmeras as referências que lhe são feitas. Gil Vicente, no «Auto da Índia», fala de uma mulher a quem o marido, que embarcou para a Índia, deixa bem provida:

«Todas ficassem assi,  
leyxou-lhe pera três annos  
Trigo, azeyte, mel e panos»<sup>29</sup>.

No «Auto da Lusitânia», Gil Vicente informa-nos sobre a época em que o trigo aparece:

«As amoras e o trigo  
vêm no tempo dos melões»<sup>30</sup>.

Noutro texto, deixa perceber que o trigo já tinha atingido o tamanho desejado:

---

<sup>26</sup> (BRANDÃO, 1990: 34, 52).

<sup>27</sup> (LCIM, 1986: 19. Na receita de alfitete).

<sup>28</sup> (RIBEIRO, 1959: 448).

<sup>29</sup> (VICENTE, 1979: 366 / *Alndia*, 1509).

<sup>30</sup> (VICENTE, 1979: 466 / *AL*, 1532).

«Foram ambos a mondar,  
e o trigo era creçudo»<sup>31</sup>.

E compara Ana ao trigo:

«Vuestra hija o muger,  
buena, limpia, como el trigo  
que se coge a buen plazer»<sup>32</sup>.

João Brandão, em 1552, fala da quantidade de trigo que se vendia em Lisboa, no Terreiro do Trigo, e informa existirem, então, mulheres, as joeireiras, que tinham «por ofício joeirar trigo, sem entenderem em outra coisa»<sup>33</sup>.

Também o milho e o painço se produziam no Entre-Douro-e-Minho como refere Mestre António no texto acima citado<sup>34</sup>.

Nesta época, era usual comer-se cuscuz. Os cuscuz são feitos de sêmola de trigo moída e cozida a vapor. João Brandão, em 1552, dá-nos conta da existência, em Lisboa, de:

«cinquenta mulheres, entre brancas e pretas, forras e cativas, que em amanhecendo saem na Ribeira com panelas grandes cheias de arroz, e cuscuz e chicharos, apregoando. E como os meninos as ouvem da cama, se levantam chorando por dinheiros a seus pais e mães. E na verdade não é muito mau, porque com isso dão almoços às crianças. E o mesmo fazem os moços que andam a ganhar, assim brancos como negros, com isso fazem seus almoços e quentam suas barrigas. E desta maneira gastam mui presto suas panelas»<sup>35</sup>.

Em Novembro de 1524, à mesa de D. João III, iam os cuscuz - «para cuscuz del Rei de vaca cinco arráteis»<sup>36</sup>. Gil Vicente também se refere aos cuscuz<sup>37</sup>. No regimento e taxa de oleiros

<sup>31</sup> (VICENTE, 1979: 432 / OJB, 1525).

<sup>32</sup> (VICENTE, 1979: 434 / OJB, 1525).

<sup>33</sup> (BRANDÃO, 1990: 25-26 e 209).

<sup>34</sup> (RIBEIRO, 1959: 448).

<sup>35</sup> (BRANDÃO, 1990: 72).

<sup>36</sup> (SANTOS, 2002: 77. Ver tb. 83, 129, 132).

<sup>37</sup> (VICENTE, 1979: 436 / OJB, 1525).

conimbricense, datado de 1573, refere-se o fabrico de cuscuzeiros em loiça vidrada<sup>38</sup>.

Com o passar dos anos, novos hábitos alimentares afastaram os portugueses do consumo de cuscuz, tendo, por isso, os oleiros deixado de produzir o recipiente onde estes eram cozidos - o cuscuzeiro.

Os cereais geravam riqueza, possibilitando aos lavradores mandar os filhos para a corte, o que causava o despovoamento dos campos:

«Por isso esta terra he rica  
de pão, porque os lavradores  
fazem os filhos paços.  
•  
Cedo nam há-de haver vilãos:  
Todos d'el Rey, todos d'el Rey!»<sup>39</sup>.

Na «Tragicomédia da Serra da Estrela», um pastor, para convencer a sua amada a com ele casar, alega a sua futura riqueza em trigo:

«Que rezam me dás tu a mi  
pera nam casar comigo?  
Eu hey-de ter muyto trigo,  
E hey-te de ter a ti  
Mais doce que hum pintisirgo»<sup>40</sup>.

João Brandão informa que, em Lisboa, «entra cada um ano de arroz nesta cidade, por mar e por terra, pela informação que tenho tomado: quatro mil cruzados»<sup>41</sup>, havendo «mulheres que todos os dias vendem arroz cozido, assim na Ribeira como pela cidade»<sup>42</sup>. No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, há três receitas em que entra

---

<sup>38</sup> (FERNANDES, 1999: 19).

<sup>39</sup> (VICENTE, 1979: 446 / FAlmocreves, 1526:).

<sup>40</sup> (VICENTE, 1979: 302 / TSE, 1527).

<sup>41</sup> (BRANDÃO, 1990: 34).

<sup>42</sup> (BRANDÃO, 1990: 212).

arroz - no manjar branco<sup>43</sup>, na tigelada de leite<sup>44</sup> e nos beilhós de arroz<sup>45</sup>.

A cevada é várias vezes referida pelos autores que vimos citando. Gil Vicente, na farsa dos Almocreves, diz que:

«Yo me estava em Coimbra,  
Cidade bem assentada:  
Polos campos do Mondego  
Nam vi palha nem cevada»<sup>46</sup>.

O mesmo autor, na «Tragicomédia da Serra da Estrela», volta a referir a inexistência de cevada nos campos do Mondego:

«Pedem-lhe em Coimbra cevada,  
e ele dê-lhes mexilhões  
e das solhas em cambada»<sup>47</sup>.

No livro de Cozinha da Infanta D. Maria, aconselha-se o uso de cevada para cevar «os frangos para os hectéticos»:

«Tomarão uma dúzia de frangos e pô-los-ão em parte que andem sós, e não lhes darão outra coisa nenhuma a comer senão titelas de cágados cozidos e cevada cozida na água em que se cozem os cágados, e misturarão as titelas com a cevada, e dar-lhes-ão sempre este comer fresco»<sup>48</sup>.

Sabemos que a infanta D. Beatriz, mãe do rei D. Manuel, gastava cevada, a qual teria comprado aos lavradores João Branco e João do Monte<sup>49</sup>. João Brandão refere o gasto de cevada na cidade de Lisboa: «e também quero falar na cevada que na dita cidade se gasta, que são muito bem dez mil moios, que ordinariamente um ano

---

<sup>43</sup> (LCIM, 1986: 67).

<sup>44</sup> (LCIM, 1986: 71-73).

<sup>45</sup> (LCIM, 1986: 73-75).

<sup>46</sup> (VICENTE, 1979: 442 / FAlmocreves, 1526).

<sup>47</sup> (VICENTE, 1979: 299 / TSE, 1527).

<sup>48</sup> (LCIM, 1986: 25).

<sup>49</sup> (FREIRE, 1914: 82, 104).

por outro valem quarenta rs o alqueire»<sup>50</sup>. A cevada era também utilizada para clisteres. Gil Vicente, no «Auto dos Físicos» refere que o doente devia:

«Que será bom que tomeis  
cristel d'água de cevada  
com farelos misturada»<sup>51</sup>.

Os cereais eram levados ao moinho, para serem moídos.

« - Donde vindes? - D'Almolina.  
Que trazedes? - Farinha.  
Tornai lá que não é minha»<sup>52</sup>.

Normalmente, o seu transporte era feito em cavalos ou burros. Gil Vicente, em «O Juiz da Beira», refere este costume:

«Enfim, vou eu muito asinha  
empenho uma sela que tinha,  
e albarde o meu cavalo,  
e foi-me forçado alugá-lo  
para acarretar farinha,  
e fiquei desbaratado»<sup>53</sup>.

Todos os lavradores desejavam possuir cereal que desse boa farinha:

«Isso me vai parecendo  
bom trigo, se der farinha»<sup>54</sup>.

Era costume peneirar-se a farinha, desmerecendo-se em quem não o sabia fazer devidamente:

«Pois, compadre, quant'à minha [mulher],  
é tão mole e desatada,  
que nunca dá peneirada,

---

<sup>50</sup> (BRANDÃO, 1990: 26).

<sup>51</sup> (VICENTE, 1979: 420 / AFísicos).

<sup>52</sup> (VICENTE, 1979: 379 / AFadas).

<sup>53</sup> (VICENTE, 1979: 436 / OJB, 1525).

<sup>54</sup> (VICENTE, 1979: 444 / FAlmocreves, 1526).



que não derrame a farinha»<sup>55</sup>.

Com a farinha se produzia pão, base da alimentação da população destas épocas. Há um velho ditado português que diz: «em casa onde não há pão, todos ralham e ninguém tem razão». Gil Vicente, refere o choro por falta de pão:

«Choram-te os filhos por pão?»<sup>56</sup>.

Apesar de, como o afirma Gil Vicente, pondo as palavras na boca de Cristo:

«Escripto acharám  
que não vive o homem somente do pão,  
mas da palavra de Deos procedida.  
Esta he a que farta, cria e dá vida»<sup>57</sup>.

Nos textos que vimos consultando, são inúmeras as referências a pão. Este termo tanto servia para designar, de modo lato, os cereais como, em sentido restrito, o pão que se fazia com farinha e se cozia em forno de lenha:

«que era o pam [o campo de trigo] onde os acheý  
mais alto do que he essa vara»<sup>58</sup>.

•  
«Ir por leña y al molino,  
traer mato par'el horno  
y aun cozer»<sup>59</sup>.

Em Lisboa, em 1552, existiam «1000 mulheres que vivem continuamente por vender pão cozido e padejar; e delas o vendem por si, e outras o dão à vendagem»<sup>60</sup>.

<sup>55</sup> (VICENTE, 1979: 132 / AFeira, 1527).

<sup>56</sup> (VICENTE, 1979: 403 / AIP, 1523).

<sup>57</sup> (VICENTE, 1979: 119 / BSHD, 1527).

<sup>58</sup> (VICENTE, 1979: 433 / OJB, 1525).

<sup>59</sup> (VICENTE, 1979: 168 / CV, 1514).

<sup>60</sup> (BRANDÃO, 1990: 210).

O pão era um dos principais alimentos e servia para manter forte e nutrido quem o comia:

«yré a buscar un pan qui sostenga  
my cuerpo doliente, hasta que venga  
la muerte que quiero por my compañera»<sup>61</sup>.

«Cena, cena: dalde el pan  
y migas a gran hartura,  
com del ajo;  
y comerás, hijo Juan,  
que el comer es la holgura  
del trabajo»<sup>62</sup>.

Havia, quem por tristeza ou amor não correspondido, deixasse de comer o pão:

«Juro-vos que de saudade  
tanto de pam nam comia  
a triste de mi cada dia.  
Doente, era hua piedade.  
Já carne nunca a comi:  
Esta camisa que trago  
Em vossa dita a vesti,  
Porque vinha bom mandado.

Onde nam há marido  
Cuyday que tudo he tristura,  
Nam há prazer nem folgura;  
Sabey que he viver perdido.  
Alebrava-vos eu lá?»<sup>63</sup>.

O pão costumava acompanhar outros alimentos como mel, cebola, carne, vinho:

«Dixe-me: - 'Com Sam Miguel  
yrás comer pão e mel,

---

<sup>61</sup> (VICENTE, 1979: 32 / ASM, 1504).

<sup>62</sup> (VICENTE, 1979: 169 / CV, 1514)

<sup>63</sup> (VICENTE, 1979: 371 / Alndia, 1509).

como fores enforcado»<sup>64</sup>.

«Oh, como ficará tola,  
senam fôsse casar ante  
com mais çáfeo bargante  
que coma pão e cebola»<sup>65</sup>.

«Queres, Joane, toucinho  
cum pouco de pam do meu?»<sup>66</sup>.

«Por Deus lembrou-me de molhar em vinho tostar de pão. (...) Mas eu insisti: - Vê lá se arranjas ainda algumas gotas para salpicar ao menos o pão com esse restozito daquele odorífero Baco [vinho] diluído em água»<sup>67</sup>.

O pão também podia ser comercializado pelos taberneiros, sendo estes obrigados a cumprir algumas regras na sua venda:

«Os taberneiros que derem de comer em suas casas terão de continuo balanças às portas das casas onde a gente comer com seus pesos necessários para pesarem o pão aos que o houverem de comprar para comer nas ditas casas e tabernas e o não darão sem peso o que se entenderá quando o pão se mandar vender a peso, o qual pão será do peso que ao tal tempo for ordenado»<sup>68</sup>.

Que variedades de pão se produziam nesta época? Os documentos falam-nos de pada, pão de calo, pão-de-leite, pão lombardo, regueifa.

---

<sup>64</sup> (VICENTE, 1979: 67 / ABI, 1517).

<sup>65</sup> Lembremos o ditado ainda hoje corrente: «Há falta de capão, cebola e pão». Ou seja, quando não há manjar melhor que se recorra ao mais simples e barato, mas que mata a fome - cebola e pão. (VICENTE, 1979: 409 / AIP, 1523).

<sup>66</sup> (VICENTE, 1979: 104 / APP, 1523).

<sup>67</sup> (CEREJEIRA, 1926: 391).

<sup>68</sup> (CORREIA, 1926: 186).

Segundo Bluteau, pada é um «pão pequeno, que se separa por as divisões, que tem um pão longo»<sup>69</sup>. Ou seja, é uma parte de um pão maior.

No «Juiz da Beira», refere-se-lhe Gil Vicente:

«Mandava-lhe a pada de pam,  
as empadas de sardinhas,  
bacios de camarinhas,  
a talhada de melam»<sup>70</sup>.

Segundo Domingos Vieira, pão de calo é um «pão muito amassado e de massa mui testa, que partido não mostra olhos»<sup>71</sup>.

Gil Vicente faz referência a este tipo de pão:

«farás destas pedras todas pão de calo,  
segundo a virtude trouxeste dos ceos»<sup>72</sup>.

«se nam tiver que vos venda  
vinho a seis, cabra a três,  
pam de calo, filhós de manteyga»<sup>73</sup>.

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, ao explicar-se como se faziam os «pastéis lepardados», diz-se «tomarão a massa dura assim como pão de calo»<sup>74</sup>, e, na receita de alfitete, explica-se que se deve sovar a massa «que fique como massa de pão lombardo»<sup>75</sup>.

A regueifa, que, ainda hoje, se consome no Norte de Portugal, é uma «rosca de pão em forma de argola»<sup>76</sup>.

Gil Vicente, em «O Clérigo da Beira», refere a regueifa:

«Já minha mãy tem tascada  
a regueyfa do bautismo:

---

<sup>69</sup> (BLUTEAU, 1789, II: 145).

<sup>70</sup> (VICENTE, 1979: 436 / 1525).

<sup>71</sup> (VIEIRA, II: 51).

<sup>72</sup> (VICENTE, 1979: 119 / BSHD, 1527).

<sup>73</sup> (VICENTE, 1979: 447 / FAlmocreves, 1526).

<sup>74</sup> (LCIM, 1986: 39).

<sup>75</sup> (LCIM, 1986: 19).

anday vós cá, pay, ao bismo,  
que ella nam lhe escapa nada»<sup>77</sup>.

No Museu de Alberto Sampaio existe um fresco destacado, proveniente da Sala do Capítulo do Convento de S. Francisco de Guimarães, datado da primeira metade do século XVI, e que representa a degolação de S. João Baptista. Nesta pintura pode observar-se sobre a mesa uma regueifa (COLECÇÃO, 1996: 64-65).

Havia também o pão-de-leite, que, como o nome o indica, levava leite e que era vendido pelas «mulheres dos montes», que negociavam em leite e seus derivados: queijos, natas, queijadas, pães-de-leite<sup>78</sup>.

Com o pão se podia fazer migas, ou seja, pão que é esmigalhado com as mãos. Bluteau explicita que migas «são sopas de pão migado sem caldo»<sup>79</sup>.

Gil Vicente, a elas se refere:

«Cena, cena: dalde el pan  
y migas a gran hartura,  
com del ajo»<sup>80</sup>.

«Mas he pera adivinhar;  
e quem quer que o acertar,  
eu a fartarey de migas»<sup>81</sup>.

## 5.2. Carne: de criação, de caça e seus derivados

João Brandão, em 1552, afirma: «direi da carne»<sup>82</sup>, que é a segunda cousa de comer»<sup>83</sup>.

---

<sup>76</sup> (BLUTEAU, 1789, II: 312).

<sup>77</sup> (VICENTE, 1979: 453 / OCB, 1526)

<sup>78</sup> (BRANDÃO, 1990: 34, 94).

<sup>79</sup> (BLUTEAU, 1789, II: 81).

<sup>80</sup> (VICENTE, 1979: 169 / CV, 1514).

<sup>81</sup> (VICENTE, 1979: 104 / APP, 1523).

Nesta época, parte da população que vivia nas cidades, dispunha, por vezes, de um pequeno espaço ao ar livre, onde tinha o seu galinheiro ou criava o seu porco. Lembremos que, na época, os animais de criação andavam frequentemente à solta pelas ruas e pelos campos, conhecendo-se diversa regulamentação que obrigava os donos a tê-los presos. Isso sucede, em 1531, em Guimarães, exigindo a vereação que os vimaranenses tivessem os «porcos e gado» presos<sup>84</sup>. Mais específica é a ordem que obriga os moradores vimaranenses do Cano das Gafas e do Salvador a guardar os seus porcos e a trazê-los «por mão»<sup>85</sup>.

A atestar, também, a presença de animais de criação nas cidades, temos a proibição que é feita, em 1572, aos atafoneiros e estalajadeiros lisbonenses de ter animais à solta nas suas instalações:

«Item mandam que nenhum atafoneiro traga porcos, cães, galinhas, pombas, patos ou adens na casa do engenho da atafona nem outra parte chegada ao dito engenho e atafona, nem tenha capoeiras algumas das ditas aves»;

---

<sup>82</sup> Maria José Azevedo Santos, no seu livro «Jantar e cear na corte de D. João III», ao referir-se aos livros da Fazenda Real, explicita: «primeiramente, diga-se que os alimentos são agrupados em quatro partes principais: a carne e toucinho, a caça, o pescado e as galinhas. Verificamos, pois, uma vez mais, que a carne ocupava, na alimentação da alta sociedade quinhentista, o primeiro lugar. Com efeito, dos trinta dias que tem o mês de Novembro, só em cinco a carne deu lugar, exclusivo ao pescado, como voltarei a sublinhar. Associada ao consumo urbano e, do ponto de vista social, marca de poderio económico e hierárquico de quem a comprava e comia, compreende-se a sua presença dominante nas receitas e despesas de 1524. À cabeça de todas está a carne de vaca da qual deram entrada na ucharia mais de 3200 Kg tendo-se consumido perto de 2500 Kg. Chegava à mesa do Rei, cozida, em pastel ou para cuscuz, formas de a cozinhar comuns nesta época de quinhentos» (SANTOS, 2002: 31-32).

<sup>83</sup> (BRANDÃO, 1990: 28).

<sup>84</sup> (FARIA, 1997: 24).

<sup>85</sup> (FARIA, 1997: 33).

«Item nenhum estalajadeiro que em sua casa agasalhar bestas trará galinhas, adens, nem patos, soltos nas estrebarias onde agasalhar as ditas bestas»<sup>86</sup>.

A caça era também uma actividade a que muitos se dedicavam, pois permitia melhorar a dieta alimentar dos que a ela se consagravam. Todos procuravam ser o mais auto-suficiente possível, a nível alimentar.

Quando falamos da carne na alimentação, temos de considerar a carne de criação, a carne de caça e o que se obtinha e transformava a partir destas.

Com base na documentação compulsada, sabemos que, em Quinhentos, em Portugal, se criava, em casa ou nos pastos: bois<sup>87</sup>, vacas, novilhos, porcos, marrãs, leitões, bodes, cabras, cabritos, carneiros, cordeiros e ovelhas. Entre os animais de criação doméstica encontrámos, ainda: galos, galinhas, frangos, frangões, capões, adens, patos, pavões, perus, pombos, rolas e coelhos.

Alguns destes animais eram alimentados para a engorda, sendo, por isso, designados «cevados»: pato cevado<sup>88</sup>, capão cevado<sup>89</sup>. O termo «cevado» provém de cevada, pois era costume os animais serem cevados, engordados com cevada. Mestre António explica que, no Entre-Douro-e-Minho, se usava a bolota para cevar os porcos «que escusam [deste modo] o pão»<sup>90</sup>, ou seja, não era necessário gastar cereais com a sua engorda.

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria há uma receita «para engordar frangos a leite»<sup>91</sup> e outra para engordar frangos destinados a alimentar hécticos<sup>92</sup>, usando-se para o efeito a cevada<sup>93</sup>.

---

<sup>86</sup> (CORREIA, 1926: 179-180 e 191).

<sup>87</sup> (ALMEIDA, 1930: 62; RIBEIRO, 1959: 456).

<sup>88</sup> (ALMEIDA, 1930: 152).

<sup>89</sup> (ALMEIDA, 1930: 63).

<sup>90</sup> (RIBEIRO, 1959: 448).

<sup>91</sup> (LCIDM, 1987: 3).

<sup>92</sup> Héctico, o mesmo que tísico.

A carne podia ser mais ou menos saborosa consoante a região de onde provinha. Mestre António, sempre com o seu tom encomiástico, considera as carnes do Entre-Douro-e-Minho «as mais e as melhores e mais grossas que se possam achar mais saborosas»<sup>94</sup>. Não é da mesma opinião Clenardo, que preferia a carne da Galiza à carne portuguesa:

«Vivi mais a contento meu na Galiza, do que no Minho. (...); mas o certo é que o vinho, o pão, a carne, tudo aquilo enfim que convém a viajantes cansados, se encontra na Galiza muito melhor do que em Portugal. (...) Em Santiago vendia-se carne de carneiro por quatro reais, carne como será difícil encontrar em Évora de vaca»<sup>95</sup>.

Para termos uma noção do valor atribuído aos animais, nesta época, vejamos o preço pelo qual estes eram vendidos, em Guimarães, em 1552<sup>96</sup>.

#### Guimarães, ano de 1552

| Tipo de carne | Características                   | Custo<br>(em reais) |
|---------------|-----------------------------------|---------------------|
| Boi ou vaca   | Boi de 17 até 20 arrobas          | 3000                |
|               | Boi de 15 até 16 arrobas          | 2350                |
|               | Boi ou vaca de 13 para 15 arrobas | 1900                |
|               | Boi ou vaca de 11 para 12 arrobas | 1700                |
|               | Boi ou vaca de 8 até 9 arrobas    | 1300                |
|               | Boi ou vaca de 6 até 7 arrobas    | 900                 |
|               | Boi ou vaca de 4 para 5 arrobas   | 700                 |
| Marrã         | Marrã de 70 arráteis, em pé       | 300                 |
| Leitão        | Grande para cima de 2 meses       | 60                  |

<sup>93</sup> (LCIDM, 1987: 25).

<sup>94</sup> (RIBEIRO, 1959: 447).

<sup>95</sup> (CEREJEIRA, 1926: 325).

<sup>96</sup> (ALMEIDA, 1930).



|          |                                   |     |
|----------|-----------------------------------|-----|
|          | Leitão mamote até 2 meses         | 40  |
| Bode     | Bode de 3 anos para 4 anos        | 180 |
|          | De 2 anos para 3                  | 140 |
| Cabra    | Cabra parida com o filho          | 70  |
|          | Cabra                             | 60  |
|          | Cabra para matar                  | 50  |
| Carneiro | Um bom carneiro em pé             | 100 |
| Ovelha   | Ovelha sendo parida com seu filho | 70  |
|          | Ovelha prenhe                     | 60  |
|          | Ovelha para matar                 | 40  |
| Cabrito  |                                   | 30  |
| Pato     | Pato cevado                       | 30  |
|          | Pato não sendo cevado             | 20  |
| Capão    | Capão cevado muito bom            | 30  |
| Galinha  | Boa galinha                       | 20  |
| Frangão  |                                   | 8   |
| Perdiz   |                                   | 15  |
| Lebre    |                                   | 15  |
| Coelho   | Por bom que seja                  | 8   |
| Pombo    | Pombo torcaz                      | 5   |
|          | Pombo de pombal                   | 4   |
| Rola     |                                   | 4   |
| Codorniz |                                   | 1 ½ |
| Tordo    | Par de tordos                     | 1   |

Esta tabela permite-nos conhecer quer o preço pelo qual se vendiam os animais, quer ficar a saber que, por exemplo, o bode estava bem cotado, valendo mais do que o carneiro, que o pato valia tanto como o capão e que a carne de caça, como a de lebre, valia mais do que a de coelho. Já nesta altura se apreciava a carne de

perdiz, que valia tanto como a de lebre, e se comiam também codornizes e tordos.

A importância da carne de caça, de aves domésticas e de vaca na mesa é também atestada em textos de Gil Vicente:

«Filho - Com dous arrateis de vaca  
Escusarieys a caça»<sup>97</sup>.

«Vicente - Minha vida, Leonarda,  
Traz caça pera vender?

Leonarda - Vossa vida negra e parda!  
Não lhe bastará comer de vaca com de mostarda?

Vicente - E a mesa do meu senhor  
Yrá sem ave de pena?»<sup>98</sup>.

Será também interessante referir o regimento dos pasteleiros lisboenses, pois, através dele, se verifica como a carne de vaca, carneiro, porco, galinha e pombo, era valorizada, ao contrário de outras que não podiam ser usadas no fabrico de pastéis:

«Item mandam aos oficiais do dito ofício que eles usem dele muito limpa e desenganadamente, e sejam avisados que não façam pastéis de bode, nem de cabra, nem de ovelha, nem de porca, nem de carne danada nem doutra alguma que se não costume comer»<sup>99</sup>.

Para além da carne de criação, também se comia e valorizava a carne de caça. Encontramos referência a: codorniz<sup>100</sup>, coelho selvagem<sup>101</sup>, lebre, pássaras<sup>102</sup>, perdiz, tordo<sup>103</sup> e veado<sup>104</sup>.

Em Lisboa, havia mulheres que tinham por função vender caça<sup>105</sup>. Gil Vicente, em «O Clérigo da Beira», põe em cena um

---

<sup>97</sup> (VICENTE, 1979: 454 / OCB, 1526).

<sup>98</sup> (VICENTE, 1979: 136 / AFeira, 1527).

<sup>99</sup> (CORREIA, 1926: 222-223).

<sup>100</sup> (ALMEIDA, 1930: 59).

<sup>101</sup> (VICENTE, 1979: 452 / OCB, 1526).

<sup>102</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

<sup>103</sup> (ALMEIDA, 1930: 151 e 155).

<sup>104</sup> (VICENTE, 1979: 420 / AFísicos).

<sup>105</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

clérigo e seu filho que vão à caça de coelhos com furão<sup>106</sup>. Mestre Antônio dá-nos conta da enorme variedade de animais que eram utilizados, no Entre-Douro-e-Minho, na caça, existindo nesta região:

«montados de todas veações e aves caçadeiras, assim como açores, falcões, gaviões, ojas<sup>107</sup>, e cães de caçar - s.s. - lebréus<sup>108</sup>, galgos, podengos, alães, sabujos, cães de coelho e outras muitas maneiras de cães com que fidalgos e homens honrados da dita comarca passam tempo e mandam de lá fora a seus amigos para outras partes assim aves como cães»<sup>109</sup>.

De que modo eram cozinhada a carne?

Através dos textos compulsados, ficámos com algumas noções sobre o modo como a carne era preparada para comer: a vaca podia ser cozida, assada, em potagem ou em pastel<sup>110</sup> e acompanhada com mostarda<sup>111</sup> ou com cuscuz - «para cuscuz del Rei de vaca cinco arráteis»<sup>112</sup>; a galinha podia ser cozida ou servida em potagem, em pastel ou em manjar branco<sup>113</sup>; o porco podia ser assado, em potagem<sup>114</sup> ou em pastel<sup>115</sup>; o carneiro servia-se em potagem<sup>116</sup>; o cabrito ensopado<sup>117</sup>; havia quem gostasse de trincadeiras de vaca guisadas<sup>118</sup> ou de espécie de língua de vaca de açúcar<sup>119</sup>; havia quem comesse pastéis de lebre<sup>120</sup>, de vaca, carneiro, porco, frangão ou

<sup>106</sup> (VICENTE, 1979: 452 / OCB, 1526).

<sup>107</sup> Oja ou ogea, «uma ave de rapina, de corpo de francelho; sua relé são passarinhos» (BLUTEAU, 1789, II: 130).

<sup>108</sup> O mesmo que lebreiros, isto é, cães treinados na caça às lebres (BLUTEAU, 1789, II: 12).

<sup>109</sup> (RIBEIRO, 1959: 447).

<sup>110</sup> (SANTOS, 2002. 74-75, 97, 127).

<sup>111</sup> (VICENTE, 1979: 136 / AFeira, 1527).

<sup>112</sup> (SANTOS, 2002. 77. Ver tb. 83, 129, 132).

<sup>113</sup> (SANTOS, 2002: 112, 113-114, 127, 130-132).

<sup>114</sup> Potagem - Caldo de legumes que podia ser adubado com carne.

<sup>115</sup> (SANTOS, 2002. 99, 127, 130-131).

<sup>116</sup> (SANTOS, 2002. 70).

<sup>117</sup> (SANTOS, 2002. 117).

<sup>118</sup> (VICENTE, 1979: 424 / AFísicos).

<sup>119</sup> (FREIRE, 1914: 90).

<sup>120</sup> (VICENTE, 1979: 421 / AFísicos).

pombinho<sup>121</sup>; toucinho cozido ou assado na brasa<sup>122</sup> acompanhado com pão<sup>123</sup>; apisto<sup>124</sup> de pé de boi<sup>125</sup>; pescoço de bode assado<sup>126</sup>; cabra curada ao ar<sup>127</sup>; capão assado<sup>128</sup>; pato assado<sup>129</sup>; miolos de coelho assados<sup>130</sup>; perdiz cozida<sup>131</sup> ou frita<sup>132</sup>; posperna<sup>133</sup> de veado<sup>134</sup>.

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria temos referência a diversas receitas de carne. Podemos dividi-las em:

**Receitas de carne (boi, porco, carneiro):** pastéis de carne<sup>135</sup>, pastéis de tutanos<sup>136</sup>, tutanos<sup>137</sup>, morcelas<sup>138</sup>, torta<sup>139</sup>, pastel de

---

<sup>121</sup> (CORREIA, 1926: 222-223).

<sup>122</sup> (CEREJEIRA, 1926: 391).

<sup>123</sup> (VICENTE, 1979: 104 / APP, 1523).

<sup>124</sup> Apisto é «caldo de substância, feito de carne picada, bem cozida, e espremida» (BLUTEAU, 1789, I: 94). Apesar da definição dada por Bluteau, convém referir o facto de que, em Espanha, se faz um prato, designado «pisto» e que corresponde a um estufado de legumes (ORTEGA, 2004: 251-254). Prato semelhante ao pisto espanhol designa-se, em França, «ratatouille» (BISSON, 1985: 670 e 732).

<sup>125</sup> (VICENTE, 1979: 420 / AFísicos).

<sup>126</sup> (VICENTE, 1979: 420 / AFísicos).

<sup>127</sup> (VICENTE, 1979: 466 / AL, 1532).

<sup>128</sup> (VICENTE, 1979: 460 / OCB, 1526).

<sup>129</sup> (VICENTE, 1979: 309 / TI).

<sup>130</sup> (VICENTE, 1979: 387 / OVH, 1512).

<sup>131</sup> (SANTOS, 2002: 77, 78, 82).

<sup>132</sup> (VICENTE, 1979: 482 / AFesta).

<sup>133</sup> Posperna é a parte da perna desde a curva até ao quadril (BLUTEAU, 1789, II: 222).

<sup>134</sup> (VICENTE, 1979: 420 / AFísicos).

<sup>135</sup> (LCIDM, 1987: 11).

<sup>136</sup> (LCIDM, 1987: 17).

<sup>137</sup> (LCIDM, 1987: 29).

<sup>138</sup> (LCIDM, 1987: 21).

<sup>139</sup> (LCIDM, 1987: 29).

fígados de cabrito<sup>140</sup>, vaca picada em seco<sup>141</sup>, pastéis lepardados<sup>142</sup>, boldroegas<sup>143</sup>.

**Receitas de aves:** alfitete<sup>144</sup>, galinha mourisca<sup>145</sup>, galinha albardada<sup>146</sup>, galinha alardada<sup>147</sup>, galinha cozida e ensopada<sup>148</sup>, desfeito de galinha<sup>149</sup>, frangos para os hécticos<sup>150</sup>, tigelada de perdiz<sup>151</sup>, pastéis dos pombinhos<sup>152</sup>, tigelada de perdiz<sup>153</sup>;

**Receitas de coelho e lebre:** coelho<sup>154</sup>, coelho em tigela<sup>155</sup>, láparo (=lebre)<sup>156</sup>.

Os animais de criação, para além da carne, facultavam também outros produtos alimentares como o leite e os ovos. A partir do leite faziam-se natas, manteiga e queijos, produtos que faziam parte da dieta alimentar da população desta época. Com leite, natas, manteiga e ovos se fazia também uma variedade não desprecienda de doces.

Em Lisboa, em 1552, havia «mulheres que vêm do termo continuadamente a vender leite, e queijos frescos, e natas, queijadas, requeijões»<sup>157</sup>. Parece que os lavradores e as regateiras,

---

<sup>140</sup> (LCIDM, 1987: 31).

<sup>141</sup> (LCIDM, 1987: 35).

<sup>142</sup> (LCIDM, 1987: 39).

<sup>143</sup> (LCIDM, 1987: 49).

<sup>144</sup> (LCIDM, 1987: 19-21).

<sup>145</sup> (LCIDM, 1987: 13-15; 45-47).

<sup>146</sup> (LCIDM, 1987: 15-17).

<sup>147</sup> (LCIDM, 1987: 41).

<sup>148</sup> (LCIDM, 1987: 43).

<sup>149</sup> (LCIDM, 1987: 35-37).

<sup>150</sup> (LCIDM, 1987: 25).

<sup>151</sup> (LCIDM, 1987: 13).

<sup>152</sup> (LCIDM, 1987: 37).

<sup>153</sup> (LCIDM, 1987: 53).

<sup>154</sup> (LCIDM, 1987: 45).

<sup>155</sup> (LCIDM, 1987: 51).

<sup>156</sup> (LCIDM, 1987: 47).

<sup>157</sup> (BRANDÃO, 1990: 214).

para obterem maior lucro na venda do leite, lhe costumavam misturar água<sup>158</sup>.

O leite fresco coado<sup>159</sup> permitia que se aproveitassem as natas<sup>160</sup>. Com leite se faziam diversos manjares. No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria enumeram-se alguns: manjar branco<sup>161</sup>, pastéis de leite<sup>162</sup>, leite cozido<sup>163</sup>, tigelada de leite<sup>164</sup>, beilhós de arroz<sup>165</sup>, tigeladas de leite de Dona Isabel de Vilhena<sup>166</sup>, almojavenas de Dona Isabel de Vilhena<sup>167</sup>.

Do leite se fazia manteiga, havendo referência a: «manteiga de vacas»<sup>168</sup>, «manteiga cozida»<sup>169</sup>, «manteiga crua»<sup>170</sup> e a manteiga vinda da Flandres<sup>171</sup>.

Nas feiras, marcava sempre presença a venda de ovos quer fossem de galinha ou de pata<sup>172</sup>:

«Lá vêm ò redor das vinhas  
compradores a comprar  
samica ovos e galinhas»<sup>173</sup>.

Parece que era costume dar às parturientes ovos, talvez para que recuperassem as forças. Gil Vicente, no «Auto da Fé», põe o pastor Brás a dizer:

---

<sup>158</sup> (VICENTE, 1979: 82 / ABP, 1518).

<sup>159</sup> (VICENTE, 1979: 184 / CR, 1521).

<sup>160</sup> (BRANDÃO, 1990: 34, 94, 214).

<sup>161</sup> (LCIDM, 1987: 67-68).

<sup>162</sup> (LCIDM, 1987: 69-71).

<sup>163</sup> (LCIDM, 1987: 71).

<sup>164</sup> (LCIDM, 1987: 71-73).

<sup>165</sup> (LCIDM, 1987: 73-75).

<sup>166</sup> (LCIDM, 1987: 75-77).

<sup>167</sup> (LCIDM, 1987: 79-83).

<sup>168</sup> (ALMEIDA, 1930: 150).

<sup>169</sup> (BRANDÃO, 1990: 212).

<sup>170</sup> (BRANDÃO, 1990: 34, 212).

<sup>171</sup> (BRANDÃO, 1990: 35).

<sup>172</sup> (VICENTE, 1979: 154 / AMM, 1534).

<sup>173</sup> (VICENTE, 1979: 136 / AFeira, 1527).

«Con esso se m'acordó  
que, quando parió mi ama,  
chapuzada alli en la cama,  
todos los huevos comió»<sup>174</sup>.

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria são apresentadas diversas receitas de ovos: canudos dos ovos mexidos<sup>175</sup>, canudos<sup>176</sup>, ovos mexidos<sup>177</sup>, ovos de laços<sup>178</sup>, pastéis de marmelos<sup>179</sup>.

Os queijos produziam-se de norte a sul do País. Mestre António refere a produção de «queijos e manteiga», no Entre-Douro-e-Minho<sup>180</sup>. Em Beja, no Inventário feito por morte de D. Beatriz, mãe de D. Manuel, faz-se referência a «um canistrel»<sup>181</sup> grande com cinco queijos»<sup>182</sup>. Em Lisboa, em 1552, havia mulheres que, para além de venderem fruta passada, ou seja, frutos secos, também vendiam queijo<sup>183</sup>.

Encontramos referência a diversas variedades de queijo: queijo recente ou fresco, requeijão e queijo seco.

Queijo «resemte»<sup>184</sup> ou «resente»<sup>185</sup> é o mesmo que queijo recente, ou seja, queijo fresco. Bluteau define recente como «de pouco tempo, novo, fresco»<sup>186</sup>. De facto, tudo indica que queijo recente era o oposto de queijo seco, pois, na taxa vimaranense de 1552, ao falar-se de queijos, enumeram-se apenas os queijos «resemtes» e os queijos secos<sup>187</sup>. Também João Brandão refere a

---

<sup>174</sup> (VICENTE, 1979: 37 / AFé).

<sup>175</sup> (LCIDM, 1987: 33).

<sup>176</sup> (LCIDM, 1987: 57-59).

<sup>177</sup> (LCIDM, 1987: 57).

<sup>178</sup> (LCIDM, 1987: 59-61).

<sup>179</sup> (LCIDM, 1987: 61).

<sup>180</sup> (RIBEIRO, 1959: 449).

<sup>181</sup> Canistrel é «cabaz, ou cesta para pão, fruta. etc.» (BLUTEAU, 1789, I: 227).

<sup>182</sup> (FREIRE, 1914: 69).

<sup>183</sup> (BRANDÃO, 1990: 211).

<sup>184</sup> (ALMEIDA, 1930: 152).

<sup>185</sup> (VICENTE, 1979: 305 / TSE, 1527).

<sup>186</sup> (BLUTEAU, 1789, II: 294).

<sup>187</sup> (ALMEIDA, 1930: 152).

venda, em Lisboa, de «queijos frescos recentes»<sup>188</sup>. Noutros pontos do mesmo documento, o autor refere apenas «queijos frescos»<sup>189</sup>.

Para além do queijo fresco e do seco, havia ainda o requeijão, referido por João Brandão: «tem 200 mulheres que vêm do termo continuamente a vender leite, e queijos frescos, e natas, queijadas, requeijões»<sup>190</sup>.

### 5.3. Peixe e marisco

O peixe constituía uma importante base alimentar para as populações da costa litoral marítima e para os que viviam junto aos rios. O peixe de mar, comido fresco junto à faixa costeira, chegava ao interior salgado ou seco. Em Lisboa, em 1552, havia mulheres que compravam «peixe fresco e salgado, que tornam a vender, às quais chamam regateiras»<sup>191</sup>. Guimarães, que se situa a cerca de cinquenta quilómetros do mar, era, em 1531, abastecida de peixe fresco, vendido por peixeiros. Parece, no entanto, que estes preferiam abastecer a cidade de peixe seco ou salgado, em vez de peixe fresco. Por isso, a vereação municipal obriga-os a trazer «o pescado fresco à vila sob pena de duzentos réis para o concelho e cativos, e não comprando o peixe trarão certificado que o não há na marinha»<sup>192</sup>. Ou seja, os peixeiros, caso não trouxessem peixe fresco, tinham de comprovar que tal sucedia pelo facto de não o haver na zona piscatória onde se abasteciam.

O marisco era também um alimento comum na época quinhentista não faltando referências ao mexilhão, ao berbigão e a outros «frutos do mar».

---

<sup>188</sup> (BRANDÃO, 1990: 34).

<sup>189</sup> (BRANDÃO, 1990: 94, 212, 214).

<sup>190</sup> (BRANDÃO, 1990: 214).

<sup>191</sup> (BRANDÃO, 1990: 209).

<sup>192</sup> (FARIA, 1997: 17-18).



Também o peixe de rio constituía uma fonte alimentar. Clenardo refere os «peixes do ribeiro»<sup>193</sup>.

Mestre António, em 1512, dá-nos conta da enorme variedade de peixes que constituíam a dieta alimentar dos habitantes do Entre-Douro-e-Minho: «pescados de água doce nos quais entram solhos gereses, salmões, relhos, trutas, bogas, barbos, sáveis, lampreias, linguados, solhas, tainhas, mугens, eirós, enguias e outros muitos géneros de peixes miúdos todos mui saborosos. E da salgada do mar muitos mui saborosos de todo o género que no mar se pode achar. E assim de mariscos que pessoa que nunca viu o mar estará em muita dúvida de os comer»<sup>194</sup>.

Pela variedade de designações encontradas, quando se enumeram os recursos piscícolas, facilmente poderemos deduzir que os recursos marítimos e fluviais não se encontravam tão esgotados como sucede hoje em dia.

Por outro lado, a pesca à linha ou em pequenas embarcações permitia aos que habitavam junto à faixa costeira ou aos rios, autoabastecer-se de peixe e marisco, contribuindo, deste modo, para a diversificação e enriquecimento da sua dieta alimentar. João Brandão, em 1552, informa que existiam na Ribeira de Lisboa «10 cabanas, em que estão de contínuo homens e mulheres, com braseiros de fogo, assando sardinhas e peixe de toda a outra sorte, segundo o há na Ribeira. Donde comem homens e negros trabalhadores que ganham na Ribeira, e os que se embarcam para fora nas barcas, e barqueiros»<sup>195</sup>.

A tragicomédia vicentina «Cortes de Júpiter»<sup>196</sup> dá-nos a conhecer um conjunto muito significativo de peixes a que juntamos outras espécies encontradas na restante documentação compulsada:

---

<sup>193</sup> (CEREJEIRA, 1926: 390).

<sup>194</sup> (RIBEIRO, 1959: 447).

<sup>195</sup> (BRANDÃO, 1552: 107).

<sup>196</sup> (VICENTE, 1979: 236-244 / CJ, 1521).

alcapetor<sup>197</sup>, atum, azevia, bacalhau, barbo, besugo, boga, bordalo, cação, cachucho<sup>198</sup>, carapau, cavala, choupa, congro, eiró<sup>199</sup>, enguia, enxarroco<sup>200</sup>, goraz, lampreia, linguado e linguada, litão, mugem<sup>201</sup>, pargo, pescada, relho<sup>202</sup>, rodovalho, ruivo, sardinha, safio, salmão, salmonete, sável, siba, solha e solho<sup>203</sup>, tainha, tamboril, toninha, truta, tubarão.

Alguns autores informam de onde provêm os peixes que abasteciam o mercado. Por exemplo, João Brandão assinala que, nos meses de Abril a Junho, chegavam a Lisboa, por via marítima, atuns de Sesimbra e do Algarve<sup>204</sup>. Havia enguias no «rio das enguias», em Alcochete (?)<sup>205</sup>. A vila de Guimarães, em 1531, era abastecida de pescado da Galiza e da Costa, tendo, durante algum tempo sido

<sup>197</sup> Não conseguimos identificar este peixe.

<sup>198</sup> Cachucho é termo de origem castelhana. Trata-se de um peixe teleosteo da família dos esparídeos, de cor rosada no dorso e flancos e esbranquiçada no ventre, sendo o corpo pontilhado de negro, com grande valor alimentar, muito frequente na costa portuguesa, também conhecido por breca» (DICIONÁRIO, 2001, I: 617).

<sup>199</sup> Eiró - o mesmo que angula. No Dicionário da Academia das Ciências é dado como sinónimo de enguia (DICIONÁRIO, 2001, I: 1338). No entanto, mestre António, em 1512, ao descrever os peixes que apareciam nos rios do Entre-Douro-e-Minho, distingue eiroses de enguias (RIBEIRO, 1959: 447). Também designado eirós (pl. eiroses) ou irós (pl. iroses). Ver DICIONÁRIO, 2001, I: 1338. Bluteau define do seguinte modo: «eiró, f. f. peixe como a enguia, mais grosso e de focinho mais longo (angulla marina) (BLUTEAU, 1789, I: 463).

<sup>200</sup> Bluteau define do seguinte modo: «enxarroco, s. m. peixe de cabeça redonda, espinhosa, maior que o corpo, tem muitos dentes agudos, rana piscatrix, ou rana marina» (BLUTEAU, 1789, I: 519).

<sup>201</sup> Bluteau define do seguinte modo: «mugem, s. m. Peixe de escama, de corpo longo, cabeça grande, focinho grosso, e curto tem uma pedra na cabeça» (BLUTEAU, 1789, I: 103). No Dicionário da Academia consideram que mugem ou nuge é o mesmo que tainha (DICIONÁRIO, 2001, II: 2544). No entanto, mestre António, em 1512, aos descrever os peixes que apareciam nos rios do Entre-Douro-e-Minho, distingue muges de tainhas (RIBEIRO, 1959: 447).

<sup>202</sup> Não conseguimos identificar este peixe.

<sup>203</sup> Mestre António refere «solhos jereses». Será que o autor se refere a solhas do Gerês? Ou seja solhas provenientes da área do Gerês?

<sup>204</sup> (BRANDÃO, 1990: 29).

<sup>205</sup> O verso é o seguinte: «Sois piloto d'Alcochete / pera o rio das enguias, / e navegar nestas vias / quer cabeça e capacete» (VICENTE, 1979: 316 / TI).

proibido aos almocreves ir «buscar peixe nem sardinha»<sup>206</sup> à Galiza dado grassar a peste por aquelas bandas.

A pesca do peixe podia exigir alguns sacrifícios. Gil Vicente, por exemplo, transcreve um ditado que diz:

«nam se tomam trutas  
assi a bragas enxutas»<sup>207</sup>.

Ou seja, quem quisesse apanhar trutas tinha de se sujeitar a molhar as calças que vestia! O peixe, depois de pescado, podia ser transportado, enfiando-o num fio ou em algo semelhante. Isto se designava como «cambada de peixes»<sup>208</sup>. Gil Vicente refere-se a «solhas em cambada»<sup>209</sup>.

Não podemos esquecer que os hábitos religiosos fizeram com que o peixe fosse prato de eleição no período quaresmal e noutros dias do calendário cristão da época. Mas, parece que, fora destes períodos de defeso, a carne era a preferida. No Livro de Receitas da Infanta D. Maria verificamos que as classes de maiores posses parecem não apreciar grandemente o consumo diário de pescado. No livro referido, num total de 67 receitas, só uma trata de pescado - a «receita da lampreia»<sup>210</sup>.

Da mesma opinião parece ser o Capelão da «Farsa dos Almocreves» que se queixa da má mesa, que lhe é dada pelo fidalgo para quem trabalha:

«Capelão Que bem posso eu cantar  
onde dam sempre pescado,  
e de dous annos salgado,

<sup>206</sup> (FARIA, 1997: 24).

<sup>207</sup> (VICENTE, 1979: 436 / OJB, 1525).

<sup>208</sup> Bluteau assim define cambada «s.f. ramal v.g. de peixes enfiados, e de outras coisas unidas como a cambada de peixes» (BLUTEAU, 1789, I: 220).

<sup>209</sup> (VICENTE, 1979: 299 / TSE, 1527).

<sup>210</sup> (LCIDM, 1987: 32).

o pior que há no mar?»<sup>211</sup>.

No entanto, em Novembro de 1524, à mesa de D. João III, chegam os seguintes peixes, por ordem decrescente de quantidades gastas: sardinhas, choupinhas, choupas, azevias, muges, cavalinhas, pescadas secas, linguados, salmonetes, besugos, besuguinhos, bordalos, gorazes, pargos, linguadas, litões, sáveis e congros. Para além do peixe, também se consumiram santolas e ostras<sup>212</sup>.

Havia em Lisboa várias mulheres que vendiam peixe pelas ruas - «mulheres que têm por ofício frigir pescado e vendê-lo às postas frito»<sup>213</sup>.

Um vilão vicentino prefere o pescado à carne, neste caso, sardinha. No «Auto da Festa», Gil Vicente, põe o vilão a dizer:

«Porque com duas sardinhas  
fico eu mais satisfeito  
que vós com vosso desfeito,  
nem com capões, nem galinhas;  
não vos fazem mais proveito»<sup>214</sup>.

O peixe podia ser comida fresco, salgado ou seco. A infanta D. Beatriz tinha, em sua casa, «um barril de pau cheio de atum», podendo deduzir-se que se tratava de atum salgado ou então seco<sup>215</sup>. Gil Vicente, na «Tragicomédia da Serra da Estrela», refere a moxama, ou seja, peixe ou atum curado<sup>216</sup>:

«À cea e jantar perdiz,  
ao almoço moxama,

---

<sup>211</sup> (VICENTE, 1979: 444 / FAlmocreves, 1526).

<sup>212</sup> (SANTOS, 2002: 45).

<sup>213</sup> (BRANDÃO, 1990: 209. Ver tb. 181).

<sup>214</sup> (VICENTE, 1979: 490 / AFesta).

<sup>215</sup> (FREIRE, 1914: 69, 92).

<sup>216</sup> Bluteau assim define moxama: «s.f. peixe, ou carne seca, curada para se conservar melhor» (BLUTEAU, 1789, II: 102). O Dicionário da Academia das Ciências, informa que o termo provém do árabe e significa «peixe seco e salgado. Region. (Alg.) Tira seca de lombo de atum» (DICIONÁRIO, 2001, I: 2541).

e vinho do seu matiz»<sup>217</sup>.

E, à mesa de D. João III, chegava a pescada seca<sup>218</sup>.

O peixe podia ser cozinhado de variadas formas. Sabemos que o cação se comia sobre a forma de caldo ou em posta<sup>219</sup>. No «Auto dos Físicos», de Gil Vicente, Brásia tenta convencer o clérigo a comer:

«Que nam come nada, nam.  
hum focinho de caçam  
Lhe tenho ali bem valente,  
Com seu caldinho, qu'he sam»<sup>220</sup>.

Também se comia a cabeça de alcapetor<sup>221</sup>. O hábito de apreciar a degustação de cabeças de peixe ainda hoje se mantém. Por exemplo, há quem ainda aprecie a cabeça de pescada cozida.

O linguado era frito<sup>222</sup>. As enguias eram assadas<sup>223</sup>. A lampreia cozida em recipiente apropriado, pois, na «Taxa do ofício dos malegueiros» de Coimbra, datado de 1573, consta «uma tigela para cozer lampreia sendo vidrada»<sup>224</sup>. O uso de um recipiente apropriado na preparação da lampreia parece ser um hábito pois, no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, na «receita de lampreia», aconselha-se a que «tomarão a lampreia lavada com água quente e tirar-lhe-ão a tripa sobre uma tigela nova, porque caia o sangue nela, e enrolá-la-ão dentro naquela tigela...»<sup>225</sup>.

<sup>217</sup> (VICENTE, 1979: 305 / TSE, 1527).

<sup>218</sup> (SANTOS, 2002: 45).

<sup>219</sup> (VICENTE, 1979: 461 / OCB, 1526).

<sup>220</sup> (VICENTE, 1979: 424 / AFísicos).

<sup>221</sup> (VICENTE, 1979: 420 / AFísicos).

<sup>222</sup> (VICENTE, 1979: 379 / AFadas).

<sup>223</sup> (VICENTE, 1979: 132 / AFeira, 1527).

<sup>224</sup> (CARVALHO, 1921: 170).

<sup>225</sup> (LCIDM, 1987: 33).

Na Corte de D. João III, em 1524, comiam-se os linguados fritos ou assados<sup>226</sup>; os salmonetes fritos ou assados e em pão<sup>227</sup>; os bordalos fritos ou assados<sup>228</sup>.

No Regimento dos Pasteleiros lisbonenses, datado de 1572, há referência às «empadas para o tempo do pescado», ou seja, empadas que se faziam com peixe, especialmente nas alturas em que era proibido comer carne<sup>229</sup>.

Já naquela época, tal como hoje, a sardinha fazia parte da dieta dos portugueses, havendo mesmo importação<sup>230</sup>. Há referências vicentinas a sardinhas assadas<sup>231</sup> e a empadas de sardinha<sup>232</sup>. Cristóvão Rodrigues de Oliveira informa que, em Lisboa, em 1551, havia quarenta e cinco «sardinheiras»<sup>233</sup>, ou seja, mulheres que vendiam sardinhas. E, um ano depois, João Brandão refere a existência, também em Lisboa, de «dez cabanas, em que estão de continuo homens e mulheres, com braseiros de fogo, assando sardinhas e peixe de toda a outra sorte»<sup>234</sup>.

As únicas referências que encontramos ao bacalhau aparecem numa tragicomédia de Gil Vicente<sup>235</sup>, «Cortes de Júpiter», e em João Brandão, referindo este último que a renda real da cidade de Lisboa sobre o bacalhau rendia cem cruzados, sendo inferior, por exemplo, à sisa da fruta, do marisco, do pescado e dos sáveis<sup>236</sup>. O bacalhau não era, então, um prato de eleição como sucede nos dias de hoje.

---

<sup>226</sup> (SANTOS, 2002. 101, 107, 108).

<sup>227</sup> (SANTOS, 2002. 101, 101, 110).

<sup>228</sup> (SANTOS, 2002. 112).

<sup>229</sup> (CORREIA, 1926: 222).

<sup>230</sup> (BRANDÃO, 1990: 29).

<sup>231</sup> (VICENTE, 1979: 133 / AFeira, 1527, 512 / SMMD. Ver tb. 490 / AFesta).

<sup>232</sup> (VICENTE, 1979: 436 / OJB, 1525).

<sup>233</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>234</sup> (BRANDÃO, 1990: 107).

<sup>235</sup> (VICENTE, 1979: 239 / CJ, 1521).

<sup>236</sup> (BRANDÃO, 1990: 181).

Entre os mariscos, podemos referir: berbigão, ou «briguigões» como os designa Gil Vicente<sup>237</sup>, mexilhão, búzios (ou caramujos), caranguejo, ostra, camarão, lagosta e santola. Gil Vicente refere a lagosta da Atouguia<sup>238</sup>.

João Brandão, em 1552, informa que no açougue do pescado havia «mulheres que vendem marisco e são muito ricas. E o estão vendendo com manilhas de ouro e anéis nos dedos»<sup>239</sup>. Havia também «negras que andam pela cidade vendendo camarões e berbigões, e caramujos, e todo o género de marisco»<sup>240</sup>. Nesta época, o comer marisco, pelo menos o que atrás referimos, devia ser mais comum e mais barato do que actualmente. De preço mais elevado deviam ser as ostras pois, Gil Vicente, no «Auto da Índia», coloca este diálogo na boca de duas personagens: a moça, que vai às compras, à Ribeira, e o Lemos:

|       |                                          |
|-------|------------------------------------------|
| «Moça | E ostras, trazerey dellas?               |
| Lemos | Se valerem caras, nam:                   |
|       | Antes traze mais um pão                  |
|       | E o vinho das Estrelas» <sup>241</sup> . |

O marisco devia ser mais consumido junto à faixa costeira, apesar de chegar às regiões do interior. Mestre António, dá conta da estranheza que poderiam sentir aqueles que, nunca tendo visto o mar, tomavam contacto com o marisco: «e assim de mariscos que pessoa que nunca viu o mar estará em muita dúvida de os comer»<sup>242</sup>. À mesa da infanta D. Beatriz, parece que ia o marisco, pois, à sua morte, existia uma dívida a mestre Francisco, morador em Mértola,

---

<sup>237</sup> (VICENTE, 1509: 369 / Índia, 1509))

<sup>238</sup> (VICENTE, 1979: 461 / OCB, 1526).

<sup>239</sup> (BRANDÃO, 1990: 209).

<sup>240</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

<sup>241</sup> (VICENTE, 1979: 369 / Índia, 1509).

<sup>242</sup> (RIBEIRO, 1959: 447).

«de certo marisco e refresco que mandou à dita Senhora»<sup>243</sup>. E, à mesa de D. João III, iam as santolas e as ostras<sup>244</sup>.

Gil Vicente, em diversos textos, refere o marisco. No «Auto dos Físicos», Brásia Dias aconselha a que:

«E se for de cadarram,  
comey caramujos quentes,  
como sayrem ferventes,  
e mexilhões vos cozerám,  
porque sam quási parentes»<sup>245</sup>.

#### 5.4. Vegetais (legumes e leguminosas)

Através dos poucos testemunhos conhecidos que referem o uso de vegetais, ficamos a saber que se consumia: abóbora, agriões, aipo, alcaravia<sup>246</sup> ou alcorouvia, alcaparra, alface, alho, alho-porro, almiron (=chicória brava), beldroega, berça (=col; couve galega), beringela, chicória brava (=almiron), coentro, cebola, cebolinho, cenoura, chicharo (=feijão-frade), col (=couve galega), couve, ervanço (=grão-de-bico), ervilha, espinafre, fava, feijão, funcho (=margaça), girassol, grão-de-bico (=ervanço), hortelã, lentilha e lentilha alvar, margaça (=funcho), míscaro, nabo, orjo (=verbena), pepino, poejo, rabão (=rábano ou rabanete), rábano, rabanete, salsa, tremçoço.

Seguramente, existiam diferenças entre os legumes consumidos no norte e no sul, mas é, por vezes, difícil apercebermos-nos dessas diferenças. Mestre António, em 1512, informa sobre o que

---

<sup>243</sup> (FREIRE, 1914: 104).

<sup>244</sup> (SANTOS, 2002: 45).

<sup>245</sup> (VICENTE, 1979: 419 / AFísicos).

<sup>246</sup> Note-se que a alcorouvia ou alcaravia como hoje se designa é «erva com altura até um metro (carum carvi) da família das umbelíferas, nativa do Mediterrâneo, de raiz aromática, folhas em segmentos finos, flores brancas, em umbelas, e aquénios estriados [É cultivada pela raiz, folhas e rebentos comestíveis, por usos



se produzia no Entre-Douro-e-Minho: «e nesta comarca posto que faleça o trigo não falece o centeio, nem o milho, nem o painço, nem o orjo, nem os legumes, - s.s. - favas, feijões, ervanços, lentilhas alvares, tremoços, castanhas, bolotas para cevar porcos que escusam pão, nozes, avelãs, pinhões, amêndoas, nabos, cenouras e todas as maneiras de verduras que se possam nomear».<sup>247</sup>

Através do regimento vimaranense de salários e preços, datado de 1552, ficámos a saber que na vila se consumiam: feijões, grãos, favas, lentilhas e chicharos<sup>248</sup>. Por outro lado, as vereações de 1531, também referentes a Guimarães, permitem-nos saber que se cultivava o nabo, tal como já refere Mestre António em 1512, e parece que em certa quantidade, pois havia campos cultivados só com nabos, os nabais. De facto, na vereação desse ano determinou-se que:

«qualquer pessoa que achar porcos ou gado em seus cerrados de pão, tapadas ou devesas ou nabais ou outros quaisquer danos que os donos do gado ou porcos paguem...»<sup>249</sup>.

Em Lisboa vendiam-se, em 1551, alhos, cebolas, chicharos e favas<sup>250</sup>.

Gil Vicente, no «Auto dos Quatro Tempos», fornece um extenso rol de vegetais e flores que se podem encontrar nos meses de Verão:

«Agriones y rabaças,  
apio, poleo<sup>251</sup>, pampillo,  
malmequieres amarillo,  
almirones<sup>252</sup> y margaças<sup>253</sup>,

---

medicinais e esp. pelo fruto, frequentemente tido por semente, sucedâneo do cominho]» (HOUAISS, 2003, I: 185).

<sup>247</sup> (RIBEIRO, 1959: 448).

<sup>248</sup> (ALMEIDA, 1930: 157).

<sup>249</sup> (FARIA, 1997: 30. Ver tb. 17 e 67).

<sup>250</sup> (BRANDÃO, 1990: 94, 212, 213).

<sup>251</sup> Poelo, o mesmo que poejo.

floreçitas por las çarças,  
madresilva y rosillas,  
jasmínes y maravillas,  
rábanos, coles<sup>254</sup> y alfaças;  
Puerros, ajos y cebollas,  
mastuerço<sup>255</sup>, havas, hervejas,  
gravaniças, granos, lentejas,  
verdolagas<sup>256</sup> y vampollas,  
mil yervas, fructas y follas,  
untesguina y catassol;  
y ansi, hombre de prol,  
Te doy gracias e grollas»<sup>257</sup>.

Se temos poucas informações sobre o modo como se comia a carne e o peixe, ainda menores são as informações sobre as hortaliças e legumes usados nesta época e sobre o modo como eram confeccionados. Os livros de receitas coevos referem os modos de cozinhar a carne, o peixe e os doces mas pouco ou nada dizem sobre os caldos, os estufados e os acompanhamentos. Abóbora, cenoura, chicharos, favas, feijão, lentilhas, berças, nabos, ervilhas, espinafres, deveriam ser utilizados em caldos e estufados, mas não temos receitas, que nos ajudem a saber como se cozinhavam e qual a quantidade empregue.

Gil Vicente, no «Auto da Lusitânia», cria um diálogo entre marido e mulher sobre o que se vai comer à refeição:

«Pay - Levantaram-se os meninos?  
O mantam manday guardar.  
Que temos pera jantar?  
May - Berengelas e pepinos,  
E cabra curada ò ar.

<sup>252</sup> Almirón, o mesmo que chicória-brava.

<sup>253</sup> Magarça, o mesmo que funcho.

<sup>254</sup> Col, o mesmo que berça, ou seja, couve galega (DICCIONARIO, 2002: 115).

<sup>255</sup> O mesmo que masturço. Utilizado como hortaliça, usado nas saladas e também cozido (DICCIONARIO, 2002: 398).

<sup>256</sup> Verdolaga, o mesmo que beldroega (DICCIONARIO, 2002: 603).

Pay - E çanoiras porque nam,  
 Com favas e alcorouvia  
 E cominho e açafração?  
 May - Pois o turco Gram Soldam  
 Nam come tanta igoaria»<sup>258</sup>.

Parece, pois, que seria vulgar na época fazer-se um guisado de vários legumes. Ao conjunto de diversos legumes dava-se o nome de «misturada». Gil Vicente, refere o termo em dois textos:

«O Velho da Horta»:

“Alcoviteira - Si, aosadas.  
 Eu venho por mesturadas,  
 E muyto depressa ainda.  
 Velho - Mesturadas mesandadas,  
 Que as fará bem guisadas  
 Vossa vinda»<sup>259</sup>.

E, «Dom Duardos»:

«Que miréis como regáis,  
 que estragáis la mesturada,  
 que esta huerta  
 me tiene la vida muerta»<sup>260</sup>.

Com as ervilhas, sabemos que se fazia um caldo<sup>261</sup>. Favas e chícharos (=feijão frade) serviam-se cozidos. João Brandão informa que, em Lisboa, em 1552, andavam «negras que vendem pela cidade todos os dias ameixas cozidas, e favas cozidas, e aletria, e chícharos cozidos, e arroz, e outras coisas desta qualidade»<sup>262</sup>.

Os miscalros, uma espécie de cogumelos, comiam-se assados, segundo nos informa Mestre António: «miscalros que se acham pelos

<sup>257</sup> (VICENTE, 1979: 45 / AQT).

<sup>258</sup> (VICENTE, 1979: 466-467 / AL, 1532).

<sup>259</sup> (VICENTE, 1979: 390 / OVH, 1512).

<sup>260</sup> (VICENTE, 1979: 260 / DD).

<sup>261</sup> (VICENTE, 1979: 424 / AFísicos).

<sup>262</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

soutos e pelos matos que assados comidos com sal sabem muito bem»<sup>263</sup>.

A cebola costumava refogar-se. Por exemplo, no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, a tigelada de perdiz é feita com «uma pouca de cebola picada, e a cebola há-de ser primeiro afogada com azeite ou manteiga»<sup>264</sup>; mas também sabemos que se comia crua ou assada.

Da leitura dos diversos textos compulsados, apercebemo-nos que as gentes de menos posses se alimentavam, por vezes, apenas com pão e legumes: pão e cebola, pão e rabanetes, pão e tremoços, pão e alho. De facto, uma refeição de pão com cebola crua ou assada era usual entre o povo. Gil Vicente refere esse costume. Inês Pereira prefere casar com homem sem posses, mas que saiba tocar viola, nem que para isso tenha de comer apenas pão e cebola:

«Que seja homem mal feyto,  
feo, pobre, sem feyçam,  
como tiver descriçam,  
nam lhe quero mais proveyto.  
E saiba tanger viola,  
E coma eu pam e cebola,  
Siquer hu canteguinha,  
Discreto, feyto em farinha,  
Porque isto me degola»<sup>265</sup>.

O pastor André perdeu o seu asno que ia carregado com:

«Eu perdi, se s'acontece,  
a asna ruça de meu pay.  
O rasto perequi vay,  
Mas a burra nam parece,  
Nem sey em que valle cay.  
Leva os tarros e apeyros,  
E o çurrão com os chocalhos,

---

<sup>263</sup> (RIBEIRO, 1959: 448).

<sup>264</sup> (LCIM, 1986: 13).

Os çamarros dos vaqueyros,  
Dois sacos de pães inteyros,  
Porros, cebolas e alhos»<sup>266</sup>.

E Rosvel, que é mandado a pastorear o gado, leva parco farnel:

«Viúvo - veamos quan presto viene  
y quan cargado,  
çurrón luego aparejado,  
y unas dos cabeças de ajos  
y del pan,  
y luego vaya al ganado;  
que quien paga los trabajos  
dé el affán»<sup>267</sup>.

Ordonho, moço de esporas do escudeiro Aires Rosado, queixa-se da fome que lhe dá seu amo, o qual:

«Vem alta noyte de andar,  
de dia sempre encerrado;  
porque anda mal roupado,  
nam ousa de se mostrar.  
Vem tam ledo - 'sus, cear!'  
Como se tivesse quê;  
E eu nam tenho que lhe dar,  
Nem elle tem que lhe eu dê.  
Toma hum pedaço de pam,  
E hum rábam<sup>268</sup> engelhado,  
E chanta nelle bocado,  
Coma cam.  
Nam sey como se mantém,  
Que nam está debelitado...»<sup>269</sup>.

<sup>265</sup> (VICENTE, 1979: 407. Ver tb. 409 / AIP, 1523).

<sup>266</sup> (VICENTE, 1979: 152 / AMM, 1534).

<sup>267</sup> (VICENTE, 1979: 169 / CV, 1514).

<sup>268</sup> Rabão, o mesmo que rabanete ou rábano.

<sup>269</sup> (VICENTE, 1979: 358 / QTF, 1505).

Não podemos deixar de referir o que, em 1535, conta Clenardo a seu amigo Látomo sobre os costumes dos portugueses, e em cuja saborosa história entram rabanetes. Também neste texto, pão e rabanetes é comida de quem não tem posses:

«Se quisesse condescender com os costumes desta terra, começaria por sustentar uma mula e quatro lacaios. Mas como seria possível? Jejuando em casa, enquanto brilhava fora como um triunfador, e teria que tragar este amargo remédio de dever mais do que poderia pagar. Eis aí o que faz um cortesão acabado!

Isto faz-me lembrar um certo indivíduo, pelo qual imaginareis os outros. Este, cujo retrato vos vou descrever, andava de rixa com um estrangeiro, creio que francês, que viera para Portugal no tempo de D. Manuel, como fazendo parte da casa da rainha D. Leonor. O português levava-lhe a palma no fausto exterior, mas o francês tinha melhor mesa. Conhecendo este, como quer que fosse, os hábitos locais e levado pela curiosidade, conseguiu habilidosamente obter o livro onde eram lançadas as despesas diárias do outro. Acertou de dar logo com os olhos num passo bastante cómico, mas genuinamente português. Encontrara apontada a seguinte diária:

|           |           |
|-----------|-----------|
| Água      | 4 ceitis  |
| Pão       | 2 reais   |
| Rabanetes | 4 ½ reais |

E como durante toda a semana continuassem estas prodigialidades, imaginou que o domingo, esse pelo menos, seria lautamente banqueteados; mas para esse dia (que viu ele?) achou simplesmente isto escrito:

‘Hoje nada, por não haver rabanetes na praça’»<sup>270</sup>.

Era também usual comer-se cebola assada, temperada com azeite e vinagre. A este propósito, é deveras informativa uma das cartas de Clenardo, escrita quando vivia em Portugal. Numa casa junto ao Tejo, onde a comida não abundava, Clenardo viu-se forçado a comer, como os arrieiros que o acompanhavam, pão e cebola assada:

---

<sup>270</sup> (CEREJEIRA, 1926: 279).

«Virando-me para os arrieiros, disse-lhes: - que é das ricas perdizes que imaginámos ao almoço? Porém, eles roíam as suas cebolas cruas, sem se incomodarem com o caso. Até me deram de conselho que comesse eu também algumas cebolas assadas. Este conselho pareceu-me uma âncora de salvação. Temperam-se com azeite e vinagre: o azeite ainda no-lo forneceram posto que mesquinhamente, mas o vinagre era coisa que não havia naquela maldita casa, a não ser uma especialidade de vinho que nos deram, a que melhor caberia o nome de vinagre. Temperámos com este molho de azeite as cebolas, e achei-as tão saborosas, que nunca mais deixei de levar na minha bagagem este remédio maravilhoso contra todas as adversidades e má fortuna. Que pena não se terem assado mais algumas!»<sup>271</sup>.

Nesta época, já se apreciava a alface e outros vegetais da mesma família como a chicória e a chicória brava (=almirón)<sup>272</sup>. A alface dever-se-ia comer crua, em salada, sendo para o efeito segada: «e tomareis cebola e salsa, coentro e hortelã, tudo verde, e segá-lo-eis como para salada»<sup>273</sup>. Clenardo, nas suas cartas escritas em Portugal, refere o curioso costume de, em Braga, os homens irem à Praça comprar alface:

«Acrescente-se a isto que senadores, cônsules, e outros magistrados passeavam pelas ruas, não desdenhando algumas vezes comprar alfaces na praça»<sup>274</sup>.

---

<sup>271</sup> (CEREJEIRA, 1926: 391).

<sup>272</sup> (VICENTE, 1979: 45 / AQT).

<sup>273</sup> (LCIM, 1986: 13).

<sup>274</sup> (CEREJEIRA, 1926: 395).

Mas também se podia comer a alface sobre a forma de esparregado - «E sabeis que comereis? Hua alface esparregada»<sup>275</sup> - ou em doce. No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria insere-se uma receita de «talos de alface»<sup>276</sup> e, os confeitadores lisboenses, ao serem examinados tinham de saber fazer «toda a conserva que costumam fazer para doenças de quenturas - ss - abóboras, talos de alface...»<sup>277</sup>.

A abóbora, que servia para doce, também podia ser comida simplesmente cozida. No «Auto dos Físicos», Torres aconselha a dar ao clérigo que «morre» de amores:

«Nam coma senão lentilhas...  
Si, - ou abóbara cozida...  
Si; e assim Deos dará vida.  
Si; e dê-m-lhe caldo d'ervilhas...  
Si - qu'esta febre é parida»<sup>278</sup>.

As alcaparras eram comidas em conserva, tal como hoje. No Inventário de bens de D. Beatriz, datado de 1507, refere-se a existência de «duas jarras cheias de alcaparras»<sup>279</sup>. Em Lisboa, em 1551, havia 10 «alcaparheiros», ou seja, homens que vendiam alcaparras<sup>280</sup>.

O grão, de que não se especifica qual o tipo, servia-se torrado e salgado:

Diabo - «vendo dessa marmelada,  
e às vezes grãos torrados»<sup>281</sup>.  
Brás. - «Ora pois que comerá?  
M. Fer. - «huns poucos de grãos torrados,  
Nam sejam muyto salgados»<sup>282</sup>.

<sup>275</sup> (VICENTE, 1979: 420 / AFísicos).

<sup>276</sup> (LCIM, 1986: 109).

<sup>277</sup> (CORREIA, 1926: 207-208).

<sup>278</sup> (VICENTE, 1979: 424 / AFísicos).

<sup>279</sup> (FREIRE, 1914: 91).

<sup>280</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>281</sup> (VICENTE, 1979: 129 / AFeira, 1527).



### 5.5. Cheiros

Através da análise dos documentos compulsados, podemos fazer uma distinção entre **cheiros**, **adubos** e **temperos**. Cheiros são as ervas aromáticas usadas frescas nos cozinhados - coentro, funcho, hortelã, poejo, salsa. Adubos são as especiarias que se usam para condimentar a comida - açafão, açúcar, canela, cominho, cravo, gengibre, louro, malagueta, mostarda, noz-moscada, pimenta, pimenta longa. E temperos são os produtos que ajudam a dar paladar à comida - sal, azeite e vinagre.

Algumas das plantas referidas na documentação eram utilizadas como «ervas de cheiro», ou seja, usadas para dar um paladar especial à comida - coentro, funcho, hortelã, poejo, salsa. Gil Vicente, em «O velho da Horta», fala-nos na jovem que vai à horta buscar «cheiros pera a panela» e, noutro passo, da moça que vai buscar «a couve e o cheiro»<sup>283</sup>.

Se consultarmos o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, encontrámos várias receitas em que se aconselha o uso de «cheiros», por exemplo: na de galinha mourisca - «metê-la-eis numa panela e tomareis cebola e salsa, coentro e hortelã, tudo verde, e segá-lo-eis como para salada»<sup>284</sup>; na de galinha ensopada - «tomarão esta galinha e cozê-la-ão com salsa e coentro e hortelã e cebola»<sup>285</sup>; na de galinha mourisca - «e deitar-lhe-ão, dentro numa panela, boa quantidade de coentro e salsa e hortelã, e a salsa seja mais pouca que esses outros cheiro[s]»<sup>286</sup>; na receita da lampreia - «e deitar-lhe-ão coentro e salsa e cebola muito miúda, e deitar-lhe-ão ali um pouco de azeite e pô-la-ão coberta com um telhador»<sup>287</sup>; na receita

---

<sup>282</sup> (VICENTE, 1979: 421 / AFísicos).

<sup>283</sup> (VICENTE, 1979: 386 e 394 / OVH, 1512).

<sup>284</sup> (LCIM, 1986: 13).

<sup>285</sup> (LCIM, 1986: 43).

<sup>286</sup> (LCIM, 1986: 45).

<sup>287</sup> (LCIM, 1986: 33-35).

das boldroegas (=almôndegas) - «e deitar-lhes-ão uns poucos de cheiros, atados inteiros, dentro»<sup>288</sup>; na de coelho em tigela - «e depois dele posto na tigela, segar-lhe-ão os cheiros por cima assim como para salada, isto é: salsa e coentro e hortelã e cebola»<sup>289</sup>.

### 5.6. Adubos e condimentos

Sabemos que já na Idade Média era uso condimentar-se a comida com pimenta, açafrão, mostarda, cominhos, gengibre e canela<sup>290</sup>. Estes produtos eram designados como especiarias, por exemplo, numa Inquirição de 1339, referente ao Porto<sup>291</sup>, e no Foral vimaranense de 1517: «e por pimenta e canela e por toda a especiaria»<sup>292</sup>.

Entre as especiarias arroladas nos textos compulsados podemos referir: açafrão, açúcar, canela, cominho, cravo, gengibre, louro, malagueta, mostarda, noz-moscada, pimenta, pimenta longa.

O Inventário de bens da Infanta D. Beatriz, datado de 1507, nomeia algumas especiarias: canela<sup>293</sup>, cravo<sup>294</sup>, gengibre<sup>295</sup>, malagueta<sup>296</sup>, noz-moscada<sup>297</sup>, malagueta<sup>298</sup>, pimenta<sup>299</sup>, pimenta longa<sup>300</sup>, bem como informa como estas se armazenavam: havia

---

<sup>288</sup> (LCIM, 1986: 49).

<sup>289</sup> (LCIM, 1986: 51).

<sup>290</sup> (ARNAUT, 2000: 21-22).

<sup>291</sup> (ARNAUT, 2000: 21-22).

<sup>292</sup> (MEIRELES, 1994: 60).

<sup>293</sup> (FREIRE, 1914: 90, 96, 97).

<sup>294</sup> (FREIRE, 1914: 90, 96, 97, 99).

<sup>295</sup> (FREIRE, 1914: 90).

<sup>296</sup> (FREIRE, 1914: 90).

<sup>297</sup> (FREIRE, 1914: 90, 91).

<sup>298</sup> (FREIRE, 1914: 90).

<sup>299</sup> (FREIRE, 1914: 96, 98, 99).

<sup>300</sup> (FREIRE, 1914: 91).

«uma arca branca que estava com a especiaria»<sup>301</sup> e «um saco com pimenta, que pesa, com a tara trinta arráteis»<sup>302</sup>.

Alguns condimentos, como a mostarda e a canela, seriam usados crus - a mostarda, como acompanhamento, e a canela usada para polvilhar os cozinhados depois de prontos.

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria nunca aparece referido o uso de mostarda nos cozinhados, mas sabemos como ela era usual nesta época. A mostarda é uma especiaria, mas não se usava para «adubar» a comida durante a sua cozedura. A mostarda foi um condimento bastante utilizado durante a Idade Média<sup>303</sup> e continuou a sê-lo na centúria de quinhentos. Em Guimarães, existia uma rua, paralela à rua de Santa Maria, e situada entre esta e a Praça de Santiago, designada rua das Mostardeiras(os) ou das Mostaceiras<sup>304</sup>. No século XV encontramos referência, em Guimarães, a três mostardeiros. O mostardeiro era aquele que vendia mostarda. Ao longo dos tempos, a mostarda serviu quer como condimento quer como planta medicinal. Em Guimarães cultivava-se mostarda, pois, em 1512, Mestre António refere-a entre outros produtos que considera de preço muito acessível: «e há todas estas coisas em mais pequenos preços que em nenhuma parte do mundo se possam achar que nela se acha ceitil de pão, e de candeia, e de mostarda»<sup>305</sup>. No foral manuelino dado a Guimarães, em 1517, refere-se a comercialização, entre a «fruta seca», de mostarda, bem como a venda de «mós de mão para pão ou mostarda»<sup>306</sup>. A profissão de mostardeiro(a) continua pujante no século XVI pois, em Lisboa, no

---

<sup>301</sup> (FREIRE, 1914: 70).

<sup>302</sup> (FREIRE, 1914: 90).

<sup>303</sup> (ARNAUT, 2000: 24-25).

<sup>304</sup> (FERREIRA, 1989: 193, nota 277).

<sup>305</sup> (RIBEIRO, 1959: 447-448).

<sup>306</sup> (MEIRELES, 1994: 62 e 63).

ano de 1551, segundo Cristóvão Rodrigues de Oliveira, existiam 45 mostardeiras<sup>307</sup>.

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, denotamos o uso da canela «pisada» (=moída) quer como condimento na preparação do cozinhado quer, principalmente, aposta sobre este, depois de pronto, muitas das vezes, juntamente com açúcar. Demos alguns exemplos: galinha mourisca - depois de pronta «por cima da galinha poreis umas gemas de ovos escalfados, e por cima canela pisada»<sup>308</sup>; galinha albardada - «e poreis tudo num prato, e as sopas debaixo e a canela pisada e açúcar por cima»<sup>309</sup>; pastéis de tutanos - «então, canela e açúcar muito pisado e peneirado, e misturarão tudo isto com os tutanos e os ovos (...). Então, deitarão canela e açúcar pisado por cima»<sup>310</sup>; alfitete - «e deitar-lhe-eis canela e açúcar pisado por cima»<sup>311</sup>; morcelas - «lançar-lhe-ão (...) uma pouca de canela moída (...) todo amassado»<sup>312</sup>; torta - «e por cima canela e açúcar branco e seu borrifo de água-de-flor»<sup>313</sup>; láparos (=lebres) - «estas duas iguarias vão cobertas de açúcar branco e canela, e por cima com um raminho deitam-lhe um borrifo e água-de-flor quando a levam à mesa»<sup>314</sup>.

Gil Vicente, na farsa «O Juiz da Beira», faz referência ao açafraão:

«Quem quiser vir arrendar  
as charnecas de Coruche,  
antes que o lanço mais puxe,  
que se querem arrematar.  
Sam terras novas guardadas,

---

<sup>307</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>308</sup> (LCIM, 1986: 15).

<sup>309</sup> (LCIM, 1986: 17).

<sup>310</sup> (LCIM, 1986: 17-19).

<sup>311</sup> (LCIM, 1986: 21).

<sup>312</sup> (LCIM, 1986: 21-23).

<sup>313</sup> (LCIM, 1986: 31).

<sup>314</sup> (LCIM, 1986: 47).

Que nunca foram lavradas.  
Ô que matos pera pam!  
Que vales pera açafam  
E canas açúcaradas!»<sup>315</sup>.

João de Brandão, em 1552, informa que «entram em cada um ano de Castela nesta cidade quatro mil arráteis de açafão»<sup>316</sup>. A referência ao açafão, bem como aos cominhos usados para adubar, volta a ser inserida noutra farsa vicentina, «Auto da Lusitânia»:

«E çanoíras porque nam,  
Com favas e alcorouvia  
E cominho e açafam?»<sup>317</sup>.

Os cominhos, tal como o açafão parecem vir de Castela, «entram de Castela, em cada um ano, por terra, de cominhos, e erva-doce e gergelim, afora o que vem por mar que pertence à Alfândega, quinhentos quintais de toda a sorte»<sup>318</sup>. Da Índia chegava o «gengibre em conserva»<sup>319</sup>.

O açúcar, que, nos dias de hoje, utilizámos quase só na doçaria, era também usado na centúria de Quinhentos, quer na confecção dos pratos de carne e peixe quer, depois destes cozinhados, para os polvilhar juntamente com a canela, como se pode verificar nas receitas acima referidas.

Se consultarmos o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, encontrámos várias receitas em que se aconselha o uso de «adubos». O termo é usado com a mesma acepção de condimentos, ou seja, especiarias com que se condimenta ou aduba a comida que se está a cozinhar.

---

<sup>315</sup> (VICENTE, 1979: 430-431 / OJB, 1525).

<sup>316</sup> (BRANDÃO, 1990: 48).

<sup>317</sup> (VICENTE, 1979: 467 / AL, 1532).

<sup>318</sup> (BRANDÃO, 1990: 52).

<sup>319</sup> (BRANDÃO, 1990: 60).

Entre as receitas contidas no Livro de cozinha de D. Maria e nas quais se faz referência a adubos, podemos referir: a tigelada de perdiz - «e deitaremos tudo numa tigela de fogo com seu adubo: cravo, pimenta e açafrão»<sup>320</sup>; a vaca picada em seco - «e depois que começa de ferver temperada com vinagre e com seu sal, e os adubos é cravo e açafrão e pimenta e gengibre»<sup>321</sup>; o desfeito de galinha - «e o adubo que há-de levar é um pequeno de cominho e uma pouca de pimenta e cravo e açafrão»<sup>322</sup>; o coelho - «e deitar-lhe-ão cravo e açafrão e pimenta e gengibre»<sup>323</sup>; a receita da lampreia - «e deitar-lhe-ão cravo e pimenta e açafrão e um pouco de gengibre»<sup>324</sup>; as boldroegas - «e hão-de ter gosto destes adubos, isto é, cravo e açafrão, pimenta e gengibre»<sup>325</sup>; o coelho em tigela - «e o adubo deste coelho há-de ser cravo e açafrão, e o cravo seja mais do que o açafrão»<sup>326</sup>.

Parece que os adubos colocados nos alimentos poderiam ser diferentes consoante a época do ano. De facto, o regimento lisbonense dos pasteleiros, datado de 1572, obriga os que se quiserem examinar e pôr tenda a saber «os adubos que hão-de levar os ditos pastéis de vaca, carneiro e porco assim no Inverno como no Verão, porque cada tempo requiere seus adubos diferentes, e acerca dos ditos adubos o examinarão de prática com as perguntas que lhe farão»<sup>327</sup>.

Nesta época, produziam-se pequenos recipientes apropriados a guardar condimentos. Em Coimbra, em 1573, faziam-se salseiras vidradas «para mostarda»<sup>328</sup>, em Lisboa, em 1573, faziam-se

---

<sup>320</sup> (LCIM, 1986: 13).

<sup>321</sup> (LCIM, 1986: 35).

<sup>322</sup> (LCIM, 1986: 37).

<sup>323</sup> (LCIM, 1986: 45).

<sup>324</sup> (LCIM, 1986: 34-35).

<sup>325</sup> (LCIM, 1986: 49).

<sup>326</sup> (LCIM, 1986: 51).

<sup>327</sup> (CORREIA, 1926: 222).

<sup>328</sup> (FERNANDES, 1999: 19).

salseiras em estanho<sup>329</sup> e, em Guimarães, em 1552, vendiam-se açucareiros vidrados<sup>330</sup>. Salseiras ou salsinhas, eram recipientes utilizados para mostarda ou outros condimentos. A Infanta D. Beatriz possuía, entre os seus bens, «noventa e oito salsinhas de pau», «quinze salsinhas de bordas» e «cinco salsinhas de Valença», ou seja, produzidas em Valência (Espanha), provavelmente em faiança<sup>331</sup>.

### 5.7. Temperos

Já explicámos a diferença entre cheiros, adubos e temperos, sendo que, como temperos era vulgar utilizar-se o sal, o vinagre e também o azeite. Podia temperar-se a comida enquanto se cozinhava, mas também se podia temperar a comida em cru - por exemplo, temperar uma salada com sal, azeite e vinagre, ou depois de cozida - por exemplo, temperar batatas cozidas com azeite e vinagre.

O vinagre, usado frequentemente nos cozinhados, fazia-se a partir do vinho e era guardado em recipiente apropriado, a vinagreira<sup>332</sup>.

Os olivais existiam um pouco por todo o País, sendo o azeite, em Guimarães, vendido em odres<sup>333</sup> e sendo o recipiente utilizado para o guardar e para o servir, a almotolia. Os oleiros lisbonenses faziam, em 1572, almotolias de barro fosco e vidradas a verde e os oleiros conimbricenses, em 1573, almotolias foscas e vidradas<sup>334</sup>.

---

<sup>329</sup> (CORREIA, 1926: 38).

<sup>330</sup> Anote-se que, em épocas passadas, os açucareiros não se destinavam apenas a conter açúcar. No Inventário da Infanta D. Beatriz, datado de 1507, refere-se «um açuquereiro de mirabolanos em conserva» e «um açuquereiro de estoraque líquido» (FREIRE, 1914: 91 e 99).

<sup>331</sup> (FREIRE, 1914: 92, 99 e 100).

<sup>332</sup> (CORREIA, 1926: 42).

<sup>333</sup> (FARIA, 1997: 155).

<sup>334</sup> (FERNANDES, 1997: 18-19).

Com azeite e vinagre se temperavam as cebolas, cruas ou assadas, que se comiam<sup>335</sup>.

Através do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, é possível ter noção do modo como se temperava a comida: a tigelada de perdiz - «e a perdiz há-de ser enfarinhada; e então deitar-lhe-eis vinagre destemperado com água, que cubra meia perdiz»<sup>336</sup>; nos pastéis de tutanos - «então canela e açúcar muito pisado e peneirado, e misturarão tudo isto com os tutanos e os ovos, e temperá-los-ão com sal»<sup>337</sup>; no alfitete - «e terão a galinha cozida, temperada muito bem, e deitar-lhe-ão manteiga e uma posta de toucinho e seus cheiros, como carneiro e seus adubos. E dêis que for a galinha muito bem cozida e temperada com seu sal»<sup>338</sup>; nos tutanos - «e então tomarão farinha peneirada e na presa deitarão uma pouca de manteiga e água-de-flor e sua têmpera de sal»<sup>339</sup>; na vaca picada em seco - «e depois de afogada temperá-la-ão com seu vinagre. (...) E depois que começa de ferver temperada com vinagre e com seu sal, e os adubos é cravo e açafão e pimenta e gengibre»<sup>340</sup>; no desfeito de galinha - «e então pô-la-ão ao fogo a cozer em água com seus cheiros e, como ferver, temperá-la com vinagre e sal (...). E o adubo que há-de levar é um pequeno de cominho e uma pouca de pimenta e cravo e açafão»<sup>341</sup>; no coelho - «e depois de afogada [a cebola], temperada com vinagre»<sup>342</sup>; na galinha mourisca - «depois de afogada nesta panela, com o que dito temos, deitar-lhe-ão água dentro que a cubra; e então, depois que ferver, temperá-la-ão de

---

<sup>335</sup> (CEREJEIRA, 1926: 391). Leia-se o texto que transcrevemos anteriormente.

<sup>336</sup> (LCIM, 1986: 13).

<sup>337</sup> (LCIM, 1986: 17).

<sup>338</sup> (LCIM, 1986: 20-21).

<sup>339</sup> (LCIM, 1986: 29).

<sup>340</sup> (LCIM, 1986: 35).

<sup>341</sup> (LCIM, 1986: 37).

<sup>342</sup> (LCIM, 1986: 45).



seu sal e vinagre e deitar-lhe-ão os mesmos adubos que deitam no coelho»<sup>343</sup>.

A única receita, em que o termo «temperar» ganha o mesmo significado que colocar «cheiros», é na receita da tigelada de perdiz - «tomarão a perdiz e cozê-la-ão com uma posta de toucinho em talhadas, e temperada com seus cheiros e sal; e não há-de levar vinagre»<sup>344</sup>.

É importante referir que, neste período, quando se punha a mesa, sobre esta se colocavam invariavelmente os trinchos ou pratéis, os copos, o pão, o saleiro e, muitas vezes, a salsinha com os condimentos, normalmente a mostarda. Clenardo, numa das suas cartas, conta que numa casa onde pernhoitaram junto ao Tejo, mandou seu criado pôr a mesa - «enquanto punham sobre a mesa o saleiro e um ou outro pão»<sup>345</sup>.

No Inventário de bens da Infanta D. Beatriz, EM 1507, há referência a «quarenta e um saleiros de pau»<sup>346</sup>.

Os banheiros vimaranenses faziam, em 1552, «caixas para saleiro e copo de pé»<sup>347</sup>. Estas serviam para que cada um, quando saísse de casa, pudesse facilmente transportar os utensílios pessoais que usava às refeições.

## 5.8. Fruta

A fruta parece constituir um elemento não despiciendo na alimentação do português quinhentista.

Alberto Sampaio, no seu estudo sobre «As vilas do Norte de Portugal», refere que:

---

<sup>343</sup> (LCIM, 1986: 47).

<sup>344</sup> (LCIM, 1986: 53).

<sup>345</sup> (CEREJEIRA, 1926: 390).

<sup>346</sup> (FREIRE, 1914: 92).

<sup>347</sup> (ALMEIDA, 1930: 54).

«as plantações [de árvores de fruto] estenderam-se e prosperaram, disseminando-se geralmente, pois dela tirava o agricultor uma parte da sua alimentação; tamanha era a atenção que se dava às fruteiras, que são raros os títulos que as não nomeiam; examinando diversos tipos destes, parece que muitas vezes se agrupavam árvores da mesma espécie; como exemplo das formas dialectais, citarei as seguintes: *figarias, figares, cersales, avelanales, mazanarias mazaneiras, pesegales pesequarios, nogales, perarias perares, ameixenarias amexales...* Cumpre notar contudo que a pomicultura nunca atingiu aqui o grande aperfeiçoamento a que chegou nas proximidades de Roma; o pomicultor regional limitava-se a plantar e a enxertar, deixando crescer a árvore naturalmente; tal é a lição que se deduz da pomicultura tradicional.»<sup>348</sup>.

A documentação compulsada permite-nos ficar a conhecer a fruta que se consumia na centúria de quinhentos. De fruta verde, consumiam-se abrunhos, albicorques, ameixas de todas as castas, amoras, camarinhas, castanhas, cerejas, cidras, figos, ginjas, laranjas, limas, limões, maçãs, marmelos, medronhos, melacotões molares e calvos, melões, mirabólanos, nêspersas, pêras, pêros, pêssegos durázios, romãos, romãs doces e agras, e uvas. De fruta seca, consumiam-se ameixas passadas, amêndoas, avelãs, bolotas, castanha pilada, figos passados, nozes, passas (=uvas passas), pinhões, tâmaras e uvas passas.

Infelizmente, dado o tipo de fontes utilizadas, é-nos difícil dizer o que se consumia em maior quantidade. Provavelmente, os frutos que a natureza dava com maior fartura e que se conseguiam conservar em melhores condições durante mais tempo, seriam os mais consumidos. Outros, cuja conservação seria mais difícil, seriam comidos verdes.

Gil Vicente, no «Auto da Feira», põe Branca Anes a queixar-se do seu marido:

«Porque vay-se-me às figueyras,

---

<sup>348</sup> (SAMPAIO, 1979: 89).

e come verde e maduro;  
e quantas uvas penduro  
geyta nas gorgomeleiras:  
parece negro monturo.

Vay-se-me às ameyxieiras,  
Antes que sejam maduras,  
Elle quebra as cereygeyras,  
Ele vendima as parreyras,  
E nem sey que faz das uvas»<sup>349</sup>.

Pelos campos, e mesmo dentro das cidades, nos quintais que as habitações possuíam, existiam árvores de fruto<sup>350</sup>. Esta fruta servia para auto-consumo mas também era vendida nas feiras e mercados. Maria de Fátima Machado observa que, no Porto, na época quinhentista, existia um «grande número de vendedoras de fruta (16 em 1519, 10 em 1520, 7 em 1522 e 31 em 1525). E, em Lisboa, em 1552, havia «100 mulheres que todo o ano, ou a mor parte dele, vendem fruta de Colares na Ribeira, e assim doutras partes, sem terem outro ofício», e mais «70 mulheres que todo o ano vendem na Ribeira fruta seca com suas gamelas grandes. E, acabada a fruta seca, tomam a verde. E são ricas e abastadas, e trazem rodeadas ao pescoço suas cadeias e jóias, e isto do ofício»<sup>351</sup>.

Mestre António, que temos vindo frequentemente a citar neste estudo, enumera a enorme variedade de fruta que existia no Entre-Douro-e-Minho, em 1512<sup>352</sup>.

Muitas vezes, a fruta era taxada. Por-exemplo, em Guimarães, no foral manuelino dado à cidade em 1517, taxa-se a fruta verde e a seca - laranjas, cidras, pêras, cerejas, uvas verdes, figos, castanhas

<sup>349</sup> (VICENTE, 1979: 133 / AFeira, 1527).

<sup>350</sup> (MACHADO, 2003: 148; FERREIRA, 1989: 55, nota 100).

<sup>351</sup> (BRANDÃO, 1990: 211).

<sup>352</sup> (RIBEIRO, 1959: 448). O texto vai inserido nas primeiras páginas deste artigo.

verdes e secas, nozes, ameixas e figos passados (=secos), uvas passas, amêndoas e pinhões por britar, avelãs e bolotas<sup>353</sup>.

A fruta podia ser consumida verde, seca ou em doce. De facto, para que a fruta se pudesse conservar sem estragar, havia que a secar ou, então, com ela fazer doce (xaropes, compotas ou frutas cristalizadas). A própria casca da fruta de algumas espécies era cristalizada<sup>354</sup>.

No regimento vimaranense de salários e preços, datado de 1552, determina-se que todos os anos se deve taxar, entre outros produtos, a fruta verde e seca<sup>355</sup>. João Brandão refere a fruta verde e a fruta seca: «a sisa da fruta, isto é, da castanha verde e pilada, e cereja, e outra fruta verde de Sintra e Colares, e revenda da seca»<sup>356</sup>.

Nesta época, era frequente comer-se camarinhas - o fruto da camarinhiera, um arbusto, hoje, em desaparecimento e que se encontra principalmente em sítios arenosos do litoral norte e centro de Portugal. Gil Vicente em «O Juiz da Beira», fala na oferta de «bacios de camarinhas», ou seja, um recipiente cheio de camarinhas<sup>357</sup>.

O melão, já então, era fruto apreciado, sendo servidos em talhadas, tal como hoje. Gil Vicente refere a oferta de:

«mandava-lhe a pada de pam,  
as empadas de sardinhas,  
bacios de camarinhas,  
a talhada do melam»<sup>358</sup>.

---

<sup>353</sup> (MEIRELES, 1994: 62).

<sup>354</sup> Deixamos para um outro estudo a descrição dos doces, compotas e frutas cristalizadas, que se faziam com estas frutas.

<sup>355</sup> (ALMEIDA, 1930: 157).

<sup>356</sup> (BRANDÃO, 1990: 181. Ver tb. 213 e 214).

<sup>357</sup> (VICENTE, 1979: 436 / OJB, 1525. Ver tb. 235 / EG, 1514 e 466 / AL, 1532).

<sup>358</sup> (VICENTE, 1979: 436 / OJB, 1525: Ver tb. 300 e 446).

É interessante verificar ser usual o consumo de cidras. A cidra é um fruto produzida por uma pequena árvore, a cidreira, e que se assemelha à laranja. Com a casca da cidra fazia-se um doce - cidrão ou diacidrão.

A laranja também era um fruto muito consumido e chegou a exportar-se. Mestre António informa que o Entre-Douro-e-Minho era pródigo em «laranjas de que se carregam cada um ano naus e navios para a Flandres e para a Inglaterra e para outras partes»<sup>359</sup>, e, em Guimarães, em 1517, entre os produtos taxados encontravam-se as cidras<sup>360</sup>.

Também se degustariam mirabólanos, uma espécie de ameixa colhida da ameixeira-da-Pérsia. No Inventário de bens de D. Beatriz, datado de 1507, consta «seis arráteis e três quartas de mirabólanos pequenos em um saquinho», «quatro arráteis de mirabolanos em uma alcofinha» e «um açucareiro de mirabólanos em conserva». Parece, portanto, que estes se comeriam secos - os que se guardavam no saquinho e na alcofa -, e em conserva - os que se guardavam no açucareiro<sup>361</sup>.

Não temos explicação para o facto da inexistência de menção ao fruto das oliveiras - a azeitona. Será que esta era principalmente utilizada para o fabrico do azeite e não para curtir? Não haveria o hábito generalizado de comer azeitona curtida? De facto, nos textos compulsados não encontramos nenhuma referência a esta.

Costumavam secar-se ameixas, amêndoas, avelãs, bolotas, castanhas (o que dava origem à castanha pilada), figos, nozes, pinhões e uvas. Os figos e as ameixas secos designavam-se «ameixas passadas», «figos passados», e as uvas secas designavam-se «uvas passas» ou «passas». João Brandão refere que em Lisboa, em 1552, havia «mulheres que não têm outro ofício senão vender nos

---

<sup>359</sup> (RIBEIRO, 1959: 448).

<sup>360</sup> (MEIRELES, 1994: 62).

<sup>361</sup> (FREIRE, 1914: 91).

alpendres da Ribeira figo passado, e passa, e ameixa passada, e queijos e outras muitas coisas»<sup>362</sup>.

Gil Vicente refere várias vezes os figos. Por exemplo:

«Olhade, molher de bem,  
dizem que: 'Em tempo de figos  
não há hi nenhuns amigos,  
nem os busque entam ninguém.'  
E diz o enxemplo dioso,  
'Que bem passa de golloso  
O que come o que não tem.'  
Muyta agoa há em Boratém  
E no Poço do tinhoso»<sup>363</sup>.

As ameixas também podiam ser vendidas cozidas. Em Lisboa, em 1552, havia «negras que vendem pela cidade todos os dias ameixas cozidas, e favas cozidas, e aletrias, e chicharos cozidos, e arroz e outras coisas desta qualidade»<sup>364</sup>. A Infanta D. Beatriz havia adquirido ameixas de Castela, bem como romãs, laranjas e limões<sup>365</sup>.

As amêndoas costumavam ser vendidas secas. É interessante verificar que as amêndoas e as passas eram alimento de doentes. De facto, no Inventário de bens de D. Beatriz diz-se ser «necessário comprarem-se algumas amêndoas e passas para reparo de alguns pobres doentes desta vila»<sup>366</sup>. As passas eram guardadas dentro de cortiços<sup>367</sup>. Também passas é o que aconselha Mestre Anrique a dar ao clérigo que «morre» de amores:

«Havés mirado? No coma...  
Havéis mirado, senora?  
Sino passas por aora;»<sup>368</sup>.

---

<sup>362</sup> (BRANDÃO, 1990: 211).

<sup>363</sup> (VICENTE, 1979: 514 / MParda).

<sup>364</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

<sup>365</sup> (FREIRE, 1914: 104).

<sup>366</sup> (FREIRE, 1914: 92).

<sup>367</sup> (FREIRE, 1914: 99).

<sup>368</sup> (VICENTE, 1979: 422 / AFísicos).

E João Brandão informa que, em 1552, em Lisboa, no Hospital de Todos-os-Santos, se gastava com os enfermos - «pão, vinho, galinhas, açúcar, amêndoas, e coisas de dieta, e frutas e pescadas»<sup>369</sup>.

A castanha era um dos frutos usados na alimentação. Mestre António, em 1512, refere a sua existência no Entre-Douro-e-Minho e, através do regimento vimaranense de salários e preços, datado de 1552, sabemos que esta era anualmente taxada. Um modo de comer a castanha era assando-a sobre as brasas, em recipiente apropriado - o assador de castanhas, produzido, por exemplo, em 1573, pelos oleiros conimbricenses<sup>370</sup>. Também se usava a castanha pilada, ou seja, castanha descascada e seca ao sol. João Brandão refere a venda, em Lisboa, em 1552, de castanha verde e pilada<sup>371</sup>.

Através do Inventário de bens de D. Beatriz, datado de 1507, podemos ficar com um panorama das frutas, então consumidas.

Chamamos a atenção para o facto de, aqui, se não incluírem os doces dado que, sobre essa temática, iremos elaborar, posteriormente, um artigo específico. No Inventário refere-se: «três arráteis e quarta de maçãs em um saquinho»<sup>372</sup>; «nove onças e meia de maçãs»<sup>373</sup>; «duas caixas de pêras»<sup>374</sup>; «um quarteirão de passa»<sup>375</sup>; «um cortiço de passas»<sup>376</sup>; «um saco de liteiro cheio de ameixas passadas»<sup>377</sup>; «três quarteiros de figo»<sup>378</sup>; «cinco alqueires e meio de amêndoa»<sup>379</sup>; «seis arráteis e três quartas de mirambólanos

---

<sup>369</sup> (BRANDÃO, 1990: 132).

<sup>370</sup> (FERNANDES, 1999: 19).

<sup>371</sup> (BRANDÃO, 1990: 181).

<sup>372</sup> (FREIRE, 1914: 91).

<sup>373</sup> (FREIRE, 1914: 91).

<sup>374</sup> (FREIRE, 1914: 98).

<sup>375</sup> (FREIRE, 1914: 91).

<sup>376</sup> (FREIRE, 1914: 99).

<sup>377</sup> (FREIRE, 1914: 91).

<sup>378</sup> (FREIRE, 1914: 91).

<sup>379</sup> (FREIRE, 1914: 91).

pequenos, em um saquinho»<sup>380</sup>; «um saco com umas poucas de avelãs»<sup>381</sup>; «uma arroba de tâmaras pesadas com um saco»<sup>382</sup>; «uma arroba e doze arrâteis de tâmaras velhas, com o saco»<sup>383</sup>; «quatro arrâteis de tâmaras»<sup>384</sup>.

## **6. Fazedores e vendedores: da matéria-prima ao consumo, passando pela produção e venda**

Ao compulsarmos a bibliografia atrás citada, encontramos referência a uma série de profissões relacionadas com o cultivo, preparação e venda de produtos alimentares. A sua simples enumeração dá para nos apercebermos da variedade dos produtos alimentares comercializados e da sua importância na economia da época.

Podemos considerar, entre as profissões relacionadas com os bens alimentares, as que têm a ver com a agricultura e a pastorícia, a venda de cereais, a venda de hortaliças e legumes, a venda de peixe e de marisco, a venda de carne, a venda de leite e seus derivados, a venda de fruta, o fabrico ou venda de produtos alimentares, a venda de alimentos cozinhados, a venda de doces e compotas, o fabrico ou venda de bebidas, os locais onde se come.

Analisemos isoladamente cada um dos grupos acima enumerados.

### **6.1. Agricultura e pastorícia**

Na época quinhentista, como nas anteriores, a agricultura e a pastorícia tinham um peso importante na economia. Se bem que a

---

<sup>380</sup> (FREIRE, 1914: 91).

<sup>381</sup> (FREIRE, 1914: 90).

<sup>382</sup> (FREIRE, 1914: 90).

<sup>383</sup> (FREIRE, 1914: 90).

<sup>384</sup> (FREIRE, 1914: 98).



descoberta de terras além-mar tenha conduzido a algum abandono dos campos e ao contínuo e crescente aumento do número de habitantes nas cidades, os campos e os montes continuavam a fornecer grande parte do alimento quotidiano das populações. Muitos dos autos, comédias e farsas de Gil Vicente têm como actores pastores, lavradores, e várias e variadas são as referências a produtos que a terra dá.

Nos autores que temos vindo a citar, são referidos lavradores, hortelãos, vaqueiros, porqueiros e pastores, numa alusão clara aos produtos alimentares dados pela terra e pelos animais que os homens tinham a seu cargo produzir, cuidar e/ou comercializar.

Os lavradores tinham um importante papel na alimentação dos povos. Muitos deles vinham aos mercados e feiras comerciar o que produziam, escambando por outros produtos de que careciam ou vendendo a troco de dinheiro. Gil Vicente, no «Auto da Barca do Purgatório», representa um «lavrador com o seu arado às costas»<sup>385</sup>, que tinha, além de outros pecadilhos, o mau costume de mudar em seu favor os marcos divisórios, aumentando deste modo o seu quinhão de terra. O certo é que o lavrador considerava a sua profissão de muito trabalho, apesar de ser um «ofício afortunado», dando conta de que, mesmo que quisesse ser pecador:

«o lavrador,  
nam tem tempo nem logar  
nem sòmente d'alimpar  
as gotas do seu suor»<sup>386</sup>.

Era esta uma sociedade na qual as hortaliças e legumes tinham um importante peso na dieta alimentar quotidiana. Gil Vicente, em «O Velho da Horta», ridiculariza a figura de um ancião

---

<sup>385</sup> (VICENTE, 1979: 79 / ABP, 1518).

<sup>386</sup> (VICENTE, 1979: 80 / ABP, 1518).

apaixonado que possui uma horta e seu hortelão e à qual uma jovem moça vai buscar «hortaliça», «cheiros pera a panela»<sup>387</sup>.

Cristóvão Rodrigues de Oliveira, em 1551, faz referência aos cento e oitenta e sete «hortelões e lavradores que vivem pegado com os muros e arrabaldes» da cidade de Lisboa<sup>388</sup>, e, em 1552, ficámos a saber que, na mesma cidade, o Hospital de Todos-os-Santos tinha por sua conta «um hortelão de dentro da Casa, com sua horta e poço, em que se criam todas as ervas necessárias aos enfermos, e dá hortaliça a todos os moradores de casa»<sup>389</sup>.

Não podemos esquecer que o vinho fazia parte da dieta alimentar, referindo Cristóvão Rodrigues de Oliveira que, em 1551, existiam em Lisboa trinta e oito vinhateiros<sup>390</sup>.

A criação de gado também empregava muita gente. Mestre António, a quem já reconhecemos o exagero das palavras, refere que na comarca de Entre-Douro-e-Minho havia cerca de cinquenta mil vizinhos, entre criadores e lavradores, que possuíam uma grande quantidade de gado vacum:

«Em esta comarca há mais de cem mil bois, os melhores e mais grossos e mais formosos que há em Espanha, porque há aí bois que custam cada um boi quatro mil reais e quatro mil e quinhentos reais, e há aí muitos deles que dão quatro e cinco arrobas de sebo. Porque segundo o número da gente que são passante sessenta mil vizinhos, deitando, aos cinquenta mil deles criadores e lavradores, a cada um uma junta de bois aos menos, são os ditos cem mil bois. Porque não há na dita comarca lavrador que não tenha a sua junta de bois, quer seus quer alheios. Deitados a muitos lavradores que têm três, quatro juntas, e cinco, e seis. E pelo conseguinte, deitando a cada lavrador duas vacas e dois bezerros - posto que há na dita comarca muitos criadores que têm trinta, quarenta, cinquenta vacas e mais -, assim que pode haver na dita comarca, per bois e vaca e

<sup>387</sup> (VICENTE, 1979: 385-386 / OVH, 1512).

<sup>388</sup> (OLIVEIRA, 1987: 99).

<sup>389</sup> (BRANDÃO, 1990: 129).

<sup>390</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

bezerros, trezentas mil cabeças. E por conseguinte, deitando em cada lavrador cinco ovelhas e cinco porcas - que é a mais pequena cópia em que se podem contar, porque há muitas na dita comarca que não descem de cem cabeças de gado miúdo -, e assim que fazem em soma de ovelhas, e cabras, e porcos, perto de um milhão de cabeças de gado miúdo. Afora galinhas, e patos, e adens que são sem número, e alguns pavões alugares<sup>391</sup> e todas as coisas tem em abundância como dito tenho pera os moradores da dita comarca que lhes não falece nenhuma coisa somente estar apartada da corte do rei e da sua conversação»<sup>392</sup>.

Gil Vicente, que, como sabemos, escreveu alguns dos seus textos em castelhano, refere também os «porquerizos y vaqueros»<sup>393</sup>, ou seja, homens que criam e/ou vendem porcos<sup>394</sup>, e os vaqueiros, homens que criam e/ou vendem gado vacum.

Por fim refiram-se os pastores, nome dado aos que cuidam dos rebanhos de gado caprino, os quais também estão presentes na obra de Gil Vicente.

## 6.2. Venda de cereais

Já referimos quais os cereais mais cultivados no século XVI. Aqui, limitamo-nos a assinalar algumas profissões ligadas ao seu mercadejar.

De facto, nas grandes cidades como Lisboa, urbe onde chegavam cereais de várias partes, havia um intenso comércio e profissões a eles associadas. João Brandão, em 1552, refere a existência, no Terreiro do trigo, de homens «que têm por ofício venderem trigo por seus donos, e são ricos e abastados»<sup>395</sup> e, fora do

---

<sup>391</sup> Não compulsamos o documento original, mas, talvez a leitura correcta não seja alugares, mas sim alvares, que aparece adjectivando diversos produtos e que quer dizer, branco ou claro, ou seja, pavões brancos.

<sup>392</sup> (RIBEIRO, 1959: 456).

<sup>393</sup> (VICENTE, 1979: 20 / MV, 1502).

<sup>394</sup> Bluteau designa-os porcarções ou porqueiros (BLUTEAU, 1789, II; 219).

<sup>395</sup> (BRANDÃO, 1990: 203).

Terreiro, mais trinta «homens que tratam e mercadejam em trigo»<sup>396</sup>.

Havia, em 1551, no dito Terreiro do Trigo, quinze joeireiras, «mulheres que joeiram trigo no Terreiro»<sup>397</sup>, e, em 1552, sessenta «mulheres que têm por ofício joeirar trigo, sem entenderem em outra coisa»<sup>398</sup>. Outras mulheres tinham como função medir o trigo. Em 1551, Cristóvão Rodrigues de Oliveira informa que existiam dezoito «medideiras de Trigo no terreiro» e outras cinquenta pela cidade<sup>399</sup>. Em 1552, João Brandão refere a existência de setenta «mulheres que têm por ofício ser medideiras de trigo no Terreiro por seus donos. E ganham muito dinheiro, ou seja quarenta réis, porque têm cada uma dois tabuleiros»<sup>400</sup>.

### 6.3. Venda de hortaliças e legumes

Já referimos a importância que tinham, na dieta alimentar do português quinhentista, as hortaliças e os legumes. Cristóvão Rodrigues de Oliveira refere a existência, em Lisboa, de cento e cinquenta «mulheres que vendem ervas e hortaliça»<sup>401</sup>.

João Brandão, em 1552, é mais explícito, referindo a existência de cinquenta «couveiras», ou seja, «mulheres que vendem couves por seus donos na Ribeira», considerando-as pouco honestas, «as quais ganham quanto largo têm as consciências, porque dão aos donos das hortas o que querem e lhes bem parece»<sup>402</sup>, e de oitenta «mulheres que têm por ofício vender hortaliça na Ribeira, por os donos das hortas»<sup>403</sup>.

---

<sup>396</sup> (BRANDÃO, 1990: 206).

<sup>397</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>398</sup> (BRANDÃO, 1990: 209).

<sup>399</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>400</sup> (BRANDÃO, 1990: 208. Ver tb. 86).

<sup>401</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>402</sup> (BRANDÃO, 1990: 86).

<sup>403</sup> (BRANDÃO, 1990: 209).

#### 6.4. Apanha e venda de peixe e marisco

Na corda costeira marítima, o consumo de peixe entrava com frequência na dieta alimentar. Não podemos esquecer que, ao longo do ano, havia interdições alimentares relacionadas com os rituais católicos, que obrigavam a população a substituir a carne por peixe.

No século XVI, são várias as profissões detectadas em Lisboa e relacionadas com a apanha, preparação e venda de peixe e marisco. João Brandão, em 1552, informa que vinham a Lisboa «barcas de pescar» provenientes de «Setúbal, Sesimbra, Cascais, Atouguia e Galegos»<sup>404</sup>.

E entre os diversos ofícios que têm a ver com a apanha, preparação e venda de peixe ou marisco, encontramos «pescadores, homens do mar», entre os quais Cristóvão Rodrigues de Oliveira enumera: pilotos, mestres, contramestres, guardiães, pescadores, barqueiros, lavapeixes, mareantes e marinheiros<sup>405</sup>.

Em terra, temos profissões relacionadas com a lavagem do peixe, os trabalhadores do peixe ou «lava-peixe»<sup>406</sup>, que são «moços e negros pequenos que andam com seirinhas, lavando peixe e carne, no que ganham dinheiro»<sup>407</sup> e que «são obrigados a tirar o peixe das barcas, e o lavam e o entregam a outros homens»<sup>408</sup>, e as «escamadeiras»<sup>409</sup>, ou seja, mulheres que «com seus baldes cheios de água, com seus cutelos e facas, escamando o peixe que o povo compra»<sup>410</sup>.

O pescado em Lisboa era vendido por regateiras: «regateiras da Ribeira» e «regateiras de porta»<sup>411</sup>, «que têm por ofício comprar

---

<sup>404</sup> (BRANDÃO, 1990: 203).

<sup>405</sup> (OLIVEIRA, 1987: 97).

<sup>406</sup> (OLIVEIRA, 1987: 97).

<sup>407</sup> (BRANDÃO, 1990: 203).

<sup>408</sup> (BRANDÃO, 1990: 79. Ver tb. 28-29).

<sup>409</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>410</sup> (BRANDÃO, 1990: 210. Ver tb. 80).

<sup>411</sup> (OLIVEIRA, 1987: 99-100).

peixe fresco e salgado, que tornam a vender»<sup>412</sup>; por «vendedeiras do pescado» ou «vendedeiras de peixe» - «as quais têm licença da Câmara e juramento para que bem e fielmente vendam os pescados a seus donos, fazendo-lhes verdade e ao povo. Também estas ganham tão largo, quão largas têm as consciências. Porque os pescadores entregam-lhes seus pescados, elas entregam-lhes o dinheiro que querem, sem haver mais que o juramento que têm»<sup>413</sup>; por «sardinheiras»<sup>414</sup>, por «pescadeiras»<sup>415</sup>; por «mulheres que vendem marisco» e que, no dizer de João de Brandão «são muito ricas: E o estão vendendo com manilhas de ouro e anéis nos dedos»<sup>416</sup> e, por fim, por «negras que andam pela cidade vendendo camarões e berbigões, e caramujos, e todo o género de marisco»<sup>417</sup>.

Gil Vicente, em «Romagem dos Agravados», faz entrar em cena Marta do Prado e Branca do Rego, ambas «regateiras do pescado»<sup>418</sup>.

No Porto quinhentista, existiam as regateiras do pescado, responsáveis pela venda de peixe e as contadeiras da sardinha, que vendiam este peixe não a peso mas a contado<sup>419</sup>.

É interessante verificar que no regimento vimaranense de salários e preços, dado em 1552, os barbeiros amolavam cutelos de pescador ou regateira, que seriam, sem dúvida, utilizados no amanho do pescado<sup>420</sup>. E, na taxa do ofício de cutileiro, dado em Coimbra, em 1573, enumera-se «um cutelo para pescadeira»<sup>421</sup>.

---

<sup>412</sup> (BRANDÃO, 1990: 209).

<sup>413</sup> (BRANDÃO, 1990: 79. Ver tb. 209).

<sup>414</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>415</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>416</sup> (BRANDÃO, 1990: 209).

<sup>417</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

<sup>418</sup> (VICENTE, 1979: 329 / RA, 1533).

<sup>419</sup> (MACHADO, 2003: 149).

<sup>420</sup> (ALMEIDA, 1930, 54).

<sup>421</sup> (CARVALHO, 1922: 82).

### 6.5. Venda de carne e ovos

João Brandão, corria o ano de 1552, ao falar da cidade de Lisboa e «dos mantimentos e produtos a eles atinentes», afirma que a carne é a «segunda coisa de comer»<sup>422</sup>, logo seguida pelos cereais. Consumia-se na época diverso tipo de carne entre a qual podemos enumerar: vaca, carneiro, porco, pato, adem, galinha e carne de caça.

E, em 1551 e 1552, em Lisboa, são vários os ofícios relacionados com a preparação e venda de carne.

A carne era vendida inteira ou cortada. A vender os animais inteiros, encontramos: «cabriteiros que vendem cabritos»<sup>423</sup>; «galinheiros que vendem galinhas»<sup>424</sup>; «galinheiras que vendem toda caça»<sup>425</sup>; «homens que vendem toda caça»<sup>426</sup>; «mulheres que têm por ofício vender caça, coelhos, galinhas, lebres, pássaras, leitões, frangos, e patos, pombos, e outras caças»<sup>427</sup> e «mulheres que têm por ofício vender cabritos e cordeiros»<sup>428</sup>.

Os que comerciavam a carne eram os «merchantes» de carne<sup>429</sup>, os quais eram «muito abastados»<sup>430</sup>.

A carne vendida cortada tinha de ser previamente limpa da pele, havendo o ofício de esfolador de «carnes no curral, e de cabritos»<sup>431</sup> e era cortada pelos «cortadores de carne»<sup>432</sup>, «homens

---

<sup>422</sup> (BRANDÃO, 1990: 28).

<sup>423</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>424</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>425</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>426</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>427</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

<sup>428</sup> (BRANDÃO, 1990: 214).

<sup>429</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>430</sup> (BRANDÃO, 1990: 205).

<sup>431</sup> (BRANDÃO, 1990: 205. Ver tb. OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>432</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

que têm por ofício cortar carne no açougue», os quais ganhavam «muito dinheiro»<sup>433</sup>.

A carne cortada era vendida nas tendas ou carniçarias, pelos carniceiros<sup>434</sup>. Em 1572, os cortadores de carne tinham o seu regimento, no qual se especificava que estes tinham de «saber desfazer» muito bem um boi, da parte do acém, da perna, do chumbão, da pá, do pescoço e do lombo. Também tinham de saber «esquinar um carneiro pelo fio», e «cortar carne magra e gorda», bem como «tirar toucinhos a um porco que levem sua carne magra e gorda e assim tirar um lombo do dito porco do rabo até à cabeça com osso e carne e sem osso»<sup>435</sup>.

Gil Vicente, em «Maria Parda», põe na boca desta a seguinte frase:

«Triste quem nam cega em ver  
nas carneçarias velhas  
muitas sardinhas na grelha»<sup>436</sup>.

Em 1507, no inventário da infanta D. Beatriz, refere-se uma dívida a «Pero Afonso, carnicero, que lhe era devido de certa carne que se tomou para a casa da dita Senhora em sua vida»<sup>437</sup>. No Hospital de Todos-os-Santos, em Lisboa, havia o ofício de «carniceiro, que é obrigado a dar carne à Casa, de que não paga nenhuns direitos da carne que lhe dá e tem grandes privilégios»<sup>438</sup>.

A carne era cortada, como ainda hoje o é, em alguns locais, sobre um tronco de árvore, o madeiro, colocado na vertical. Gil Vicente, no «Auto da Feira», refere este costume:

«E quanto ao Touro e Carneiro,

---

<sup>433</sup> (BRANDÃO, 1990: 205).

<sup>434</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>435</sup> (CORREIA, 1926: 204-205).

<sup>436</sup> (VICENTE, 1979: 512).

<sup>437</sup> (FREIRE, 1914: 104).

<sup>438</sup> (BRANDÃO, 1990: 129).



sam tão maus d'haver agora,  
que quando os põe no madeiro,  
chama o povo ao carnyeiro, (...)»<sup>439</sup>.

Para cortar a carne, havia facas apropriadas. Na taxa dos ferreiros, concedida em Coimbra, em 1573, refere-se «uma machadinha para carne, que seja de meio machado»<sup>440</sup>.

Maria de Fátima Machado refere a existência, no Porto, de «carniceiras» ou «tripeiras», que, como o nome o indica, vendiam carne e tripas<sup>441</sup>.

Também era costume venderem-se ovos, principalmente de galinha e pata. Gil Vicente, no auto da Barca do Purgatório, refere uma «lavradora e regateira», Marta Gil, que vendia ovos, cabritos, frangões e galinhas<sup>442</sup>. E, no «Auto de Mofina Mendes», põe Mofina a sonhar com o lucro que poderá vir a ter na feira:

«Vou-me à feyra de Trancoso  
Logo, nome de Jesu,  
E farey dinheyro grosso.

Do que este azeyte render  
Comprearey ovos de pata,  
Que he a cousa mais barata  
Qu'eu de lá posso trazer;  
E estes ovos chocarão:  
Cada ovo dará hum pato,  
E cada pato hum tostão,  
Que passará de hum milhão  
E meio, a vender barato. -

Casarey rica e honrada  
Por estes ovos de pata...»<sup>443</sup>.

<sup>439</sup> (VICENTE, 1979: 127 / AFeira, 1527).

<sup>440</sup> (CARVALHO, 1922: 82).

<sup>441</sup> (MACHADO, 2003: 149-150).

<sup>442</sup> (VICENTE, 1979: 82 / ABP, 1518).

<sup>443</sup> (VICENTE, 1979: 154 / AMM, 1534).

## 6.6. Venda de leite e seus derivados

Provavelmente na altura não se valorizaria tanto a necessidade do leite na dieta alimentar como hoje o fazemos. No entanto, verificámos que se vendia leite e que dele se fazia a manteiga e um conjunto não despreciando de pratos e doces.

Entre as profissões relacionadas com a venda, em Lisboa, de leite e seus derivados João Brandão refere as «mulheres dos montes, que trazem queijos frescos todo o ano, natas, queijadas, pães-de-leite, que não há feira que não venham 20 e 30 delas»<sup>444</sup>, e, noutra parte do texto volta a referi-las do seguinte modo, «mulheres que vêm do termo continuamente a vender leite, e queijos frescos, e natas, queijadas, requeijões»<sup>445</sup>. Parece que seria costume estas mulheres misturarem água no leite para conseguirem mais lucro. No «Auto da Barca do Purgatório», de Gil Vicente, o Diabo acusa a regateira Marta Gil de pôr água no leite<sup>446</sup>.

Havia também as «manteigueiras»<sup>447</sup>, ou seja, as «mulheres que vendem manteiga cozida, sem terem outro ofício»<sup>448</sup> e as regateiras «que vendem na Ribeira laranjas e queijos frescos, e manteiga crua, e limões e favas, no tempo, as quais chamam regateiras»<sup>449</sup>.

Gil Vicente, no «Monólogo da Visitação», refere a oferta ao Deus Menino pelos porcariços e pastores de:

«Y traen para al nhacido  
Esclarecido  
Mil huevos y leche aosadas,  
Y un ciento de quesadas;  
Y han traydo

---

<sup>444</sup> (BRANDÃO, 1990: 94).

<sup>445</sup> (BRANDÃO, 1990: 214).

<sup>446</sup> (VICENTE, 1979: 82 / ABP, 1518).

<sup>447</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>448</sup> (BRANDÃO, 1990: 212).

<sup>449</sup> (BRANDÃO, 1990: 212).

Quesos, miel, lo que han podido»<sup>450</sup>.

### 6.7. Venda de fruta

A fruta constituía também uma das bases da dieta alimentar. Podia ser consumida verde, recolhida no seu tempo próprio - fruta da época -, seca ou em conserva. Parece que, em quinhentos, em Lisboa, tinha fama a fruta que vinha de Colares e de Sintra, «que dura todo o ano»<sup>451</sup>, mas também se gastava fruta do termo e «da banda d'além»<sup>452</sup>.

Em Lisboa, havia «mulheres que todo o ano, ou a mor parte dele, vendem fruta de Colares, na Ribeira, e assim doutras partes, sem terem outro ofício»<sup>453</sup>, e, outras «mulheres que todo o ano vendem na Ribeira fruta seca com suas gamelas grandes. E, acabada a fruta seca, tomam a verde. E são ricas e abastadas, e trazem rodeadas ao pescoço suas cadeias e jóias, e isto do ofício»<sup>454</sup>. Havia também mulheres «que têm por ofício vender às suas portas fruta seca e toda a sorte de fruta»<sup>455</sup>.

Também, no Porto, havia mulheres, as fruteiras, a quem competia a venda de fruta «para aumentar os seus lucros, as fruteiras roubavam no peso e muitas vezes misturavam fruta estragada com a restante»<sup>456</sup>.

### 6.8. Transformação, fabrico e/ou venda de alimentos

Ao compulsarmos a bibliografia já assinalada, encontramos referência a «casas» onde se transformavam alimentos.

---

<sup>450</sup> (VICENTE, 1979: 20 / MV, 1502).

<sup>451</sup> (BRANDÃO, 1990: 30).

<sup>452</sup> (BRANDÃO, 1990: 30-31).

<sup>453</sup> (BRANDÃO, 1990: 211).

<sup>454</sup> (BRANDÃO, 1990: 211).

<sup>455</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

<sup>456</sup> (MACHADO, 2003: 148).

Havia nessa época diversas profissões relacionadas com a transformação dos cereais. Sabemos, por exemplo, que, em 1551, existiam em Lisboa 216 atafoneiros<sup>457</sup>, ou seja, homens que trabalhavam nas atafonas (engenhos de moer grão), sendo enumeradas, em 1552, quatrocentas «casas de atafanonas», num total de 800 atafonas ou seja mós de moer o grão<sup>458</sup>.

Moído o grão, era usado no fabrico de pão. João Brandão refere a existência, em Lisboa, de 500 «fornos de cozer pão»<sup>459</sup>, e Cristóvão Rodrigues de Oliveira enumera a existência de 170 «forneiras»<sup>460</sup>. O pão era vendido pelas «padeiras», havendo, em Lisboa, em 1551, setecentas e oitenta e duas padeiras<sup>461</sup>. João Brandão não utiliza o termo padeira mas refere a existência, em Lisboa, de «mais de 1000 mulheres que vivem continuamente por vender pão cozido e padejar; e delas o vendem per si, e outras as dão à vendagem»<sup>462</sup>. É interessante a utilização do termo «pão cozido». Sabemos que era usual, nesta época, utilizar-se o termo «pão» quer para designar o «pão» feito e cozinhado com farinha de cereais, quer para designar os cereais propriamente ditos. Daí, a necessidade de João Brandão explicitar que se referia a pão «cozido» e não aos cereais.

Gil Vicente, na «Farsa dos Almocreves», faz menção a uma padeira de Aveiro e a pão de calo.

«Mando-vos eu sospirar  
pola padeyra d'Aveyro,  
que haveis de chegar à venda,  
e entam ali desalbardar,  
e albardar o vendeyro,

---

<sup>457</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>458</sup> (BRANDÃO, 1990: 200).

<sup>459</sup> (BRANDÃO, 1990: 200).

<sup>460</sup> (OLIVEIRA, 1987: 99).

<sup>461</sup> (OLIVEIRA, 1987: 99).

<sup>462</sup> (BRANDÃO, 1990: 210).

se nam tiver que vos venda  
vinho a seis, cabra a três,  
pam de calo, filhós de manteiga»<sup>463</sup>.

Havia também diversas casas onde se produzia biscoito, ou seja, um pão cozido mais de que uma vez para que perdesse o máximo de água de combinação e pudesse, deste modo, manter-se livre de humidade e conservar-se durante muito tempo. O biscoito era usado nas grandes viagens marítimas dado a sua facilidade de conservação.

Em Lisboa, são detectados quarenta e três «biscoiteiros»<sup>464</sup>, cinquenta e oito biscoiteiras<sup>465</sup>, e seis «fornos em que cozem biscoito»<sup>466</sup>.

Havia também uma «casa onde se refinam os açúcares»<sup>467</sup>, havendo referência a oito «mestres d'açúcar»<sup>468</sup>. O açúcar era bastante utilizado no fabrico de doces.

Havia também casas onde se produziam ou vendiam alimentos cozinhados. Cristóvão Rodrigues de Oliveira, em 1551, enumera treze «pasteleiros»<sup>469</sup>. Lembremos que, em 1572, os pasteleiros lisbonenses, têm o seu regimento, no qual se determina que «qualquer oficial que se quizer examinar e pôr tenda do dito ofício há-de saber fazer»: pastéis de cinco, dez, vinte e cinquenta, empadas «para o tempo de pescado», pastéis reais, pastéis de frangão ou pombinho e, «saberão os adubos que hão-de levar os ditos pastéis de vaca, carneiro e porco assim no Inverno como no Verão, porque cada tempo requiere seus adubos diferentes». Pelo dito regimento, ficamos também a saber que não podia ser

---

<sup>463</sup> (VICENTE, 1979: 447 / FAlmocreves, 1526).

<sup>464</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>465</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>466</sup> (BRANDÃO, 1990: 194).

<sup>467</sup> (BRANDÃO, 1990: 215).

<sup>468</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

pasteleiro «nenhum mourisco forro nem cativo, porque se presume deles que não são tão fiéis e verdadeiros como cumpre o ofício desta qualidade»<sup>470</sup>. Por este exemplo apercebemo-nos como alimentação e hábitos socio-religiosos andavam de mãos dadas. Não se confiava a um não-cristão a feitura de alimentos, pois este podia renegar os preceitos impostos pelos hábitos culturais e religiosos, então, em uso.

Havia ainda as «tripeiras»<sup>471</sup>, ou seja, «mulheres que têm por ofício vender tripas cozidas e cruas, e ganham muito dinheiro, e estão muito limpas vendendo-as, com suas cadeias ao pescoço e com manilhas nos braços»<sup>472</sup>. Detectámos a sua presença em Lisboa e no Porto<sup>473</sup>.

Também se encontravam pelas ruas de Lisboa as mulheres que vendiam sal - na Ribeira, junto do Paço da Madeira, «com suas lojas cheias de sal, que não tratam nem vendem outra coisa, somente sal. E são muito ricas e abastadas»<sup>474</sup>; azeite - «tem 50 mulheres e escravas que vivem e têm por ofício vender pela cidade azeite, apregoando-o»<sup>475</sup>; mel<sup>476</sup>; bem como alcaparreiros<sup>477</sup> e mostardeiras<sup>478</sup>.

## 6.9. Fabrico ou venda de bebidas

---

<sup>469</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98). Gil Vicente, na tragicomédia «Nau de Amores», usa o termo pasteleiro (VICENTE, 1979: 296 / NA, 1527).

<sup>470</sup> (CORREIA, 1926: 222).

<sup>471</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>472</sup> (BRANDÃO, 1990: 210).

<sup>473</sup> (MACHADO, 2003: 149-150).

<sup>474</sup> (BRANDÃO, 1990: 210).

<sup>475</sup> (BRANDÃO, 1990: 210).

<sup>476</sup> (BRANDÃO, 1990: 212).

<sup>477</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>478</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

Não se pode dissociar o comer do beber. Os líquidos são essenciais à preservação e manutenção do bem-estar humano. Nesta época, a água e o vinho estavam presentes na dieta alimentar.

A água era a bebida mais fácil de encontrar. No Minho, a água brota um pouco por todo o lado, sendo fácil encontrar linhas de água ou fontes onde cada um se abastecia. Mestre António, que, frequentemente, temos vindo a citar, e que é deveras laudatório no que se refere ao Entre-Douro-e-Minho, também fala das águas e fontes desta região:

«Na dita comarca há mais de vinte e cinco mil fontes perenais e nunca cansam em nenhum tempo do ano, afora outras que cansam parte do ano que são sem número. Porque onde há passante de cinquenta mil lavradores que têm casais, deitando a cada dois casais uma fonte, são as ditas vinte e cinco mil fontes. Quanto mais que muitos casais da dita comarca têm seis e sete, oito, dez fontes. Há muitos chafarizes e fontes e poços excelentes donde procedem a maior parte dos rios da dita comarca»<sup>479</sup>.

No Sul, a água não corre com tanta abundância, sendo necessário percorrer maiores distâncias para o seu abastecimento. Conta Clenardo:

«No mês de Julho tudo aqui [em Évora] fica abrasado e a tal ponto, que na cidade inteira dificilmente se encontra um poço que não seque completamente. Para se não morrer à sede, é necessário mandar fora buscar água antes do romper da alva. Durante o dia há umas mulheres que andam na rua a vender água por alguns ceitis. Se um comedor de rabanetes, em grande estado, adrega de passar por ali a cavalo, e pede de beber, nisto ninguém repara; mas ficará perdido na conta de toda a gente, se convidar alguém para ir beber à taberna. Sucedeu-me mais de uma vez, para lavar as mãos, ter de largar os cordões à bolsa, recorrendo aos ceitis como a uma âncora de salvação»<sup>480</sup>.

---

<sup>479</sup> (RIBEIRO, 1959: 454).

<sup>480</sup> (CEREJEIRA, 1926: 283).

No quotidiano das vilas e cidades era também costume haver homens que se encarregavam de vender água a quem a quisesse, eram os aguadeiros.

Havia diversos modos de transportar a água para venda. Esta podia ser transportada à mão, dentro de potes ou cântaros, e vendida ao púcaro. Ou seja, tal como sucedia no século XX, nas feiras e romarias, também na centúria de Quinhentos havia homens e mulheres que vendiam água a quem tinha sede. João Brandão, dá conta da existência, em Lisboa, em 1552, de «mulheres que não têm outro ofício senão vender na Ribeira água, com seus potes, e outras com as quartas nas mãos e púcaros, apregoando água fria»<sup>481</sup>, e de «negras que andam ao pote e quartas, vendendo água por toda a cidade»<sup>482</sup>. Este mesmo autor, ao referir a Procissão de Quinta-feira da Ceia, diz existirem homens, que apenas tinham como função, «com quartas de água e púcaros nas mãos, dando água aos que têm dela necessidade»<sup>483</sup>. Cristóvão Rodrigues de Oliveira menciona a existência, em Lisboa, em 1551, de 26 «mulheres que vendem águas» e de 15 «mulheres que vendem água na Ribeira», mas sem especificar como o faziam<sup>484</sup>. Refere ainda 20 «mulheres que estilam águas»<sup>485</sup>.

Outro modo de transportar a água para venda era através da utilização de uma «carreta», ou seja, numa espécie de carrinho de mão, com uma roda à frente, onde se colocava um pote ou quartas com água dentro. Esta carreta permitia transportar mais quantidade de água do que o transporte de um pote ou quarta à cabeça. João Brandão refere a existência de cinco homens, que «andam pela cidade em carretas vendendo água»<sup>486</sup>.

---

<sup>481</sup> (BRANDÃO, 1990: 211).

<sup>482</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

<sup>483</sup> (BRANDÃO, 1990: 121).

<sup>484</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>485</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100).

<sup>486</sup> (BRANDÃO, 1990: 198).



Também havia o transporte de água ao dorso de bestas. João Brandão menciona «homens que andam com bestas carregadas de água, que se chamam assacais, a vender pela cidade»<sup>487</sup>, e, no Hospital de Todos-os-Santos, diz haver um «azemel»<sup>488</sup>, que não faz outra coisa senão carretar água, com seu ordenado e ração»<sup>489</sup>.

Havia diferentes vasilhas para o transporte da água. Talvez as mais frequentes fossem os cântaros, potes ou quartas de barro, mas também havia vasilhas de madeira. No Inventário dos bens da Infanta Dona Beatriz, mãe de D. Manuel I, realizado em 1507, refere-se «dois cubos de pau de aguadeiro»<sup>490</sup>.

O vinho é, frequentemente, referido nos textos bíblicos e faz parte dos rituais litúrgicos católicos. O vinho era uma bebida apreciada pelos diversos estratos sociais e era bebido fora das refeições ou acompanhando estas. Clenardo, que passou vários anos em Portugal, deixa-nos interessantes referências ao vinho, bebida que deveras apreciava:

«Arranjámos então durante a nossa estada lá [na Galiza] um vinho de estalo»<sup>491</sup>, que não deixa a perder nada ao de Évora sequer»<sup>492</sup>; «Ele [o seu criado Guilherme] tem arte para achar mais facilmente do que eu onde há boa pinga»<sup>493</sup>; «que nós, com a água na boca, atirámos-lhe mais abundantemente ainda àquele Baco de Évora [vinho], pouco faltando para empinar a borracha levando-a até às fezes»<sup>494</sup>; «vê lá se arranjas algumas gotas [de vinho] para salpicar ao menos o pão com esse restozito daquele odorífero Baco diluído em água»<sup>495</sup>; «mando muitas saudades para o Catão

---

<sup>487</sup> (BRANDÃO, 1990: 204).

<sup>488</sup> Azemel é «o que conduz, e anda com azémalas». Azémala é uma «besta de carga, de cáfila» (BLUTEAU, 1789, I: 155-156). Hoje escrevemos azémola ou azémola (DICIONÁRIO, 2001, I: 446).

<sup>489</sup> (BRANDÃO, 1990: 129).

<sup>490</sup> (FREIRE, 1914: 70).

<sup>491</sup> Provavelmente Clenardo bebeu vinho Alvarinho, que ainda hoje se produz na Galiza e na região de Melgaço e de Monção.

<sup>492</sup> (CEREJEIRA, 1926: 325).

<sup>493</sup> (CEREJEIRA, 1926: 329).

<sup>494</sup> (CEREJEIRA, 1926: 389).

<sup>495</sup> (CEREJEIRA, 1926: 391).

Reinaldo. Que ele trate de descobrir pinga de estalo, digna do paladar de um arcediago»<sup>496</sup>.

Os homens, que cuidavam de mercadejar o vinho, eram os «vinhateiros», havendo em Lisboa, em 1551, trinta e oito vinhateiros<sup>497</sup>, e, em 1552, «40 homens que tratam em comprar vinho, que tornam a vender»<sup>498</sup>.

Da venda do vinho ao pichel, ou, como hoje diríamos, ao copo, se encarregavam os taberneiros, nas tabernas. João Brandão enumera 300 tabernas lisboenses «em que vendem vinho»<sup>499</sup>, e Cristóvão Rodrigues de Oliveira enumera, na mesma cidade, 236 «taberneiros e taberneiras»<sup>500</sup>.

Gil Vicente, no texto sobre «Maria Parda», refere que esta estava «fazendo pranto porque vio as ruas de Lixboa com tam poucos ramos nas tabernas e o vinho tam caro, e ella nam podia viver sem elle»<sup>501</sup>.

Do mosto do vinho se fazia aguardente, havendo, em Lisboa, em 1551, «10 homens que fazem aguardente»<sup>502</sup>, e, em 1552, quatro casas onde esta se produzia<sup>503</sup>, e «trinta moços e homens vendendo aguardente (...) e os dias Santos vendem mais do que os outros dias»<sup>504</sup>.

## 6.10. Venda de doces e conservas

Por estranho que pareça, os alimentos doces não faziam só parte da alimentação das classes mais favorecidas; o povo também

---

<sup>496</sup> (CEREJEIRA, 1926: 340).

<sup>497</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>498</sup> (BRANDÃO, 1990: 206).

<sup>499</sup> (BRANDÃO, 1990: 206).

<sup>500</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>501</sup> (VICENTE, 1979: 512). O ramo às portas das tabernas significava que havia vinho à venda.

<sup>502</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>503</sup> (BRANDÃO, 1990: 191).

<sup>504</sup> (BRANDÃO, 1990: 73).

costumava provar estas iguarias. Não o fazia, seguramente, no seu quotidiano de vida, mas, em ocasiões especiais, como nas grandes festas anuais religiosas, por exemplo, na Páscoa e Natal, e nas romarias e festividades que se realizavam um pouco por todo o País.

Nas vilas e urbes, em ocasiões de feiras, mercados ou festividades, era também usual encontrar vendedores ambulantes, homens ou mulheres, que, aí, vendiam as suas iguarias.

Entre as profissões relacionadas com a venda de doces, encontramos o alfeloeiro/a, que vende alféloa; o confeitiro, que vende doces; a conserveira, que vende doce em conserva; a farteleira, que vende farteis; o obreeiro, que vende obreias.

O alfeloeiro fabricava e vendia alféloa. A alféloa é um doce feito com massa de açúcar ou melaço em ponto de espadana, tornado branco por manipulação<sup>505</sup>. Cristóvão Rodrigues de Oliveira refere a existência, em Lisboa, de 23 «alfeloeiros»<sup>506</sup>, e de 23 «mulheres que fazem alféloas»<sup>507</sup>.

Pelo regimento do mester de confeitiro, datado de 1572, somos informados que estes deviam saber fazer: «confeitos de rosas e confeitos da Ilha com amêndoas marquesinhas tudo feito a banco»; «diacidrão», «talos de alfaça», conserva de pêssego, pêra, marmelo e abóbora; massapães, alfenim, açúcar rosado, marmeladas, diagargante, alféloa, pão-de-ló. Os confeitiros tinham de saber fazer quer as conservas «de qualidade fria» quer as «conservas e confeituras quentes»<sup>508</sup>, ou seja, como hoje diríamos, respectivamente, frutas cristalizadas e compotas de frutas. João Brandão refere a existência, em Lisboa, de «30 tendas de confeitiros. Em cada uma quatro, cinco pessoas»<sup>509</sup>. Sabemos que o

---

<sup>505</sup> (HOUAISS, 2002, I: 197).

<sup>506</sup> (OLIVEIRA, 1987: 97).

<sup>507</sup> (OLIVEIRA, 1987: 99).

<sup>508</sup> (CORREIA, 1926: 207-208).

<sup>509</sup> (BRANDÃO, 1990: 196).

confeiteiro da Infanta D. Beatriz, mãe de D. Manuel, se chamava Fosem, tendo-lhe esta deixado 4000 reais em testamento<sup>510</sup>.

Cristóvão Rodrigues de Oliveira dá conta da existência, em Lisboa, de trinta mulheres «conserveiras»<sup>511</sup>, ou seja, mulheres que faziam e/ou vendiam conservas de doce e de vinte e seis «farteleiras»<sup>512</sup>, ou seja, mulheres que fazem e/ou vendem fartéis, O fartel, fartem<sup>513</sup>, farte<sup>514</sup> ou farto<sup>515</sup> parece ser um doce envolto em massa de farinha e recheado de creme ou frutas secas.

Cristóvão Rodrigues de Oliveira enumera a existência de 26 «obreiros», em Lisboa<sup>516</sup>. Havia quatro casas onde se fazia aguardente e obreias, andando pela cidade «moços e homens a vender obreias»<sup>517</sup>. Obreia é «folha de massa de farinha triga cozida num ferro de hóstias»<sup>518</sup>. A obreia podia ser usada como alimento mas também era «folha de massa de cores várias que, humedecida, era usada para fechar envelopes, pegar papéis»<sup>519</sup>. Relacionado com o fabrico das obreias, encontrámos a referência, também em Lisboa, a quatro «tendas em que se fazem ferros de hóstias»<sup>520</sup>, e, no testamento da Infanta D. Beatriz, datado de 1507, encontramos referência a «umas obradeiras de fazer hóstias»<sup>521</sup>.

Nesta época, em Lisboa, havia mulheres que faziam e/ou vendiam açúcar rosado<sup>522</sup>, aletria<sup>523</sup>, ameixa passada cozida<sup>524</sup>,

---

<sup>510</sup> (FREIRE, 1914: 104).

<sup>511</sup> (OLIVEIRA, 1987: 99. Ver tb. JB, 1552: 87).

<sup>512</sup> (OLIVEIRA, 1987: 99. Ver tb. BRANDÃO, 1990: 87).

<sup>513</sup> (BLUTEAU, 1789, I: 600).

<sup>514</sup> (HOUAIS, 2003, III: 1699).

<sup>515</sup> (DICIONÁRIO, 2001, I: 1698).

<sup>516</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98).

<sup>517</sup> (BRANDÃO, 1990: 191 e 73).

<sup>518</sup> (BLUTEAU, 1789: 125).

<sup>519</sup> (DICIONÁRIO, 2001, II: 2635).

<sup>520</sup> (BRANDÃO, 1990: 196).

<sup>521</sup> (FREIRE, 1914: 98).

<sup>522</sup> (BRANDÃO, 1990: 214).

<sup>523</sup> (BRANDÃO, 1990: 73; CRO, 1551: 99).

<sup>524</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100; BRANDÃO, 1990: 211).

cidrada<sup>525</sup>, fruta de açúcar<sup>526</sup>, figo passado, passa<sup>527</sup>, gergelim<sup>528</sup>, laranjada<sup>529</sup>, marmelada<sup>530</sup>, mel<sup>531</sup>, nogada<sup>532</sup>, pinhoada<sup>533</sup>, queijadas<sup>534</sup>, zevezinhos<sup>535</sup>. Havia também homens e moços que vendiam pastilhas<sup>536</sup>. O termo pastilha pode ter duas acepções distintas, ou é «composição de drogas aromáticas, que se queimam para perfumar, são feitas em pedacinhos chatos redondos» ou, então, é «pedacinhos de alfenim, ou açúcar almíscar, ou outros aromas para darem bom bafo, a quem as come»<sup>537</sup>. Julgamos que João de Brandão se refere a pastilhas alimentares, pois as inclui entre a descrição que faz de outros produtos alimentares<sup>538</sup>.

João Brandão informa existirem «mulheres que têm por ofício fazer marmelada, e açúcar rosado, e laranjadas, que vendem às pessoas que vão à Índia e à Guiné»<sup>539</sup>.

### 6.11. Locais onde se come

Nesta época, era vulgar encontrar-se nas ruas das cidades homens e mulheres que vendiam comida pronta a ser consumida. Era este um modo usual de alimentar trabalhadores deslocados da sua área de residência ou forasteiros, que iam à cidade ou à vila tratar dos seus assuntos. Era também usual encontrar quem vendesse os

---

<sup>525</sup> (BRANDÃO, 1990: 87).

<sup>526</sup> (OLIVEIRA, 1987: 99).

<sup>527</sup> (BRANDÃO, 1990: 211).

<sup>528</sup> (BRANDÃO, 1990: 87).

<sup>529</sup> (BRANDÃO, 1990: 87 e 214).

<sup>530</sup> (BRANDÃO, 1990: 87 e 214).

<sup>531</sup> (BRANDÃO, 1990: 212).

<sup>532</sup> (BRANDÃO, 1990: 87).

<sup>533</sup> (BRANDÃO, 1990: 87).

<sup>534</sup> (BRANDÃO, 1990: 94).

<sup>535</sup> (OLIVEIRA, 1987: 99; JB, 1552: 73).

<sup>536</sup> (BRANDÃO, 1990: 191).

<sup>537</sup> (BLUTEAU, 1789, II; 168).

<sup>538</sup> (BRANDÃO, 1990: 73).

<sup>539</sup> (BRANDÃO, 1990: 214).

produtos à porta de sua casa. João Brandão refere a existência de «mulheres que têm por ofício vender às suas portas fruta seca e toda a sorte de fruta»<sup>540</sup>.

João Brandão dá-nos a conhecer a utilidade destes vendedores ambulantes de comida. Escreve este autor, em 1552:

«E digo que nesta cidade há cinquenta mulheres, entre brancas e pretas, forras e cativas, que em amanhecendo saem na Ribeira com panelas grandes cheias de arroz, e cuscuz e chicharos, apregoando. E como os meninos as ouvem na cama, se levantam chorando por dinheiros a seus pais e mães. E na verdade não é muito mau, porque com isso dão almoço às crianças. E o mesmo fazem os moços que andam a ganhar, assim brancos como negros, com isso fazem seus almoços e quentam suas barrigas. E desta maneira gastam mui presto suas panelas»<sup>541</sup>.

«Da mesma maneira andam nesta cidade outras tantas negras, que andam a vender ameixas passadas cozidas, as quais compram grandes e pequenos. Porque há aí na cidade muitos homens desamparados e forasteiros, que andam doentes e mal dispostos, que por não acharem aparelho para as cozer comprando-as [cruas], as compram a estas negras, porque as trazem muito limpas, com panos lavados e muito bem cobertas»<sup>542</sup>.

Estas vendedoras ambulantes serviam, pois, para alimentar os que trabalhavam em Lisboa ou a ela se deslocavam, - e podemos extrapolar o mesmo para outras cidades e vilas do País -, e que não podiam ir comer a suas casas.

Como vimos, havia em Lisboa mulheres negras, que vendiam «pela cidade todos os dias ameixas cozidas, e favas cozidas, e aletria, e chicharos cozidos, e arroz e outras coisas desta qualidade»<sup>543</sup> e, outras «mulheres que todos os dias vendem arroz cozido, assim na Ribeira, como pela cidade»<sup>544</sup>. Cristóvão Rodrigues

---

<sup>540</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

<sup>541</sup> (BRANDÃO, 1990: 72).

<sup>542</sup> (BRANDÃO, 1990: 72).

<sup>543</sup> (BRANDÃO, 1990: 213).

<sup>544</sup> (BRANDÃO, 1990: 212).

de Oliveira refere a existência de vinte e três «cuscuzadeiras», ou seja, mulheres que vendem cuscuz e vinte e sete «mulheres que fazem arroz»<sup>545</sup>.

No texto de João Brandão acima referido, julgo ser incorrecto considerar que, quando o autor fala de arroz e de aletria, se refere a arroz doce e aletria doce tal como ainda hoje se serve, como sobremesa, em Portugal. Se repararmos com cuidado, vemos que o autor menciona o arroz e aletria na mesma frase e contexto em que fala de ameixas, favas e chicharos cozidos. Em Quinhentos, em Portugal, e à semelhança do que sucedia, por exemplo, na Catalunha, era frequente comer-se arroz e aletria cozida como prato principal. Ainda hoje, na Catalunha, se faz uma «paella» em que o arroz é substituído por aletria («fideu», em catalão)<sup>546</sup>.

Num outro passo do texto, João Brandão refere a venda de «aletria e favas, e na Quaresma azevezinhos»<sup>547</sup>. Neste passo concreto do texto, é provável que o autor mencione a aletria doce que na Quaresma, tempo de abstinência, seria substituída por um doce seco, o azevezinho.

Havia, também, em Lisboa e no Porto, as «frigideiras»<sup>548</sup>, ou seja, «mulheres que têm por ofício frigar pescado e vendê-lo às postas frito»<sup>549</sup>. Estes peixes (talvez também ovos ou outros alimentos) eram fritos em recipientes apropriados sobre o fogo de um fogareiro, normalmente de barro. Para se ter uma ideia aproximada do que seriam estas mulheres «frigideiras», vale a pena observar o quadro de Velasquez, pintado em 1618, e que representa uma velha fritando ovos (Óleo sobre tela, Edinburgo, National Gallery of Scotland).

---

<sup>545</sup> (OLIVEIRA, 1987: 99).

<sup>546</sup> A este propósito leia-se o que Néstor Luján, investigador da gastronomia catalã, escreveu sobre a aletria ou «fideu» (LUJÁN, 1993: 38-40).

<sup>547</sup> (BRANDÃO, 1990: 73).

<sup>548</sup> (OLIVEIRA, 1987: 100; MACHADO, 2003: 149).

<sup>549</sup> (BRANDÃO, 1990: 209).

Havia também mulheres que vendiam sardinha assada. Informa João Brandão, em 1552, que, em Lisboa, junto da Ribeira, havia:

«10 cabanas em que estão de continuo homens e mulheres, com braseiros de fogo, assando sardinhas e peixe de toda a outra sorte, segundo o há na Ribeira. Donde comem homens e negros trabalhadores que ganham na Ribeira, e os que se embarcam para fora das barcas, e barqueiros. E sou informado que ganham assando e cozendo...»<sup>550</sup>.

Como se pode verificar, era usual a venda de peixe quer frito quer cozido ou assado, o qual servia de alimento a brancos e negros que trabalhavam em Lisboa e no Porto ou que a estas cidades se deslocavam.

Para além do que nas ruas se podia adquirir para comer, também se podia ir a uma taberna, normalmente mais vocacionada para a venda de vinho, mas onde se serviam alguns pratos. Pela taxa dos oleiros conimbricenses, datada de 1573, ficamos a saber ser usual fazer-se «um fogareiro grande para taberneiro para assar e cozer»<sup>551</sup>. Fácil é, pois, deduzir o costume de as tabernas confeccionarem comida, assada ou cozida. Havia também quer as hospedagens onde se dormia, não sendo usual, aí, se servirem refeições, quer as estalagens, onde se podia comer e dormir.

Cristóvão Rodrigues de Oliveira refere a existência, em Lisboa, em 1551, de 236 «taberneiros e taberneiras», 12 «estalajadeiros», 10 «homens que alugam camas» e 36 «mulheres que dão camas»<sup>552</sup>. João Brandão, refere, para a mesma cidade e ano de 1552, «300 tabernas em que vendem vinho», «120 casas onde se dão camas de

---

<sup>550</sup> (BRANDÃO, 1990: 107).

<sup>551</sup> (CARVALHO, 1921: 168).

<sup>552</sup> (OLIVEIRA, 1987: 98 e 100).



hospedagem, sem outra coisa nenhuma» e «30 estalagens, onde se agasalha muita gente»<sup>553</sup>.

### Conclusão

Traçamos uma panorâmica sobre os alimentos e alimentação no Portugal Quinhentista. De fora desta análise ficam os doces e alguns outros aspectos do comer e do beber no período em questão. Não é o fechar de uma investigação. Este trabalho deve ser entendido como um contributo para o estudo da alimentação em Portugal. Há ainda muito terreno a desbravar. Sirva este texto para aguçar o apetite a tal empreendimento!

Guimarães, Abril de 2004

### Bibliografia

#### ALMEIDA, 1930

Eduardo d'Almeida - *Regimento de salários e preços de 1552 para Guimarães*. «Revista de Guimarães». 40:1-2 (1930) 41-63; 40:3-4 (1930) 149-170.

#### ARNAUT, 2000

Salvador Dias Arnaut - *A Arte de comer em Portugal na Idade Média*. Sintra: Colares Editora, 2000.

#### BISSON, 1985

Marie-Claude Bisson - *La bonne cuisine française*. Paris : France Loisirs, 1985.

#### BLUTEAU, 1789

Rafael Bluteau - *Dicionário da língua portuguesa*. Lisboa: Oficina de Simão Tadeu Ferreira, 1789. 2 vol.

#### BRANDÃO, 1990

---

<sup>553</sup> (BRANDÃO, 1990: 206).

João Brandão - *Grandeza e abastança de Lisboa em 1552*. Lisboa: Livros Horizonte, 1990.

**CARVALHO, 1921**

J. M. Teixeira de Carvalho - *Cerâmica Coimbra no século XVI*. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1921.

**CEREJEIRA, 1926**

M. Gonçalves Cerejeira - *Clenardo: o humanismo em Portugal: com a tradução das suas cartas*. Coimbra: Coimbra Editora, 1926.

**COLECÇÃO, 1987**

*A colecção de pintura do Museu de Alberto Sampaio: séculos XVI-XVIII*. Lisboa: Instituto Português de Museus. Museu de Alberto Sampaio, 1987.

**CORREIA, 1926**

Virgílio Correia - *Livro dos regimentos dos ofícios mecânicos da mui nobre e sempre... cidade de Lisboa*. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1926.

**DICIONÁRIO, 2001**

*Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea da Academia de Ciências de Lisboa*. Lisboa: Verbo, 2001. 2 vol.

**DICCIONARIO, 2002**

*Diccionario integral de plantas medicinales*. Barcelona: RBA Libros, 2002.

**FARIA, 1997**

João Lopes de Faria - *Vereações: Livro dos acordos da nobre e sempre leal vila de Guimarães o ano de mil e quinhentos e trinta e um anos*. Revista de Guimarães. 107 (1997). P. 13-166.

**FERNANDES, 1999**

Isabel Maria Fernandes - *Do uso das peças: diversa utilização da louça de barro*. In Actas do IV Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos. Matosinhos: Câmara Municipal, 1999. P. 14-39.

**FERREIRA, 1989**

Maria da Conceição Falcão Ferreira - *Uma rua de elite na Guimarães medieval: 1376-1520*. Guimarães: Câmara Municipal de Guimarães, 1989.

**FLANDRIN; MONTANARI, 2001**

Jean-Louis Flandrin; Massimo Montanari (coord.) - *História da Alimentação*. 2 vol. Lisboa: Terramar, 1998-2001.

**FREIRE, 1914**

Braancamp Freire - *Inventário da Infanta D. Beatriz: 1507*. «Arquivo Histórico Português». Lisboa. 9: 97-108 (1914). P. 64-110.

**HOUAISS, 2003**

*Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Lisboa: Círculo dos Leitores, 2002-2003. 6 vol.

**LCIM, 1986**

*Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Prólogo, leitura, notas aos textos de Giacinto Manuppella. Lisboa: Imprensa Nacional. Casa da Moeda, 1986.

**LUJÁN, 1993**

Néstor Luján - *Veinte siglos de cocina em Barcelona: de las ostras de Barcino a los restaurantes de hoy*. Barcelona: Ediciones Folí, 1993.

**MACHADO, 2003**

Maria de Fátima Machado - *O Central e o local: a vereação do Porto de D. Manuel a D. João III*. Porto: Edições Afrontamento, 2003.

**MEIRELES, 1994**

Maria José Marinho de Queirós Meireles - *Carta de Foral de Guimarães: estudo codicológico*. Guimarães: Sociedade Martins Sarmento, 1994.

**OLIVEIRA, 1987**

Cristóvão Rodrigues de Oliveira - *Lisboa em 1551: sumário*. Lisboa: Livros Horizonte, 1987.

**ORTEGA, 2004**

Simone Ortega - *1080 recetas de cocina*. 23ª edição. Madrid, Alianza Editorial, 2004.

1ª ed., 1972

**RIBEIRO, 1959**

Luciano Ribeiro - *Uma descrição de Entre Douro e Minho por mestre António*. «Boletim Cultural». Câmara Municipal do Porto. Porto. 22: 3-4 (1959). 441- 460.

**SAMPAIO, 1979**

Alberto Sampaio - *Estudos económicos: as vilas do Norte de Portugal*. Lisboa: Editorial Vega, 1979.

**SANTOS, 2002**

Maria José Azevedo Santos - *Jantar e cear na Corte de D. João III*. Vila do Conde; Coimbra: Câmara Municipal; Centro de História da Sociedade e da Cultura, 2002.

**VICENTE, 1979**

Gil Vicente - *Obras completas*. Coordenação de Álvaro Júlio da Costa Pimpão. Porto: Livraria Civilização, 1979.

**VIEIRA**

Domingos Vieira - *Tesouro da língua portuguesa: grande dicionário português*. Vol. 2. Porto: Editores Ernesto Chardron e Bartolomeu H. de Moraes.